

LA STAMPA

LASTAMPA.IT – 18 MAGGIO 2021

Dalla California al Monferrato, i 100 anni di Ferraris Agricola e del suo Ruchè

DI PAOLO MASSOBRIO



Luca Ferraris

La storia di questa azienda inizia nel 1921 in California: lì emigrò Luigi, il bisnonno di Luca, che oggi la porta avanti a Castagnole Monferrato investendo in ricerca e sperimentazione. A giugno festeggiammo con la riapertura del museo e l'inaugurazione di un wine club

Era l'inverno del 1984 quando da Milano partii con la mia Fiat 126 per andare a cercare don **Giacomo Cauda, parroco di Castagnole Monferrato** che produceva un vino raro, il Ruchè. Mi accolse nella sua sagrestia e mentre assaggiavo quel vino che sapeva di rosa gli brillavano gli occhi nel leggere la mia sorpresa. Nel settembre del 1987 acquistai una damigiana per la festa di matrimonio e i carabinieri di Refrancore mi sanzionarono per trasporto non conforme. Questo per dire quanto sia affezionato a questo vino che forse è un lontano parente del Gamay, gloria della gente del luogo tanto che un castagnolese, compagno in armi del papà di Beppe Rinaldi detto "il Citrico", lo convinse a piantarne le viti nelle Langhe. E Beppe è rimasto affezionato fino all'ultimo a quel vino che sembrava una mosca bianca nel novero dei vini piemontesi. La **Vigna del parroco**, dopo la scomparsa di don Cauda, è passata di mano all'azienda Borgognone (nome omen se ci riferiamo alla Francia) e da questa, nel 2016, a **Luca Ferraris**, che nel Ruchè ha un ruolo importante, avendone declinato varie tipologie ed essendo anche presidente dell'associazione dei produttori.



Ora, parlo di lui, perché la Ferraris Agricola ebbe inizio **100 anni fa**. Oltreoceano. Ma non in Argentina, approdo di tanti emigranti piemontesi del tempo- Papa Francesco stesso è originario di Portacomaro, a un paio di chilometri da questa tenuta -, bensì in California, dove il bisnonno di Luca, Luigi, emigrò e trovò l'oro durante la "Golden Rush". Ed è proprio grazie ai proventi derivati che la moglie, rimasta in Italia, ebbe la possibilità di realizzare i propri sogni. Correva l'anno 1921 quando acquistò la casa più grande di **Castagnole Monferrato**, dove nacque poi l'azienda vitivinicola e dove tutt'ora si trovano le cantine storiche e il Museo del Ruchè Ferraris. Le due generazioni successive furono impegnate nei vigneti man mano acquisiti, e i vini furono venduti ai commercianti dell'epoca, successivamente in damigiane ai consumatori privati, con parte delle uve conferite alla Cooperativa sociale del paese. Tutto ciò continuò fino al 1999 quando, dopo aver conseguito il diploma in Agraria, entrò in azienda il pronipote Luca. E fu la svolta nel segno del Ruchè. Luca fu infatti il primo in zona a effettuare i diradamenti delle uve per **umentarne la qualità** e a impostare l'azienda esclusivamente per la produzione di vino in bottiglia. E oggi si celebrano anche i suoi primi 20 anni di ricerca, sperimentazione in campo (filari a cordone speronato), innovazione nelle vinificazioni, di questa Docg. Oggi gli ettari vitati sono 34 - **250mila le bottiglie** - con la tappa fondamentale dell'acquisizione della Vigna del Parroco, unico cru di Ruchè. Ma ci sono anche i 6 ettari di Ca' Mongròss a Montegrosso d'Asti da cui nascono le Barbera e i 2 ettari a Monastero Bormida con Tenuta Santa Chiara dedicati alla produzione di Alta Langa.



Iniziamo il viaggio dunque con una verticale del "Clàsic", di cui abbiamo degustato le annate 2010, 2011, 2012 e 2019. Prodotto da uve ruchè in purezza, provenienti da vigneti di Castagnole Monferrato con caratteristiche diverse, viene vinificato con 20 giorni di macerazione sulle bucce, quindi

fermentato in rotomaceratori orizzontali, mentre fa la malolattica e l'affinamento per sei mesi in tonneaux. Nel **Classic 2019** senti la rosa potente, ma anche un vino pieno, fragrante fine con una vena tannica. Nei campioni degli anni più indietro, oltre all'integrità, colpisce quell'aroma che diventa balsamico. Superbo il 2010, nel 2011 senti il rosmarino e a occhi chiusi lo scambieresti per un vermut, mentre il 2012 è pregnante di freschezza e scalpitante coi suoi tannini vivi.



