



FERRARIS

Docg Ruchè di Castagnole Monferrato
Vigna del Parroco

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Ruchè

Bottiglie prodotte: 13.330

Prezzo allo scaffale: € 22,00

Azienda: [Ferraris Agricola](#)

Proprietà: Luca Ferraris

Enologo: Mario Redoglia

Luca Ferraris è la Ferrari del Ruché. E' una testa rossa (come me) e vive il suo lavoro con passione infinita: quinta marcia sempre inserita, in volo in giro per il mondo come ambasciatore di un vitigno autoctono - perla rara. Non si ferma mai, sempre pronto ad aprire le porte del suo museo, a guidarti nel suo inferno dove fa riposare scorte dei suoi Ruché (ne fa ben 4: Sant'Eufemia, Classic, Opera Prima e Vigna del Parroco), ad arrampicarsi in jeep su e giù per i vigneti (33 ettari di proprietà) scoscesi della patria elettiva di questo rosso così peculiare. Fa mettere panchine giganti su una delle più belle colline, Sant'Eufemia, per far ammirare la bellezza tutt'intorno, con lo sguardo che spazia alle montagne e corre libero fra vigne, prati e boschi. Luca, quarta generazione (in realtà il padre conferiva le uve alla cantina sociale, ma Luca entra di petto in azienda nel '99 e punta tutto subito sul Ruché) si ricorda bene di Don Giacomo Cauda, il prete vignaiolo che per primo, negli anni '60, vinifica in purezza il Ruché, salvandolo dall'oblio. "Rosso di sera bel tempo si spera": così il parroco di Castagnole Monferrato salutava Luca e mai parole furono più profetiche. Infatti la sua vigna dal 2016 è di Luca, che persegue con orgoglio la produzione di quel vino citato da Veronelli. More di gelso su un letto di rose, una presa di tabacco e un sorso evocativo, profondo, eterno. Indimenticabile.

(Alessandra Piubello)