©Ferraris

Die Rotweine der Azienda Ferraris
Ruchè, eine exklusive Rebsorte

Das subalpine **Piemont** liegt im Nordwesten Italiens und ist eines der qualitativ herausragendsten Weingebiete Italiens mit der Hauptstadt Turin, dies bei einer Jahresgesamtproduktion im Jahre 2017 von etwas über zwei Millionen Hektolitern, 89 Prozent davon in DOC- oder DOCG-Qualität (Link).

Angebaut werden auf Höhen zwischen 150 bis 400 Metern nebst Nebbiolo – meist an Südhängen für die zwölf Nebbiolo-basierten DOCs und DOCGs Barolo und Barbaresco –, Dolcetto und Moscato – an den kühlsten Hängen für Spumante und Frizzante (insbesodnere in Asti) –, ferner Barbera, Cortese, Arneis, Favorita (Vermentino) sowie internationale Rebsorten, Erbaluce, Timorasso und Nascetta,

Piemont ist die einzige Region in Italien, die die Weinproduktion auf IGP-Niveau nicht erlaubt, allerdings schlug die Intention fehl, aus dem gesamten Gebiet eine hochqualitative DOC-Region zu machen, und so wurden die DOC-Gesetze nach unten korrigiert, sodass sie dem sonst in Italien üblichen IGP-Niveau gleichkommen; dabei sind internationale Traubensorten sowie höhere Erträge zugelassen.

Einzig die Schaffung von Subzonen (Menzioni Geografiche) dienten bisher der qualitativen Unterscheidung der Produktionen von Barolo und Barbarisch sowie zunehmend auch von Barbera d'Asti.

Castagnole Monferrato ©Ferraris

Die Qualität von **Monferrato DOC** – die als Bezeichnung auch internationale Traubensorten erlaubt, jedoch deren Nennung auf den Etiketten nicht! – um Turin in den Provinzen Asti und Alessandria hat sich stark gebessert in den letzten Jahren, sodass Barbera del Monferrato Superiore einen DOCG-Status erhielt. Auch weitere Qualitätsbezeichnungen existieren, wie Grignolino del Monferrato Casalese DOC, **Ruchè die Castagnole Monferrato DOCG** sowie Strevi (weisser Dessertwein aus getrockneten Moscato-Trauben) und weisser Monferrato Casalese, der aus Cortese-Trauben gewonnen wird, nicht unähnlich dem Gavi.

©Ferraris

Die Weintraube Ruchè

Der Ursprung der raren autochthonen Weintraube Ruchè ist gemäss »Wine Grapes« (Robinson, Harding, Vouillamoz) höchstwahrscheinlich Castagnole Monferrato im Nordwesten Italiens, in der Provinz Asti im Piemont.

Die Bezeichnung Ruchè stammt aus dem piemontesischen roncet, das eine Virusinfektion meint, gegenüber der eben Ruchè sich als resistent erwies, ganz im Gegensatz zu den ebenso lokal ansässigen Barbera und Grignolino. Allerdings ist sie aufgrund ihrer mittleren Reifezeit besonders anfällig für Wespenbefall.

Angebaut werden die ungefähr 100 ha Ruchè fast ausschliesslich in der Provinz Asti im Piemont, vor allem in den Gemeinden Castagnole Monferrato, Grana, Montmagno, Portacomaro, Refrancore, Scurzolengo und Viarigi. Zu beachten ist, dass sich auch hinter den Namen Moscatellina oder Romitagi Ruchè verbirgt, angebaut vor allem in Alessandria im Osten des Piemont.

