

**FERRARIS**<sup>®</sup>  
— AGRICOLA —

VIGNAIOLI IN MONFERRATO



ITALIANO  
**PRESS KIT**

---

2021

# INDICE

- |                                      |           |
|--------------------------------------|-----------|
| <b>1. CHI SIAMO</b>                  | PAGINA 02 |
| <b>2. LA STORIA</b>                  | PAGINA 03 |
| <b>3. IL TERRITORIO E LA CANTINA</b> | PAGINA 05 |
| 3.1 TERRITORIO E MICROCLIMA          |           |
| 3.2 LA CANTINA                       |           |
| <b>4. VITICOLTURA E VIGNETI</b>      | PAGINA 08 |
| 4.1 I VIGNETI                        |           |
| 4.2 CONDUZIONE AGRONOMICA            |           |
| <b>5. IL RUCHÈ</b>                   | PAGINA 11 |
| 5.1 LA DENOMINAZIONE                 |           |
| 5.2 PATERNITÀ: DON GIACOMO CAUDA     |           |
| 5.3 CARATTERISTICHE                  |           |
| <b>6. I VINI</b>                     | PAGINA 14 |
| 6.1 FERRARIS AGRICOLA                |           |
| 6.2 VIGNA DEL PARROCO                |           |
| 6.3 CÀ MONGRÒSS                      |           |
| <b>7. ACCOGLIENZA</b>                | PAGINA 20 |
| 7.1 IN CANTINA                       |           |
| 7.2 IL MUSEO                         |           |
| <b>8. CONTATTI</b>                   | PAGINA 22 |



## 1. CHI SIAMO

Ferraris Agricola è **Luca Ferraris**, un vigneron del Monferrato a guida dell'azienda di famiglia costruita e fatta crescere con determinazione nel nome della sua grande passione per il Ruchè.

**34 ettari di vigneti di proprietà** il cui nucleo originario nasce nel comune di **Castagnole Monferrato** per poi ampliarsi con altre tre importanti acquisizioni: **Vigna del Parroco, Cà Mongròss** a Montegrosso d'Asti e **Tenuta Santa Chiara** a Monastero Bormida.

**250mila** le bottiglie prodotte di cui più della metà rappresentate dal Ruchè, distribuite nei principali mercati internazionali.

Oggi Ferraris è l'indubbio punto di riferimento del **Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG** nel mondo, fiore all'occhiello di una denominazione riscoperta, frutto di quell'orgoglio contadino che ha ridisegnato le colline del Monferrato.

## 2. LA STORIA

La storia dell'azienda Ferraris Agricola nasce dall'avventura del bisnonno di Luca, Luigi, emigrato in America a inizio '900 per partecipare alla Gold Rush in California. Tra i tanti cercatori d'oro è uno dei fortunati e grazie ai proventi la bisnonna Teresa, rimasta in Italia, ha la possibilità di realizzare i propri sogni acquistando la casa più grande di Castagnole Monferrato, in via al Castello, dove nacque l'azienda e dove tuttora si trovano le cantine storiche della famiglia.

Nel 1923 fu il nonno di Luca, Martino, a comprare con molti sacrifici il **Casot**, un **casolare rurale nel cuore di un appezzamento di 40.000 mq dove oggi dimora uno dei vigneti più rappresentativi della tenuta**. Si susseguirono anni di impianti di nuovi vigneti e acquisto di botti per poter vinificare in proprio la produzione, che inizialmente veniva venduta all'ingrosso ai commercianti dell'epoca e, in damigiane, ai consumatori privati. Erano gli anni in cui i tempi del commercio tra Castagnole e Torino erano scanditi dai viaggi a cavallo; da allora tanti passi sono stati compiuti attraverso la decisione del figlio di Martino, nei tempi della forte industrializzazione, di emigrare in città mantenendo comunque viva la **passione per la terra**, continuando ad occuparsi dei vigneti di famiglia e conferendo le uve alla Cooperativa Sociale del paese.

Oggi l'azienda è guidata e gestita da Luca, il nipote di Martino che ha continuato, instancabile, a viaggiare, portando i vini Ferraris nel mondo.

