



Associazione Produttori del Ruché: webinar per conoscere un vino dalle mille sfaccettature



Postato da: Andrea Li Calzi il: Dicembre 10, 2020 In: Assaggi dall'Italia e dall'Estero, Il vino nel bicchiere, Italia Nessun commento Stampa Email



Continuano le restrizioni messe in atto dal governo per contrastare la pandemia legata al Covid, tra svariati colori e una miriade di polemiche, la comunicazione legata al mondo del vino non rimane certo a guardare. È cambiata la forma, non la sostanza, sono sempre gli uomini a raccontare le storie e a tramandare le tradizioni. Poco importa, a mio avviso, che il luogo non sia la cantina di un'azienda o una fatiscante sala degustazioni di un edificio storico nel centro città; il fine giustifica i mezzi e le nuove forme di comunicazione, soprattutto quelle serie, stanno permettendo alle aziende / associazioni di vino di arrivare alle persone attraverso il digitale. Diversi i soggetti coinvolti: addetti ai lavori, stampa, appassionati e consumatori. Parlando di forme di comunicazione serie e professionali, la nota agenzia Gheusis di Treviso, negli ultimi mesi, ha organizzato diverse webinar. L'ultima a cui ho partecipato si è tenuta giovedì 29 ottobre, come sempre Silvia Baratta ha moderato l'incontro dedicato alla stampa di settore.



Luca Ferraris

Tema principale: Associazione Produttori del Ruché, capitanata dal presidente Luca Ferraris, diversi sono stati gli argomenti trattati: origini del vitigno, excursus sulle diverse annate, attenta analisi sulle attività e i progetti svolti del gruppo. Hanno preso parte all'evento sei aziende del territorio: Garrone, Bersano, Ferraris, Amelio Livio, **Montalbera** e Tenuta Montemagno. Quest'ultima ha presentato il Ruché di Castagnole Monferrato DOCG 2018, tutte le altre l'ultima annata in commercio, ovvero la 2019.

“Una famiglia da 1 milione di bottiglie”. Così si definisce l'Associazione Produttori del Ruché di Castagnole Monferrato, una vera a propria chicca del panorama enologico piemontese. Il territorio fa parte del sito Unesco “I paesaggi vitivinicoli del Piemonte: Langhe-Roero e Monferrato” proclamato nel 2014. L'Associazione nasce nel 2000 e come spesso accade prende forma grazie all'incontro di un gruppo di produttori amici, lo scopo è quasi sempre promuovere prima di tutto il territorio e una denominazione specifica, in questo caso composta dai comuni astigiani di Castagnole Monferrato, Montemagno, Grana, Portacomaro, Refrancore, Scurzolengo e Viarigi.



L'Associazione ha svolto informalmente specifiche attività di promozione dal 2001, ma è solo nel 2015 che si è costituita ufficialmente, oggi conta 21 aziende che rappresentano circa il 90% dell'intera denominazione. Presidente rieletto è Luca Ferraris, affiancato dal vicepresidente

Franco **Morando**, dai consiglieri Franco Cavallero (Cantine Sant'Agata), Daniela Amelio (Amelio Livio), Gianfranco Borna (Cantina Sociale di Castagnole), Roberto Morosinotto (Bersano) e Roberto Rossi (Fabrizia Caldera) e dal segretario Dante Garrone (Garrone Evasio e Figli).

