



## Ruchè, il rosso autoctono re del Monferrato



Origini sconosciute ai più e profumi originali: il Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG è un vino dal carattere inconfondibile. Sentori di rosa e viola, note fruttate di albicocca e la piacevole speziatura, lo distinguono nettamente dagli altri vini piemontesi. In molti credono che il nome derivi dal termine regionale “roche”, inteso come vitigno coltivato nelle zone arroccate del Monferrato. Di sicuro è in questa zona che ha trovato la sua terra di elezione e di massima espressione qualitativa. LA TRADIZIONE Vitigno autoctono tra i più rari di quelli coltivati nel Monferrato astigiano, secondo le tesi più accreditate, il Ruchè deriverebbe da antichi vitigni dell’Alta Savoia. Ma potrebbe avere origine da una varietà di vite della Borgogna, importata dai monaci del convento di San Rocco, oggi scomparso. I terreni calcarei, asciutti, con elevata insolazione della zona di produzione regalano un vino di alta qualità ma in quantità limitata. Inizialmente destinato al consumo familiare, era un vino raro, gustato solo nelle grandi occasioni. Nel tempo il Ruchè ha mantenuto questi tratti, facendosi riconoscere ed apprezzare in Italia e all’estero. LA DENOMINAZIONE Prodotto DOCG piemontese. A d.o.c. dal 1987, per la sua originalità ha conosciuto nell’ultimo decennio un successo crescente, consolidato dal prestigioso riconoscimento della Denominazione di Origine Controllata e Garantita ottenuto nell’anno 2010. Il Ruchè è tutelato dall’Associazione Produttori Ruchè di Castagnole Monferrato e del Consorzio Barbera d’Asti e Vini del Monferrato. LE CARATTERISTICHE Di colore rosso rubino non troppo carico, ha un profumo intenso con note floreali e speziate, talvolta unite a sentori di frutti di bosco e marasca. Al palato risulta asciutto, armonico e gradevolmente morbido, con buona persistenza aromatica. È un vino particolare, di buona alcolicità. Leggi anche: **SE IL RUCHE’ EVOLVE IN BAROLO LA PRODUZIONE** Viene prodotto nei Comuni di Castagnole Monferrato, Grana, Montemagno, Portacomaro, Refrancore, Scurzolengo e Viarigi. Le uve utilizzate sono dal 90 al 100 % Ruchè. Barbera e/o Brachetto possono intervenire fino a un massimo del 10%. LA CULTURA Nei secoli ha mantenuto la caratteristica di vino “delle grandi occasioni”, da offrire a parenti o amici cari. Montalbera, azienda agricola che si estende per 175 ettari tra Monferrato e Langhe, organizza la Festa del Ruchè con le sue etichette, frutto di passione e studio costante che hanno portato un nuovo Tre Bicchieri alla denominazione Ruchè. In particolare, quest’anno, al Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG LACCENTO 2016, oltre ai 99 punti dell’Annuario dei Migliori Vini Italiani di Luca Maroni che l’ha definito “Miglior vino rosso in assoluto 2018”. IN CUCINA Può accompagnare tutto il pasto, dagli antipasti, con salumi e prosciutti, fino ai formaggi di moderata stagionatura. PRODOTTI TIPICI E RICETTE DAL GUSTO ITALIANO LA RICETTA Spaghetti al Ruchè. Ingredienti per 4 persone: 400 gr spaghetti, 1 cipolla rossa media, 250 g Ruchè, burro, noce moscata, sale e pepe. Tagliare la cipolla e farla cuocere a fuoco basso con 4 noci di burro e due cucchiaini di Ruchè. Far cuocere gli spaghetti in abbondante acqua salata mescolata a un bicchiere di Ruchè. Scolare la pasta al dente

e condire con il composto di cipolla e vino, insaporendo con pepe e noce moscata. **TUTTE LE RICETTE REGIONALI** Altre ricette Salame cotto viterbese Casunziei all'Ampezzana **IL TERRITORIO** Panorami naturali, borghi ricchi di storia, artigianato e gastronomia di eccellenza: Monferrato è terra di castelli e vini, di tradizione e di commercio, ottima meta per gli amanti di escursioni e giornate all'insegna del relax e del benessere. Il Monferrato è una regione storico-geografica del Piemonte: oltre alla natura e alla ricchissima storia che il territorio presenta, è anche una delle più note regioni vinicole italiane nel mondo, soprattutto per quel che riguarda i vini rossi e gli spumanti. Nel 2006 è stato presentato ufficialmente a Parigi il dossier di candidatura per includere il territorio del Monferrato nella lista del Patrimonio Mondiale dell'umanità dell'UNESCO. **VISITA IL MONFERRATO: VAI ALLA GUIDA** Leggi anche: Il Ruchè con l'Accento migliori vino rosso dell'anno Piemonte nel piatto in 5 specialità Due bicchieri di vino al giorno fanno bene al cervello (Stile.it) Accessori cucina, il necessaire per provetti chef (Consigli.it)