

# Ruchè di Castagnole Monferrato DOC



## Il vitigno

Il Ruchè di Castagnole Monferrato DOC è ottenuto, come prevede il disciplinare, dal vitigno ruchè per un minimo del 90% del totale. Possono concorrere alla produzione di questo vino anche le uve barbera o brachetto per un massimo, insieme, del 10% del peso totale. Il vitigno ruchè deve tro-

varsì, secondo il disciplinare, all'interno della zona di produzione prevista, interamente compresa nella Provincia di Asti e costituita da soli 7 piccoli Comuni: Castagnole Monferrato, Grana, Montemagno, Portacomaro, Refrancore, Scurzolengo e Viarigi. La produzione massima consentita per ettaro non può superare i 90 quintali.

## Il vino

La riscoperta e la produzione attuale del Ruchè sono dovute alla passione del parroco di Castagnole Monferrato, don Cauda, che, negli anni Ottanta, continuò a coltivarlo e vinificarlo con passione e dedizione nelle terre della Curia, nelle vigne dette appunto "del parroco". Questo vino ha continuato poi a essere prodotto e le quantità sono state incrementate grazie alla Cantina Sociale di Castagnole Monferrato. Qui l'enologo Romolo Accornero e il Cav. Romolo Dezzani hanno lavorato e partecipa-

to alla rinascita di questo vitigno e del suo nettare. Le sue caratteristiche e l'area ristretta in cui viene coltivato e prodotto ne hanno caratterizzato il ritorno in auge negli ultimi anni. Il rilancio della sua immagine e la notorietà del suo nome sono dovuti all'intensa attività promozionale messa in atto dall'allora sindaco di Castagnole, Lidia Bianco, la quale ha organizzato, negli anni successivi alla ripresa vitivinicola, molte manifestazioni e iniziative in onore del Ruchè, proprio al fine di sottolinearne e renderne note le caratteristiche peculiari e l'originalità gusto-olfattiva rispetto agli altri rossi.

## Qualità organolettiche

Il nome del Ruchè è di origine incerta, alcuni lo fanno risalire a San Rocco, altri invece sostengono che sia la derivazione di Rouchet riconducendo la sua presenza all'avvento delle truppe napoleoniche; la terza versione lo vuole derivato da Ronchet, in quanto resistente all'omonimo virus. Il Ruchè di Castagnole Monferrato si presenta con un colore rosso rubino, non molto carico, dotato di leggeri riflessi violacei, tendenti all'aranciato se invecchiato. Il profumo è caratterizzato da leggere note aromatiche e flo-

*Vigneti di ruchè.*





reali, contraddistinte da chiari sentori di viola e rosa. Il sapore è secco o amabile, armonico, leggermente tannico, da medio a buon corpo e con lieve componente aromatica; si evidenziano in bocca fragranti sentori di violetta. La gradazione minima complessiva prevista è di 12% vol. In terreni particolari, con produzione limitata, e in altri con vendemmia tardiva, si producono vini molto longevi, di grande corpo e complessità.

#### Abbinamenti

È particolarmente adatto ad accompagnare piatti tradizionali come gli agnolotti di magro o le carni stufate e gli arrostiti. Trova il suo perfetto *mariage* con il pollo e il coniglio, specie se in umido e speziati. Per ciò che riguarda la cucina internazionale, questo vino autoctono delle colline piemontesi è molto adatto anche ai piatti della tradizione indiana e a tutte le cucine in cui si fa uso di spezie, con le quali dà origine a interessanti e piacevoli contrasti. Ottimo ad esempio con il pollo tandoori e al curry, con i piatti indiani o con salse alla senape; interessante l'accostamento alla cucina cinese, thailandese e messicana.

Sopra: *Viarigi*.  
A destra: *chiesa di San Marziano*.

## Ruchè di Castagnole Monferrato DOC

