

LA STAMPA

LA STAMPA – 25 GIUGNO 2021

PRESTIGIOSO RICONOSCIMENTO PER L'AZIENDA DI LUCA FERRARIS

Il Ruchè di Castagnole premiato con la lode

MAURIZIO SALA
CASTAGNOLE MONFERRATO

Superare 90 punti con l'enologo statunitense Robert Parker equivale ad una lode. Anzi di più. Infatti mai nessun Ruché aveva mai superato questa soglia che per i rossi italiani è quasi sempre appannaggio delle quattro "B", Brunello, Barolo, Barbaresco e Barbera. La piccola Docg ci è riuscita due volte grazie alle "firme" della canti-

na Ferraris che ha strappato una votazione di 91 con il Clàssic 2019 e di 92 per Opera Prima 2016. «La notizia mi ha lasciato senza parole. Una soddisfazione personale e di tutta l'azienda, ma un premio pure al nostro Monferrato che oggi piace sempre più. Se volevano farmi un regalo per i cent'anni della azienda ed i miei venti alla guida ci sono riusciti in fatto di sorpresa e gradimento. Un

onore essere individuati come punto di riferimento» chiosa Luca Ferraris. «Il Ruché è riuscito a sfondare il muro dei 90 che lo eleggono nell'olimpico dei rossi, essendo Robert Parker considerato l'enologo più influente al mondo. Ed è stato sufficiente un giorno per capirne l'effetto. Tanti ordinativi ed entrambe le etichette sono andate esaurite, col Ruché Clàssic che era già stato insignito

dei Tre bicchieri» prosegue l'imprenditore, che è anche alla guida dell'associazione che raccoglie i produttori del Ruché e fa parte della grande galleria dei vini tutelati dal Consorzio della Barbera, guidato da Filippo Mobrici. Per Ferraris un altro "over 90" grazie al suo Ruché dopo essere stato anche il primo ad averlo ricevuto nel 2013 da Wine Spectator, dando un'importante svolta internazionale al proprio mercato. «L'ultimo doppio premio si inserisce in un 2021 fatto di tanti anniversari, compresi le nozze d'oro dei genitori ed i miei dieci di matrimonio. Ma professionalmente se guardo solo a sedici mesi fa il cielo non era altrettanto sereno». Iniziava il primo lockdown. «Come un castello di sabbia sentivo che mi stava sgretolando vent'anni di lavoro ed il futuro era annebbiato. E' stata l'opportunità di riprendere in mano la situazione e dare vita a nuovi progetti. La cantina si è dimostrata dinamica e grazie sempre all'affiatamento dello staff abbiamo operato scelte che ci stanno ripagando» ammette l'imprenditore. Sono nati il "chiringuito del Ruché" sulla panoramica collina di Sant'Eufemia oppure la riorganizzazione del Museo del Ruché e tra le prime cantine a servire i "pic-nic in vigna" un anno fa. «Questo periodo ha permesso di farci conoscere a turisti e visitatori del territorio. Conseguente è stata la risposta e l'accresciuto interesse da parte del mondo della ristorazione, soprattutto nazionale».



Luca Ferraris