

# Ruchè autoctono per eccellenza

*Un rosso anomalo, di stoffa ma aromatico, che ha da poco ottenuto la docg. Un mondo di piccoli e piccolissimi produttori che ne hanno fatto una specie di prezioso tesoro aziendale. Origini avvolte nel mistero, una storia avventurosa e un futuro che richiede grande attenzione.*

**T**ra i non pochi misteri e leggende che caratterizzano la lunga storia del Monferrato c'è quello affascinante del Ruchè. Un vitigno che più autoctono non si potrebbe, visto che se ne registra la presenza soltanto in una piccolissima enclave del Basso Monferrato Astigiano e che non ha avuto alcun tipo di riproduzione in altre regioni.

Ciò che intriga nella sua storia sono le origini oscure. Non esistono prove documentali accreditate del suo apparire nel Monferrato, ma soltanto fonti orali secondo cui da oltre un secolo in tutti i vigneti della zona non sarebbero mai mancati almeno due o tre filari di Ruchè, un po' come accadeva anche in altre zone per la Balsamina, la Barbacarlo e lo stesso

Moscato o la Freisa ai tempi in cui i vini erano sostanzialmente uvaggi. Però il Ruchè non finiva nel gran calderone della vinificazione d'antan in quanto si riconoscevano le sue notevoli qualità che, lasciato amabile, ne facevano l'accompagnamento ideale per i pomeriggi di festa e le occasioni di ricevimento famigliare.

Nel 1964 arrivò a Castagnole Monferrato il giovane parroco don Giacomo Cauda, che fu il primo a capire come le uve così abbondanti nel suo beneficio parrocchiale avrebbero potuto diventare un elemento di qualità in più. Un'idea che trovò un supporto nel sindaco Lidia Bianco e nell'insegnante Romana Valenzano, nei dirigenti della Cantina sociale e in due aziende vinicole (Bava e Dezani) di Cocconato che contribuirono a far diventare il movimento pro-Ruchè una cosa se-

## Sette Colli Cooperativa Viticoltori

tel./fax 0141 917206  
**14036 Moncalvo (AT)**  
info@vinisettescollimoncalvo.it  
www.vinisettescollimoncalvo.it

Nasce all'inizio degli anni '60 su iniziativa dei viticoltori di 7 comuni del Moncalvese e oggi raggruppa 150 produttori. Tra i vini: Barbera, Grignolino, Freisa, Malvasia, Cortese e i più recenti Chardonnay, Pinot, Cabernet.

**"Quando si beve un vino SETTE COLLI nel bicchiere c'è un prodotto enologico di concezione moderna che garantisce la quotidiana qualità, guardando ad una tradizione culturale millenaria".**



Il Ruchè è uno dei più rari ed originali vitigni autoctoni coltivati nel Monferrato Astigiano. La DOC, relativamente recente (1987), delimita la zona di produzione comprendente sette comuni in provincia di Asti, e la denominazione riporta il nome di Castagnole Monferrato. L'origine del vitigno, così come l'origine del nome, sono sconosciute e ciò ha contribuito a creare l'alone di mistero che il Ruchè porta con sé. Il vino ha spiccate caratteristiche di originalità: il colore è rosso rubino con riflessi violetti; il profumo è inconfondibile: vinoso, intenso ed aromatico con sentori di violetta ed una nota speziata che ricorda l'incenso. Il sapore è armonico, con una piacevole nota di tannicità e una gradevole persistenza aromatica. Si consiglia di servire a 18-20 °C in abbinamento a carni rosse, caccagione, salumi e formaggi di media stagionatura.

ria, anche commercialmente. La doc è del 1987, seguita ventitre anni dopo dalla docg.

Il segreto del suo successo è dovuto soprattutto a due fattori: la qualità e la lenta e ragionata penetrazione sui mercati, mantenendo su livelli decisamente interessanti il prezzo. Elementi che finora hanno anche fatto argine all'ingresso nel settore di aggressive iniziative produttive; in venticinque anni di denominazione d'origine solo due sono gli inserimenti nel settore di imprese di grandi dimensioni: la Bersano a Cascina San Pietro di Castagnole Monferrato e la Montalbera dei Morando. Ad eccezione di queste ultime, le due aziende con il maggior numero di bottiglie all'attivo sono quelle di Luca Ferraris a Castagnole Monferrato e le Cantine Sant'Agata a Scurzolengo che non superano comunque ciascuna i cinquantamila pezzi annui.

