

buon bere

Il passito che incantò Veronelli

L'azienda Ruschi Noceti ha recuperato e valorizzato uve autoctone per grandi vini

di Fabrizio Palagi
PONTREMOLI

Assolati e moderni vigneti abbarbicati sulle colline che dominano la città del Campanone, freschissime e antiche cantine in pietra lungo la Via Francigena: questa la location dell'azienda Ruschi Noceti che produce vini di alta qualità che si rivelano essere uno dei fiori all'occhiello del territorio.

L'attuale azienda deriva dai patrimoni di famiglia dei Ruschi, dei Pavesi e dei Noceti, famiglie presenti in Lunigiana da tempi remoti, moti esponenti delle quali hanno scritto pagine importanti della storia del territorio.

Da alcuni anni è in corso un ammodernamento e una razionalizzazione: è nata, a opera dei fratelli Francesco, Carlo e Maria Luisa Ruschi Noceti l'impresa denominata "Fattoria Ruschi Noceti" che gestisce un'azienda che ha da sempre interessi nel settore vitivinicolo (si conserva nell'archivio di famiglia un documento datato 1455 in cui si parla dell'acquisto di una "terra vitata").

L'allevamento delle viti è concentrato attualmente in una zona denominata "La Costa" sovrastante Pontremoli. Si tratta di un podere con giacitura prevalentemente a terrazzamenti, esposto a sud-sud ovest, composto da terreno argilloso con forte trama sassosa e roccia viva dove le uve (tutte rigidamente di varietà autoctone!) arrivano a perfetta maturazione.



La presenza dei vini Ruschi Noceti a Bancarelvino

Bellissimo il colpo d'occhio offerto a chi si inerpica fino ai crinali irti di vigneti: camminando tra i filari perfettamente allineati si percepiscono i profumi della natura, pregustando già i prodotti che deriveranno dalla zona.

Va segnalata la particolare attenzione dedicata al recupero della Pòllera, uva a bacca

rossa che un tempo era la più diffusa nel territorio della Lunigiana storica (per ulteriori notizie su questo vitigno si vedano gli atti del convegno del 1996 ad Aulla pubblicati dalla Comunità Montana della Lunigiana nel 1998 sotto il titolo "Il recupero del patrimonio vitivinicolo della Lunigiana").

A oggi la scelta di produrre



La selezione delle uve per il celebre passito

con uve autoctone ha portato vari riconoscimenti tra i quali, molto importante, la segnalazione, per ben due volte (nel 2003 e nel 2006), tra i "soli" della guida di Veronelli il quale, a dimostrazione di grande apprezzamento, si inginocchiò, prima ed unica volta nella sua vita, come egli stesso raccontò in un articolo apparso sul Cor-



Francesco Ruschi Noceti

riere della Sera, di fronte ad un bicchiere di passito di Pòllera casualmente assaggiato al Bancarelvino del 2003.

Ma veniamo al piatto forte dell'azienda Ruschi Noceti. La cantina, ma sarebbe meglio dire le cantine, si trovano in località Santa Giustina, a margine della attuale via Cisa che, per certi tratti, ricalca l'antica e af-

fascinate Via Francigena, negli ultimi anni tornata prepotentemente alla ribalta dopo secoli di oblio. Le cantine occupano due antichi e storici fabbricati (l'Ecclesia Santa Iustina) in uno dei quali, dove esiste pure un frantoio e tre vecchie macine di mulino ad acqua, avviene la produzione e l'imbottigliamento, oltre all'appassimento delle uve per la produzione del passito.

Il vino, una volta imbottigliato, viene trasportato nell'altro casolare, antico monastero risalente a prima dell'anno Mille e nominato anche nell'itinerario della via Francigena redatto da Sigero, e sotto le antiche volte di pietra si affina fino al momento della commercializzazione.

La ferma convinzione che dalle uve autoctone sia possibile produrre vini di qualità ha convinto i Ruschi Noceti a ospitare, nel vicino territorio comunale di Mulazzo, in località Piano di Busatica, presso la Villa Pavesi, un vigneto collezione di uve lunigianesi sulle quali sta compiendo interessanti studi l'Università di Pisa. Dal compimento di questi studi nasceranno le linee conduttrici per la viticoltura della Lunigiana dei prossimi anni.

Nota conclusiva redatta da Francesco Ruschi Noceti: «L'azienda di famiglia, che produce circa 17 mila bottiglie all'anno, tra i suoi obiettivi ha quello di avvalorare i territori della Lunigiana ben oltre i suoi confini geografici».

REPRODUZIONE RISERVATA

Dal "Quasi Otto" al "Bigoncio": i vini di punta

PONTREMOLI

Tra i vini di punta dell'azienda Ruschi Noceti ve ne sono alcuni dalle denominazioni accattivanti, come il «Quasi Otto» e il «Bigoncio» che si affiancano a quelli della linea standard della produzione.

Piccola nota esemplificativa: il «Quasi Otto» è così denominato perché deriva dal periodo della vendemmia che, in Lunigiana, viene effettuata a

inizio ottobre, diversamente dalla costa apuana dove inizia addirittura a fine agosto; ebbene, il «Quasi Otto» viene (in certe annate) raccolto un po' prima o subito dopo l'8 ottobre, tradizionale data d'inizio vendemmia nelle vigne dei Ruschi Noceti.

Podere La Costa Rosso IGT: uvaggio di uve autoctone con buona percentuale di Pòllera, vinificato in rosso e invecchiato per circa due anni, parte in



Alcune bottiglie ed etichette dell'azienda Ruschi Noceti

botti di rovere e parte in acciaio.

Abbinamenti consigliati: carni bianche o rosse alla griglia o cotte nei testi, formaggi mediamente stagionati.

Pòllera Rosso Igt: prodotto

con uva Pòllera vinificata in purezza, profumi evoluti e forte alcolicità, invecchiato possibilmente tre anni prima della commercializzazione, parte in rovere e parte in acciaio. Abbinamenti consigliati: carni e sel-

vaggina ed anche stoccafisso e baccalà in umido, formaggi stagionati.

Otto Ottobre Bianco IGT: prodotto con uve Durella e Luadga vendemmiate in epoca tarda (il nome, per l'appun-

to, sta ad indicare la data di inizio della vendemmia) e fermentate in bianco dopo una macerazione fredda di circa 48 ore, sviluppa profumo e colore intenso e forte alcolicità unita ad una buona freschezza. Abbinamenti consigliati: antipasti tipici, testaroli al pesto, classici "ripieni" di verdura, carni bianche, pesci e crostacei cucinati anche in maniera saporita.

Passito di Pòllera: vino ottenuto da uva Pòllera fatta appassire per 100 giorni su canniccio. È un vino di color rosa ambrato dai profumi eterei e fruttati allo stesso tempo, con forte residuo zuccherino. Abbinamenti consigliati: dolci, anche con presenza di cioccolato: ottimo con la classica spongata pontremolese.

(f.p.)