



Italia a Tavola

Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e accoglienza
Mercoledì 10 Novembre 2021 | aggiornato alle 19:31 | 79397 articoli in archivio

CHECK-IN

APP DOWNLOAD  



iKitchen.

La cucina del futuro è già qui.

Per info: rational-online.com



RATIONAL



ROTARI
TRENTO DOC

Metodo Classico.
Emozione Contemporanea.



SCOPERTE

HOME » VINO » CANTINE e CONSORZI

Ruchè di Castagnole Monferrato, una degustazione d'eccezione

Oggi è un vino unico nel panorama vitivinicolo, tutelato dalla Docg dall'ottobre 2010 e l'introduzione della riserva nel 2020 che prevede un affinamento di 24 mesi prima della commercializzazione



di Piera Genta



10 novembre 2021 | 18:56

Webinar molto interessante per conoscere il **Ruchè** quello organizzato dalla società Gheusis di Treviso. A condurci attraverso la conoscenza del vitigno **Luca Ferraris**, presidente dell'Associazione produttori del **Ruchè di Castagnole Monferrato**, costituitasi informalmente nel 2001 da un gruppo di **produttori** amici con lo scopo di promuovere il territorio e una denominazione specifica. Fu ufficializzata nel 2015, oggi conta 21 aziende, che rappresentano circa il 90% dell'intera denominazione.

Il **Ruchè di Castagnole Monferrato** è oggi un vino unico nel panorama vitivinicolo, tutelato dalla **Docg** dall'ottobre 2010 e l'introduzione della riserva nel 2020 che prevede un affinamento di 24 mesi prima della commercializzazione, la cui produzione è limitata a sette comuni in provincia di Asti: Castagnole Monferrato, Montemagno, Grana, Portacomaro, Refrancore, Scurzolengo e Viarigi. Questa varietà ha trovato il proprio habitat ideale nell'area dove i **terreni calcarei**, asciutti e ben esposti consentono di esprimere al meglio le note di questo

vitigno semi aromatico.



Le colline astigiane

Una ricerca per conoscere il vitigno

Grazie ad una **ricerca** condotta nel 2016 dal gruppo di lavoro del Cnr (Istituto per la Protezione Sostenibile delle Pianta-Torino) costituito da Anna Schneider, Paola Ruffa, Stefano Raimondi, Paolo Boccacci e Simona Abbà, è stata fatta luce sull'**origine del vitigno**. Attraverso l'analisi del genoma della vite mediante marcatori molecolari, proveniente da piante allevate da collezione piemontese conservata a **Grinzane Cavour**, è risultato che il Ruchè discende da un incrocio tra la Croatina e la Malvasia aromatica di Parma, da cui ha ereditato l'aroma e l'assenza di tomentosità della foglia. Se la **Croatina** è un vitigno conosciuto e ancora oggi coltivato, della Malvasia di Parma poco si sa. Il primo riferimento certo a questo vitigno in Piemonte risale ai primi del Novecento, nella "Rivista di Ampelografia" del **Sannino**, sebbene non con questo nome. La sua riscoperta si deve proprio a questa ricerca, che ha permesso di recuperare un vitigno curioso, salvato dall'estinzione giusto in tempo per fare cenno del suo passato.

I numeri del Ruchè

Il **Ruchè di Castagnole** Monferrato in numeri: **190** ettari vitati iscritti all'Albo; **7** Comuni della Denominazione; quasi **1 milione** di bottiglie prodotte nel 2020 vendute per il 65% sul territorio nazionale soprattutto in Piemonte; il rimanente all'estero. Principale mercato gli Stati Uniti seguiti da quello asiatico, perché il vino si abbina bene alla loro cucina. Il disciplinare prevede l'impiego del vitigno ruchè dal 90 al 100%, è ammesso il contributo massimo del 10% di Barbera e/o Brachetto, resa massimo 90 q/Ha, titolo alcolometrico minimo 12,5%.

I produttori del Ruchè hanno investito su un progetto di **marketing** territoriale da 60mila euro per promuovere il **territorio nel mondo**. Il progetto avrà durata biennale e avrà elementi innovativi. Creare un'immagine coordinata per le aziende della denominazione - non solo le cantine, ma anche i ristoranti, le strutture ricettive e tutti i negozianti - e formare **una rete pronta a valorizzare al meglio le potenzialità turistiche** della zona.

sky business

Scopri l'offerta



BIOLOGICI E 100% VEGETALI



Operazioni di cassa



UN BLEND UNICO DI 6 VILLAGGI GRANDI CRU DI PROPRIETÀ DELLA MAISON. ELEGANZA E RICCHEZZA AROMATICA.



I vini in degustazione

Garrone Evasio e Figli - Ruchè di Castagnole Monferrato docg 2020: 14 ettari di vigneti sulle colline del Monferrato astigiano divise tra i Comuni di Grana, Montemagno e Castagnole Monferrato di cui il 10% coltivato a Ruchè. La maggior parte dei vigneti è stata impiantata tra gli anni '80 e '90 del 900, con alcuni impianti risalenti ad anni più recenti. Raccolto in leggera sovrasmaturazione, vinificato in acciaio. Note floreali di petali di rosa, frutti rossi e spezie dolci. Morbido, un buon equilibrio

Cantine Sant'Agata ha presentato tre vini

Na Vota 2020: viene prodotto assemblando quattro vigneti. Rosa e violetta in apertura. Armonico con buona persistenza.

