



Una favola di nome Ruchè



Si potrebbe chiamare il *Ruchè* custode, in omaggio alla vigna che veglia con questo spirito da tempo immemore sul Monferrato: a un certo punto è riemerso e ha trasmesso nuove energie, nuovi scenari a un territorio in parte spopolato dall'industrializzazione che lo mordeva tutt'intorno.

Sì, un angelo custode che sa unire la forza e l'eleganza - fuor di metafora, tannini e aromi - e che si è tracciato la propria strada richiamando i giovani a queste terre orgogliosamente incantevoli, come è stato spiegato alla presentazione dell'Associazione Produttori del Ruchè di Castagnole Monferrato. Il presidente **Luca Ferraris** ci ha fatto da guida nella storia e nelle recenti vendemmie dal 2017, su cui era posato uno sguardo custode, guarda caso, a preservare dalle intemperanze del meteo: quello di **don Giacomo Cauda**.

«Don Giacomo vede e provvede», si è detto con il sorriso di chi sa di poter contare su un amico. Lo stesso amico che con il sindaco **Lidia Bianco** volle far rinascere quel vitigno, tesoro dimenticato. Questo racconta il potere segreto del *Ruchè*, quel suo sprigionare la sapienza che dei sensi parte alleata, non schiava. Quel suo mettere alla prova il desiderio di esplorare e, quando credi di aver colto tutte le suggestioni, a un tratto il pepe corre avanti, mentre il bosco dolcemente si riprende la scena.

Persino i numeri, solitamente freddi, sanno emozionare quando si parla di *Ruchè Docg* (dal 2020 c'è anche la Riserva, con affinamento di 24 mesi). Oggi ci sono 185 ettari vitati, sette Comuni compresi nella denominazione, un milione di bottiglie sfiorate nel 2019, 27 aziende imbottigliatrici, 30 viticoltori. Si cresce nell'ordine dell'11,3% ogni anno. Ma se si guarda indietro, agli sforzi di don Cauda che tutto (ri)cominciò, non si può che rimanere positivamente sconvolti da questo incedere in Italia e nel mondo.



Don Giacomo Cauda



Luca Ferraris, produttore dell'Associazione Produttori del Ruchè di Castagnole Monferrato

Con una confessione personale: quante visite con mio padre da questo straordinario parroco, che rivedo con la tonaca arrotolata sulle ginocchia nel vigneto, mentre mi affidavano la bambina alla “Cita”, la perpetua, e a uno spuntino. Nel tempo vidi poi mettere da parte le diverse annate nella cantina di casa per eventi speciali (che combattevano ogni volta per esserlo a sufficienza), ma allora non sapevo che quella meraviglia era già nata e con l’aiuto di una dimenticanza: all’interno di una damigiana, nei primi anni Sessanta delle uve *Ruchè*

reclamavano attenzione e nel 1967 avviene la prima vendemmia.

Don Cauda lasciò una grande eredità, anzi più di una, andando via nel 2008, con neanche un soldo in tasca: tutto era stato destinato al bene, dalla chiesa restaurata dopo il terremoto, all’oratorio. E questo potente lascito che è un grande vino, capace di accompagnare molti (persino pietanze che vengono da lontano), ma anche di restare piacevolmente da solo.

Dentro il *Ruchè* ci sono tracce di sogno, trasformato in progetto. Racconta con fervore, non invadenza, l'identità piemontese. Accenna a potenziali antenati la Croatina e la Malvasia aromatica di Parma secondo una ricerca condotta nel 2016 dal gruppo di lavoro del Cnr, Istituto per la Protezione Sostenibile delle Piante di Torino. Ma prosegue verso il futuro della sua terra, che si sta ripopolando anche di ristoranti, bed and breakfast e la festa a maggio (nel 2021, dal 7 al 9) è un incontro importante di gusto, sapere, economia.

Nel 2000 è riuscito ad aggregare i produttori nell'associazione, poi ufficializzata nel 2015, anno in cui risuona il festoso verdetto Docg, con la consapevolezza di essere uno dei migliori vini d'Italia. Eccolo, con quella sua ritrovata giovinezza e la voglia di dire al territorio: non bisogna impoverirsi, a caccia di industrie lontane, c'è già un investimento saggio nella terra.

Con quali caratteristiche? «Una pianta di estrema vigoria vegetativa, con una produzione di *femminelle* pazzesca – spiega **Luca Ferraris** – E questo è stato un po' il motivo per cui è stata abbandonata, quando la varietà non era importante, se ne sceglievano di più semplici da coltivare. Nella lavorazione manuale, un filare con la stessa lunghezza di *Ruchè* richiede 4 volte il tempo la gestione quello della Barbera». La tecnologia poi ha ridotto, ma non annullato, le difficoltà anche nella vendemmia e poi in cantina. Ma la ricompensa è traboccante.

«Il 2017 è stata un'annata molto calda, la più importante però dell'ultimo decennio – ricostruisce **Luca Ferraris** - una forte gelata il 22 aprile ha influito sulla produzione, ma dal punto di vista di struttura ed eleganza è stata straordinaria. L'anno dopo, ha combinato bene quantità e qualità. Molto versatile il 2019, dopo un avvio siccitoso agosto ci ha fatto preoccupare per le piogge, ma negli ultimi 15 giorni della vendemmia caldo e vento hanno asciugato i grappoli e abbiamo portato a casa uva di ottima qualità... **don Cauda** vede e provvede. Così nel 2020 e ci aspettiamo un'annata simile al 2018».





Affrontiamo allora questo viaggio, attraverso tre bottiglie, tre aziende. Partiamo dal 2019 allora, proprio con l'azienda

Ferraris

e

Clàsic

. Alle spalle un percorso che prevede 10-15 giorni a temperature controllata in rotofermentatori, poi la fermentazione malolattica in tini di rovere da 54 ettolitri, infine l'invecchiamento per

6 mesi in botti grande di rovere e 3 mesi in bottiglia. L'abito si presenta immediatamente delle grandi occasioni, un rosso rubino che sprigiona una luce avvincente. Le note floreali si uniscono poi al bosco e alle spezie, nella tradizione di questo vino (15 gradi).

Passiamo dal 2018 con il *Ruchè di Bava* (14 gradi): qui il bouquet di fiori si sprigiona via via, ma è la nota di spezie a colpire particolarmente, conquistando un'armonia tutta sua con la morbidezza. Per il 2017, simbolica ed efficace *limpronta* di **Montalbera** (90% *Ruchè*, 10% *Barbera*, 15 gradi), che davvero fa vivere la generosa complessità di un'annata speciale, con gli aromi floreali che sanno sempre più far spazio alle spezie e al pepe nero.

Una nota finale di luoghi e volti.

I magnifici sette (i Comuni del Ruchè): Castagnole Monferrato, Montemagno, Grana, Portacomaro, Refrancore, Scurzolengo e Viarigi.

L'associazione: conta 21 aziende, che rappresentano circa il 90% dell'intera denominazione. Presidente neo rieletto è **Luca Ferraris**, affiancato dal vicepresidente **Franco Morando**, dai consiglieri **Franco Cavallero** (Cantine Sant'Agata), **Daniela Amelio** (Amelio Livio), **Gianfranco Borgia** (Cantina Sociale di Castagnole), **Roberto Morosinotto** (Bersano) e **Roberto Rossi** (Fabrizia Caldera) e dal segretario **Dante Garrone** (Garrone Evasio e Figli).