Una seconda interpretazione del vitigno è l'"**Opera Prima**", ottenuto da quella che Luca definisce "la vigna perfetta", ovvero Bricco della Gioia. Vinifica in rotofermentatori in acciaio a temperatura controllata per 20-25 giorni, successivamente rimane a contatto con le bucce per altri 20-25 giorni secondo la tecnica del "cappello sommerso". Quindi affina 24 mesi in tonneaux e 12 mesi in bottiglia. Abbiamo degustato la vendemmia 2016 e la 2017, che è una Riserva. E qui a occhi chiusi diresti che sei di fronte a un pinot nero, dove la concentrazione dei frutti è più accentuata, l'ampiezza più espansa. Nel 2017 senti la confettura di prugna e rispetto al Clàssic che rimane un Ruchè iconico, questo sembra raccontare un'altra storia, quella di un grande vino internazionale.



Poi, c'è il Ruchè schietto e sincero, ovvero il **Sant'Eufemia**, vinificato esclusivamente in acciaio. La vendemmia è 2020 e le sue note sono eteree di rosa. E piace.



L'abbiamo lasciato per ultimo perché da qui inizia la storia del Ruchè. È il **Vigna del Parroco**, che prende il nome dal piccolo vigneto vicino alla chiesa di Castagnole Monferrato, piantato da don Cauda nel 1964, che fu il primo a vinificarlo in purezza. Abbiamo degustato le vendemmie 2018 e 2019. Viene vinificato esclusivamente in acciaio. Ora il 2019, che ha note minerali marcate è davvero il racconto del Ruché, dritto, che rimarca finezza e tannini setosi.



Ma i meriti di Luca non sono certo finiti qui. C'è ancora da scoprire il progetto legato al vino bianco top di casa Ferraris, nato due anni fa. E la scelta non è stata banale. Si è puntato, infatti, sul vitigno viognier, piantato lungo sette ettari e declinato in due vini. Il **Piemonte Viognier "Sensazioni" 2020**, vinificato in acciaio e - in anteprima - il Piemonte Viognier "Bisou" 2019, un cru di collina, vinificato un terzo in tonneaux e due terzi in acciaio.

Una scelta coerente, se ci pensiamo, con l'anima aromatica del Ruchè, in questo caso in versione blanc. Qui senti la freschezza di frutti come mele e pesca e un sorso fresco, equilibrato, aromatico, che si sublima con l'equilibrata concentrazione del **Bisou 2019**.



Per festeggiare il centenario è nato infine un progetto che ha come obiettivo quello di avvicinare i consumatori alla denominazione del Ruchè. Un wineclub esclusivo, il **Salotto del Ruchè**, che nei mesi a venire ospiterà alcuni appuntamenti dedicati all'anniversario dell'azienda, ai quali potranno partecipare clienti privati e wine lovers.



L'**inaugurazione del Wine Club** coincide con una riapertura importante, quella del Museo Ferraris, vero e proprio gioiello di famiglia che aprirà al pubblico il 5 giugno per tutti i sabati e le domeniche. Il museo sorge all'interno delle vecchie mura che un tempo ospitavano la cantina e al suo interno si possono ammirare antichi strumenti e uno spettacolare infernot scavato a mano nel tufo. Quest'ultimo fa parte di quella serie di infernot che, insieme agli splendidi vigneti, hanno contribuito a includere il paesaggio vinicolo del Monferrato nel Patrimonio dell'Umanità dell'Unesco. E il 1° giugno ecco l'inaugurazione dell'Agri Chiringuito presso la panchina gigante sulla collina di Sant'Eufemia: un chiosco in legno che ospiterà degustazioni live in vigneto e il racconto delle colline circostanti. Lunga vita al Ruchè!

Ferraris Agricola

S.P.14 Località Rivi 7

Castagnole Monferrato (AT)

tel. 0141 292202

www.ferrarisagricola.com