Pronobis 2018: selezione di un vigneto storico di 20 anni, affinamento 1 anno in botti grandi. Deliziose bacche nere, deliziosa speziatura. Morbido.

Genesis 2016 riserva da una selezione di uve lasciate appassire per due mesi. Vinificato in botti legno ed affinato in barriques per tre anni. Per la prima volta si fregia della menzione Riserva. Si tratta del vino più rappresentativo dell'azienda, nasce nei vigneti situati a Scuzolengo in provincia d'Asti. Una base di vitigno Ruchè completata da un piccola percentuale di Barbera, viene prodotto dopo un leggero appassimento delle uve in cassette, un affinamento in legni grandi, in questo caso per 4 anni. Delicato il bouquet olfattivo che rimanda al caratteristico sentore floreale del vitigno mentre l'affinamento gli regala una piacevole speziatura. Avvolgente ed equilibrato nelle diverse componenti.

Montalbera - Laccento 2020: La vinificazione prevede che una parte dei grappoli sia sottoposta ad appassimento, mentre la restante parte viene lasciata surmaturare direttamente in vigna. Affinamento in vasche d'acciaio. Un fruttato intenso e persistente accompagnato da sentori floreali. Setoso.

Tenuta dei Re - Ruchè di Castagnole Monferrato Docg 2020: affinamento in acciaio e vasca di cemento per 10 mesi. Cresciuto in un terreno sabbioso che dona al vino una componente aromatica accentuata. Profumi floreali con finale vellutato.



Ferraris Agricola ha presentato due vini

Clàsic 2020: proveniente da vigneti con caratteristiche diverse, invecchiamento 6 mesi in botte grande di rovere. Rappresenta il biglietto da visita dell'azienda. Elegante la trama olfattiva con intense note floreali. Bella acidità, chiusura speziata. Tannino

Vigna del Parroco 2019: prende il nome dalla vigna piantata da don Giacomo Cauda nel 1964, vicino alla chiesa parrocchiale dove è nato il Ruchè moderno. Si tratta dell'unico cru esistente in questa denominazione riconosciuto dal Ministero. Buona percezione aromatica, balsamico sul finale.



Le prime 7 etichette degustate

Azienda agricola Poggio ridente

San Marziano Docg 2020: dai vigneti di Viarigi vicini alla chiesetta romanica San Marziano. Coltivazione biologica certificata. Vinificazione in acciaio. La sua aromaticità riporta le note floreali con un piacevole finale.

Bava - Ruchè 2019: bella fragranza, lo rende piacevole, oltre al floreale note di pepe bianco. Bilanciato in tutte le sue componenti.

Vini Caldera - Prevost 2020: giunti alla V generazione. Azienda nata all'inizio del Novecento accanto alla ferrovia per favorire l'esportazione. Si tratta di un'etichetta storica con lo stemma del casato che risale al 1200. Il nome del vino in dialetto è il prete di campagna, un omaggio a Don Giacomo Cauda che ha salvato il vitigno. Vinificazione in acciaio. Sensazioni floreali e fruttate. Piacevole ed immediato con gentile speziatura.

Bersano - San Pietro Realto 2020: l'azienda possiede 17 ettari coltivati a Ruchè. Affinamento in acciaio. Una versione fresca, di buona aromaticità ed armonia.

Società agricola Amelio - Livio Primordio 2020: Quarta generazione in azienda. 7 ettari di Ruchè. Vinificazione in acciaio. Profumi tipici della rosa, ricco di struttura con discreta tannicità.



Le altre 5

Tenuta Montemagno - Nobilis 2018: una tenuta di 100 ettari di cui 20 dedicati al Ruchè. Livelli di solfiti molto bassi. Vinificazione in acciaio. Frutta matura, dolci note floreali. Fine ed elegante con un finale di erbe aromatiche e leggera speziatura.

Prediomagno - Ruchè di Castagnole Monferrato docg 2020: azienda nata nel 2016 con 25 ettari di cui 7 dedicati al vitigno. Vinificazione in acciaio. Un vino fresco in cui la frutta si alterna piacevolmente con il floreale. Sorso equilibrato con tannini morbidi.

Azienda Agricola Tommaso Bosco - Oltrevalle 2020: Vinificato in acciaio. Il varietale risulta ben espresso. Equilibrato con un tannino percettibile.

Goggiano - Fiurin 2020: vinificazione in vasche di cemento. Morbido con i sentori tipici, frutta in confettura e leggera componente tannica.



L'ultimo lotto

Esse Erre - Rochè di Castagnole Monferrato docg 2020: una produzione limitata di bottiglie, 3mila circa, frutto di una selezione di quattro esposizioni differenti. Ottimo risultato per un vino fresco, profumi di rosa, bella speziatura, rotondo.

© Riproduzione riservata

HOME » VINO » CANTINE e CONSORZI

» **Ruchè di Castagnole Monferrato**, una degustazione d'eccezione - Italia a Tavola



VINO WINE CANTINA RUCHE MONFERRATO DEGUSTAZIONE CASTAGNOLE WEBINAR

LUCA FERRARIS

SCRIVI UN COMMENTO

Guarda Anche

Contenuti Sponsorizzati da Taboola



Denti storti? I dentisti non vogliono che tu sappia di questa offerta gratuita!

Dr Smile



Queste sono le 25 donne più belle del mondo

Flight 10



Ecco come pagare quasi niente per un funerale

Previdenza funeraria | Ricerca annunci