TERRITORIO&PRODOTTI

La Panchina Gigante del designer statunitense Chris Bangle sulla collina di S. Eufemia. Azienda Ferraris Agricola

Il Ruchè di Castagnole Monferrato Docg tra vigna e cantina

TESTI E FOTO DI MASSIMILIANO RELLA

A suo modo è già un piccolo fenomeno che sfiora il milione di bottiglie, per la seconda annata consecutiva: oltre 960mila pezzi anche nel 2020. Dieci anni prima erano 427.000. Non male per un autoctono come il Ruchè di Castagnole Monferrato Docg, un vino ancora poco conosciuto tra i non intenditori e molto diverso dagli altri piemontesi e rossi nazionali per i suoi evidenti profumi di ciclamino e geranio, per le sottili note di rosa e menta, per l'insieme di aromi floreali che sorprende all'istante chi lo approccia per la prima volta.

Origini "sacre"

Piace subito, eppure il vitigno ruchè fu abbandonato nel '900 a vantaggio di varietà più semplici da coltivare, come la barbera, meno costose e impegnative in ore di lavoro, e fu riscoperto soltanto negli anni Settanta da un originale parroco di campagna, Don Giacomo Cauda, classe 1927, che tra un sermone e una preghiera dedicava "quote" della sua fede anche al mondo di Bacco, tanto da scusarsene col Signore: *"Che Dio mi perdoni per aver a volte trascurato il mio ministero per dedicarmi anima e corpo alla vigna* - raccontava Don Giacomo negli ultimi anni di vita -. *Finivo la messa, mi cambiavo in fretta e salivo sul trattore. Ma so che Dio mi ha perdonato perché coi soldi guadagnati dal vino ho creato l'oratorio e ristrutturato la canonica".*

Arrivato a Castagnole Monferrato (At) il prete originario di Cisterna d'Asti trovò come "dote parrocchiale" dei filari di grignolino, di bar-

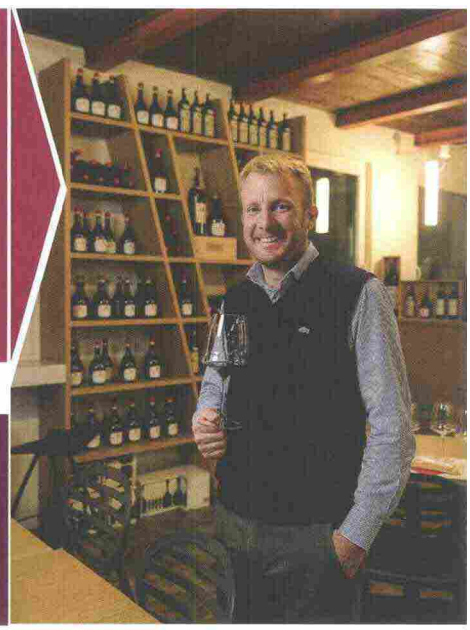
182484

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Pag. 219

«Il vitigno ruchè è una varietà assai vigorosa salvata grazie anche alla meccanizzazione dei vigneti che ha permesso di ridurre la differenza dei costi di gestione rispetto, ad esempio, a una varietà come la barbera»
Luca Ferraris, cantina Ferraris Agricola e presidente dell'Associazione Produttori del Ruchè di Castagnole Monferrato

«Dietro al Ruchè c'è un'area limitata a 7 Comuni, che si può mappare e promuovere facilmente»
Dante Garrone, Cantina Garrone



bera e di ruchè, un vitigno questo destinato a sparire ma che il prete, una volta vinificatolo e apprezzatone il *"corpo perfetto"* e *"l'equilibrio d'aromi, sapori e profumi unici"*, decise di recuperare impiantando a sue spese ben 4.000 barbatelle nella ormai iconica Vigna del Parroco; che esiste ancora e appartiene alla cantina Ferraris Agricola.

