

QUELLE STORIE SEMI AROMATICHE DEI PRODUTTORI DI RUCHÉ

Inserito da Giovanna Moldenhauer | 22 Gen 2022 | Degustazioni, MoldenhauerWine, Topnews



Tempo di lettura: 8 minuti

#MoldenhauerWine – Ecco le storie... *semi aromatiche* e **Docg**, dei produttori di Ruché. Andiamo in Piemonte, andiamo da una famiglia da 1 milione di bottiglie. Così si definisce l'Associazione Produttori del **Ruché di Castagnole Monferrato**, piccola e preziosa denominazione piemontese.

Collocato all'interno del territorio proclamato Patrimonio dell'Umanità dall'Unesco di Langhe, Roero e Monferrato, **il mondo del Ruché** è un bell'esempio di come lo spirito di squadra possa dare grandi risultati. Costituitasi informalmente nel 2001 da un gruppo di produttori amici, l'Associazione Produttori Ruché è stata formalmente fondata nell'ottobre 2015 e **oggi conta 22 aziende e 25 produttori**.

Ora per un progetto di **marketing territoriale**, iniziato 6 mesi fa, è in stesura un'agenda di attività per i prossimi mesi, in modo di fare conoscere le peculiarità di questo vitigno semi-aromatico e il suo territorio



Grappoli di Ruché @ Bersano

Al progetto di marketing territoriale hanno aderito le 22 cantine associate, oltre a tutti i sette comuni della DOCG da **Castagnole Monferrato a Montemagno, da Grana a Portacomaro, da Refrancore a Scurzolengo e Viarigi**, con un'attività ad ampio spettro che prepari l'area produttiva della varietà semi aromatica, inserita peraltro nella zona patrimonio dell'Unesco, a un turismo più consapevole.

L'iniziativa era stata presentata a ottobre in un collegamento in cui avevamo conosciuto virtualmente una decina di produttori che, in quella occasione avevano presentato le loro realtà e l'annata che avevano scelto. Ora l'Associazione sta stilando un punto della situazione oltre a un'agenda per i prossimi mesi.



Luca Ferraris in vigna

Il bilancio di fine anno è ottimo e promettente. – Afferma Luca Ferraris, presidente dell'Associazione e produttore a sua volta. – I produttori si sono rivelati disponibili e pronti a fare il salto di qualità che una zona enoturistica come la nostra vuole e merita. A tutti va un grazie per il lavoro svolto e per quello ancora da affrontare.

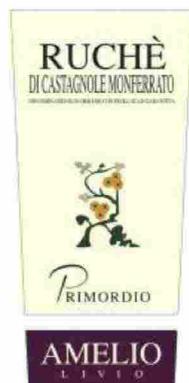
Per meglio introdurlo citiamo alcuni numeri da quello degli ettari che sono 190 ai 7 comuni dove è coltivato, per una produzione nel 2020 di circa 1.000.000 di bottiglie. **Questa denominazione fa parte di quelle gestite dal Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato.** Nella produzione, secondo le regole del disciplinare della Docg è ammesso nell'uvaggio il Ruchè dal 90 al 100%, con ammesso il contributo massimo del 10% di Barbera e/o di Brachetto.