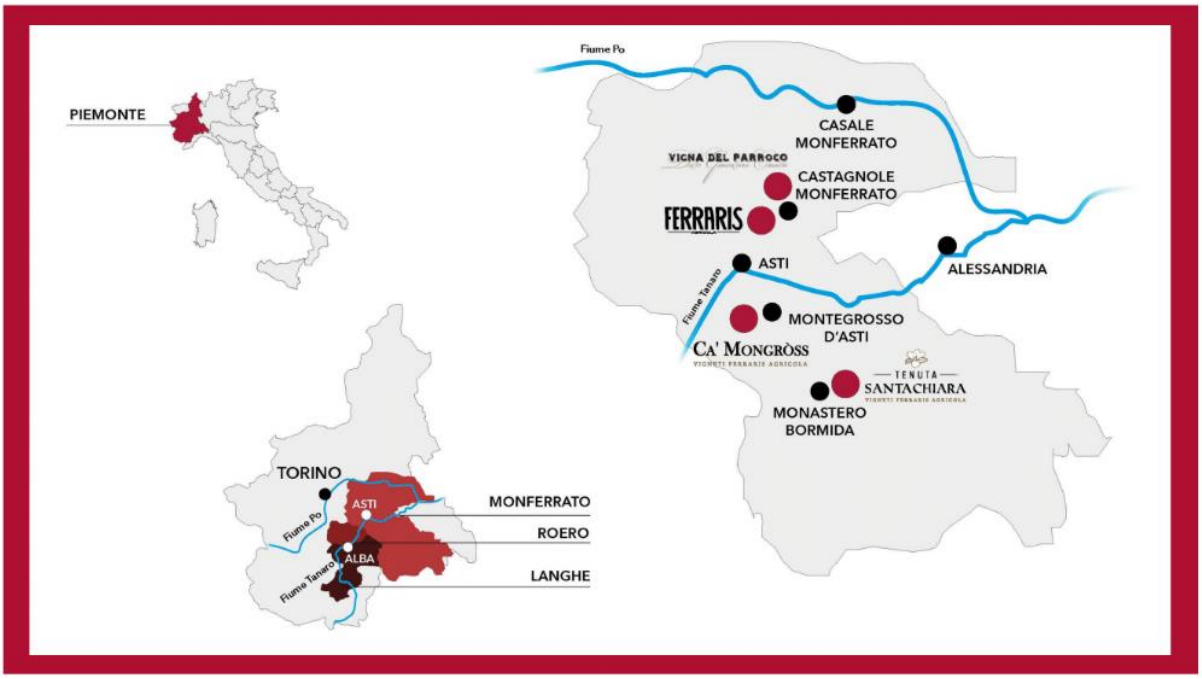
Das Schloss von Costigliole d'Asti ©Lonely Planet

Die Herkunftsbezeichnung »Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG« ist die einzige bisher und erlaubt nebst 90 Prozent Ruchè und 10 Prozent Barbera und/oder Bracchetto del Piemonte.

Ruchè eröffnet gerne Aromen von Rosen und Gewürzen, und die meist säurearmen Weine können mit ihren ausgeprägten Tanninen eine nicht unangenehme bittere Note im Abgang hinterlassen.

Gebiet der hier degustierten Weine: Die Weinberge der Ferraris erstrecken sich über die piemontesischen Hügel im Monferrato, in Castagnole Monferrato in der Provinz Asti. Es werden Ruchè, Barbera, Viognier und Moscato angebaut.

©Ferraris



©Ferraris

Die Azienda agricola Ferraris

Ein hundertjähriges Weingut, das mit dem Kauf des grössten Hauses in Castagnole Monferrato durch die Urgrossmutter des heutigen Besitzers Luca Ferraris begann und sich von einer kleinen Produktion mit Verkauf an die lokale Kooperative in nun zwanzig Jahren der innovativen Neuausrichtung und Führung durch den heutigen Besitzer hin zur eigenständigen und charakteristischen Marke entwickelte. So wuchs nicht nur die Produktion innerhalb von nur drei Jahren von 10'000 auf über 60'000 Flaschen pro Jahr und liegt heute bei etwa 130'000 Flaschen (davon etwa 50'000 Einheiten Ruchè), sondern auch die Qualität nahm zu. Aufgrund der zunehmenden Präsenz ergaben sich auch einmalige Gelegenheiten, wie etwa der Erwerb des einzigen Ruchè-Crus Vigna del Parocco im Jahre 2016.

©Ferraris

Die Verkostung

Verwendete Methoden

- **20-Punkte-System** mit den Kategorien **Farbe** (max 2 Punkte) - **Klarheit und Reinheit** (max. 2 Punkte) - **Nase** (max. 4 Punkte) - **Gaumen** (max. 7 Punkte) - **Gesamteindruck** (maximum 5 Punkte).
- **WSET-BLIK-System:** Balance, Länge, Intensität, Komplexität, je max. 1 Punkt. 4 Punkte: ausgezeichnet, 3 sehr gut, 2 gut, 1 befriedigend.