Ciò che mi ha colpito maggiormente del “mondo” del Ruché è lo spirito dei suoi protagonisti: diversi voci, timbri differenti, ma il coro è sempre e solo uno, un bell'esempio di come il gioco di squadra possa dare grandi risultati, ci vuole tempo, determinazione, ma giunti al traguardo la soddisfazione è unica. Così facendo l'Associazione è riuscita a ottenere risultati importanti, che hanno portato questo autoctono piemontese, coltivato esclusivamente qui, a ottenere la DOCG nel 2010 e l'introduzione della tipologia Riserva nel 2020, che prevede un affinamento di 24 mesi prima della commercializzazione. *“Ed è sempre stato così”*, spiega Luca Ferraris, *“nel territorio del Ruché il bene comune supera gli interessi dei singoli. Questi traguardi sono stati per noi fondamentali perché hanno portato il nostro vino ad entrare nell'olimpo dei migliori vini d'Italia, ovvero quelli riconosciuti con la DOCG, vertice della piramide della qualità in Italia. La tipologia Riserva, risultato più recente, permette a chi lo desidera di produrre un vino più complesso, capace di affinare per lungo tempo e acquisire valore alla stregua dei grandi fratelli piemontesi”*.



Il parco vigneti di Castagnole Monferrato

Il Ruché incarna perfettamente l'animo del classico autoctono italiano per eccellenza, il suo carattere è molto particolare, difficilmente assimilabile ad altri vitigni, una varietà semi aromatica contraddistinta da un inconfondibile sentore di rosa e spezie. Ma il vino si fa con l'uva e l'uva è sempre e solo il frutto della vite, allevata da mani esperte cresce in tutte le regioni d'Italia su terreni di diversa matrice; è la combinazione di questi elementi che forma il territorio.

Restringiamo il campo: l'origine dei suoli del Monferrato risale a 250.000.000 d'anni fa, è stata per lunghi anni oggetto di studio, la ricchezza dei minerali che li caratterizzano ha determinato la formazione di materiali preziosi come il gesso o la Pietra da Cantoni (proclamata Patrimonio dell'Unesco).



Grappolo di ruché

Una storia molto antica che attraversa varie fasi evolutive della Terra, ho trovato molto interessante questo breve riepilogo inviato dall'Associazione, per i più curiosi ho deciso di riportarlo per intero: *“Nel tardo Giurassico (200 – 145 milioni di anni fa) quest'area era compresa nel Bacino dell'Oceano Ligure – Piemontese, un mare molto profondo, creatosi dalla lacerazione della crosta oceanica. Un mare che si estese notevolmente occupando gran parte delle terre emerse fino al Cretaceo (145 – 65 milioni di anni fa) quando ebbe inizio la Orogenesi Alpina, dovuta alle pressioni delle placche europea e africana. Ciò determinò un profondo corrugamento della crosta terrestre sfociato nella formazione della catena alpina, cui corrispose la progressiva ritirata del mare. Alla fine del Miocene (23 – 5 milioni di anni fa) le Alpi emersero definitivamente e da lì iniziarono ad essere modellate dagli agenti atmosferici e, in particolare, dalle grandi glaciazioni del Quaternario. Circa 20 milioni di anni fa, all'interno dell'arco alpino si formò il bacino marino detto Bacino Terziario Piemontese, che ricopriva la Collina di Torino, il Monferrato e la Pianura Padana. Alcune rocce affioranti del Monferrato ne testimoniano, ancor oggi, l'origine. A questo confluivano numerosi fiumi che trasportavano*

sedimenti accumulati ai piedi delle alpi. Tra i 7 e i 5 milioni di anni fa una nuova collisione tra la placca europea e quella africana portò ad una intensa evaporazione del mare con l'emersione di vaste aree e il deposito di sedimenti di tipo salino (evaporiti), in particolare gessi messiniani, presenti tuttora nel Monferrato .

Le varie fasi evolutive hanno caratterizzato un suolo del tutto particolare: la matrice principale è una marna calcarea, alcalina, ricca di arenaria e presenta talvolta reperti di fossili marini. Il basamento inferiore è costituito da Flysch calcareo mentre i sedimenti d'origine terrigena e poi marina rappresentano la parte superiore; in alcune zone dell'area sud sono presenti sabbie e i limi chiari mentre verso Castagnole Monferrato e Viarigi i suoli diventano più scuri. Le colline hanno un'altimetria tra i 120 e i 350 metri slm.