Il proprietario Luca Ferraris è anche il presidente dell'Associazione Produttori del Ruchè di Castagnole Monferrato, un sodalizio di 21 aziende che rappresenta oltre il 90% di questa Docg riconosciuta nel 2010; e che dall'anno scorso si fregia della versione Riserva. Incontriamo Ferraris per una visita alla sua cantina e per avere una panoramica su quest'originale rosso piemontese che nasce in un territorio di 7 Comuni, un'area abbastanza limitata che potrebbe far gioco a un'efficace e mirata promozione enoturistica. «Il vitigno ruchè fu abbandonato dopo la fillossera perché la gestione vegetale era molto dispendiosa, essendo una varietà assai vigorosa che fu sì riscoperta da Don Cauda ma salvata anche dalla meccanizzazione dei vigneti, che ha permesso di ridurre la differenza dei costi di gestione rispetto, ad esempio, a una varietà come la barbera. Inoltre è un vitigno che presentava problematiche in cantina, poiché essendo un forte precursore di zuccheri ha un potenziale alcolico che può arrivare a 17-17,5 gradi. E all'epoca, senza il controllo delle temperature, senza le tecnologie, i lieviti selezionati, ecc..., spesso si otteneva un vino dolce-amabile. Infatti se la Doc consentiva la parola amabile, oggi la Docg l'ha eliminata».

L'ascesa del Ruchè di Castagnole Monferrato

L'area di produzione del Ruchè è circoscritta a 7 Comuni della provincia di Asti: il paese "simbolo" di Castagnole Monferrato e le vicine Montemagno, Grana, Portacomaro, Refrancore, Scurzolengo e Viarigi. Se rimane un mistero l'arrivo sul territorio di questo vitigno, nel 2016 la ricerca scientifica ne ha chiarito le discendenze "parentali". Riguardo al come sia arrivato in Monferrato un'ipotesi si riallaccia alla presenza della chiesetta benedettina di San Rocco (San Roc), dove i monaci cistercensi ne avrebbero introdotto la coltivazione nel Medioevo. Cinque anni fa, però, il gruppo di lavoro dell'Istituto per la Protezione Sostenibile delle Piante (CNR) di Torino - costituito da Anna Schneider, Paola Ruffa, Stefano Raimondi, Paolo Boccacci e Simona Abbà - attraverso l'analisi del genoma della vite, mediante marcatori molecolari, ha attestato che il Ruchè discende da un incrocio tra la croatina e la malvasia aromatica di Parma; vitigno quest'ultimo di cui si conosce poco e il cui primo riferimento certo risale a inizio '900, nella Rivista di Ampelografia del Sannino.

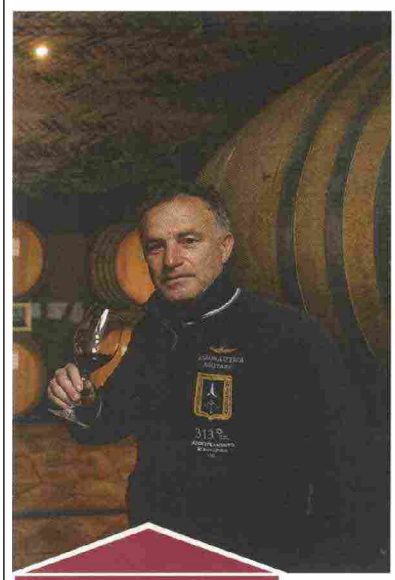
Torniamo al 2021. Da un decennio la denominazione è in costante crescita, per circa una decina di ettari l'anno e di un + 10% di produzione. Il quasi 1 milione di bottiglie è oggi per il 70% assorbito dal mercato italiano – piemontese per lo più – e la rimanenza da Usa, Cina e Giappone. In nord Europa è stato scoperto tardi e da poco ammesso anche nei monopoli svedesi e finlandesi.

