



## LA STAMPA

CASTAGNOLE MONFERRATO

# Tre giorni per scoprire tutti i segreti del Ruché con i suoi produttori

Da venerdì a domenica festa alla tenuta La Mercantile  
Convegno, banco d'assaggio e stand gastronomici

Il Ruché torna dove è nato per fare festa e veder crescere gli estimatori. Ogni anno aumentano le bottiglie distribuite in tutto il mondo (ormai oltre quota 900 mila, per una superficie vitata di circa 150 ettari) e si allunga l'albo d'oro al premio «Vin DiVino», che sabato sarà assegnato a Gioacchino Bonsignore, giornalista e caporedattore di «TG5 Gusto».

La formula e gli obiettivi della festa non mutano: promuovere e divulgare la conoscenza del Ruché (Docg dal 2010) proponendo un evento mirato per creare interesse attorno alla nuova annata rivolgendosi agli operatori come al pubblico degli enoappassionati.

Così la Tenuta La Mercantile di Castagnole Monferrato per tre giorni, da venerdì a domenica, sarà la casa del Ruché

grazie all'iniziativa lanciata 12 anni fa da Comune e produttori a cui da alcuni anni si affianca l'associazione Go Wine. Scelta che ha poi condotto a costituire l'Associazione produttori del Ruché che, con il sostegno del Consorzio

Barbera d'Asti e Vini del Monferrato, promuove un importante calendario di eventi e momenti promozionali che vedono nella festa castagnolese il momento più importante.

Dell'ultima vendemmia e delle prospettive di produzione e mercato nonché di come il Ruché abbia interpretato in modo virtuoso il ruolo dei vini autoctoni, sapendo legare più fattori positivi, si parlerà sabato pomeriggio. Alle 17,30 si terrà il convegno che avrà come ospite il giornalista Bonsignore, ultimo vincitore del «Vin DiVino» assegnato a persone che hanno dato lustro e

contribuito alla crescita della Docg prodotta in sette comuni. Il primo a riceverlo fu don Giacomo Cauda, il «parroco del Ruché» mentre nel 2017 toccò alla «sindaca del Ruché» Lidia Bianco.

La festa, come il banco d'assaggio, tuttavia, si apriranno già venerdì sera (dalle 19 alle 24) con operatività anche dei sette punti ristoro proponendo una quindicina di piatti ed intrattenimento musicale della Underway Rock Pop live band. Sabato dalle 19 si repli-

cherà con la colonna sonora affidata alla band Climax Bluenote.

Domenica (alle 11,30 e 15,30) due wine tasting che avranno come relatore Gianni Fabrizio (curatore della guida vini del Gambero Rosso) e dedicati a giornalisti, operatori di settore ed enoappassionati che vogliono approfondire la

conoscenza del Ruché. Alle 12 saranno aperti i punti gastronomici. Sono curati dalle Pro loco di Castagnole Monferrato, Montemagno, Grana, Valenzani, Ristorante Da Geppe e Agriturismo La Miraja che proporranno una vasta scelta di piatti tipici, dalla battuta di fassone agli agnolotti al brasato al Ruché.

Dalle 10,30 alle 18 banco d'assaggio ed enoteca con la musica della Banda Bondioli. Se al mattino sarà possibile una passeggiata nei vigneti al

pomeriggio (alle 15) esibizione dei rapaci nell'area del campo sportivo.

Sedici cantine per una trentina di etichette faranno del banco allestito alla tenuta La Mercantile quello più ricco esistente dedicato al Ruché.



Vi hanno aderito Cantina sociale di Castagnole e le altre aziende castagnolesi Tommaso Bosco, Ferraris Agricola, Pierfrancesco Gatto, Montalbera, La Miraja, Massimo Marengo e Tenuta dei Re, da Grana Livio Amelio con Garrone

Evasio & Figlio, Bersano di Nizza, Fabrizia Caldera di Portacomaro, Tenuta Montemagno di Montemagno, Cantina Sant'Agata di Scurzolengo, Goggiano di Refrancore e Poggio Ridente di Cocconato. Costo della degustazione: 12 euro (con otto buoni, 10 euro per i soci Go Wine e altre associazioni).

Ulteriori informazioni: 0173/364.631, stampa.eventi@gowinet.it www.gowinet.it. M.S. —

© BY NC ND ALL RIGHTS RESERVED



Un momento di una passata edizione della Festa del Ruché