Oggi il Ruchè è venduto in gran parte e conosciuto al punto giusto nel solo Piemonte garantendo ottime qualità medie e soddisfacenti ricavi. Ascoltiamo sei storie di Ruchè.

### La vignaiola di Scurzolengo

Nel piccolo mondo del Ruchè la biodiversità è una regola. Non esiste quasi, infatti, la standardizzazione del prodotto.

*"Il Ruchè – ricorda Nadia Verrua, giovane mamma e conduttrice della Cascina Tavijn di Scurzolengo – cambia di anno in anno, viene come viene ed a noi resta il non facile compito di sorvegliare che la qualità resti sempre alta anche in presenza di caratteristiche diverse ad ogni annata".*

Nadia è, da dieci anni, l'anima di "Cascina Tavijn" (dal diminutivo di papa Ottavio), portata progressivamente al bio integrale (certificazione dallo scorso anno) affinando gradualmente la produzione che comprende anche Grignolino d'Asti e Barbera d'Asti. Dal 2000 l'azienda ha cominciato ad imbottigliare (etichette ideate dalla stessa Nadia) ed oggi può contare su una produzione annua che oscilla tra i 22 ed i 25mila pezzi di cui 11mila di Ruchè.

*"La biodiversità di un vino così speciale è la forza delle piccole aziende come la mia e proprio il Ruchè è stato quello che ci ha consentito di reggere l'urto del nuovo millennio. La sua diversità ci ha molto aiutato a farlo diventare un piccolo oggetto del desiderio, finora in Piemonte e recentemente anche all'estero, ma sempre a piccoli passi".*

### L'apripista con etichetta d'autore

Marco Maria Crivelli, azienda a Castagnole Monferrato, su un crinale tra i più spettacola-

ri del Monferrato astigiano, è stato uno dei primi e più convinti "sostenitori" del Ruchè, tanto da sostituirlo, nella vigna "Montiò", uno dei cru storici di questo vino, alle Barbere ed ai Grignolini che ci stavano fin dall'inizio del '900, piantati dal nonno. E così nel 1990 ha scommesso sul Ruchè anche se con poche bottiglie e cercando uve dai "collegi" della zona con cui aveva stretto un patto di collaborazione su precise basi di qualità produttive.

*"Sono andato al Vinitaly con 700 bottiglie di Ruchè al seguito – racconta Marco – e l'interesse fu subito forte. Oggi il Ruchè consente alla mia azienda di stare in piedi e di dare lavoro anche a mio figlio Jonathan. Un successo che la docg credo possa consolidare soprattutto se tutti si convinceranno ad usare il solo vitigno base che non ha bisogno di alcun "miglioramento".*

## Crivelli Marco Maria

Bricco La Morra  
Castagnole Monf.to (AT)  
tel. e fax 0141 292357  
info@rucherivelli.it  
www.rucherivelli.it

Premio Douja d'Or 2011



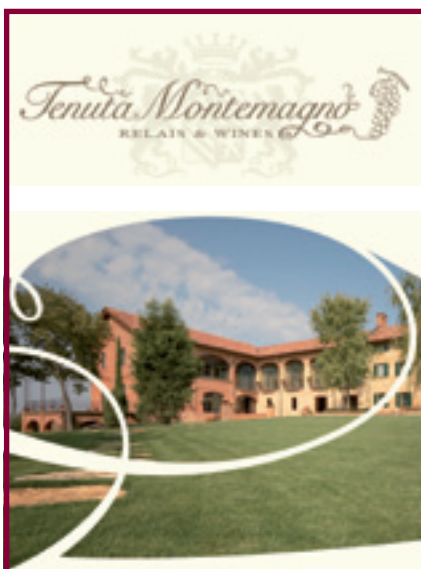
## Vini e Cucina del territorio



Ristorante da Geppe  
la casa del Ruchè

Via Umberto I°, 10  
14030 Castagnole Monf.to (At)  
Tel. 0141 292113 - Fax 0141 63225  
dageppe@libero.it  
E' gradita la prenotazione

