



■ IN VINO VERITAS

# Ruché, il rosso salvato per una missione del parroco

di **CARLO CAMBI**



■ «Prendete e bevete tutti»... chissà se ci abbiamo mai fatto caso quante volte nei Vangeli e nella Bibbia si cita il vino. Dal Cantico dei Cantici all'Ultima Cena c'è un trancio d'uva che lega la nostra esistenza all'idea, ma starei per dire alla necessità, del divino. Lo sapevano bene gli antichi: i greci e gli etruschi, ma anche gli egizi, che dettero alla bevanda che provoca la «misura della dismisura» il credito d'essere il tramite tra

la razionalità e la iper-conoscenza. Non vi stupirà dunque sapere che si deve a un prete di campagna la riscoperta di un vitigno che oggi è la gemma più peculiare del Piemonte. Parlo, anzi ri-parlo del Ruché che già ho degustato con grande gioia sia nella produzione di **Franco Cavallero** (Cantina Sant'Agata, enormi anche i gin agricoli!) sia di **Franco Morando** (cantine **Montalbera**, che significa il 60% del Ruché prodotto) sia ancora in quella di **Daniela Amelio** (Cantine Amelio), perché l'Associazione produttori di Castagnole Monferrato, che è patria esclusiva di questo

gioiello enologico, ha officiato una degustazione collettiva per presentare il «milione di bottiglie» della famiglia del Ruché: 21 cantine. È raro e perciò è bello che nel vino i produttori si mettano assieme per mostrare l'orgoglio di offrire al mondo un frutto unico. Così per non far torto a nessuno ho scelto la bottiglia che rappresenta la storia recente del Ruché: il Vigna del Parroco. Perché? Ma perché fu don **Giacomo Cuada**, curatore dell'anime di Castagnole, a salvare pochi filari di questa bacca rossa di nome oscuro che è forse un incrocio tra la Croatina e la Malvasia aromatica di cui si sono perse le tracce. Lo produce questo Ruché-emblema **Luca Ferraris** dalla vigna storica - ha oltre mezzo secolo - di don Cau-

da. Il Ruché in purezza viene vinificato per un 20% in legno e vi fa affinamento per nove mesi, poi sosta 6 mesi in bottiglia. Al bicchiere è rubino intenso brillante con riflessi violacei. Nell'annata 2016 al naso offre prugna, un soffio di rosa appassita, piccante di pepe e leggera sfumatura erbacea. Al palato è caldo, avvolgente, il ritorno è lungo e sostenuto con sfumature di piccoli frutti rossi, leggero vegetale e balsamico. Da carni, paste salsate, agnolotti, formaggi duri; incantevole con tartare e tanto, ma tanto tartufo!

© RIPRODUZIONE RISERVATA

## VIGNA DEL PARROCO

**Tipo** Ruché Docg  
**Cantina** Agricola Ferraris  
**Indirizzo** Località Rivi,7, Castagnole Monferrato (At)  
**Sito** ferrarisagricola.com  
**Telefono** 0141 292202  
**Prezzo** a partire da 22 euro