VIGNA DEL PARROCO
CA' MONGRÒSS
LA REGINA
BARBERA D'ASTI
SUPERIORE
FERRARIS
CLASIC
RUCHÈ
DI CASTAGNOLE MONFERRATO
CA' MONGRÒSS
DEL MARTÍN
BARBERA D'ASTI
CA' MONGRÒSS
2017
2017
Ruché
Riserva
Opera Prima

Ca' Mongròss Del Martìn 2020, Barbera d'Asti DOCG

Auge: Klares, mittleres Rubinrot mit Purpurreflexen, leicht aufhellend gegen den Rand. Nase: Mittlere Intensität. Aromen von Himbeere, Brombeere, getrockneten Rosen, Sauerkirsche, roter Kirsche, Rooibostee, Zwetschge, etwas roter Peperoni, Tomatenkraut.
Im Gaumen ein mittelkräftiger Körper, Säure mittel (plus), reife mittelkräftige und mittelkörnige Tannine, der Abgang mittel minus, die Intensität mittel, der Alkohol hoch und auch spürbar. Die Aromen am Gaumen bestätigen die Nase, insbesondere rote Kirsche, Zwetschge, Tomatenkraut sowie leichte Vanille. Ein sogenannter einfacher, gut gemachter und typischer Barbera.

Ideal zu Pasta, Salami, Käse oder einfach einem Stück Fleisch. Als jungen Wein trinken, Lagerung maximal 1-3 Jahre.

20-Punkte-System: 2-2-2-5-4 → **15/20**
WSET-BLIK-System: 0.5 - 0.5 - 0.5 - 0.5 → 2 gut

In Deutschland kostet dieser Wein € 10.50 beim Wein-ober und €13.92 bei Perbaccowein. In der Schweiz ist er nicht erhältlich.

Kurzinfo des Produzenten: 14 % vol. Alkohol. Rebsorte: Barbera 100 %. Holzgebrauch: Fermentation für 15 Tage in französischen grossen Eichenfässern von 54 Hektolitern, dann malolaktische Fermentation im Stahltank, danach neun Monate im grossen französischen Fass von 25 Hektolitern. Restzucker: 1.24 g/l, Gesamtsäure: 5.84 g/l.

Ca' Mongròss La Regina 2018, Barbera d'Asti Superiore DOCG

Auge: Klares, tiefes Rubinrot mit Purpurreflexen, leicht aufhellend gegen den Rand. Nase: Ausgeprägte Intensität. Aromen von Himbeeren, Erdbeeren, roten und etwas dunklen Kirschen, Zwetschgen, etwas Heidelbeeren und Brombeeren, Pflaumen, fleischig, etwas grüne Paprika und Kiwi, Schwarztee, Korinthen, Süssholz, Lakritze, Schokolade, Zeder. Der Wein ist in der Nase sehr einladend duftig, in der Tendenz eher rotfruchtig, reif, mit schokoladig-würzigen Holzaromen. Im Gaumen ein kräftiger Körper, die Säure mittel plus, die reifen Tannine hoch- und mittelkörnig, die Intensität mittel plus, der Abgang mittel plus, der Alkohol hoch und deutlich spürbar. Die Aromen im Gaumen die Nase bestätigend: rote und dunkle Kirsche, Zwetschge, Pflaume, Brombeeren, Heidelbeeren, Schokolade, grüne Paprika, rotes Kirschkompott, ferner Rosinen, Süssholz, Lakritze, dunkle Kakao, Vanille. Gut für ca. 3-5 Jahre zu lagern, wahrscheinlich auch etwas mehr.
Ideal zu Drillgerichten mit Saucen und Wildschwein.

20-Punkte-System: 2-2-3-5.5(6)-4 → **16.5-17/20**
WSET-BLIK-System: 0.75 - 0.75 - 0.75 - 0.75 → **3 sehr gut**

Dieser Wein ist in Deutschland sowie in der Schweiz nicht mehr erhältlich.

Kurzinfo des Produzenten: 15.5 % vol. Alkohol. 100 % Barbera. Kalkhaltige, lehmige Böden mit Mergel. Alkoholische Gärung in großen 54-hl-Fässern aus französischer Eiche, malolaktische Gärung in 500-Liter-Tonneaux aus französischer Eiche. Ausbau für 18 Monate in 500-Liter-Tonneaux aus französischer Eiche, danach ohne Filtration für 6 Monate in der Flasche. Restzucker: 1.5 g/l, Gesamtsäure: 5.8 g/l.