Chiuso Domenica sera e Lunedì tutto il giorno



## Unica come la sua terra.

### Nel cuore del vero Monferrato.

Ci sono luoghi nel Monferrato dove la bellezza raggiunge il cuore del visitatore attraverso i mille sentieri dell'incanto e della magia. La Tenuta Montemagno vive in armonia con la terra e le tradizioni del Monferrato. Restaurata con arte e passione, promette un'ospitalità all'insegna della bellezza e del buon vivere.

### Perfetta per soggiorni business e relax.

Spazi funzionali per gli incontri aziendali e angoli che invitano a lasciarsi andare, sempre circondati dal comfort, dalla eccellenza del servizio e dei piaceri enogastronomici.

### La produzione di vini DOC e DOCG.

Dalla tenuta partono distese di vigneti fra i più pregiati del Piemonte che regalano esperienze di gusto intense come i suoi tramonti.



Via Cascina Valfossato, 9 - Montemagno,  
14030 Asti  
T. +39 0141 63624 - F. +39 0141 653800  
[www.tenutamontemagno.it](http://www.tenutamontemagno.it)

Quelle 700 bottiglie sono diventate oggi 25mila, con la ormai celebre etichetta del "Bacco" di Carlo Carosso. *"Dopo lunghe operazioni di recupero di vigneti vocati – prosegue Crivelli – la mia azienda conta su otto ettari di superficie vitata di cui 3 di Ruchè (gli altri sono di Barbera e Grignolino). Una dimensione giusta per un vino che ha bisogno di crescere a piccoli passi, magari proponendolo anche nelle mezze bottiglie che servono proprio per farlo conoscere"*.

## Il Ruchè in terra del Grignolino

Dall'azienda mista alla viticoltura specializzata. È la storia della "Fratelli Durando" (Luca e Francesco) che da poco vede alla guida anche il giovane Alessandro; una storia che inizia negli anni '80 (prima l'uva andava tutta alla cantina sociale) quando, su consiglio dell'enologo Mario Redoglia, i Durando cominciano ad imbotigliare in proprio.

*"Il Ruchè c'era e non c'era – racconta Alessandro, il cui ingresso in azienda è coinciso con l'acquisizione della magnifica collina Momberardo, uno dei grandi cru del territorio – e quel poco che c'era si tirava dolce per le feste. Poi, nel 1995, si è capito che era vino di prospettiva e così abbiamo cominciato ad impiantare seriamente con risultati, devo dire, confortanti. Non è però il caso di farsi prendere dall'euforia: prima di produrre grandi quantità bisogna che le "piazze" del Ruchè diventino ben più numerose"*.

Un'etichetta rielaborata da Carlotta Castelnovi ha ingentilito la tradizionale "D" dell'azienda; cinque ettari di vigneto (2 a Grignolino, 2 a Ruchè, 1 a Barbera) per un totale di circa 20mila bottiglie all'anno di cui 7 mila di Ruchè.



*"Secondo le regole interne della nostra azienda – prosegue Alessandro Durando – teniamo contenute le rese (non più di 80 quintali/ettaro), vinifichiamo a freddo e utilizziamo il 100% di Ruchè. Non poca è la fatica – il vitigno è vigorosissimo e deve essere continuamente tenuto sotto controllo – ma ne vale la pena perché, in tempi di grande crisi come questi, avere un vino che produce reddito e immagine non è davvero cosa da poco"*.

## Il Gatto conquistatore

Un'azienda che ha una lunga storia quella di Francesco Gatto da Castagnole Monferrato, sede a pochi metri dalla Mercantile; il nonno andava già a portare il vino a Milano agli inizi del secolo scorso. Ma la storia del Ruchè è più recente: inizia nel 1993 quando il giovane Francesco comincia a comprare le uve da un amico e, cosa piuttosto singolare, mette insieme negli anni successivi gli attuali 4 ettari di vigneto a Ruchè, comprando tutti i suori migliori della vicina Montemagno che venivano via via resi liberi dal pensionamento dei proprietari.