Nel corso dell'evento virtuale abbiamo incontrato dapprima Daniela **Amelio** dell'omonima cantina rappresenta con la sorella la quarta generazione. Sin dal padre Livio è stata fatta una produzione di qualità. A seguire l'enologo di **Bersano** Roberto Morosinotto ha raccontato della storia aziendale, iniziata nel 1907 a Nizza Monferrato, e che ora conta 230 ettari sul territorio piemontese. La selezione San Pietro in Realto proviene da un vigneto di 17 ettari in provincia d'Asti. Poi è stata la volta di **Ferraris**. Ritornato a Castagnole nel 2001, ristruttura la tenuta lasciatagli dal nonno per avere nel 2017 ben 34 ettari a Ruchè, tra diversi comuni della denominazione. Si è quindi presentato Franco Cavallero, l'eclettico produttore di **Cantine Sant'Agata** a Scuzolengo, con ben tre espressioni di Ruchè: 'Na Vota prima espressione sin dagli anni '90, **Pro Nobis** che affina per un anno in grandi botti di legno e **Genesi**, la sua riserva, che dopo un appassimento di quasi due mesi matura invece in barriques per tre anni dopo la malolattica. Nei racconti delle degustazioni a seguire recensiamo **Genesi**. La cantina seguente **Garrone** è stata fondata nel 1926 e ora conta 14 ettari in parte a Ruchè. Dante ci racconta di come la coltivazione dei vigneti è effettuata con un basso impatto ambientale, con un'attenzione particolare per le condizioni idrogeologiche dei terreni, in modo da evitare dissesti e dilavamenti nell'ambiente. A seguire una giovane produttrice Cecilia Zucca di **Poggio Ridente** che dedica a San Marziano e alla piccola chiesetta romanica a Viarigi, il suo Ruchè da uve biologiche, certificate. Poi è stata la volta di **Prediomagno**, realtà produttiva dal 2016. Hanno 25 ettari di vigneti costituiti pezzo a pezzo, di cui 7 dedicati alla varietà. Emanuela Novello spiega *Tutte le nostre etichette rappresentano delle piume. Nel caso di Nisus le piume stilizzate sono quelle della poiana, un tipo di falco.* Poi è stata la volta di Caterina Cravetto di **Tenuta dei Re** in cui nel 1970 la sua famiglia ha rilevato una proprietà di 4 ettari e mezzo. Il loro intento è di produrre un Ruchè dalle migliori uve, con la

migliore esposizione. Alessandra di **Tenuta Montemagno**, nel successivo intervento, rappresenta una **cantina** con 100 ettari, di cui 20 dedicati al vitigno oggetto del nostro approfondimento. La loro filosofia produttiva è improntata a non fare intermediazioni dalla vigna alla bottiglia e ad aggiungere pochi solfiti in vinificazione. Quindi è stata la volta di **Fabrizia Caldera**, dell'omonima **cantina** sita a Castagnole Monferrato, nata all'inizio del '900 accanto alla ferrovia, favorendone così l'esportazione sin dai tempi del bisnonno, per avere ora una realtà familiare giunta alla quinta generazione con suo figlio. Il suo vino **Prevost** è 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 alla fine degli anni '70. Non poteva mancare in conclusione **Franco Morando**, titolare di **Montalbera®**, fra i maggiori produttori della varietà con 3 vini di diverso stile produttivo e uno da uve stramature, tutti con il Ruchè come maggiore protagonista.

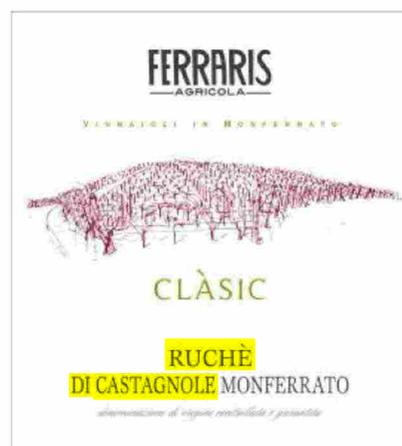
In sintesi questo incontro virtuale ci ha permesso di approfondire la nostra conoscenza del vitigno, dei vini ma soprattutto dei produttori che vivono il territorio promuovendolo con assoluta passione!

LA DEGUSTAZIONE



Amelio Livio - Primordio Ruchè di Castagnole Monferrato D.O.C.G. 2020 - Sita a Grana vinifica le uve in modo tradizionale in rosso con macerazione di circa 10 giorni. La fermentazione alcolica è seguita dalla malolattica e da un affinamento in acciaio. Dopo un rosso rubino intenso con sfumature porpora, ha un naso aromatico con evidenti note floreali principalmente di rosa, poi la fusione della ciliegia giustamente matura, di more e lamponi, d'albicocca, seguita da una sensazione di frutta sciropata a cui seguono piacevoli sfumature di nocciola, frutta sciropata. All'assaggio è di corpo, con tannini morbidi bilanciati dalla freschezza, un accenno sapido e una bella lunghezza.

