

# *Il vino per* **passione**

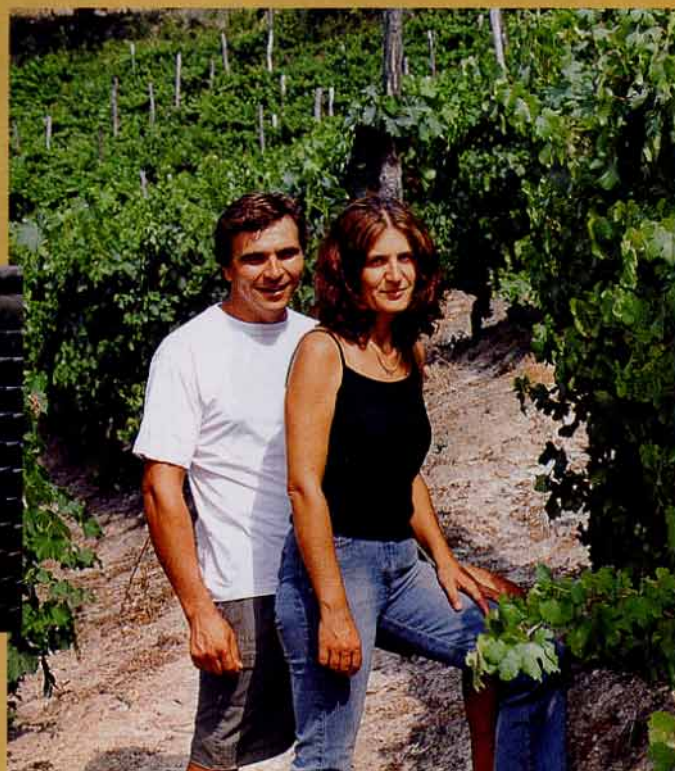
Con la storia e le esperienze di Paola e Marco Novelli, una giovane coppia che da poco si dedica alla piccola produzione locale legata alle tradizioni e alla qualità nelle Langhe, comincia un appuntamento fisso alla scoperta di persone che con sacrificio e nobili intenti hanno fatto della propria passione una professione, senza la pretesa di diventare dei "grandi"

di Magda Zago

# La

# Ru

totale  
dedizione



**È proprio il caso di dirlo: l'amore per la terra non tramonta mai e solo la passione per i grandi vini può spingere l'uomo a coltivarla, cimentandosi anche là dove si dimostra ostile**



## Non solo vino nelle Langhe!

**S**olo rivolgendo lo sguardo verso lo sconfinato susseguirsi di colline coltivate a vigneto delle Langhe, dove a farla da padroni sono gli irti pendii, si può capire la grande passione che ha spinto i coniugi Paola e Marco Novelli a diventare produttori di vino. Una piccola azienda a conduzione familiare, "La Ru", magistralmente diretta da Marco che, dopo aver lavorato per sei anni nel settore vitivinicolo, ha deciso d'intraprendere la strada della viticoltura anche grazie al supporto, non solo morale, della moglie.

Ma, con molta probabilità, Marco la viticoltura l'ha sempre avuta nel sangue: figlio di contadini, non ha mai perso la passione per la terra e la voglia di recuperare la tradizione vitivinicola di queste colline, tanto care a tutti noi amanti del buon vino. A questo si è aggiunto, un bel giorno, l'incontro con una famiglia svizzera letteralmente innamorata delle Langhe che, dopo aver assaggiato una bottiglia prodotta per sfizio, rimase entusiasta e contribuì a spronare Marco e Paola affinché cominciasse subito la loro avventura.

### ■ Tanti sforzi

La decisione di acquistare vigneti sulla collina chiamata "della Rovere", giunse ben presto ed è proprio da qui che deriva anche il nome dell'azienda. I vigneti, in parte abbandonati, vennero recuperati con molti