È il **1999** quando, dopo il diploma in Agraria, Luca inizia una completa **ristrutturazione della vecchia cantina**, ricominciando a vinificare in proprio le uve provenienti dai vigneti di famiglia. Questa fu la svolta per l'azienda e, senza dubbio, per tutto il mondo del Ruchè: fu infatti il primo in zona ad effettuare i diradamenti delle uve per aumentarne la qualità, impostando la conduzione esclusivamente per la produzione di vino in bottiglia e di alto livello. La produzione crebbe rapidamente: si passò dalle 5.000 bottiglie dell'annata 2000 alle 60.000 del 2003, anche grazie alla partnership durata fino al 2007 con Randall Grahm, enologo californiano, fondatore dell'azienda Bonny Doon Vineyard nelle Santa Cruz Mountains e appassionato di vitigni autoctoni da riscoprire.

L'anno dell'espansione è il **2015**: nuove acquisizioni, **raddoppiano la produzione e gli spazi di lavoro**, portando in cantina importanti investimenti in tecnologia e macchinari. Con coerenza e sinergia si lavora in un'ottica di crescita non solo nella parte produttiva ma anche sul comparto enotecnico e commerciale.

Nel **2016** una telefonata cambia per sempre il destino di un vigneto e di Luca Ferraris, che acquista da Francesco Borgognone, in un simbolico passaggio di testimone, la **Vigna del Parroco**. Luca, consapevole del valore storico e genetico racchiuso all'interno di questi antichi ceppi, continua con onore ed estrema dedizione a coltivare quello che è l'unico cru del Ruchè riconosciuto dal Ministero, portandolo a diventare non solo il vino simbolo dell'azienda Ferraris, ma anche bandiera del Ruchè nel mondo, in memoria del suo lungimirante padre, il prete di campagna Don Giacomo Cauda, al cui nome rimane indissolubilmente legato (si veda paragrafo 5.2).

Risale al **2019** l'ultima acquisizione di Ferraris Agricola, a Montegrosso d'Asti. Si tratta dei sei ettari di vigneto **Cà Mongròss** dove nasce il progetto legato alla Barbera: un podere a corpo unico in una delle zone di produzione d'eccellenza, più vocate a questo vitigno.

### **3. IL TERRITORIO E LA CANTINA**

“

*Abbiamo ridato dignità ad un territorio. Il Ruchè non è solo un buon vino, è un sapore unico, è il frutto dell'orgoglio contadino che negli ultimi quindici anni ha ridisegnato le colline del Monferrato, creando un quadro che è un capolavoro agricolo in continua evoluzione*

*Luca Ferraris*

”

## 3.1 IL TERRITORIO E IL MICROCLIMA

**Castagnole Monferrato** racchiude nel nome stesso non solo i boschi di castagni che un tempo ricoprivano le colline del suo territorio, oggi scomparsi per lasciare spazio alla coltivazione della vite, ma porta l'emblema dell'area collinare che si estende dalla destra orografica del fiume Po fino all'Appennino Ligure, all'interno delle province di Asti e Alessandria. **Un piccolo paese che segna il confine tra il Monferrato Astigiano e quello Casalese dove la natura ha creato un terroir ideale per la vigna.** Tuttavia, la bellezza e la particolarità di questo territorio, rispetto ad altre zone vitivinicole fortemente antropizzate, è la **varietà del paesaggio**, che lascia ancora molti spazi a zone selvagge e incontaminate, prati e boschi, aree rurali di primigenia bellezza.

I suoli, originatisi durante il Miocene, sono **marnosi**, in alcune zone si fanno **argillosi** e **sabbiosi**, ricchi di fossili, segno dell'ancestrale presenza del mare. Si presentano poveri e con una evidente presenza di **tufo**. Caratteristica del Monferrato, di cui ne ritroviamo un esempio nella storica cantina della famiglia Ferraris, nel centro di Castagnole Monferrato, sono gli *infernot*, piccoli locali scavati nella roccia per la creazione in un tempo passato, di naturali cantine domestiche.

Un territorio collinare dove il clima è influenzato sia dalle Alpi che dal mare: il semicerchio di montagne offre protezione dalle perturbazioni provenienti da nord ed ovest limitando le piogge e mitigando il freddo invernale.

La piovosità annuale è limitata a circa 600-700 millimetri di pioggia arrivando a toccare nell'area di Castagnole Monferrato record molto bassi rispetto al generale; gli inverni sono relativamente miti rispetto alla latitudine, con minime di pochi gradi sotto zero e, solitamente, le precipitazioni nevose sono modeste.