*"Sono l'unico castagnolese che non ha un metro quadrato di Ruchè a Castagnole – spiega Francesco – ma in questo mo-*



*do ho potuto prendermi tutte le migliori posizioni di Montemagno. Cosa che mi consente oggi di farlo a modo mio, rese basse (non più di 60/70 quintali ad ettaro), gradazioni sostenute, grande stoffa, capacità di invecchiamento, profumi e sapori unici. Un vino importante, insomma”.*

L'azienda Gatto conta su 8 ettari complessivi di vigneto: in tutto qualcosa più di 26 mila bottiglie l'anno, di cui poco meno la metà di Ruchè ed il resto dei tradizionali Grignolino e Barbera.

## Quattro (o cinque) Ruchè

La famiglia è in questa zona da decenni, ma Sant'Agata è nome presente solo dal 1992, anno in cui l'azienda è stata fondata dai fratelli Franco e Claudio Cavallero, in magnifica posizione sulle colline tra Portacomaro e Scurzolengo. Paesaggio antico e dinamicità dei nostri tempi tanto che dal 1990 ad oggi Sant'Agata ha messo in commercio non uno ma ben cinque diversi Ruchè.

*“In verità – racconta Franco Cavallero, nel suo wine bar astigiano “Il Cicchetto” – il primo ettaro a Ruchè lo mise mio padre Giuseppe nel 1982. E fino al '90, ben dopo la doc, si faceva dolce e spumante. Da quell'anno abbiamo cambiato registro*

*ed il Ruchè è diventato secco ancorché aromatico. Così è nato Na vota (una volta) che è il blend delle uve di quattro diversi vigneti”.*

Poi vennero il *Pro Nobis*, un cru da vecchi vigneti, e l'innovativo *9,99* (tappo di vetro, prezzo dichiarato nel nome, abbinato al campione di motociclismo Roberto Rolfo, fresco e speziato, adatto ai piatti della cucina asiatica). Il *Cavaliere* deriva da uve di giovani impianti; infine, nel 2006, è iniziata la storia – ecco il quinto – di un Rosè spumante metodo classico da uve ruchè con invecchiamento da 24 a 60 mesi. In tutto circa 35mila bottiglie all'anno da sette ettari di vigneto sui 18 totali dell'azienda (i restanti per Barbera, Grignolino e Monferrato rosso).

*“Dal 1992 siamo andati in giro a presentarci – prosegue Franco – e nel '94 abbiamo esportato per la prima volta ne-*

*gli Usa, poi siamo arrivati anche in Svizzera ed in altri paesi d'Europa. Espandersi si può, ma bisogna saper gestire la crescita e il Ruchè ha bisogno di una potente opera di catechismo nei confronti dei consumatori. Fatto questo, la strada si apre a nuove avventure”.*

## Il Ruchè “forestiero”

E alla fine ci fu anche il Ruchè fatto, si fa per dire, dai “forestieri”. Tiziano Barea, varesino, inventore di sensori elettronici per macchine tessili, ha la passione per il Monferrato e per i suoi irripetibili scenari. Qui ha cercato un luogo in cui ricreare certe indimenticate atmosfere giovanili. Lo ha trovato a Montemagno, ai confini con Altavilla, di fronte alla torre medioevale di Viarigi. Da una vecchia cascina ottocentesca, acquistata nel 2005, ha ricavato uno spettacolare Re-



**Regione Mezzena, 19 - 14030 Scurzolengo (AT)**  
**tel. 0141 20.31.86 - fax 0141 20.39.00**  
**info@santagata.com - www.santagata.com**



Le Cantine Sant'Agata rappresentano l'espressione concreta della storia vitivinicola della famiglia Cavallero, trasferitasi da Moncalvo ai primi del '900 sulle splendide colline di Scurzolengo. Ne sono alfieri oggi i fratelli Claudio e Franco, attuali titolari dell'azienda.