Bersano - San Pietro in Realto Ruchè di Castagnole Monferrato D.O.C.G. 2020 - Da suoli argillo - limosi, l'uva è vinificata in acciaio con un affinamento di due mesi quando è stato imbottigliato. La veste nel calice è rubino con riflessi violacei. Esordisce con un naso intenso virato sulla rosa in modo preponderante, sbuffi di garofano, poi piccola frutta rossa fragrante e, a chiudere, presenti sensazioni speziate. All'assaggio entra armonico e vellutato nei tannini, fresco con accenni sapidi per avere una chiusura di buona lunghezza e ritorno fruttato.



Ferraris Agricola - Clàsic Ruchè di Castagnole Monferrato D.O.C.G. 2020 -

Prodotto da uve Ruchè provenienti da vigneti con caratteristiche diverse, si distingue per l'eleganza e la tipicità che lo lega profondamente al territorio. La cura delle viti e le basse rese per ettaro assicurano l'altissima qualità. In cantina la malolattica è svolta in tini di rovere da 54 ettolitri, matura poi per: 6 mesi in botti grande di rovere e affina per altri 3 in bottiglia. Nella sua veste rubino luminoso la trama olfattiva ha aromi intensi di petali di rosa si intrecciano a sensazioni fruttate di confettura di ciliegie e sottobosco, per chiudere con venature speziate di pepe. Di ottima estrazione la massa gustativa è dotata di un'acidità vibrante, in sottofondo emergono freschi toni di rovere perfettamente amalgamati.

Cantine Sant'Agata - Genesi Ruchè di Castagnole Monferrato Riserva DOCG 2016 - Da 90% Ruchè e 10% Barbera attentamente selezionate e lasciate ad appassire per due mesi. Vinificato in botti di legno e affinato in barrique per tre anni, riposare in vasche di acciaio e poi in bottiglie per 6 mesi. Esordisce con un rosso rubino, con sfumature granato, poi al naso debutta la frutta rossa e scura matura, poi è la volta delle spezie orientali tra cui il cumino, il cardamomo e il pepe, con un solo accenno di una nota floreale appassita. All'assaggio risalta la struttura, tannini presenti e setosi al tempo stesso, di grande equilibrio dato anche da una vena acida, con una lunga persistenza aromatica e ritorni fruttati e balsamici.



Garrone - Ruchè di Castagnole Monferrato

DOCG 2019 - Da una vendemmia a mano, la vinificazione viene iniziata con inoculi di lieviti selezionati per continuare con una macerazione e una maturazione in acciaio, dove compie anche l'affinamento. Da una tonalità rubino con riflessi granato, si passa a un naso davvero complesso dalla frutta del lampone, poi pesca, susina rossa, intervallati qua e là da guizzi floreali di lavanda, con a chiudere tocchi di pepe nero, chiodo di garofano, grafite. In bocca è intenso, strutturato, con un tannino setoso, per la morbidezza, entrambi bilanciati da una freschezza seguita da un tocco salino. Il finale già lungo chiude ammandorlato e non troppo alcolico.

Poggio Ridente - San Marziano Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG 2019

- Dopo una selettiva vendemmia manuale e uve certificate Icea, segue la vinificazione tradizionale delle uve in purezza con macerazione di 8/10 giorni a cui segue la sosta per alcuni mesi in acciaio. Il colore nel calice è rosso rubino vivo, con un'unghia violacea, segue un naso accattivante per aromaticità tutta giocata sulle note floreali e fruttate di lampone, rosa e fragolina di bosco. All'assaggio è equilibrato tra alcolicità e tannini morbidi, con una buona dose di freschezza per un sorso appagante, gradevole con un finale di buona lunghezza.