## 3.2 LA CANTINA

La cantina è stata costruita nel 2009 per poi essere ampliata nel 2015 negli spazi e nell'acquisto di nuova tecnologia, giungendo a presentarsi come è oggi. Il trasferimento dalla storica sede alla nuova è stato un passaggio obbligato dato dalla costante crescita, soprattutto grazie al grande successo che il Ruchè ha iniziato a riscuotere sul mercato nazionale e internazionale. L'edificio si trova sulla strada principale che collega Castagnole Monferrato con la città di Asti, in **posizione strategica anche ai fini dell'accoglienza degli appassionati** in cantina. Strutturato su tre livelli in più di 1000 mq di superficie, al piano interrato si trova la **barricaia** dove affinano i vini nelle piccole botti di rovere e al suo fianco il magazzino dove vengono stoccate le bottiglie: due aree in cui la temperatura è costante in modo naturale per tutto l'anno. Al piano terra si trova tutta la produzione, dalla vinificazione all'imbottigliamento: macchinari di **elevata tecnologia** che consentono di poter lavorare i vini al meglio senza intaccarne le caratteristiche principali, nel massimo rispetto della tipicità e dell'espressione. Accanto alla tecnologia vi è la **sapienza umana** senza la quale nulla sarebbe possibile: il piano superiore è destinato agli uffici che ospitano il giovane team dell'azienda, pronto all'accoglienza nell'adiacente sala degustazione che può ospitare sino a 30 persone con affaccio, dall'alto, sulla cantina così da essere compartecipi diretti nelle fasi di produzione e lavorazione.