La gamma produttiva raggruppa i principali vitigni autoctoni del territorio, alcuni molto noti e diffusi come Nebbiolo, Grignolino e Barbera, altri più specifici e ricercati, come il **Ruchè**, proposto in 4 versioni:

**9.99**  
**Pro Nobis**  
**Il Cavaliere**  
**'Na Vota** (queste due parole furono pronunciate nel lontano 1990, anno in cui per la prima volta i fratelli Cavallero misero sul mercato questa etichetta: prima di allora l'uva ruchè, che è leggermente aromatica, veniva vinificata soltanto come vino da dessert. Fu così l'inizio di una nuova era, il vino prodotto quell'anno era di una consistenza notevole, e subito si affermò come degno di entrare nel gotha dei vini piemontesi).



lais de charme, ma soprattutto un'azienda vitivinicola vocata alla qualità delle produzioni del territorio. Gianfranco Cordeiro, enologo, e Alberto Ravetti, direttore e uomo dell'accoglienza e del vino, ne stanno facendo un vero e proprio gioiello della vitivinicoltura monferrina.

*"I vigneti li abbiamo curati da subito – afferma Ravetti – ed oggi abbiamo 14 ettari in*

*corso unico, sui 75 complessivi della Tenuta con un'attenzione particolare per gli autoctoni della zona, Malvasia di Casorzo e il Ruchè di Castagnole Monferrato (un ettaro e mezzo). La nostra filosofia è "poca produzione, molta qualità".*

Tenuta Montemagno produce circa 80mila bottiglie all'anno, di cui 4500 di Ruchè, in etichetta "Rouchè" (le altre sono

di Barbera d'Asti, Malvasia, Monferrato rosso e bianco).

*"Abbiamo cominciato a muoverci in Piemonte – spiega Alberto Ravetti – ma con molta cautela, per evitare rischi di svilimento di un prodotto che riteniamo superiore. Abbiamo ospiti stranieri per molti mesi all'anno e sono proprio loro i nostri più convinti consumatori. Più filiera corta di così...". □*



*Da sinistra: Franco Cavallero (Cantine Sant'Agata di Scurzolengo), Marco Maria Crivelli (Crivelli di Castagnole Monferrato), Alessandro Durando (Fratelli Durando di Portacomaro), Francesco Gatto (Gatto Piefrancesco di Castagnole Monferrato), Nadia Verrua (Cascina Tavijn di Scurzolengo).*

## I numeri del Ruchè di Castagnole Monferrato

Il Ruchè di Castagnole Monferrato ha ottenuto la Denominazione d'Origine Controllata nell'ottobre del 1987 e ventitre anni dopo, nell'ottobre del 2010, la "Garantita". Ammette un'aggiunta del 10% di uve Barbera e/o Brachetto. Ha una resa massima ad ettaro di 90 quintali ed una gradazione minima del 12,5%. Non ha obblighi di invecchiamento. Può essere coltivato in soli sette Comuni della provincia di Asti: Castagnole Monferrato, Grana, Montemagno, Portacomaro, Refrancore, Scurzolengo e Viarigi. Può essere vinificato nella sola provincia di Asti.

Dal 2001 al 2010 la superficie vitata di Ruchè è passata da 42 a 93 ettari (+ 121%) mentre gli ettoltri sono cresciuti da 1550 a 4320 (+178%). Gli incrementi, nell'ordine del 7/8% annuo fino al 2008, hanno registrato un'improvvisa impennata dal 2008 al 2010 con crescite del 35/40% annuo, in coincidenza con l'impegno nel settore di un'azienda (Montalbera della famiglia Morando) che attualmente vanta una produzione che copre circa il 50% dell'intera denominazione.

Nel 2010 le aziende iscritte all'Albo Vigneti del Ruchè sono state 57, la superficie iscritta pari a 93,7 ettari, la superficie produttiva è stata di 84 ettari, la produzione effettiva di 4320 ettoltri corrispondenti ad un potenziale di circa 540mila bottiglie.