Ca' Mongròss Viti Centenarie 2017, Barbera d'Asti Superiore DOCG

Auge: Tiefes Rubinrot, leicht aufhellend gegen den Rand. Nase: Ausgeprägt blumig-fruchtig sowie gut integriert eine Giuanduja-zederholzige, ausgeprägte Intensität mit den Aromen von Himbeerkompott, getrockneten Rosenblättern, dunklen und roten Kirschen, Granatapfel, Süssholz, Lakritze, Vanille, Zwetschgen, Pflaumen, Brombeeren, Holunder, Wacholder, grüner Paprika. Im Gaumen ein kräftiger Körper, die Säure mittel plus, mittlere reife, mittelkörnige Tannine, der Abgang mittel plus, die Intensität ausgeprägt, der Alkohol hoch, trotzdem sehr gut integriert. Die Aromen im Gaumen die Nase bestätigend: dunkle Kirsche und rote Kirsche, Zwetschge, getrocknete Rosenblätter, Pflaume, Giuanduia / dunkle Schokolade, etwas Karamell, dunkles Kirschkompott, etwas balsamisch, Wacholder, etwas Orangenschale, Lakritze, etwas Nelke. Lagerfähig, mindestens 10 Jahre.
Ideal zu einem guten roten Fleisch und Risotto

20-Punkte-System:	2-2-3-6-4	→	**17/20**
WSET-BLIK-System:	1 - 0.75 - 0.75 - 0,75	→	**3.25 sehr gut**

Dieser Wein ist in Deutschland sowie in der Schweiz nicht mehr erhältlich.

Kurzinfo des Produzenten: 16 % vol. Eine Ernte aus wenigen alten Barbera-Reben. Böden: Kombination aus Sand-, Kalkstein- und Tonböden. Alkoholische Gärung in 25 hl großen französischen Eichenfässern für 25 Tage. Malolaktische Gärung in 500-Liter-Tonneaux aus französischer Eiche. Ausbau: 18 Monate in 500-Liter-Tonneaux aus französischer Eiche, danach ungefiltert für sechs Monate in der Flasche. Restzucker: 0.40 g/l, Gesamtsäure: 5.95 g/l.

Ruchè Di Castagnole 2020, Monferrato Clàsic DOCG

Auge: Klares, helles Rubinrot, aufhellend gegen den Rand.
Nase: Intensität ausgeprägt, sehr angenehme Nase mit Aromen von Rosen, Bittermandeln, Sauerkirsche, roter Kirsche, Granatapfel, Zwetschge, Dörrpflaume, Zeder, Kakao, etwas würzig-kräutrig mit Currykraut, weisser Pfeffer, leichte Trüffelnote. Im Gaumen kräftiger Körper, Säure mittel, reife Tannine mittel plus und mittelkörnig, der Abgang lang, Intensität mittel, Alkohol hoch und spürbar. Die Aromen im Gaumen Weinbergrose, etwas kräutrig-würzig, Brombeeren, Rosen, Bittermandeln, Sauerkirschen, rote Kirschen, Granatapfel, Zwetschgen, Dörrpflaumen, Zeder, Kakao, etwas würzig-kräutig mit Currykraut, weisser Pfeffer, leichte Vanille. Ein schöner Wein, der nebst der klaren reifen roten Frucht sehr blumige (getrocknete Rosen) sowie kräutrige und würzige Noten beinhaltet. Lagerfähig mindestens 5-6 Jahre.

Ideal zu feinem Grillfleisch, Rindfleisch mit weisser Trüffelsauce.

20-Punkte-System:	2-2-3-6-4	→	**17/20**
WSET-BLIK-System:	1 - 1 - 0.75 - 0.5	→	**3.25 sehr gut**

In Deutschland kostet dieser Wein € 16.50 beim Weinober. In der Schweiz sind die Jahrgänge 2017 und 2018 bei Flaschenpost erhältlich.

