CANTINE NOTIZIE

MONTALBERA, L'INTRIGANTE SENSUALITÀ DEL RUCHÈ

BY DANIELE COLOMBO • 4 ORE AGO

MONTALBERA PANORAMICA SULLE VIGNE

0 SHARE
1 COMMENT
0 LOVE

Montalbera è il primo produttore del Ruchè, un vino che nasce dal raro vitigno autoctono, dai sentori speziati, coltivato nel Monferrato astigiano

La speziatura è il suo carattere distintivo. Un bouquet seducente, ammaliante: sentori floreali di rosa e viola, albicocca, note di pepe nero e anche incenso. Il Ruchè è un vitigno raro, al 100 per cento autoctono. Uno dei figli dell'incredibile biodiversità italiana, leadership in Europa con 511 varietà iscritte nel registro viti. Viene coltivato in una ristretta area del Monferrato astigiano, dove ha trovato la sua terra di elezione. In soli sette comuni, con al centro Castagnole Monferrato: colline assolate, terreni calcarei, asciutti. Un vitigno le cui origini sono avvolte nel mistero. Sembra che derivi da antichi vitigni dell'Alta Savoia, giunto in Piemonte in periodo medievale, importato dalla Francia dai monaci, che lo impiantarono nei pressi di un monastero dedicato a San Rocco, oggi scomparso. Riscoperto negli anni '70, quando era a rischio sparizione, nel 1987 è arrivata la Doc e nel 2010 la Docg.

Oggi il Ruchè è ricercato a livello internazionale per le caratteristiche uniche del vitigno, semiaromatico. C'è chi da decenni si dedica con passione alla sua valorizzazione. Come Montalbera, una delle grandi realtà vinicole del Piemonte, tra le più avanzate tecnologicamente. Da sei generazioni la famiglia Morando, che ha la proprietà dell'azienda, crede e investe nella viticoltura piemontese. E soprattutto nel Ruchè. Basterebbe dire che è il primo produttore del Ruchè Docg, grazie a 85 ettari impiantati a Castagnole Monferrato sui 175 ettari vitati a disposizione.

MONTALBERA
ruchè

Montalbera si divide tra Monferrato e Langa: dispone di due cantine, una a Castagnole Monferrato e l'altra a Castiglione Tinella. Alle spalle un'esperienza secolare. Rigore e progettualità, interpretazione e terroir sono le basi della sua filosofia produttiva. Ma il cuore è esaltare il vino-frutto, al di là delle tecniche utilizzate: acciaio, legno, sovramaturazione, appassimento. «Il sogno di tutte le generazioni di uomini applicati al vino che ci hanno preceduto è ottenere dalla coltivazione il miglior frutto-uva possibile – dice Franco Morando, alla guida dell'azienda – trasformarlo in vino senza sciupare o alterare il patrimonio di gusto e di aroma sintetizzato dalla natura nel frutto, vinificare senza perdere un'oncia del valore nativo».

Il risultato sono vini suadenti e di grande eleganza, dai profumi intriganti. Un lavoro che è stato riconosciuto nelle guide di settore: Tre Bicchieri del Gambero Rosso per il Ruchè Tradizione; miglior rosso italiano nella guida di Luca Maroni per il Ruchè Laccento con 99 punti su 100.

Dottor Morando, che vino è il Ruchè?
«È un vino che esprime aromaticità, sensualità e morbidezza. Il Ruchè è innanzitutto

un vitigno autoctono, nel 2010 ha ottenuto la Docg grazie a tutto il valore qualitativo ed espressivo che i produttori in questi anni hanno saputo dargli. La Doc era già stata riconosciuta nel 1987. Il disciplinare prevede la possibilità di un taglio del 10 per cento di Barbera d'Asti e/o di Brachetto. Ma noi lo vinifichiamo in purezza».

di avere di più e di fare la differenza sullo
dotti che aumenteranno le rotazioni nei punti di vendita.

Che cosa esprime un Ruchè in purezza?
«Su annate di magnificenza espressiva, come il 2015 o ancora di più il 2016 che sto sentendo crescere giorno per giorno, la purezza dà sentori di petali di rosa, albicocca, frutti rossi. Un'aromaticità particolare, unica. I tagli con Brachetto e Barbera d'Asti aumentano la consistenza di corpo, struttura e acidità, ma vanno a penalizzare il magnifico naso. La dottrina enologica lo descrive come un vitigno semiaromatico. Io con Luca Maroni lo definisco al 100 per cento aromatico. Se abbiamo un periodo vendemmiale non particolarmente piovoso, gli aromi sono eccezionali».