## 4. VITICOLTURA E VIGNETI

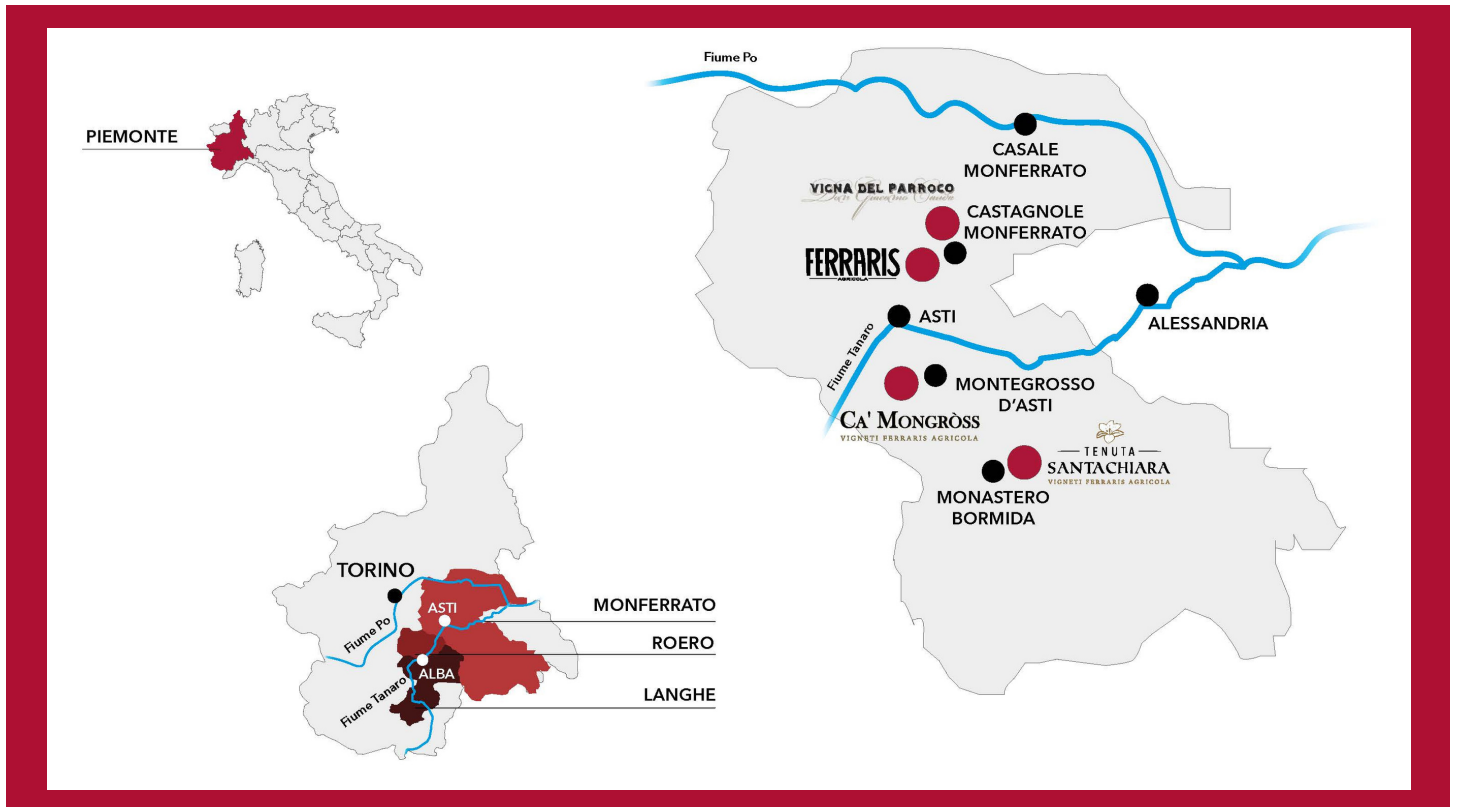
### 4.1 I VIGNETI

I vigneti dell'azienda Ferraris Agricola sono presenti in quattro dei sette comuni della denominazione: **Castagnole Monferrato, Grana, Montemagno** e **Scurzolengo**. Attualmente, gli ettari vitati sono **34** in totale, suddivisi nelle quattro tenute agricole: il nucleo originario che comprende 24 ettari nei 4 comuni principali, **Vigna del Parroco** a Castagnole Monferrato che consta di 2 ettari, i vigneti di Cà Mongròss, **6 ettari a Montegrosso d'Asti**, da cui nascono le Barbere e 2 ettari a Monastero Bormida con **Tenuta Santa Chiara**, dedicati alla produzione dell'Alta Langa .

Le radici della famiglia Ferraris partono dai 24 ettari delle vigne nel cuore del Monferrato, dove tra i più estesi vigneti di Ruchè a corpo unico troviamo il **Bricco della Gioia** da cui nasce Opera Prima. Situato nel versante sud della dorsale collinare che da Castagnole corre verso Asti, è tra i maggiori dell'intera area di produzione. Il terreno si presenta sciolto, ricco di calcare e molto povero così da non portare troppo vigore alla vite. L'altitudine e l'esposizione a sud ovest permettono di catturare l'energia solare per avere vini di grande concentrazione e struttura pur mantenendo un'elevata eleganza. Il vigneto Bricco della Gioia è diventato l'elemento grafico distintivo delle etichette di Ferraris Agricola.

Tra i comuni di Castagnole, Montemagno e Grana si trova il **vigneto Casot**, altro appezzamento storico dove nel 2006, per la prima volta in Piemonte, è stato impiantato il **Viognier** da cui nascono, in purezza, i vini Sensazioni e Opera Chiara, entrambi Piemonte Viognier DOC, unici vini bianchi della produzione Ferraris. Il vigneto del Casot è famoso per i terreni rossi, sabbiosi che danno tipicità ed eleganza dei profumi.

## MAPPA DEI VIGNETI



## 4.2 CONDUZIONE AGRONOMICA

I vigneti hanno età variabili fino ai 56 anni dei ceppi di quelli della Vigna del Parroco. La forma di allevamento è il guyot ed ogni operazione colturale è eseguita a mano. Un'attenzione particolare viene riservata alla **protezione fogliare** e in fase preliminare alla **ricerca e sperimentazione** interne all'azienda sulle condizioni di allevamento in relazione allo sviluppo delle gemme basali.

Nonostante le pratiche adottate in vigna e la filosofia produttiva siano sempre le stesse, l'interazione tra la **diversa composizione del sottosuolo** delle varie aree e il microclima, dà origine a vini in grado di differenziarsi da vigneto e vigneto, con caratteristiche uniche. I terreni più sabbiosi sono quelli che conferiscono ai vini più eleganza e profumi; dove invece la sabbia si unisce a marne maggiormente calcaree, i vini ne escono con grande struttura e austerità.

Un **progetto di lavoro sul vigneto attento e dedicato a ricercare il giusto equilibrio tra qualità e quantità delle uve**: supporto organico e continuo nel terreno, reinnesti e operazioni mirate al fine di conservare la capacità vegetativa in equilibrio con quella produttiva.

