

È il Passito di Pòllera del 1997 dell'Azienda agricola Ruschi Noceti

Il "sole" di Veronelli ad un vino pontremolese

Nel firmamento del vino lunigianese è nata una stella, anzi è sorto un sole: è quello che la prestigiosa guida "I Vini di Veronelli" ha attribuito al Passito di Pòllera, annata 1997, dell'Azienda Agricola Ruschi Noceti. La "guida oro", presentata nei giorni scorsi al salone del vino di Torino e disponibile in tutte le librerie, attribuisce ogni anno "soli" e "stelle" alle migliori produzioni italiane, ma a fregiarsi del "sole" sono pochissimi vini in tutta la Penisola. Uno di questi è andato a quel rosso che il popolare giornalista enogastronomico milanese ha assaggiato a Mulazzo, al "Bancarelvino" di quest'anno: "al banco dell'azienda agricola di Francesco Ruschi Noceti, pontremolese, mi sono inginocchiato - scrive Veronelli - quasi fossi il principe André Tchelistcheff, di fronte al bicchiere del Passito di Pòllera 1997. Una creatura aristocratica che assomma in sé lo spirito dei luoghi, la nobiltà della storia e la fatica vignaiola".

Una segnalazione d'eccezione, ripresa dai maggiori quotidiani nazionali, proprio per la sua particolarità; il Corriere della Sera, ad esempio, venerdì scorso ha preso spunto proprio dal vitigno lunigianese per annunciare la presentazione della guida. Così infatti iniziava l'articolo di Mauro Remondino: "La vera sorpresa, secondo Gigi Veronelli, arriverà dal riscatto di un vitigno quasi dimenticato della Lunigiana. Si tratta del Pòllera, a bacca nera, dal quale un vignaiolo di Pontremoli ha ricavato un passito rigoroso, finalmente fuori dai canoni consueti, e del quale, dice il degustatore, mi sono innamorato e ho attribuito il sole, simbolo dell'eccellenza per la mia guida".

Quel vignaiolo è Francesco Ruschi Noceti che proprio cinque anni fa (annata d'eccezione quel 1997...) aveva voluto "sperimentare" il passito di Pòllera; un tentativo che aveva offerto un risultato incoraggiante, anche se nulla avrebbe lasciato intuire di poter arrivare ad una tale consacrazione. In ogni caso quelle bottiglie spesso regalate, stappate e apprezzate, avevano portato l'incoraggiamento necessario a proseguire in una produzione particolarmente impegnativa, che proprio per il lungo e paziente lavoro che richiede



In alto, bottiglie di Passito Ruschi Noceti. Qui sopra, grappoli di Pòllera ad appassire sui graticci.

limita il numero di bottiglie prodotte, soprattutto in considerazione della scarsità di manodopera a disposizione. Così, ad ogni nuova stagione non sono mai più di un migliaio quelle che escono dalla cantina di S. Giustina, dove la Pòllera della Costa viene stesa sui graticci ad appassire, confidando magari in una stagione un po' più propizia di quella di questa fine di autunno.

Ormai del "passito" '97 che può fregiarsi del "sole" di Veronelli ne restano pochissime bottiglie, ovviamente fuori commercio, mentre quello delle altre annate va soprattutto al di fuori dei confini pontremolesi; un po' come gran parte della produzione dell'Azienda, 15.000 bottiglie circa l'anno, ma destinate ad aumentare non appena i nuovi filari impiantati nei diversi poderi di famiglia entreranno in piena produzione. (p.biss.)