**N**on solo vino in queste terre: certo la coltivazione della vite risale a tempi immemorabili e la qualità dei suoi prodotti, oggi come oggi, è riconosciuta in tutto il mondo: Barolo, Dolcetto, Barbera, Moscato e Arneis sono inconfondibili per aromi e profumi tipici di queste terre. Ma altri prodotti identificano la zona delle Langhe, eleggendola non solo terra di scrittori ma anche di buongustai: come la nocciola tipica Piemonte, la più conosciuta e apprezzata in Italia per le sue caratteristiche. Già a partire dal secolo scorso i pasticceri torinesi trovarono il modo di esaltare le qualità di questa particolare varietà di nocciola inserendola come ingrediente base del famoso cioccolato gianduja. Non a caso, uno dei dolci tipici delle Langhe e del Monferrato è proprio la torta di nocciole. Altro

dolce tipico, anche se forse per questo è più conosciuta Cremona, è il torrone: risale all'epoca di Plinio e durante il Medioevo, nel 1395, fu servito alle nozze di Gian Galeazzo Visconti. Il Torrone piemontese si distingue dal cremonese per l'utilizzo delle nocciole, meno costose, invece delle mandorle; altri ingredienti: miele, zucchero e chiaro d'uovo. Ma non possiamo certo dimenticare il vero diamante di queste terre: il tartufo! Da ottobre a dicembre, tutti a caccia del prelibato e costoso frutto della terra dall'intenso e inconfondibile profumo! E, per finire, i formaggi di Langa, altrettanto famosi e prelibati: dal più crudo Bra a quelli più grassi a pasta fresca come il Murazzano, dal Rascchera alla Robiola di Roccafrano e la Toma Piemontese: tutti ottimi a fine pasto, davanti a un buon Dolcetto!



→ sforzi e finalmente, nel 2002, ecco i primi risultati: poco più di 2mila bottiglie faticosamente ottenute da un'attenta e scrupolosa selezione delle uve, anche per colpa di un'annata non particolarmente favorevole. La strada, però, si prospetta ancora lunghissima per la neonata azienda agricola La Ru: le difficoltà burocratiche e climatiche non facilitano certo il lavoro di questi due piccoli "eroi" dei nostri tempi. Sì, ci piace usare questo termine proprio perché eroico è il lavoro svolto tutti i giorni da Marco: i vigneti posizionati su terrazamenti disposti a "girapoggio" e gli irti pendii non permettono l'ingresso di trattori e macchinari in genere. Tutte le operazioni di potatura, legatura, sfogliatura basale, sfeminellatura, diradamento dei grappoli e vendemmia possono essere effettuate rigorosamente ed esclusivamente a mano.

## ■ Obiettivo qualità

Da queste poche righe si può dedurre come l'azienda agricola La Ru punti nettamente su una produzione di qualità più che di quantità. È proprio a partire dal recupero di vigneti in abbandono e dalla

