

## ONAV Alessandria: il Ruchè in degustazione


 25/02/2019  Guido Montaldo



Martedì 19 febbraio, presso l'Hotel Alli Due Buoi Rossi, storico e raffinato hotel situato nel centro storico di Alessandria, la locale Sezione ONAV ha organizzato una degustazione di sette Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG del 2017.

L'incontro, alla presenza di circa 50 assaggiatori, è iniziato con una breve relazione di presentazione a cura di Ezio Alini del territorio e delle caratteristiche del vino. Di seguito il Presidente dell'Associazione Produttori del Ruchè di Castagnole Monferrato, Luca Ferraris, ha illustrato l'importanza della produzione del Ruchè per l'areale in quanto il successo di questo vino ha favorito il ritorno alla vitivinicoltura dei giovani in un'area dove era stata significativa la fuga dei residenti verso la città.



Un successo che si estrinseca sia con  riconoscimento legislativo (1987: DOC - 2010: DOCG) che coi numeri in crescita dai 1.500 ettari vitati del 2000 agli 8.854 ettari del 2017. In anteprima ha



annunciato che i produttori hanno recentemente deliberato (dicembre 2017) la richiesta di modifica del Disciplinare introducendo la tipologia "Riserva" che prevederà, tra l'altro, l'affinamento di 24 mesi prima dell'immissione al consumo. Una Denominazione che abbraccia il territorio dei comuni di Castagnole Monferrato, Grana, Montemagno, Portacomaro, Refrancore, Scurzolengo e Viarigi, tutti in provincia di Asti.

Il nome del vitigno è un mistero, varie sono le supposizioni, per alcuni deriverebbe dal nome di un convento benedettino dedicato a San Rocco, per altri dall'erto arroccamento (*ronchet/rocche*) delle viti, da cui un'ipotetica radice verbale del nome. Smentita, invece, l'ipotesi dell'importazione del vitigno dalla Borgogna nel XII secolo al seguito di monaci cistercensi, in quanto un recente studio (Schneider *et al.*, 2016) ha identificato i genitori del Ruchè: un incrocio spontaneo tra Malvasia aromatica di Parma (Malvasia odorosissima), varietà in vigneto-collezione, e Croatina.



I sette campioni presentati in degustazione, frutto di un'annata calda e siccitosa, evidenziano tutti un colore rubino inteso, brillante. Il primo campione vinificato della Cantina Sociale di Castagnole Monferrato si presenta con un'aromaticità sfuggente a bicchiere fermo, presenza di tannini e una nota di liquerizia in finale, buona sapidità, pronto. Il secondo vino "Pro Nobis", della Cantine Sant'Agata Snc,

evidenzia profumi di rosa e pepe, un buon equilibrio olfattivo, ancora giovane con tannini importanti.

Nel Ruchè della cantina Crivelli Marco, terzo campione, il profumo di rosa è ben marcato, persistente nel tempo, tannini morbidi e alcolicità bilanciata, elegante, complesso. Note olfattive più complesse, dovute al passaggio in tonneaux di una parte del vino, sono presenti nel "Vigna del Parroco" della Ferraris Agricola, che ricordano i piccoli frutti di sottobosco (mirtillo), spezie dolci e vaniglia, cacao, tannini evidenti, giovane, ottima persistenza in bocca. Il quinto campione della Garrone Evasio & Figlio, con vigne ubicate su suoli più sciolti (sabbiosi), evidenzia profumi fruttati (ciliegia, frutti piccoli neri), mentre sono blande le note aromatiche (rosa e pepe), etereo, in bocca acidità più evidente rispetto agli altri campioni.

"Laccento" della Soc. Agr. Montalbera Srl, vinificato con un 20% di uve surmature, si presenta al naso nettamente aromatico con profumi amplificati di petali di rosa e frutti di bosco, leggere note di spezie dolci, l'alcolicità evidente lo rende morbido, tannini già polimerizzati, persistente, con grande spalla. L'ultimo campione della Soc. Semplice Agr. Amelio Livio rappresenta bene le caratteristiche varietali dell'uva, ricca in zuccheri, che in questo vino creano un buon equilibrio tra alcolicità e tannini, fine, già pronto. In sintesi, i sette campioni, pur mantenendo differenze in alcuni caratteri organolettici, sono ben riconoscibili come Ruchè.



La serata è stata arricchita anche dalla partecipazione di quattro produttori che hanno illustrato le caratteristiche delle aziende produttrici dei vini in degustazione. Interessante è stato l'intervento di Marco Crivelli che ha deliziato i presenti con la storia del Ruchè, vino riscoperto dal parroco di Castagnole Monferrato, don Luigi Cauda, che negli anni '70 iniziò a vinificare le uve vendemmiate nel Beneficio parrocchiale. La serata si è conclusa con una golosa e molto apprezzata degustazione di salumi della tradizione alessandrina (lardo, testa in cassetta, salame crudo e cotto) del Salumificio Cereda di Castellazzo Bormida.

*Ezio Alini*