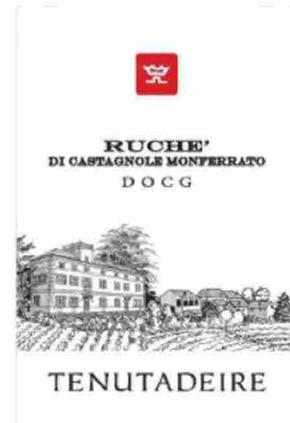


Prediomagno - Nisus Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG 2019 - Il

vigneto è sito nel comune di Grana, posto a un'altitudine tra i 250-270 m s.l.m., su un terreno calcareo argilloso, con esposizione sud-ovest. Dopo un diradamento dei grappoli per abbassare la produzione ed implementarne la qualità, le uve in cassetta vengono sottoposte a una selezione manuale, che consente di avviare alla fermentazione solo gli acini migliori. La pigiatura è soffice e la fermentazione avviene in vasche di acciaio a temperatura controllata. La vinificazione prosegue in acciaio, successivamente in bottiglia, posizionata in modo orizzontale a temperatura controllata. Vino dal colore

rosso rubino, con lievi riflessi purpurei. Al naso il profumo è ampio e persistente, con evidenti note di rosa e frutta matura rossa. Al palato è molto elegante, avvolgente con tannini morbidi e vellutati di grande intensità.

Tenuta dei Re - Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG 2020 - Da vigneti a Castagnole Monferrato, con un'altitudine di 220 metri e viti dell'età media di 20 anni, esposti a sud/sud ovest, con suoli prevalentemente sabbiosi, viene ottenuto questo Ruchè dal profilo organolettico particolare. In vinificazione dopo una macerazione pre-fermentativa a freddo in acciaio inox, matura in vasca di cemento per 10 mesi. Dopo un colore rosso rubino con riflessi violacei, ha note olfattive sono dominate dai profumi della rosa, della viola, per poi passare alla frutta tra cui domina l'albicocca. All'assaggio è secco, armonico, morbido e vellutato, un tocco sapido e un finale di buona lunghezza.



Tenuta Montemagno - Nobiles Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG 2018 - Da terreni argillosi calcarei, con marne leggermente ricche di limo e Ph alcalino, con forte ritenzione idrica, è scelto per questo vino un vigneto con esposizione sud- ovest/ovest. Per la vinificazione dopo la pigiadiraspatura avviene una macerazione pre-fermentativa per 3 giorni, una successiva fermentazione con leggeri rimontaggi per 7-8 giorni. Nel calice è rosso rubino carico con riflessi granato, poi il naso intenso passa da note intense di rose fresche, viole, poi alla frutta rossa matura, seguite da sentori di pepe e cannello, poi a chiudere note di eucalipto. All'assaggio ha tannini pretesi e setosi al tempo stesso, bilanciati dalla freschezza con a chiudere un'accattivante nota speziata di pepe e cannella.

Vini Caldera - Prevost Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG 2020 - La cantina, nella frazione Portacomaro, vinifica le uve ottenute da terreni franco-limosi, tanto calcareo da cui si ottiene una resa massima di 70 quintali a ettaro. La vinificazione è tradizionale con macerazione, fermentazione, malolattica svolta e maturazione in acciaio. Esordisce con un rosso rubino, un naso intenso e fine con sentori floreali di rosa, viola, poi piccoli frutti rossi tra cui spicca la fragolina di bosco, per poi avere toni speziati e di erbe aromatiche. Al palato è secco, armonico, con tannini vellutati equilibrati dalla freschezza, una beva piacevole, di buona persistenza e ritorno di frutta rossa fragrante e spezie.



Montalbera - Limpronta Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG 2020 - Da Ruchè di vigne vecchie di oltre 25 anni, è raccolto all'80% con una maturazione ottimale, 20% vendemmia in leggera sovra-maturazione direttamente in vigna. La vinificazione è tradizionale in rosso, con una maturazione in vasche di acciaio, successivamente in bottiglia per 6 mesi in bottiglia posizionata in senso orizzontale, a temperatura controllata. Nel calice ha un colore rosso rubino intenso, con riflessi violacei, i profumi complessi e intensi spaziano dai petali di rosa al geranio, per poi virare sui frutti di bosco in confettura, a chiudere lievi sentori speziati tipici della varietà. In bocca è caldo, piacevolmente aromatico, con tannini davvero morbidi, equilibrati da freschezza, elegante, con una buona persistenza dal ritorno fruttato.

Photo @ Associazione Produttori del Ruchè - Montalbera - Bersano

CONDIVIDERE:

