

LA NAZIONE

Giovedì 15 Novembre 2007

Il vino Ruschi Noceti alla corte di Versailles

— PONTREMOLI —

UN VINO pontremolese finisce sulle tavole dei ristoranti di Versailles.

Un operatore del settore nei giorni scorsi, per puro caso, ha assaggiato una bottiglia di «Bianco-La Costa» (anno di produzione 2004) della Fattoria Ruschi Noceti di Pontremoli e se ne è invaghito perdutamente. Così ha acquistato tutto quello che rimaneva nelle cantine del produttore pontremolese per trasferirlo all'antica corte dei re di Francia. Una grande soddisfazione per Francesco e Carlo Ruschi Noceti che da anni curano una produzione di nicchia dei vini pontremolesi, che sono già stati insigniti dell'Igt-Val di Magra. Già nel 2002 un loro vino, il «Passito di Pollera», era stato incoronato con il "sole", simbolo d'eccellenza, dall'indimenticabile enologo Luigi Veronelli nella sua ultima guida. Il grande giornalista aveva assaggiato il vino della Fattoria Ruschi Noceti in occasione di un'edizione del Bancarelvino di Mulazzo e ne era rimasto affascinato. Dopo averlo gustato alla rassegna mulazzese dedicata ai vini Luigi Veronelli si era addirittura inginocchiato in segno di omaggio verso quel nettare. Una sorpresa per i produttori, ma anche un giusto riconoscimento dell'attenta attività svolta dall'azienda agricola pontremolese che ha sempre combattuto in prima linea per la valorizzazione degli antichi vitigni lunigianesi.

MA NON E' FINITA qui la

scorsa settimana del vino dei Ruschi si è occupato anche «Il Foglio» nella rubrica «da diva bottiglia», tenuta dall'enogastrologo Camillo Langone. Il giornalista aveva scoperto una bottiglia di «Bianco-La Costa» all'interno di un piccolo negozio di Parma. All'incontro con il vino è seguito un vero «colpo di fulmine», tanto che Langone nella sua recensione lo paragona addirittura per eccellenza al «Brunello di Montalcino» di Biondi Santi. Significativa la descrizione che fa nella rubrica delle qualità del vino pontremolese: «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 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. Siamo andando in esaurimento di aggettivi per una bottiglia che, franco cantina, costa meno di 5 euro». Un giudizio dunque più che entusiasta della produzione pontremolese quello dell'enogastrologo finito sul quotidiano, e davvero un buon augurio per tutta la produzione vinicola di tutta la Lunigiana.

N.B.