

da **IL FOGLIO** quotidiano del 31 Ottobre 2007

MACCARONICA

a cura di **Camillo Langone**



LA DIVA BOTTIGLIA

Un vino toscano interessante che non sia il Brunello di Biondi Santi? Possibile? Addirittura un bianco? Oggi è una giornata fortunata. Abbiamo intravisto una borgognotta sconosciuta negli scaffali del Tabarro, Strada Farini, Parma, e ci siamo avvicinati per saperne di più. Sull'etichetta dai colori sbiaditi c'è una scritta quasi invisibile: Fattoria Ruschi Noceti - "La Costa" - Vino Bianco ad indicazione Geografica Tipica - Val di Magra. Boh. Si capisce qualcosa di più leggendo la controetichetta. E' un bianco di Pontremoli ovvero di una zona montuosa dove non ci ricordiamo di avere mai visto una vigna. "Dall'unione di due delle più tradizionali uve della Lunigiana, la Durella e la Luagda..." Come come? Per venirne ampelograficamente a capo bisogna telefonare a Francesco Ruschi Noceti, esponente di una famiglia che produce vino dal Quattrocento ma che certo negli ultimissimi secoli non deve aver speso molto in pubblicità. E' per caso la stessa Durella che si coltiva fra Verona e Vicenza? Sì e no, Durella del Veneto e Durella di Lunigiana sono uve cugine, con somiglianze e differenze, almeno così hanno detto i luminari dell'Università di Pisa interessati alla vicenda. E la Luagda, che non si trova nemmeno in vasti repertori come "Guida ai vitigni d'Italia" (Slow Food Editore) e "Vitigni d'Italia" (Calderini)? E' termine dialettale che sembra derivare da Livaticia cioè Aleatico. Ma la parentela è solo linguistica: l'uva Aleatico è rossa e aromatica, la

Luagda bianca e neutra. La Fattoria Ruschi Noceti è uno scrigno di potenziali sorprese: nel suo vigneto-collezione ospita 60 varietà 60 di vitigni autoctoni della Lunigiana, una diversità genetica enorme per un territorio così piccolo (forse non ci sono 60 varietà di uva nell'intera Oceania). Ma adesso stappiamo. Il colore fa temere il peggio, un quasi-giallo che di norma segnala ossidazione o lignificazione (barrique) ma invece il naso è freschissimo. E quando lo si beve non si crede alle proprie papille, che segnalano al contempo acidità e corpo. E' un bianco virile che sembra perfino possedere tannini, strutturato pur avendo conosciuto solo l'acciaio, che dimostra di saper brillantemente invecchiare nonostante disponga di soli dodici gradi alcolici. Insomma questo vino quasi senza nome, con un'etichetta pressoché illeggibile, prodotto con uve dimenticate da un'azienda appartatissima che usa metodi molto biologici per non dire contadini (c'è anche il fondo), compie una serie di quadrature del cerchio che gli sciagurati e sciaguratamente famosi Vermentini della costa non si possono nemmeno sognare. Stiamo andando in esaurimento di aggettivi per una bottiglia che franco cantina costa meno di cinque euri.

La Costa - Fattoria Ruschi Noceto
Pontremoli (MS) - tel. 0187.832466