Kurzinfo des Produzenten: 15 % vol., 100 % Ruchè-Trauben aus diversen Weinbergen. Produktionsgebiet: Castagnole Monferrato, Montemagno (AT). Bodenart: kalkhaltige, tonige, tuffige Mischung. Alter der Reben: 8-12 Jahre. Alkoholische Gärung: 10-15 Tage bei kontrollierten Temperaturen in Rotofermentern. Malolaktische Gärung: In 54-hl-Eichenfässern. Ausbau: 9 Monate in großen Eichenfässern. Verfeinerung: 3 Monate in der Flasche. Restzucker: 0.16 g/l, Gesamtsäure: 5.20 g/l.

Vigna del Parroco 2019, Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG

Auge: Klares, leuchtendes, mittleres Rubinrot, aufhellend gegen den Rand.
Nase: Intensität mittel plus mit Aromen von Sauerkirschen, roten Kirschen, Zwetschgen, roter Paprika, Fleisch, Lavendel, Rosen, würzige Kräutrigkeit mit Rosmarin und Thymian, leicht Ingwer, Bergamotte, Hagebutte, Zeder, weisser Pfeffer, Estragon, Lakritze, Süssholz, Currykraut. Die Nase blumig-fruchtig-würzig, dann Alkohol leicht wahrnehmbar, der Gaumen mehr würzig-kräutrig, Frucht zu Beginn, fällt dann ab. Im Gaumen kräftiger Körper, die Säure mittel, reife mittlere mittelkörnige Tannine, der Abgang mittel plus, die Intensität mittel (plus), der Alkohol hoch und gut integriert – wirkt trotz des hohen Gehalts nicht alkoholisch. Die Aromen im Gaumen etwas Rose, Himbeere, Zwetschge, Hagebutte, mehr kräutrig-würzig, etwas fleischig, Schwarztee.

Ideal zu Zitronenrisotto oder Risotto Milanese mit einem Rindfleisch à la minute. Saltimbocca oder geräuchertem Fleisch.

20-Punkte-System:	2-2-3-6-4	→	**17/20**
WSET-BLIK-System:	1 - 0.75 - 0.75 - 0.5	→	**3 sehr gut**

In Deutschland kostet der Jahrgang 2018 dieses Weins €23.90 bei Weinober und € 27.85 bei Perbaccowein. In der Schweiz sind die Jahrgänge 2016 und 2017 für CHF 33.50 bei Galaxus und Flaschenpost erhältlich.

Kurzinfo des Produzenten: 15 % vol. Alkohol. Rebsorte: Ruchè 100 %. Produktionsgebiet: Castagnole Monferrato (AT). Bodenart: kalkhaltig, tonhaltig, mergelige Mischung. Alter der Reben: 55 Jahre, gepflanzt 1964. Alkoholische Gärung: bei kontrollierter Temperatur mit Umpumpen nach Tradition. Malolaktische Gärung: 80 % in Stahl, 20 % in Tonneaux. Alterung: 20 % in Tonneaux für 9 Monate, danach 6 Monate in der Flasche. Restzucker: 0.5 g/l, Gesamtsäure: 5.3 g/l.
Der Wein hat seinen Namen von dem kleinen Weinberg in der Nähe der Kirche von Castagnole Monferrato, der 1964 von Don Giacomo Cauda, dem Pfarrer der Stadt, der als Vater des Ruchè gilt, als erster an sein Potenzial glaubte und Wein in Reinheit herstellte, gepflanzt wurde. Die für diesen Wein verwendeten Trauben stammen aus dem ersten vollständig mit Ruchè bepflanzten Weinberg sowie dem damals ältesten bestehenden Weinberg. Es ist daher der einzige Cru, der in der Bezeichnung DOCG Ruchè di Castagnole Monferrato existiert. 2016 wurde Luca Ferraris ausgewählt, um die Leitung dieses bedeutenden Weinbergs zu übernehmen, und startete damit ein neues Projekt: den Vigna del Parroco zum Flaggschiff des Unternehmens und zur Flagge von Ruchè in der Welt zu machen sowie vom unschätzbaren Wert des historischen und kostbaren Weinbergs zu erzählen.