## 5. IL RUCHÈ

### 5.1 LA DENOMINAZIONE

Ruchè si scrive con l'accento grave e, anche se il Piemonte è vicino alla Francia, si pronuncia "rukè" e non "ruscè".

Castagnole Monferrato, in Provincia di Asti, è uno di quei paesi con "nome e cognome" per distinguerlo da altri (ad esempio Castagnole Lanze) e rivendicare così la sua appartenenza a quello che fu per sette secoli un piccolo stato, fin dal Medioevo celebrato per la produzione di vini pregiati.

Il Ruchè di Castagnole Monferrato è una piccola DOCG, si estende su sette comuni astigiani: Castagnole Monferrato, Montemagno, Viarigi, Refrancore, Scurzolengo, Portacomaro e Grana.

Sono **185 ettari** coltivati (erano 103 nel 2011 e soltanto 10 nel 1988), **35** aziende, **22** produttori e, oggi, quasi **un milione di bottiglie prodotte** contro le 420 mila del 2010 (l'anno della DOCG). Il 35% del vino prodotto è esportato in tutto il mondo.

## 5.2 PATERNITÀ: DON GIACOMO CAUDA

Il padre del Ruchè, il primo a credere nelle potenzialità di questa uva per la produzione di un vino varietale, secco, in purezza, il primo a vinificarlo e a venderlo in bottiglia, fu un parroco di campagna. Il suo nome è, a ragion veduta, entrato nella storia: **Don Giacomo Cauda**. E prima ancora dell'avvento della DOC, quel vino era conosciuto proprio come "Ruchè del Parroco".

“

*Che Dio mi perdoni per avere a volte trascurato il mio ministero per dedicarmi anima e corpo alla vigna. Finivo la Messa, mi cambiavo in fretta e salivo sul trattore. Ma so che Dio mi ha perdonato perché con i soldi guadagnati dal vino ho creato l'oratorio e ristrutturato la canonica*

*Don Giacomo Cauda*

”

Don Giacomo, classe 1927, arriva a Castagnole Monferrato come parroco nel 1964. Nato nel Roero, Don Giacomo non conosceva il Ruchè ma viene subito colpito da quell'uva dal sapore gradevole e raffinato, tanto che prova a vinificarla in purezza ed il suo primo esperimento produce ben 28 bottiglioni! Comincia così la sua lunga avventura di prete vignaiolo che regalerà al territorio fama e fortuna. È grazie alla sua determinazione che il Ruchè otterrà nel 1987 la DOC. Nel 1993, ormai anziano, cede la proprietà del vigneto ad un suo parrocchiano: Francesco Borgognone che accompagna il Ruchè ad ottenere, nel 2010, la DOCG.

Nel 2016 Borgognone divenuto anch'egli anziano, vende la vigna, oggi **unico CRU del Ruchè riconosciuto dal Ministero dell'Agricoltura**, al giovane produttore Luca Ferraris. Da allora La Vigna del Parroco sarà il vino bandiera del Ruchè nel mondo, in memoria del suo coraggioso e lungimirante padre. Soprannominato nella zona "Il piccolo Barolo del Monferrato", oggi vanta un posizionamento importante nel mercato internazionale.

Se nota è la paternità resta invece avvolta dal mistero la sua origine, come quella del nome. Alcuni ipotizzano una genesi del nome dovuta alla vicinanza dei vigneti ad un convento benedettino dedicato a San Rocco, oggi scomparso, che si doveva trovare nei pressi di Portacomaro o Castagnole Monferrato. Altra ipotesi vede l'arrivo del vitigno, importato durante il XII secolo da monaci circostensi provenienti dalla Borgogna anche se pare essere tesi smentita da uno studio del 2016 sul DNA del Ruchè che lo apparenta strettamente a due vitigni tipici del nord Italia, la Croatina e la Malvasia aromatica di Parma, oggi estinta. Ciò che è certo è che tale varietà nel Monferrato ha trovato la sua terra di elezione di massima espressione e qualità.

## 6. I VINI

Partendo dall'assunto che **i vini si creano dal lavoro in vigna**, l'attenzione alle operazioni in verde è massima. Un'attenzione e una cura che continuano in cantina nel pieno rispetto all'interno del processo di vinificazione, dell'identità dei singoli vitigni, preservandone le caratteristiche intrinseche ed uniche. **Ricerca, rigore e innovazione. Rispetto, interpretazione, terroir.** Questi i concetti cardine su cui si fonda la filosofia produttiva di Ferraris Agricola.

