



ENOLOGIA

FRANCO BINELLO

Omaggio al Ruchè con Violato, Mobrìci e i produttori

P. 43



DEGUSTAZIONE-EVENTO ALL'ENOTECA "LA BUTA" DI ASTI CON UNA DECINA DI PRODUTTORI

Il Ruchè ora vale un milione (di bottiglie)

Mobrìci: "Con la Barbera e il Nizza bandiera di un territorio". Ferraris: "Un vino che fa sempre più tendenza"

FRANCO BINELLO
 ASTI

Chissà che cosa direbbe adesso un grande giornalista e scrittore (anche di vino) come Mario Soldati, che nel 1976 (appunti raccolti dal sommelier astigiano Ais Giancarlo Nebiolo) descriveva il Rukè (stranamente con la k) come «profumatissimo, scurissimo, denso, duro, potente, non dolce ma neanche secco». E chiosava, assai poco profeticamente: «Sbagliero', ma il Rukè (sempre con la k) mi è antipatico: tutto uno scalino».

Come dire: anche i grandi possono sbagliare, non solo nell'indicare il nome di un vino.

Perché il Ruchè (correttamente con la ch, di etimologia in certa: uno dei produttori storici, Franco Cavallero di «Cantine Sant'Agata» a Portacomaro, dice che derivi da San Roc-

co o dalle "rocche", a indicare la sua preferenza per le sommità collinari») di strada ne ha fatta e anche tanta nelle preferenze dei consumatori.

Coltivato in sette Comuni (Castagnole Monferrato è il capofila: poi ci sono Portacomaro, Montemagno, Scurzolengo, Grana, Viarigi, Refrancore) sta arrivando tra l'altro a toccare la faticosa quota di un milione di bottiglie.

Un evento celebrato nella prima vera, maxi degustazione collettiva astigiana, organizzata all'enoteca «La Buta» dal titolare Bruno Violato, delegato Fis (Federazione italiana sommelier) oltrechè presidente dell'Associazione ristoratori e albergatori astigiani. «Sempre più clienti ci chiedono di assaggiare il Ruchè e noi vogliamo dar loro il meglio di questo incredibile vino» ha ribadito Violato. «Siamo abituati a portare il Ruchè in giro per l'Italia

e il mondo - ha raccontato il presidente dell'Associazione produttori Luca Ferraris - ma è la prima volta che Asti ci ospita in questo modo e ne siamo onorati. Finalmente possiamo dire siamo profeti in patria, con un vino che fa sempre più ten-

denza». E Filippo Mobrìci, presidente del Consorzio di tutela ha salutato i produttori con un auspicio: «Spero che presto il Consorzio che rappresento e che porta in primis il nome della Barbera e dei vini del Monferrato, possa fregiarsi anche della dicitura di Nizza e Ruchè che sono, appunto, alcune delle eccellenze nell'eccellenza. Stiamo facendo un grande sforzo per valorizzare i vitigni autoctoni ma i risultati ci stanno dando ragione. E il Ruchè ne è la magnifica conferma».

Una degustazione, quella a «La Buta» a cui ha partecipato un folto gruppo di laureandi



del corso di Laurea magistrale in scienze viticole ed enologiche ad Asti e che riunisce studenti da tutta Italia.

Tutti interessatissimi al fenomeno Ruchè e pronti a porre domande sulle tecniche di coltivazione, lavorazione, vinificazione e commercializzazione.

A rispondere ai quesiti e, ovviamente, a far degustare prodotti straordinari, una decina di produttori: alcuni storici, come la Cantina di Castagnole Monferrato (con l'enologo Mario Redoglia) o la «Bersano» di Nizza (Roberto Morosinotto, l'enologo) mitica «griffe» della Barbera e del vino astigiano in Italia e nel mondo. Non poteva mancare naturalmente «Montalbera» (l'azienda che da sola produce e commercializza oltre un terzo dell'intera produzione di Ruchè): un marchio (rappresentato da Vincenzo Servello e Claudio Berruti) che da solo fa da traino a questo specialissimo «comparto». Con loro altri vigneron affermati: oltre a Ferraris e allo stesso Cavallero di «Sant'Agata», Alberto Ravetti (Tenuta Montemagnò), Roberto Rossi (Caldera di Portacomaro Stazione), Tommaso Bosco, Dante Garrone (Grana), Daniela e Livio Amelio (Grana) e Andrea Scassa (Goggiano), origini portacomaresi e azienda a Refrancore. —



1



2

1. Il gruppo di produttori di Ruchè con Bruno Violato e Filippo Mobrìci. 2. Gli studenti del corso di laurea Magistrale in Scienze viticole ed enologiche. 3. Uno scorcio del tavolo dei produttori riuniti all'Enoteca "La Buta": in primo piano Luca Ferraris, presidente dell'Associazione dei produttori di Ruchè



3