Ruchè Riserva Opera Prima per il fondatore Luca Ferraris 2017 DOCG

Auge: Tiefes Rubinrot. Nase: Ausgeprägte Intensität mit Aromen von Granatapfel, roten Kirschen, Kornellkirschen, Rosen, Lavendel, würzig: Rosmarin, Lorbeerblatt, Wildleder, Kamille, Vanille, Zwetschge, Pflaume, Zeder, Erdbeeren, Orangenschale, Salbei, weissem Pfeffer, Pflaumen, Eukalyptus, Kümmel, Tabak. Im Gaumen ein kräftiger Körper, die Säure mittel plus, ausgeprägte, reife, sehr schöne, mittlere bis feinkörnige Tannine, der Abgang lang, die Intensität angenehm mittel plus, der Alkohol hoch, trotzdem gut integriert, sehr schöner »singender« Wein. Die Aromen im Gaumen die Nase bestätigend: dunkle Kirsche und rote Kirsche, Brombeere, Lakritze leicht, Zwetschge, Pflaume, etwas dunkle Schokolade, dunkles Kirschkompott, Orangen, getrocknete Rosen, Granatapfel, Hagebutte, Tabak, leicht Eukalyptus. Ideal zu einem Feinschmeckermenü, etwa zu einem sehr guten roten Fleisch und Risotto oder auch nach einem Essen als sogenannter Meditationswein. Feine duftige Aromen kombiniert mit sich noch integrierender Holzaromatik und Frucht – allerdings noch etwas zu jung zum Trinken: Die Tannine benötigen noch etwas Zeit. Der Wein wird noch mehr zulegen. Lange lagerfähig! Mindestens 10 Jahre.

20-Punkte-System: 2-2-4-6-4 → **18/20**
WSET-BLIK-System: 1-0.75-0.75–1
→ **3.5 sehr gut**

In der Schweiz ist der Jahrgang 2016 erhältlich, die Flasche kostet CHF 41.90 bei Galaxus und Flaschenpost. In Deutschland ist er nicht mehr verfügbar.

Kurzinfo des Produzenten: Rebsorte: Ruchè 100 %. Produktionsgebiet: Castagnole Monferrato, Bezirk Asti, auf dem Weinberg Bricco della Gioia. Boden: Ton und Tuff. Alter der Reben: 20 Jahre. Alkoholische Gärung in temperaturkontrollierten Edelstahl-Rotofermentern für 10-15 Tage, malolaktische Gärung in Edelstahl, der Ausbau 24-36 Monate in französischen Eichen-Tonneaux von 500 Litern, danach 12 Monate ungefiltert in der Flasche ruhend. Alkohol: 15-15,5 % vol, Restzucker: 0.79 g/l, Gesamtsäure: 5.61 g/l.

Autor: **Clemens Breitschaft**
24. August 2021

Lektorat: **Carsten M. Stammen**

Clemens Breitschaft hat in Zürich Psychologie und Philosophie studiert, besitzt ausserdem einen vielfältigen beruflichen Hintergrund. Er war tätig als leitender Psychologe in einer Privatklinik, bevor er das Institut Psychosophia für nachhaltigen Wandel gegründet hat, das er seitdem leitet. Er ist ausserdem als Gesundheitspsychologe, Notfallpsychologe und Psychotherapeut tätig. Seine Ausbildungen waren, nebst universitäter Psychologie und Philosophie, in den Bereichen Humanernährung (ETH/Uni Zh), Zen und Achtsamkeit (traditionelles Zentraining).
Er besitzt das Zertifikat »Weinbau« ZHAW/Agroscope Wädenswil, den Titel als Schweizer Weinsommelier Gastrosuisse und bereitet sich vor auf den Abschluss des Diploma der Weinakademie Österreich als Weinakademiker (WSET-4 Diploma).

Carsten M. Stammen ist freier Fachjournalist mit den Schwerpunkten Wein und Gastgewerbe. Nach seinem Studium in der Tourismusbetriebswirtschaft und der anschliessenden Tätigkeit in den Bereichen Kommunikation, PR und Weiterbildung. Danach war er als Redaktionsmanager und Verkoster für Wein-Plus tätig und arbeitet heute als Verkoster und Texter für einen internationalen Weinhandel in Deutschland. Daneben ist er Buchautor, Dozent und Blogger zum Thema Wein**.**

Der vorliegende Text ist zur exklusiven Publikation auf www.vinifera-mundi.com und www.vinifera-mundi.ch vorgesehen. Weitere Nutzungen sind mit den Urhebern vorgängig abzusprechen. Jeder Empfänger verfügt über das Recht, den vorliegenden Bericht an Drittpersonen weiter zu senden.