

A Castagnole Monferrato apre il Museo del Ruchè, il vitigno autoctono piemontese

scritto da Nicole Bernardi | 24/07/2023



Sarà inaugurato il 2 settembre grazie al lavoro e all'impegno di Luca Ferraris, titolare dell'Azienda Agricola Ferraris e promotore del progetto

La **Doc Ruchè di Castagnole Monferrato** è piccola e si estende in soli 7 comuni. La crescita di interesse per questo vino e le aziende che sono nate intorno raccontano però una storia diversa, quella di un vino destinato a grandi cose.

La riscoperta del Ruchè: un parroco, un enologo americano e un giovane ragazzo

Sembra l'inizio di una barzelletta, eppure è la storia dei personaggi coinvolti nella rinascita del Ruchè. Negli anni '60 **Don Giacomo Cauda**, parroco di Castagnole Monferrato, inizia il recupero di alcune vigne abbandonate. Intuendo il potenziale di queste uve, inizia a vinificarle in purezza e a

imbottigiarle, dando così inizio all'affermazione del Ruchè in Piemonte. Nei suoi diari scriverà di aver dedicato forse troppo tempo al vino Ruchè piuttosto che ai suoi doveri di parroco.

Nel 2003 il celebre enologo americano **Randall Graham**, e amico di lunga data di Luca Ferraris, rimane folgorato dal vino prodotto dal giovane vignaiolo e si fa promotore all'estero di questo prodotto di eccellenza, sconosciuto all'estero. Il giovane Luca Ferraris inizia così a incrementare la produzione di bottiglie: dalle prime 10.000 negli anni 2000, in soli tre anni le bottiglie diventano 60.000 e oggi sono oltre 300.000, esportate in 35 Paesi.

Il Museo del Ruchè: luogo di memoria e omaggio al territorio

«Il Museo del Ruchè nasce nella casa dove è iniziata la storia imprenditoriale della mia famiglia. È un luogo della memoria, una cantina storica che abbiamo voluto eleggere a spazio di valorizzazione di un intero territorio che intorno al Ruchè ha costruito la sua fortuna».

Così commenta Luca Ferraris del suo progetto, “*senza budget*” aggiunge scherzosamente. L'idea di ristrutturare il Museo già esistente è nata dal grande afflusso di turisti e visitatori registrato nel 2022, con oltre 12.600 presente, segno del grande interesse da parte delle persone di esplorare e conoscere il territorio e i suoi prodotti enogastronomici. Oltre al Museo, [l'azienda Agricola Ferraris](#) propone anche visite in cantina, degustazioni e l'**Agriciriquito**, un luogo in vigna per degustare un buon calice di vino e prodotti locali.

Il Museo rinnovato e aperto al pubblico dal 2 settembre ospiterà 3 sale in un percorso tematico che guiderà i visitatori nella storia della famiglia Ferraris, dalle vigne di Don Ricauda fino all'incontro con l'America, concludendosi nell'Infernot, caratteristica cantina di pietra, luogo per conservare le bottiglie più pregiate.

L'azienda Ferraris Agricola e i suoi vini

L'anima dell'azienda è Luca Ferraris, ragazzo di campagna ma cresciuto in città e poi tornato nel suo Monferrato. Ad oggi l'azienda conta **34 ettari di vigneti di proprietà**, il cui epicentro è Castagnole Monferrato, con tre importanti acquisizioni nel corso degli anni: **Vigna del Parroco**, **Cà Mongròss** a Montegrosso d'Asti e l'ultima, **Tenuta Santa Chiara** a Monastero Bormida.

Il Ruchè viene vinificato sia nella sua versione classica che in versioni più moderne, di cui un bell'esempio ne è il **Ruchè Sant'Eufemia**. Vinificato e affinato solo in acciaio è un vino rosso fresco, di pronta beva, con sensazioni di rosa e ciliegia, ideale anche per abbinamenti fuori dagli schemi come il sushi.

Oltre al Ruchè, l'Agricola Ferraris produce anche un altro grande classico della viticoltura piemontese e monferrina, la **Barbera**, ma ha saputo anche lanciarsi in varietà internazionali come il **Viogner**, che dà origine ad un vino bianco dai profumi esotici e intensi. Un'idea di Monferrato ben saldo nelle sue radici ma aperto al futuro e alla modernità.

Maggiori informazioni: www.ferrarisagricola.com