



MARTEDÌ SERA ALL'ENOTECA "LA BUTA" CON I SOMMELIER FIS

# Il Ruché, "Barolo del Monferrato" mette a confronto le grandi etichette

**MAURIZIO SALA**  
ASTI

Un produttore su due di Ruché sarà presente martedì sera all'enoteca «La Buta» (nel centro storico di Asti) che alla piccola Docg dedicata una serata di degustazioni. Nel locale di via Incisa il titolare Bruno Violato (presidente Associazione albergatori e ristoratori astigiani) delegato astigiano Fis

(Federazione italiana sommelier: interverrà anche il delegato regionale Massimo Baglione, di Gattinara) prosegue così nella promozione delle eccellenze del territorio. Certamente lo è il Ruché confortati da numeri in costante ascesa ed un apprezzamento internazionale. Un vino che nel proprio futuro avrà anche l'invecchiamento con l'ufficializzazione

della tipologia Riserva, la recente ed ultima novità inserita al proprio disciplinare che offre la possibilità di maturare con 24 mesi di invecchiamento, dei quali almeno 12 in botte di legno. Certamente un tema su cui i produttori si confronteranno in attesa che lo si possa degustare nel calice. Bicchieri in cui, invece, martedì nell'enoteca cittadina verranno

no versate le ultime annate del Ruché presentato da dieci cantine delle venti che lo producono. Sette sono i paesi in cui questo autoctono viene coltivato con Castagnole Monferrato, il cui nome compare anche nella

denominazione, e poi le coline di Viarigi, Portacomaro, Montemagno, Grana, Refrancore e Scurzolengo. Degustazione quella in programma ad Asti a

cui presenzierà Filippo Mobrici, presidente del Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato. «Un vino prossimo al milione di bottiglie, che ormai possiamo definire a pieno titolo il Barolo del Monferrato - interviene Luca Ferraris che guida l'Associazione produttori Ruché - di cui una su quattro è destinata al mercato internazionale, di fatto toccando quattro continenti. Il frutto del lavoro che negli ultimi dieci anni (il riconoscimento della Docg è datato 2010) ha quasi triplicato gli ettari di superficie rivendicata, passando dai 60 del 2008 ai 158 del 2019». Un fenomeno Ruché che lo si inizia a scoprire degustandolo co-

me accadrà a «La Buta» martedì (alle 19) guidati dagli esperti della Fondazione Italiana Sommelier. Al banco saranno presenti alcune delle etichette presentate dalla Cantina sociale di Castagnole e poi dalle aziende castagnolesi Montalbera, Bosco Tommaso e Ferraris Agricola, Tenuta Montemagno di Montemagno, Caldera di Portacomaro, Garrone Evasio & Figlio ed Amelio Vini di Grana, Cantine Sant'Agata di Scurzolengo e Bersano di Nizza. Saranno serviti cocktail a base di Ruché preparati dal barman Antonio Ron-

dinelli. Info: 339/25.85.567;  
333/49.33.160 —

© RIPRODUZIONE RISERVATA



► 8 febbraio 2020 - Edizione Asti



1 Luca Ferraris, presidente dell'Associazione produttori del Ruché. 2. Bruno Violato, presidente dell'associazione Ristoratori e Albergatori astigiani. 3. Foto di gruppo per i produttori del Ruché alla «Mercantile» di Castagnole Monferrato