

686-2	feb-10	EVENTO	GOURMET - 12.PAELLA - CASA PERRONE	GENEROSOS SECOS	.
2008	13,5°	PRODOTTO	CRIVELLI	ESPUMOSOS	.
€ 0,0	DE LUCA	PRODOTTORE	RUCHE'	BLANCOS	.
DOC			RUCHE' DI CASTAGNOLE MONFERRATO	ROSADOS	.
TIPOL.			ROSSO FERMO	BLANCOS CRANZA	.
OGGI				TINTO JOVEN	.
COMMENTO BREVE				TINTO GIARDA	XXX
STRAORDINARIO E SORPRENDENTE VINO RICCO DI				FERMO	XXX
AROMI COMPLESSI E DI SAPORI FRESCI. FLOREALE				MOSSO	.
POI FRUTTATO, BOSCO E CONFETTURA				FRIZZANTE	.
				SECCO	XXX
				ABBOCCATO	.
				DOLCE	.

E la temperatura ve la lascio solo immaginare. Ma la sorpresa di vedere quel laghetto in un momento in cui il sole ci stava cuocendo, in cui stavamo grondando di sudore per la camminata, fu come vedere un'oasi nel deserto. I primi si buttarono in acqua vestiti, gli altri con un po' più di riluttanza, ma nessuno si tirò indietro. Ci aspettavamo di fare una sosta, mangiare e riposare prima dell'ultimo sforzo. Invece fu il momento più esaltante della vacanza, un momento che solo noi che provammo la temperatura di quell'acqua potremo ricordare nel modo giusto.

La stessa cosa è successa con il Ruchè, nessuno di noi sapeva come sarebbe stato, tantomeno come si sarebbe abbinato alla Paella.

Dal Piemonte a Valencia. Perfetto

Anche sotto altri aspetti questa bottiglia merita un'attenzione in più. L'etichetta è molto ben fatta descrive bene il vino sia tecnicamente che nelle caratteristiche, La scelta di usare un'immagine di un vero artista è significativa. L'artista è Carlo Carosso che ha scritto:

"Quando accarezzerei il bronzo dei miei Bacchi, sentirai ancora il calore della mia stretta di mano."

Ho riportato queste parole per sottolineare ancora una volta come l'amore per il proprio lavoro non può che dare risultati straordinari, nella produzione artistica come in quella del vino. La produzione del Ruchè è circoscritta nei dintorni di Castagnole Monferrato. Complessivamente se ne producono

RUCHE'
DI CASTAGNOLE MONFERRATO
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
2008

Il Ruchè è un vitigno autoctono che si coltiva in sette piccoli comuni che fanno corona a Castagnole nel cuore del Monferrato. L'origine e la storia di questo vitigno e quindi del vino ruchè sono ancora avvolti nel mistero.

Una supposizione è che tale nome derivi da "Rocche" (terreni argillosi a forte pendenza). È infatti prerogativa per il Ruchè essere coltivato in versanti assolati esposti a sud, sud-ovest, sui "Bricchi" (le sommità delle colline) in terreni forti, bianco-tuffacei. Il vitigno è molto resistente alla siccità, l'uva non subisce danni e giunge a maturazione nell'ultima settimana di settembre.

La vinificazione è tradizionale a cappello sommerso in botti di acciaio. Il vino che si ottiene ha corpo robusto, colore rosso rubino con accentuate sfumature di porpora e riflessi violacei. Il bouquet è fine, persistente, intenso, complesso e lievemente aromatico. Il vino al palato è morbido e vellutato. Il profumo del geranio e della ciliegia matura si esaltano nelle annate migliori.

Nel vigneto non vengono usati né diserbanti, né dissecanti e inoltre l'uva non viene irrorata con antibiotici.

L'etichetta è dell'artista Carlo Carosso. Le sue figure, di cui è esempio "La Baccante" della presente etichetta, sono legate ai miti della classicità greca.

Prodotto da
CRIVELLI
CASTAGNOLE MONFERRATO - ASTI
ITALIA

Imbottigliato da AT 420 - Italia

75 cl e



13,5% vol

solo 200.000 bottiglie l'anno (per darne una dimensione, di Chianti se ne producono 84 milioni). Sarebbe un vero peccato se si perdesse un'uva autoctona di queste caratteristiche a favore di uve internazionali solo perchè si vendono meglio. Possiamo contare su produttori come Crivelli perchè ciò non avvenga.

Qualche notizia in più sul Ruchè la trascivo dal sito internet del produttore.

<http://www.ruchecrivelli.it/ita.html>

L'origine e la storia sono ancora avvolti nel mistero. Per il vitigno Ruchè è quindi anche per il vino Ruchè si possono fare, fino ad oggi solo supposizioni.

Una è che tale nome derivi da "rocche" sulle quali poteva essere coltivato questo vitigno per la sua peculiarità di poter affrontare, in terreni calcareo-argillosi, forti siccità senza far subire danni al suo frutto. Altra supposizione potrebbe anche derivare dalla devozione di San Rocco al quale era stata dedicata, nei tempi remoti, una cappella votiva.

Una terza, storico suggestiva, fa risalire tale nome da un convento che si trovava nei pressi di Castagnole Monferrato; questo convento benedettino era nominato "Convento delle Rocche" e, siccome i frati furono coloro che salvaguardarono il patrimonio storico, artistico e culturale dell'Impero Romano, possono aver salvaguardato il vitigno da cui in seguito prese il nome.

L'aspetto si presenta di colore rosso rubino, con accentuate sfumature di porpora; da giovane possiede notevoli riflessi violetti che si trasformano, nel tempo, in aranciati vivi. La qualità di questo nobilissimo vino sono certamente tali da farlo entrare, in tempi brevi, tra la ristretta schiera dei più grandi vini Piemontesi.

Al bouquet è fine, persistente, intenso, complesso, lievemente aromatico, moribondo e vellutato.

Il Ruchè di Castagnole Monferrato è un ottimo vino da formaggi saporiti di media-alta stagionatura si abbina molto bene con secondi di selvaggina.

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
RUCHE' DI CASTAGNOLE MONFERRATO
AAA 00143662 LITRI 0.750