“

*La filosofia che da sempre accompagna il mio lavoro è quella di riuscire a far combinare il rispetto della natura, della tradizione e della tecnologia per poter ottenere sempre il miglior risultato possibile, investendo tempo, e non solo, nella ricerca del massimo*

*Luca Ferraris*

”

## 6.1 FERRARIS AGRICOLA

Sono 250.000 le bottiglie prodotte in totale da Ferraris Agricola, di cui 120.000 di Ruchè, esportate nei principali mercati internazionali.

### I RUCHÈ

OPERA PRIMA

Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG

CLÀSIC

Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG

SANT'EUFEMIA

Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG

CASTELLETTO DI MONTEMAGNO

Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG Riserva

### BIANCHI E DOLCI

SENSAZIONI

Piemonte Viognier DOC

OPERA CHIARA

Piemonte Viogner DOC

IL GIAJ

Moscato d'Asti DOCG

### GRAPPA

LUNA

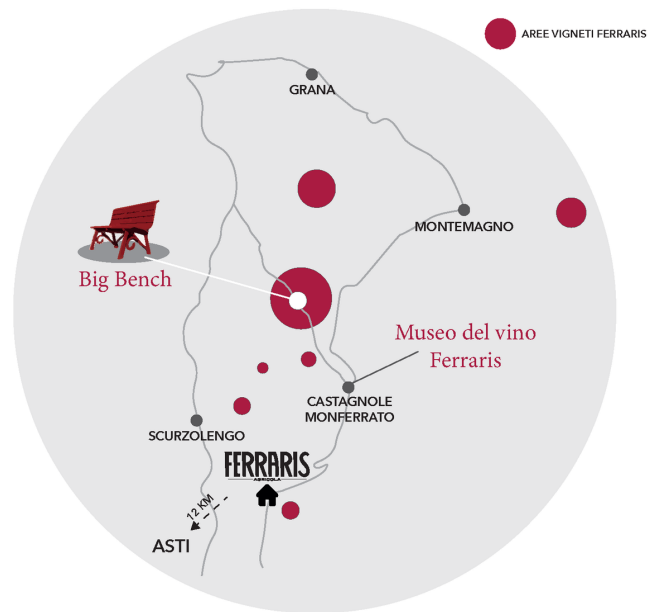
Grappa di Ruchè



## FERRARIS AGRICOLA

# FERRARIS

AGRICOLA



## 6.2 VIGNA DEL PARROCO



Il vino **Vigna del Parroco** prende il nome dal piccolo vigneto situato vicino alla chiesa di Castagnole Monferrato, piantato da Don Giacomo Cauda negli anni '60, allora parroco del paese e autore del recupero di questo **vitigno autoctono**. Presentato nella sua **storica bottiglia** creata apposta per l'invecchiamento, custode di un vino da consumarsi nelle occasioni speciali.

Alla vista si lascia apprezzare per una luminosità preziosa con tonalità rubine e sfumature porpora sull'unghia.

Il profilo olfattivo coinvolge subito per **personalità e tipicità** regalando sentori floreali di rosa e violetta, fruttati di marasca e piccole bacche di bosco, su uno sfondo lievemente balsamico.

Al palato conferma di avere la stoffa che contraddistingue i "grandi vini piemontesi".

