



Tre bicchieri al Ruchè di Castagnole Monferrato

Il Gambero rosso premia il «Laccento 2018» di **Montalbera**: bissato il successo di due anni fa

di Massimiliano Nerozzi

shadow Stampa Email

Il Ruchè di Castagnole Monferrato «Laccento 2018» ha ricevuto i tre bicchieri del Gambero rosso, che rappresentano la massima espressione qualitativa della guida ai Vini d'Italia 2020. Già la guida 2018 aveva premiato con tre bicchieri il Ruchè «Laccento 2016», sempre della cantina **Montalbera**. Un'azienda agricola nata all'inizio del secolo scorso, tra i comuni di Grana, Castagnole Monferrato e Montemagno, e che è tra le protagoniste dell'esplosione del Ruchè, sul mercato italiano e internazionale: a oggi, circa il 60% del Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG «prodotto al mondo», esce dalle cantine **Montalbera** di Castagnole Monferrato.

«Questo riconoscimento è un grande onore e una ricompensa — dice Franco Morando, direttore generale di **Montalbera** — perché dietro a ogni mio passo, ogni pensiero e ogni investimento c'è il lavoro e la passione quotidiana di una realtà agricola che cresce, che ha il coraggio di osare e di studiare nuove soluzioni». Già coltivato nel Medioevo, il Ruché era praticamente scomparso agli inizi degli anni '60, confinato tra i filari di Barbera e Grignolino. Si racconta che fu la volontà di un parroco, don Cauda, a alla luce, nel 1964, dopo aver trovato alcune sue viti nella piccola vigna della parrocchia. Gli piacque al punto da vinificarlo e da offrirlo a tutti nelle feste del paese. Alcuni vignaioli ricominciarono così a coltivarlo, trasformandolo in meno di 20 anni in una risorsa per il territorio, ottenendo prima la Doc nel 1987 e, nel 2010, la Docg.

2 ottobre 2019 | 17:16 © RIPRODUZIONE RISERVATA

- I più letti
- I più commentati