I protagonisti del Ruchè

Marco Griglio è il responsabile export della cantina Montalbera, azienda vitivinicola da 500.000 bot-

182484
Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
Pag. 220

TERRITORIO&PRODOTTI



«Il Ruchè è un vino semi aromatico che ha caratteristiche spiccate e distintive; con il legno tende ad acquisire altre note che a mio avviso lo tendono a snaturare, aumentandone la dolcezza fin quasi a divenire stucchevole»
Pierfrancesco Gatto, azienda agricola Gatto

«Il Ruchè è un vitigno difficile che oggi si controlla meglio e in modo più efficiente con la cimatura meccanica»
Livio Amelio con la figlia Arianna, Cantina Amelio

tiglie, di cui circa il 50% di Ruchè di Castagnole Monferrato Docg. «Il Ruchè ha trovato il suo sbocco naturale negli anni '80 a Torino, l'unico luogo fuori dal territorio dove è molto conosciuto. Oggi abbiamo un'ottantina di agenti in Italia e stiamo cercando di valorizzarlo anche al sud. A Roma, ad esempio, dove siamo già presenti, c'è un potenziale ancora ampio. Esportiamo invece il 40% tra Svizzera, Germania, nord Europa, nord America e un po' in Asia. Il Ruchè è un vino poco conosciuto, ma spariglia le carte, sorprende ed entusiasma anche un pubblico come gli americani, in genere più standardizzato sui gusti. Certo, poi bisogna convincere la catena distributiva e arrivare al consumatore finale: è un vino che in enoteca si colloca tra i 9 e i 15 euro a bottiglia e negli Usa i 20 dollari a scaffale sono ancora una barriera psicologica. In Asia, al contrario, è più un problema più culturale che di prezzo, però avanza un nuovo modo di consumare il Ruchè in abbinamento alla cucina orientale, giocando sul contrasto con l'agrodolce e la carne più amara».

«Per ora la Riserva è un'opzione, noi al momento facciamo solo acciaio e bottiglia - ci spiega Dante Garrone della cantina Garrone -. Il ruchè è uno dei cavalli di battaglia del nostro territorio, ci dà fiducia e pensiamo che dobbiamo puntare sempre di più sui vitigni autoctoni. Questo è un territorio ricco di biodiversità e varietà, ma dobbiamo impegnarci maggiormente per fare sistema. Dietro al Ruchè c'è un'area limitata a 7 Comuni, che si può mappare e promuovere più facilmente». Fondata nel '26, l'azienda Garrone è oggi gestita dai fratelli Dante e Marco: 12 ettari di vigne e altre 2 di nuovo impianto per il ruchè; una produzione di 8 etichette e altrettante tipologie, tra cui un Ruchè di Castagnole Monferrato Docg (e una grappa di Ruchè) per ora con 2-3.000 bottiglie l'anno, ma con un primo raddoppio dei numeri a partire dal 2023 con l'entrata in piena produzione di 1 dei 2 nuovi ettari. «La Riserva - aggiunge il presi-

LA DENOMINAZIONE DOCG

I vigneti della denominazione sono collocati mediamente tra i 200 e i 285 metri slm, coltivati su un terroir che spazia da suoli marnosi, tufacei e sabbiosi, con alta presenza di fossili e minerali. Nella notte dei tempi il Monferrato fu interessato da diversi fenomeni geologici da cui deriva il suolo composito di basamento inferiore, costituito da Flysch calcareo, e di sedimenti d'origine terrigena e marina nella parte superiore.
Il disciplinare della Docg prevede l'impiego di ruchè dal 90% al 100%, consentendo un contributo massimo del 10% di barbera e brachetto. Le rese/ettaro sono fissate a 90 quintali e scendono a 80 per la menzione vigna per quei filari con almeno sette anni di età; ma oggi la menzione storica è ancora appannaggio della sola Vigna del Parroco (1,7 ettari, circa 13.000 bottiglie l'anno). L'ultima novità è arrivata a marzo 2020 con il riconoscimento della tipologia Riserva che prevede 24 mesi d'affinamento, di cui 12 in legno. Al contrario la "normale" Docg non prevede obblighi d'invecchiamento e può essere d'annata, anche se la tendenza è di uscire nella tarda primavera successiva.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
182484
Pag. 221