## VIGNA DEL PARROCO

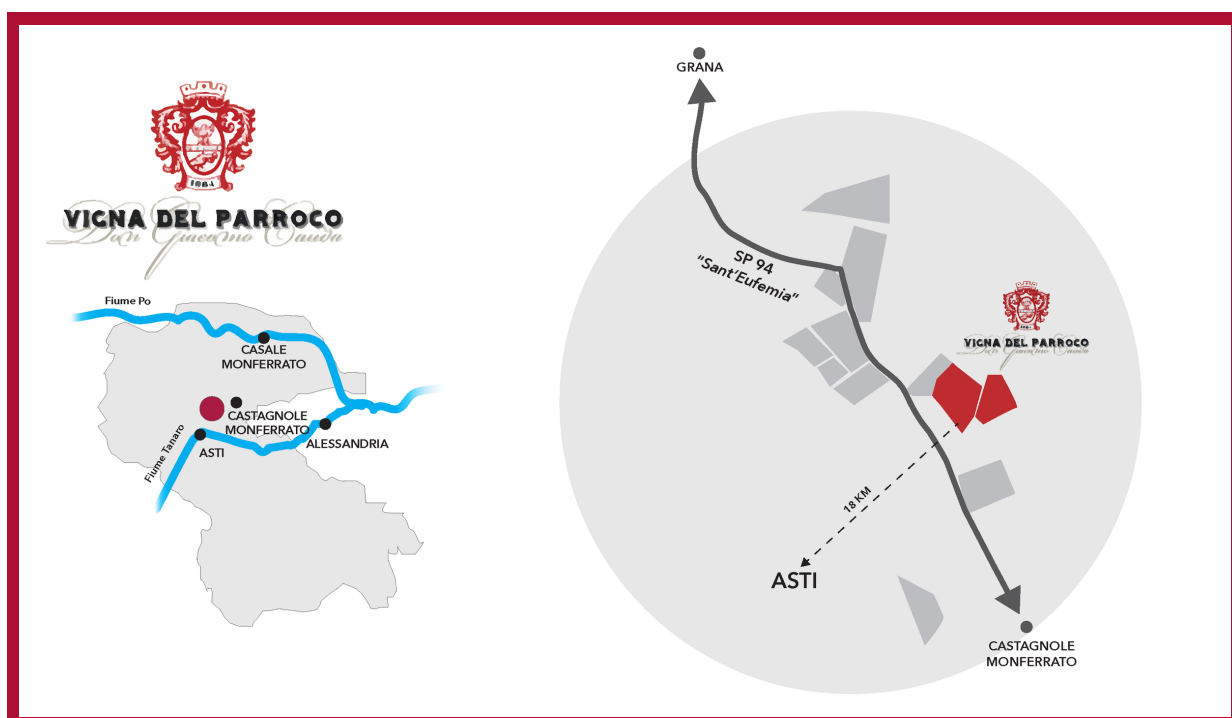
## VIGNA DEL PARROCO

“

*Ha un corpo perfetto ed un equilibrio di aromi, sapori e profumi unici. Degustato con moderazione libera lo spirito e apre la mente...”*

*Don Giacomo Cauda*

”



## 6.3 CÀ MONGRÒSS



CA' MONGRÒSS  
VIGNETI FERRARIS AGRICOLA

I vigneti, 6 ettari da cui nascono le Barbere, sono situati tutti nel comune di Montegrosso d'Asti.

