



DEGUSTAZIONE

Piemonte – Le nuove annate dei Ruché di Montalbera



di **Paolo Valente** pubblicato il 14 aprile 2023

Parlare di Montalbera significa parlare di Ruché. Principalmente, quanto meno. Se è vero che la cantina del Monferrato produce il 60% di tutto il Ruché di Castagnole Monferrato DOCG, è altrettanto vero che non è l'unico vitigno che viene coltivato nei suoi 110 ettari di vigneto. Barbera, Grignolino (Il 15% del Grignolino d'Asti DOC viene prodotto da Montalbera), Nebbiolo e Pinot Nero e poi, a bacca bianca, Moscato, Chardonnay e Viogner completano il panorama ampelografico della cantina di proprietà della famiglia Morando e gestita da Franco Morando che, dopo una formazione classica e un'esperienza all'estero, si è dedicato anima e corpo al progetto Montalbera.



Su 110 ettari vitati aziendali ben 65 sono a Ruché e recentemente sono stati predisposti per la piantumazione altri 8 ettari.

Il Ruché è il vitigno autoctono, semiaromatico, che più incarna il territorio di Castagnole Monferrato (e dei comuni limitrofi). Un vitigno quasi scomparso che, grazie all'opera iniziata da don Giacomo Cauda e da Lidia Bianco, rispettivamente parroco e sindaco della cittadina, e proseguita con il lavoro e la passione di alcuni piccoli viticoltori, è ora rinato a nuova vita e viene apprezzato per le sue caratteristiche organolettiche del tutto particolari.

L'olfatto, infatti, è caratterizzato da un tripudio di fiori, viola e rosa in particolare, e di spezie che si fanno sempre più intense con il trascorrere del tempo. In bocca ha media struttura, tannini levigati, discreta acidità e importante componente alcolica.



L'impegno di Montalbera per il Ruché si è trasformato in una ricerca effettuata con il supporto del laboratorio Bioesis di Ancona volta all'individuazione del genoma del vitigno al fine di provarne l'individualità e la tracciabilità in modo da poter, se del caso, identificare i vini che contengono altri vitigni siano essi Brachetto o Barbera. È stato così dimostrato che il Ruché possiede un patrimonio genetico del tutto specifico e non confondibile con altre varietà.

La gamma dei Ruché prodotta da Montalbera è rappresentata da quattro espressioni.

Alla gamma classica appartiene il **Ruché Tradizione**, un prodotto che matura in acciaio, di pronta beva, che fa della gioventù e della giovialità la sua carta vincente.

Della gamma "Le Selezioni" fanno parte i Ruché più rappresentativi.

Laccento 2021

È il vino più rappresentativo della cantina e viene prodotto dal 2006.

Il 20% delle uve subisce una sovrasmaturazione in vigna di oltre 30 giorni. Affina in acciaio.

Dal tipico colore granato pieno, al naso si percepiscono i classici sentori del vitigno tra i quali

spiccano note di spezie e di fiori. La bocca è avvolgente e di corpo con il tannino elegante e la lunga persistenza. L'annata 2021, dal punto di vista climatico, è stata una buona annata

Limpronta 2020

È il vino più importante dell'azienda, una Riserva realizzata con il contributo di uve Barbera per il 10%.

Sosta in tonneau di legno francese per 10/14 mesi.

È un vino che fa dell'avvolgenza e della ricchezza, oltre che della spiccata freschezza che la Barbera apporta, la sua chiave di volta; il passaggio in legno è perfettamente dosato e non sovrasta la materia prima ma anzi crea interessanti interazioni con la tavola.

Il progetto di avere un Ruchè longevo nasce nel 2008; si è ricercato un vino rosso importante e che non fosse solo espressione di profumi.



Conclude la gamma il **Ruché Laccetto da uve stramature**, una sorta di elisir dalla grande dolcezza e setosità.

<https://vinodabere.it/piemonte-le-nuove-annate-dei-ruche-di-montalbera/>