«Il Ruchè è un vino poco conosciuto, ma sparigliale carte, sorprende ed entusiasma» l'enologo Nino Falcone (a sinistra) e il responsabile commerciale Marco Griglio (a destra), Cantina Montalbera

dente dell'Associazione dei Produttori, Luca Ferraris - è nata per dare ordine sul mercato e giustificare le differenze di prezzo. Il Ruchè è un vino dal colore non carico e che ricorda un po' lo stile del Pinot Noir. Nella versione Riserva si perde un po' di freschezza aromatica, ma si guadagna in speziato e complessità. È anche vero che il ruchè è un vitigno caratterizzante che fa passare in secondo piano il terroir, però adesso vorremmo cominciare a studiare i suoli con una sorta di zonazione per individuare le differenze. Ci stiamo ragionando».
Un valido approfondimento tecnico arriva da Nino Falcone, l'enologo della cantina Montalbera, che produce tre interpretazioni di Ruchè di Castagnole Monferrato Docg; una gioca su freschezza e bevibilità, un'altra è frutto di un blend della prima e dell'ultima parte della vendemmia, unendo freschezza e florealità alle note più opulente, speziate e di confettura dell'ultima fase. C'è infine la Riserva – ottenuta da uve raccolte nella parte finale della vendemmia e da vigne selezionate e più alte – che giocherà sui sentori di fruttato maturo, di frutta gialla, pesca sciroppata e note del terziario.
«Il ruchè è un vitigno dalla maturazione precoce, si vendemmia da fine agosto a inizio settembre e ha una curva di maturazione molto ripida nella parte finale, quando si concentrano gli zuccheri. Poiché è una varietà molto difficile da coltivare fu accantonata anche a causa del costo molto più alto del lavoro in vigna, che obbligava a diverse lavorazioni dentro una finestra temporale più stretta. Poi, però, ha giovato del trend dell'autoctono e delle conoscenze tecniche degli ultimi vent'anni.
Questo è un territorio di suoli marini, terreni sabbiosi e limosi, a calcare attivo ma meno argillosi rispetto ad altri dell'astigiano, comunque molto variegati, che per il Ruchè e il Grignolino sono un esaltatore di profumi e aromi. E a seconda della vendemmia si ricercano la sovra-maturazione e l'opulenza con un ritardo che va da due settimane a un mese, ogni settimana con 1-2 gradi di zucchero in più. In particolare, il rotundone è una molecola che trasmette note molto pepate e che si esalta e manifesta a fine maturazione, ma va individuato il momento esatto della stagione vegetativa per mettere le infiorescenze dei futuri grappoli al sole in pre-fioritura attraverso la defoliazione».

Legno o bottiglia? Dubbi e preferenze

«È un vino che ci piace per i profumi e il suo gusto particolare - aggiunge il produttore Livio Amelio della cantina Amelio oggi affiancato dalle figlie Daniela e Arianna -. È un vitigno difficile che richiede una maggior lavorazione perché molto più vegetativo, ma che oggi si controlla in modo più efficiente con la cimatura meccanica. In cantina richiede il controllo della temperatura di fermentazione per mantenere profumi e sapori. Ci dà un vino di alto potenziale alcolico, semi aromatico e con sentori floreali e il top dei profumi dopo un anno d'imbottigliamento. Riguardo alla Riserva non siamo sicuri sul legno, faremo una prova, ma al momento non ci convince».
«La Riserva? Non la farò - risponde Pierfancesco Gatto, proprietario dell'omonima azienda agricola -. Il Ruchè è un vino semi aromatico che ha caratteristiche spiccate e distintive, con il legno tende ad acquisire altre note che a mio avviso lo tendono a snaturare, aumentandone la dolcezza fin quasi a divenire stucchevole. Il ruchè è un vitigno disordinato, a ogni tralcio le femminelle si sviluppano lateralmente e si crea un cespuglio che rende difficile arieggiare il grappolo, quindi comporta un lavoro manuale oneroso e paziente. Inoltre, ha una produttività incostante e tende al marciume nelle annate più umide. Invece in cantina l'unico problema è l'alta gradazione, quindi va fatta attenzione alla fermentazione, in temperatura controllata, e all'impiego di lieviti selezionati capaci di trasformare tutto lo zucchero in alcol, altrimenti rimane dolce. Dà un vino poco acido. Con il riscaldamento globale la tendenza è un grado alcolico più elevato, di contro i terreni sabbiosi mantengono finezza e bevibilità, la potenza e la struttura sono attenuate dai suoli».

182484
Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
Pag. 222