### VINI ROSSI

VITI CENTENARIE

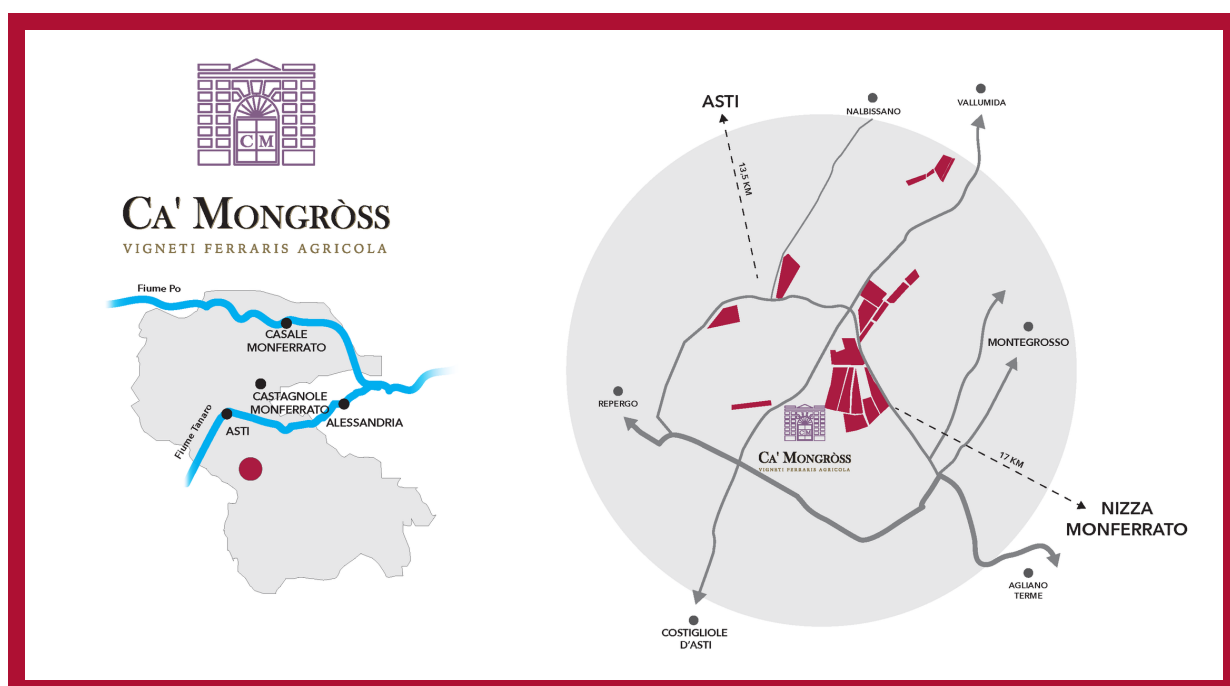
Barbera d'Asti DOCG Superiore

LA REGINA

Barbera d'Asti DOCG Superiore

DEL MARTIN

Barbera d'Asti DOCG



## 7. ACCOGLIENZA

### 7.1 IN CANTINA

**Visite e degustazioni** si svolgono nella cantina di Castagnole Monferrato.

L'offerta include la visita che si svolge nella zona di produzione ed invecchiamento del vino e ha una durata di circa un'ora. La degustazione prevede l'assaggio di quattro vini accompagnata da un tagliere di formaggio e salame (prodotti rigorosamente dal territorio) ad un costo di 15,00 euro a persona.

Orari

Dal lunedì al venerdì: dalle 9.00 alle 12.30 e dalle 14.00 alle 18.00 - prenotazione obbligatoria.

Sabato: dalle 10.00 alle 12.00 e dalle 15.00 alle 18.00.

Domenica: chiuso da gennaio a marzo.

Per prenotazioni | Accoglienza, acquisti, visite e degustazioni

E-mail: [info@lucaferraris.it](mailto:info@lucaferraris.it) | Tel. +(39) 0141292202

## 7.2 IL MUSEO

Il museo nasce tra le **antiche mura della vecchia cantina** della famiglia Ferraris che sorge nel centro storico del paese di Castagnole Monferrato. Costruita nel XVII sec. è formata da archi di antichi mattoni semplicemente appoggiati su pareti di tufo, utilizzata da oltre tre secoli per la produzione del vino. Nel 2009, anno in cui per motivi logistici la produzione dell'azienda si è trasferita nella nuova cantina, lo storico sito è stato trasformato, per volontà di Luca, nel museo di famiglia per onorare il lavoro del nonno Martino. Al suo interno si possono ammirare **antichi strumenti** utilizzati sia nei vigneti che in cantina ed uno spettacolare **infernot** scavato a mano nel tufo.

Quest'ultimo fa parte di quella serie di *infernot* che, insieme agli splendidi vigneti, hanno contribuito ad includere il paesaggio vinicolo del Monferrato nel Patrimonio dell'Umanità dell'Unesco.

---

Possibilità di visite: da aprile a novembre.

Apertura tutte le domeniche presso la sede nel centro di Castagnole Monferrato in Via al Castello 14

Orario: dalle 10.30 alle 12.30 e dalle 14.30 alle 16.30.

## 8. CONTATTI

### CANTINA

S.P. 14 Località Rivi, 7  
| Castagnole Monferrato 14030 (AT)  
Tel +39. 0141 29 22 02  
[www.ferrarisagricola.com](http://www.ferrarisagricola.com) |  
[info@lucaferraris.it](mailto:info@lucaferraris.it)

### WINE SHOP, VISITE IN CANTINA E DEGUSTAZIONI

S.P. 14 Località Rivi, 7  
| Castagnole Monferrato 14030 (AT)  
Tel +39. 0141 29 22 02  
[www.ferrarisagricola.com](http://www.ferrarisagricola.com) |  
[info@lucaferraris.it](mailto:info@lucaferraris.it)

### MUSEO DEL RUCHÈ | ENOTECA DEL MUSEO

Via del Castello, 14  
Centro storico | Castagnole Monferrato 14030 (AT)  
tour  
virtuale del museo

### FOLLOW US



**FERRARIS**<sup>®</sup>  
— AGRICOLA —

VIGNAIOLI IN MONFERRATO