Conosciamo meglio le sue diverse versioni, Tradizione e Laccento.
«Il Ruchè Tradizione è ottenuto con vinificazione tradizionale in rosso, basata su maturazione ottimale. Laccento è una mia scommessa. Volevo esaltare al massimo le potenzialità aromatiche del vitigno autoctono. Per accentuare la morbidezza ho scelto la sovramaturazione: il 90 per cento delle sue uve fanno la sovramaturazione in vigna, dai quindici ai venti giorni. E il resto subisce un appassimento in vigna di trenta, quaranta giorni, a seconda dell'annata. Si fanno poi due fermentazioni diverse, due masse diverse di vino per poi "blendarle" all'atto dell'imbottigliamento cercando di dare continuità qualitativa al prodotto e interpretare l'annata. Oggi, per fare un grande vino, il lavoro in cantina e le tecniche enologiche incidono per il 50 per cento per, quanto il lavoro in vigna. Sia il Ruchè Tradizione sia Laccento non fanno barrique».

C'è anche una versione come passito e un inedito Ruchè vegan.

«Il passito, paradossalmente, è vendemmiato in anticipazione: si raccoglie l'uva, sanissima, una decina di giorni prima della vendemmia tradizionale e poi si fa appassire sui graticci in camere sterilizzate e termocondizionate per circa tre mesi. La scelta di produrre un vino vegan è puramente di carattere commerciale. Io non sono vegan. Circa dieci ettari degli ottantacinque che abbiamo coltivato a Ruchè sono vegani. Sono passato, per esempio, da una concimazione organica a una chimica. In tutte le fasi non c'è intacco con alcuna proteina di origine animale, come quelle derivanti dall'albume dell'uovo o come la colla di pesce, che si usano nelle fermentazioni».

Piace all'estero il Ruchè vegan?
«Tantissimo. Negli Usa, soprattutto. Noi abbiamo in parte cavalcato la moda ma con grande rispetto per il consumatore vegano. Sui prodotti vegan c'è molta confusione in giro. Ho visto la controetichetta di un vino vegan bio che spiegava come fosse abbinabile a formaggi di media stagionatura e carni speziate!».

I sentori speziati lo rendono un vino adatto anche a cene etniche, orientali?
«Assolutamente. Nell'immediato si sente questo vino fresco, gioioso, polposo. Ma l'aromaticità ha un'evoluzione. Nei primi due anni di affinamento i sentori floreali si trasformano in note di pepe nero, aromi orientali, anche di incenso nelle versioni passate in legno. Ci siamo approcciati a mercati come la Cina, l'India e abbiamo visto che si sposa perfettamente con piatti particolarmente profumati, anche di pesce crudo. A Tokyo hanno fatto abbinamenti con preparazioni che utilizzano riduzioni di salse speziate ed è stato un successo».

Quanto è conosciuto a livello nazionale e internazionale?
«In Italia il Ruchè è conosciuto nell'area del Piemonte, Lombardia e Liguria. All'estero la Germania fa da padrona, poi Svizzera e Usa, sopratutto New York, California e Florida. Grazie ai Tre Bicchieri del Gambero Rosso e ai riconoscimenti di Luca Maroni, abbiamo più possibilità di arrivare al grande pubblico. Ed è un bene per tutta la Denominazione. La migliore descrizione di questo vino è "buono ma non lo conoscevo". Ci sono però segnali interessanti di crescita. Noi stiamo lavorando molto con la fidelizzazione dell'importatore».

Oscar Farinetti insiste sul concetto che la ricchezza italiana da esportare risieda nella biodiversità. È così?
«Quando vado negli Usa con il Ruchè, io porto un pezzo di storia del Monferrato. Negli Usa grazie a immigrati italiani viene data molta importanza al vitigno autoctono: è un valore aggiunto. Ha ragione Farinetti a spingere sul concetto di biodiversità e unicità del prodotto. Il Nebbiolo viene lavorato anche in California. Tignanello e Sassicaia possiamo farli in tutto il mondo, dandogli nomi di fantasia. Il

Ruchè lo possiamo lavorare solo a Castiglione Monferrato».

