

Sessanta anni di Ruchè

scritto da Redazione Wine Meridian | 2 Luglio 2024



Una storia moderna e straordinaria, che inizia da un parroco, Don Giacomo Cauda, artefice della riscoperta, a inizio anni Sessanta, del **Ruchè, una piccola perla enologica che non conosce crisi.**

Una figura a metà strada tra Dom Pérignon, che la leggenda vuole artefice della nascita dello Champagne, e Don Camillo, per il suo carattere eccentrico, Don Cauda diede una nuova speranza a un piccolo territorio del Monferrato che rischiava di essere abbandonato.

È questa la storia che oggi festeggia il vino **Vigna del Parroco Ruchè di Castagnole Monferrato DCG**, proveniente dall'unico Cru della denominazione, riconosciuto dal Ministero dell'Agricoltura, esteso su poco più di 1 ettaro. A celebrare questo traguardo è **Luca Ferraris che la ereditò quasi "in dote" nel 2016** con la promessa di portare avanti e continuare

a valorizzare questo vigneto.

“Se non ci fosse stato Don Giacomo Cauda, oggi non esisterebbe il Ruchè. – Afferma Luca Ferraris, proprietario dell’omonima cantina – Questo vino ha un crescente successo e non conosce crisi, nonostante il momento di riflessione per il comparto enologico. Oggi se ne producono poco più di 1.000.000 di bottiglie vendute in tutto il mondo a un prezzo sempre crescente. Merito anche dell’introduzione della tipologia Riserva, che noi produttori abbiamo fortemente voluto”.

Oggi la **Vigna del Parroco** è un vino complesso, la cui bottiglia riproduce la forma originale del vino prodotto da Don Cauda. **Per festeggiare il sessantesimo**, quest’anno, verrà venduto in un **cofanetto speciale contenete la verticale di 4 annate: 2017, 2018, 2019, 2020**.

Don Giacomo Cauda fu un prete sperimentatore. Arrivato a Castagnole Monferrato, trovò in “dote” alla parrocchia pochi filari di un vitigno allora rude ma che, nel tempo, trasformò in un prodotto straordinario, inconfondibile per le sue note speziate e floreali. Gli esordi non furono facili tanto che, all’acquisto della Vigna del parroco, si fece promettere dai parrocchiani che, se necessario, avrebbero acquistato dieci vendemmie delle uve per non mandare in bancarotta la chiesa. Lavorando duramente, salendo sul trattore anche il Venerdì Santo, e dedicando ogni momento libero alla coltivazione della vigna, grazie a questo vino riuscì a costruire servizi per la comunità locale, facendo rifiorire il paese. Un impegno che lo portò ad arrivare fino a Roma, al Ministero, per richiedere la DOC, evoluta in DOCG nel 2010 grazie al Sindaco di Castagnole Monferrato Lidia Bianco.

Il **Ruchè di Castagnole Monferrato** è una **piccola DOCG** che si estende su sette comuni dell’astigiano – Castagnole Monferrato, Grana, Montemagno, Portacomaro, Refrancore, Scurzolengo e Viarigi – inclusa nel novero delle denominazioni gestite dal Consorzio Barbera d’Asti e Vini del Monferrato.

Una denominazione speciale perché il Ruchè è uno dei rari vitigni che può essere prodotto e riportato in etichetta solo nel territorio autorizzato dalla DOCG.