La vite è coltivata esclusivamente in posizione collinare con esposizione Ovest – Sud Ovest. Il clima è temperato, grazie alla posizione fra il mare e le Alpi, caratterizzato da inverni relativamente miti. La piovosità si aggira tra i 600 e i 700 millimetri/anno. Durante la webinar ricordo di aver fatto una domanda specifica a Luca Ferraris: *“Queste differenze relative alla matrice territoriale le possiamo poi riscontrare sui vini, un po' come accade per il nebbiolo in Langa o Alto Piemonte? La risposta di Luca è stata molto chiara: “ Il ruché incarna l'essenza stessa del classico vitigno autoctono italiano, ha un carattere molto identitario e a differenza del nebbiolo, nel suo DNA, è presente una componente semi aromatica che non passa certo inosservata. Questo aspetto tende a caratterizzare molto il vino, le differenze tra una zona e l'altra non sono così evidenti come accade per altri vitigni.”* Il compito dell'Associazione dunque è ancor più complesso a mio avviso: livellare verso l'alto la qualità media dei vini prodotti, affinché le differenze tra un'etichetta e l'altra rappresentino solo lo stile interpretativo del vignaiolo, non un difetto oggettivo del prodotto, ed ecco che il gioco di squadra torna ad avere un ruolo importante, una caratteristica che ha sempre contraddistinto l'Associazione e la promozione del Ruché. Questo spirito ha permesso, in pochi anni, di ottenere risultati importanti in Italia e all'Estero. Traguardi recenti: l'ingresso del Ruché nei mercati di monopolio del Nord Europa. L'evento dell'anno resta la Festa del Ruché, che si tiene a Castagnole Monferrato nel mese di maggio, nel 2020 è ovviamente saltata, è in programma nel 2021 dal 7 al 9 maggio. Sono tante le ipotesi da attribuire alla presenza del Ruché in quel di Castagnole Monferrato, ma la verità assoluta, come spesso accade in storie come queste, non esiste, o meglio è ancora avvolta nel mistero. Molti sostengono che derivi dalla coltivazione presso la chiesetta benedettina di “San Rocco” (San Roc), dove una comunità di monaci cistercensi devoti a questo Santo avrebbero introdotto la coltivazione nella zona sin dal Medioevo. In seguito ci fu un lento abbandono, mentre la rinascita avvenne negli anni Settanta grazie ad un parroco illuminato, Don Giacomo Cauda, nato a Cisterna d'Asti nel 1927, al confine tra il Monferrato e il Roero. Sin da piccolo lavora in cantina poiché la famiglia possiede vigneti. Arrivato a Castagnole Monferrato riceve

come “dote parrocchiale” alcuni filari allevati a grignolino, barbera e ruché. Convinto delle enormi potenzialità di quest’ultima uva, in grado di dar vita a vini dal “*corpo perfetto e un equilibrio di aromi, sapori e profumi unici. Degustato con moderazione libera lo spirito e apre la mente...*” (queste le sue parole), in seguito, acquista un ettaro a proprie spese impiantando 4000 barbatelle di ruché. La volontà di recuperare la tradizione e la consapevolezza che questo vino appartiene alla storia della comunità locale, una cultivar che più di tutte possiede caratteristiche organolettiche uniche. Quanta passione traspare da queste parole, erano gli ultimi anni della sua vita: “*Che Dio mi perdoni per aver a volte trascurato il mio ministero per dedicarmi anima e corpo alla vigna. Finivo la Messa, mi cambiavo in fretta e salivo sul trattore. Ma so che Dio mi ha perdonato perché con i soldi guadagnati dal vino ho creato l’oratorio e ristrutturato la canonica.*”



La produzione di Don Cauda fu un grande esempio che motivò i viticoltori locali, nei decenni a venire estesero la loro produzione fino a far diventare il Ruché una chicca enologica prodotta nelle colline piemontesi. Il vino di tutti, del quotidiano, un prodotto che non deve mai mancare sulle tavole delle famiglie piemontesi e non solo. Icona eletta a simbolo della denominazione, la “Vigna del Parroco”, esiste ancor oggi; lo storico vigneto appartenuto a quest’uomo è un’eredità dal sapere prezioso. La DOC risale al 1987 ed è un successo che va condiviso, in parte il merito è dei produttori, alla loro volontà e tenacia, in parte ad una donna, Lidia Bianco, sindaco di Castagnole Monferrato. Nel 2010 l’ottenimento della DOCG, il merito questa volta va attribuito all’instancabile lavoro svolto dall’Associazione Produttori del Ruché di Castagnole Monferrato. Come già anticipato l’area di produzione include i sette comuni astigiani di Castagnole Monferrato, Grana, Montemagno, Portacomaro, Refrancore, Scurzolengo e Viarigi; la denominazione fa parte di quelle gestite dal Consorzio Barbera d’Asti e Vini del Monferrato. Il disciplinare prevede l’impiego del vitigno ruché 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% Vol. Possiede foglia di dimensioni medio piccole(tre – cinque lobi). Il grappolo a maturità è medio – grande o grande, cilindrico, con ali, l’acino è piccolo, di colore nero – blu con buccia pruinosa e sapore leggermente aromatico, che esprime al meglio gli aromi durante la vinificazione. E’ un’uva ricca di polifenoli, in particolare tannini, e a maturazione presenta un notevole accumulo di zuccheri. È una pianta con una elevata vigoria vegetativa. Secondo ricerche condotte dal CNR (Istituto per la Protezione Sostenibile delle Piante – Torino) il ruché discende da un incrocio tra la Croatina e la Malvasia aromatica di Parma. Gli ettari vitati iscritti all’Albo sono 185, 969.555 le bottiglie prodotte nel 2019, 30 i viticoltori, la denominazione ha registrato un trend di crescita pari a + 11,3% nell’ultimo anno.

I sei campioni degustati hanno mostrato doti di omogeneità qualitativa davvero sorprendenti, pur considerando le differenze stilistiche date da diversi fattori, quali soprattutto: tipologia di vinificazione, affinamento... Tornerò molto volentieri a raccontare nel dettaglio tutti e sei i vini degustati, in maniera approfondita con brevi cenni sulla storia del produttore. In quest’occasione

posso tranquillamente affermare che è sempre e solo il vitigno ruché a venir fuori, null'altro compromette il vino: il suo fascino ipnotico dato da un colore vivace, acceso, tonalità profonde che spaziano agevolmente dal rubino intenso al granato caldo; il carisma dato dalla componente aromatica floreale, la rosa e non solo, in differenti stadi d'evoluzione a seconda dello stile dell'azienda, ovvero vinificazione in solo acciaio, parte in legno... La trama speziata, dolce e vitale, l'immane vinosità unita ad un frutto croccante che richiama il rovo, toni boschivi, un leggero ricordo di spezie orientali ed erbe officinali. In bocca prevale freschezza, un tannino misurato mai protagonista, sicuramente dolce; ciò che sorprende maggiormente è la capacità di coniugare morbidezza, tensione e profondità gustativa, caratteristiche che lo rendono perfetto in abbinamento ad una miriade di piatti della cucina italiana e soprattutto internazionale, con un occhio di riguardo a quella speziata-piccante, come lo stesso Luca Ferraris afferma. Faccio un grosso in bocca al lupo all'Associazione Produttori del Ruché e ringrazio l'agenzia Gheusis per avermi coinvolto. L'impegno costante, la passione e l'affiatamento che contraddistingue questi vignaioli, rappresenta un vero e proprio motore in grado di far girare bene le cose anche in un periodo tanto difficile: tanto di cappello!

Andrea Li Calzi