Vino-frutto: perché questa filosofia?
«È la nostra filosofia ed è la stessa di Luca Maroni. Con Luca abbiamo lavorato tanto. L'obiettivo è cercare di sciupare il meno possibile il gusto del frutto. Quando mi sono avvicinato dodici anni fa al mondo dell'enologia, i vini più premiati (dai Barolo ai Riesling) sapevano di asfalto, bitume, idrocarburi. Mi sono chiesto: perché non andare in controtendenza? Ho fatto assaggiare un acino di Nebbiolo al mio enologo in vigna, che è un grande "barolista", e gli ho chiesto: ma perché uccidete questo grande sapore? Lui mi ha risposto che deriva dalle lunghe macerazioni e passaggi in legno. Io gli ho replicato: "Il Ruchè non me lo uccidi così". Cerchiamo quindi di lasciare sentire la polpa di questo grande frutto. Il Ruchè è figlio del vino-frutto e come tale bisogna interpretarlo».

Il biologico aiuta a esprimere il vino-frutto?
«Al biologico non credo: rispetto chi lo produce, ma ci sono interazioni tali per cui la produzione risulta molto difficile. La vigna non bio che è a fianco di quella bio potrebbe invalidare tutto il protocollo».

Avete impiantato anche altre varietà: Barbera d'Asti, Grignolino, Viognier, Moscato d'Asti e ultimamente Nebbiolo.
«Un portfolio di etichette che vada a rappresentare l'eccellenza qualitativa del Piemonte è necessario. All'estero la prima cosa che ti chiedono è se hai del Barolo e del Barbaresco. Non andiamo però a cavalcare il mercato italiano con Barolo e Barbaresco: solo i mercati esteri».

Che numeri avete di produzione, export?
«Cinquecentomila bottiglie l'anno, più 35 per cento di crescita. Siamo il primo produttore di Ruchè: dei 120 ettari totali 85 sono nostri. L'estero arriva al 45 per cento ed è molto profittevole. Ma l'idea è crescere nel nostro Paese: credo tantissimo nell'Italia come lavoro aggiunto. Nei ristoranti del Piemonte o anche a Milano magari si trovano in carta cinque differenti Barolo e cinque Barbaresco e un solo Ruchè. Bisogna, invece, dare valore alla Denominazione e a ogni singolo produttore: ognuno lavora differentemente».

Condividi:

4

Correlati

Nizza è Barbera, tre giorni per scoprire questo vino
6 maggio 2016
In "Eventi"

Brachetto d'Acqui, il vino dell'amore
10 febbraio 2016
In "Notizie"

Collisioni 2016, il vino accoglie la cultura
22 agosto 2016
In "Notizie"

TAGS VINO INTERVISTA

YOU MIGHT ALSO LIKE

10 MESI AGO

NOTIZIE CHEF

MORENO CEDRONI, L'ADRIATICO GUARDA A ORIENTE

9 MESI AGO

NOTIZIE VITICOLTORI

MASSIMO GIANOLLI, UN SOGNO CHIAMATO COLLINA DEI CILIEGI

COMMENTS

SUBMIT A COMMENT

Rispondi

Scrivi qui il tuo commento...

Ricerca...

Sarchio
ALIMENTI BIOLOGICI E SENZA GLUTINE

RECENSIONI DEI VINI

Le nostre recensioni dei vini

WEEK | MONTH | ALL TIME

Agricoltura urbana, sostenibile, femminile, le storie per scoprirla
204 Views

Wood*ing bar, i sapori del bosco in un cocktail
204 Views

Openagri, nasce a Milano il farming urbano d'eccellenza
159 Views

La Fiorida, la Valtellina stellata che emoziona
152 Views

Gennaro Esposito, l'uomo delle stelle
77 Views

Gustamente, dalla mamma ai bambini con pasta gluten free
62 Views

ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER

Email: *

Nome: *

Cognome: *

ISCRIVITI

19

2.0K

FANS

47

230

FOLLOWERS

2.2K

FANS LOVE US

COSA VEDERE SU DE-GUSTARE

- Home Page
- Vini, birre e liquori
- In cucina
- Ospitalità
- La rivista "De Gustare"
- Chi Siamo
- Contatti
- Shop
- Registrati

WEEK | MONTH | ALL TIME

Agricoltura urbana, sostenibile, femminile, le storie per scoprirla

204 Views

Wood*ing bar, i sapori del bosco in un cocktail

204 Views

Openagri, nasce a Milano il farming urbano d'eccellenza

159 Views

La Fiorida, la Valtellina stellata che emoziona

152 Views

DEgustare

alla scoperta dei sapori d'Italia

© 2015 De-gustare.it De-gustare.it è un progetto **Reportec S.r.l.**

- Testata registrata n.119 del 16/4/2015 al Tribunale di Milano -

Direttore responsabile Maurizio Ferrari.