



13 maggio 2019

S@pori del Piemonte

Rassegna nell'Astigiano. Il Ruché è sulla buona rotta e punta al milione di bottiglie

inserito il 13 maggio 2019

Il Ruché è uno di quei vini e vitigni piemontesi di cui non si parla mai abbastanza. Autoctono, con una storia di salvataggio che sembra un romanzo, frutto della determinazione di uomini e donne che hanno la cultura della vite nel sangue, il Ruché sta vivendo, finalmente, una stagione con segnali positivi e, soprattutto, prospettive interessanti. Qui pubblichiamo il resoconto della festa dedicata a questo vino che si è chiusa domenica scorsa insieme ad alcune immagini della rassegna. Buona lettura e buona visione.

Le dodici edizioni della Festa del Ruché sono state anche un continuo test per verificare la progressiva crescita di questa denominazione, che oggi vanta una importante presenza su tutti i mercati internazionali, e una produzione complessiva destinata a raggiungere il milione di bottiglie nel 2019.

Come ha ricordato Filippo Mobrì, presidente del Consorzio del Barbera d'Asti e vini del Monferrato: «Il Ruché è l'unico vino che ogni anno mette il segno più, e continua nel suo percorso di crescita».

Luca Ferraris, presidente dell'Associazione Produttori del Ruché di Castagnole Monferrato Docg, ha fornito i dati sull'imbottigliato del primo quadrimestre che segnano un più 35% rispetto al 2018: «Una performance molto incoraggiante. L'impegno dell'Associazione è di fare squadra fra le cantine del Ruché all'interno del Consorzio, e di presentarci con una crescita qualitativa che appartiene a tutte le cantine socie, per raggiungere sempre più importanti risultati».

Più qualità e meno quantità, più storia e radici e un solido riscontro nelle degustazioni, con una pattuglia di produttori che ha operato negli anni a favore della qualità e oggi esprime vini nel complesso interessanti e che, pur nelle diversità, sanno parlare un linguaggio riconoscibile.

L'edizione 2019 è stata promossa con il rinnovato impulso della Associazione Produttori del Ruché di Castagnole Monferrato che ha compiuto passi importanti dalla sua formazione e che ha voluto dare un messaggio di crescita anche alla festa, sempre nella collaborazione con l'associazione Go Wine, il Consorzio Barbera d'Asti e vini del Monferrato e con il Comune di Castagnole Monferrato.

Il convegno del sabato pomeriggio ha visto protagonista Gioacchino Bonsignore, volto della affermata rubrica Tg5 Gusto di cui è caporedattore. Nel suo intervento ha rimarcato il valore dei vitigni autoctoni per la viticoltura italiana. "Il vino in particolare - ha evidenziato Bonsignore - può cambiare il destino di un territorio".

Al termine l'Associazione Produttore e il Sindaco di Castagnole Monferrato Francesco Marengo hanno consegnato il Premio Vin DiVino ai "patriarchi del Ruché", ovvero a persone che si sono distinte negli scorsi decenni per produrre il Ruché e dare una prospettiva alle attuali generazioni. Hanno ricevuto l'attestato: Mario Gatto, Aldo Marengo, Giuseppe Cavallero, Piero Bruno, Piero&Giuseppe Rossi, Francesco Borgognone, Giovanna Boccignone&Nello Marmo.



Il convegno del sabato pomeriggio ha visto protagonista Gioacchino Bonsignore, volto della affermata rubrica Tg5 Gusto di cui è caporedattore. Nel suo intervento ha rimarcato il valore dei vitigni autoctoni per la viticoltura italiana. "Il vino in particolare - ha evidenziato Bonsignore - può cambiare il destino di un territorio".

Al termine l'Associazione Produttore e il Sindaco di Castagnole Monferrato Francesco Marengo hanno consegnato il Premio Vin DiVino ai "patriarchi del Ruchè", ovvero a persone che si sono distinte negli scorsi decenni per produrre il Ruchè e dare una prospettive alle attuali generazioni. Hanno ricevuto l'attestato: Mario Gatto, Aldo Marengo, Giuseppe Cavallero, Piero Bruno, Piero&Giuseppe Rossi, Francesco Borgognone, Giovanna Boccignone&Nello Marmo.

Alla ribalta l'annata 2018, ma con molti assaggi ancora riservati all'annata 2017, che a distanza di oltre un anno e mezzo dalla vendemmia, sta segnando assaggi molto intriganti. Due tasting alla cieca, con la collaborazione di Gianni Fabrizio (curatore della guida ai vini del Gambero Rosso) in cui confrontare i diversi vini e analizzare stili e interpretazioni.

Il banco d'assaggio è stato animato da: **AMELIO LIVIO**, Grana - **BERSANO**, Nizza Monferrato - **BOSCO TOMMASO**, Castagnole Monferrato - **CALDERA FABRIZIA**, Portacomaro - **CANTINE SANT'AGATA**, Scurzolengo - **CANTINA SOCIALE DI CASTAGNOLE MONFERRATO** - **FERRARIS AGRICOLA**, Castagnole Monferrato - **GARRONE EVASIO & FIGLIO**, Grana - **GATTO PIERFRANCESCO**, Castagnole Monferrato - **GOGGIANO**, Refrancore - **LA MIRAJA**, Castagnole Monferrato - **MARENGO MASSIMO**, Castagnole Monferrato - **MONTALBERA**, Castagnole Monferrato - **POGGIO RIDENTE**, Cocconato d'Asti - **TENUTA DEI RE**, Castagnole Monferrato - **TENUTA MONTEMAGNO**, Montemagno.

