

falstaff

FALSTAFF.AT – 24 FEBBRAIO 2021

Piemont: Die rare Rebsorte Ruchè im Porträt

»Eine Familie mit einer Million Flaschen«, so definiert sich die Vereinigung der Erzeuger des Ruchè von Castagnole Monferrato. Diese kleine, einzigartige Appellation befindet sich im Piemont im UNESCO-Gebiet des Monferrato in der Provinz Asti. Besagte Vereinigung wurde im Jahr 2000 von einer Gruppe befreundeter Erzeuger gegründet, mit dem Ziel, die Bezeichnung »Ruchè di Castagnole Monferrato« und dessen Produktionsgebiet, dem ausschließlich die sieben Gemeinden Castagnole Monferrato, Grana, Montemagno, Portacomaro, Refrancore, Scorzolengo und Viarigi angehören, wertzuschätzen.

Dieser ausschließlich lokal angebaute, piemontesische Wein erhielt im Jahr 2010 den DOCG-Status (DOC bereits 1987). 2020 wurde die Einführung des Typs »Riserva« hinzugefügt, für den 24 Monate Reife erforderlich sind. Heute gehören der Vereinigung 21 Unternehmen an, die etwa 90 % der gesamten Denomination repräsentieren.

Erbe und Auftrag

»Ruchè ist Teil des italienischen Erbes der autochthonen Rebsorten, die es wiederzuentdecken gilt. Eine kleine Perle der Weinwelt, die einen realen Mehrwert für unsere Identität bietet.« berichtet Luca Ferraris (Präsident) voller Stolz. »Es gibt keine andere Rebsorte auf der Welt wie den Ruchè, eine halbaromatische Sorte, dessen unverwechselbarer Charakter sich durch den Duft von Rosen und Gewürzen auszeichnet.«

Die Traube des Ruchè ist reich an Polyphenolen, insbesondere an Tanninen, und weist in reifem Zustand eine beträchtliche Konzentration an Zucker auf. Es wurde festgestellt, dass der Ruchè aus einer Kreuzung zwischen Croatina und Malvasia aromatica di Parma hervorgeht. Während Croatina eine bekannte Rebsorte ist, die auch heute noch angebaut wird, ist über die Malvasia di Parma wenig bekannt. Heute wird der Ruchè ausschließlich auf den Hügeln zwischen 120 und 350 m.ü.d.M. mit West-Südwest-Ausrichtung angebaut. Der Boden dieser Hügel ist kalkhaltiger, alkalischer Mergel, der reich an Sandstein ist und manchmal Funde von Meeresfossilien aufweisen kann.

Geheimnis oder göttliche Fügung?

Wie Ruchè nach Castagnole Monferrato kam, ist noch immer ein Geheimnis. Eine Hypothese besagt, dass er auf den Anbau in der Nähe der Benediktinerkirche »San Rocco« zurückgeht, wo eine Gemeinschaft von Zisterziensermönchen im Mittelalter den Weinbau in der Gegend einführte. Sicher ist, dass die Ruchè-Rebe im 20. Jahrhundert wegen ihrer Wuchskraft zugunsten anderer, leichter zu kultivierender Sorten fast in Vergessenheit geriet, während ihre Wiedergeburt in den 1970er Jahren dank eines aufgeklärten Pfarrers, Don Giacomo Cauda, stattfand.

Dieser kaufte einen Hektar auf eigene Kosten und pflanzte 4.000 Rebstöcke Ruchè. Sein Wunsch, die Tradition wieder aufleben zu lassen, war nicht nur auf die sensorischen Eigenschaften zurückzuführen, sondern auch auf das tief verwurzelte Bewusstsein, dass dieser Wein zur Geschichte der lokalen Gemeinschaft gehört.

»Möge Gott mir verzeihen«, sagte er in den letzten Jahren seines Lebens, »dass ich manchmal meinen Dienst vernachlässigt habe, um mich mit Leib und Seele dem Weinberg zu widmen. Ich beendete die Messe oft früher, um mich schnell umzuziehen und auf den Traktor zu steigen. Aber ich weiß, dass Gott mir vergeben hat, denn mit dem Geld, das ich mit dem Wein verdient habe, habe ich das Oratorium gebaut und das Pfarrhaus renoviert«.

Heute noch wird der Don Cauda gepflanzte Weinberg, die »Vigna del Parroco«, gepflegt (»Pfarrweingarten«), welcher als Erbe für Pioniergeist und wertvolles Wissens Symbol steht.

Top 3 Ruchè:
© Simon Staffler

Gatto Pierfrancesco - Caresana Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG 2019
Satte Erdbeermarmelade und Waldbeeren, helle Würze, ausgewogen, zartbitterer Nachhall

Ferraris - Clàsic Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG 2019

Duftend, präzise, nach roten Rosen und satten Kirschen, am Gaumen saftig, leicht zartbitter, in sich stimmig, Alkohol und Tannin sind gut eingebunden

Ferraris - Vigna del Parroco Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG 2018

Dunkelbeerig, duftig, nach Karamell und Milkschokolade, etwas Sauerkirsche, weich und ausgewogen, mit leicht salzigem Unterton, spannt einen schönen Bogen auf, mehrschichtig