### Dolcetto "La Ru"

€ 9,0

**Annata:** 2002.

**Denominazione:** Doc.

**Uvaggio:** Dolcetto (100%).

**Colore:** rosso rubino con intensi riflessi violacei.

**Profumo:** fini, gradevoli, con sentori fruttati.

**Sapore:** di corpo, armonioso, equilibrato, leggero sentore amarognolo tipico dei tannini.

**Gradazione:** 12,5% vol.

**Temperatura di servizio:** 18 °C.

**Abbinamenti:** carni rosse, arrostiti, brasati, salumi tipici locali.



## la Doc Dolcetto d'Alba

**Denominazione di Origine Controllata**

**Area geografica:** Piemonte.

**Uvaggio:** Dolcetto (100%).

**Colore:** rosso rubino, a volte tendente al violaceo.

**Odore:** vinoso, gradevole, caratteristico.

**Sapore:** asciutto, gradevolmente amarognolo, di moderata acidità, di buon corpo, armonico.

**Gradazione alcolica minima:** 11,5% vol.

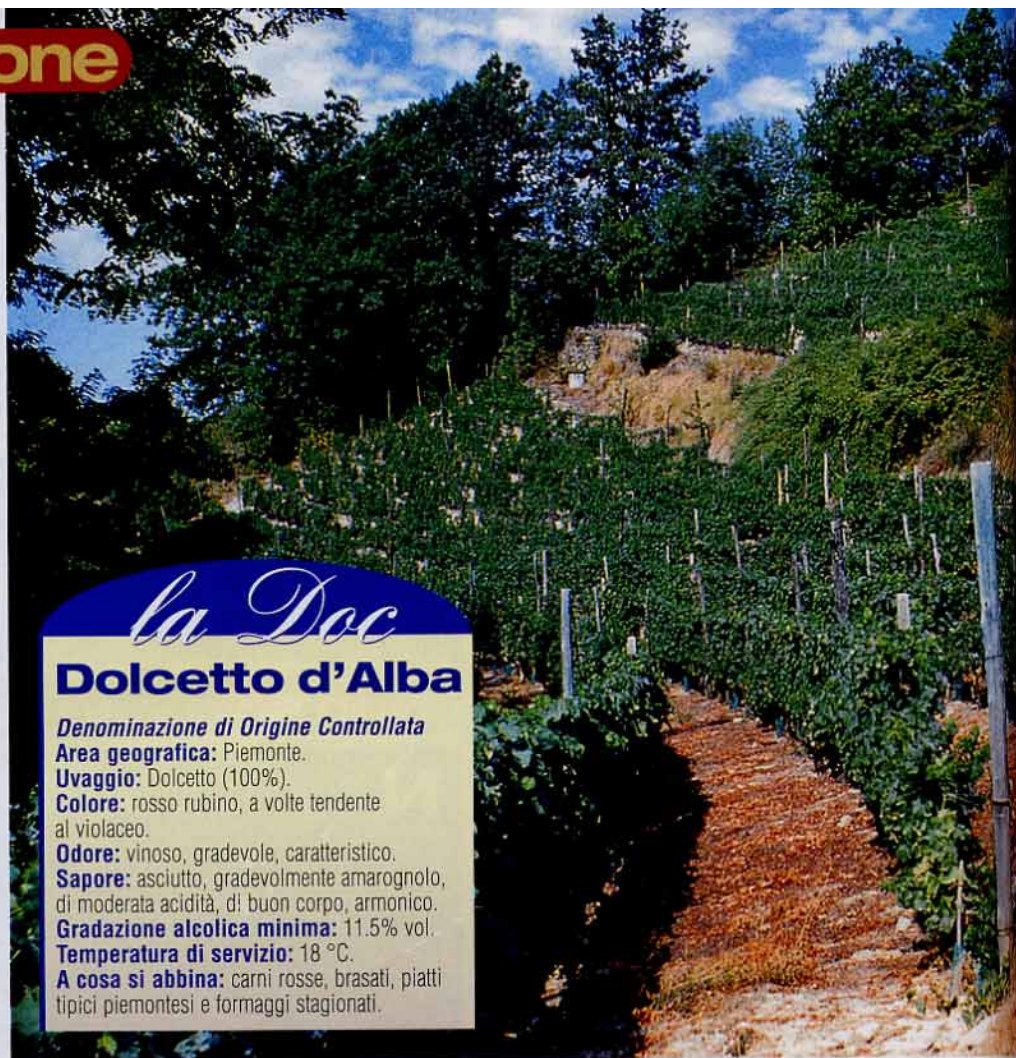
**Temperatura di servizio:** 18 °C.

**A cosa si abbina:** carni rosse, brasati, piatti tipici piemontesi e formaggi stagionati.

lavorazione accurata di vitigni autoctoni (originari della zona), oggi sempre più a rischio di scomparire per lasciare il posto a vitigni più "internazionali", che si può produrre un buon vino o, almeno, un vino particolare e caratteristico. Marco sostiene che un grande vino nasca sul campo, che vada custodito e perfezionato in cantina con passione e rispetto fino al momento in cui la bottiglia è davvero pronta per essere immessa sul mercato. E La Ru dimostra di crederci fino in fondo, anzi fin dall'inizio: addirittura fin dalle piccole barbatelle che coltiva utilizzando come base le viti originarie di queste terre, vecchie anche più di sessant'anni, grazie all'indispensabile aiuto del valido enologo Monticelli. Inizieranno a dare i loro frutti solo tre anni dopo!

## ■ Nobili intenti

Risposta scontata in merito agli obiettivi: diventare un'azienda con la "A" maiuscola. Ma "grande" per Marco e Paola vuol dire riuscire a produrre vini di qualità che messi su qualsiasi tavola, in qualunque parte del mondo, siano bevuti con piacere e



Fasi d'imbottigliamento e tappatura, svolte ancora a mano proprio come una volta... bottiglia per bottiglia!



# la Doc

## Langhe bianco

### Denominazione di Origine Controllata

**Area geografica:** Piemonte.

**Uvaggio:** uno o più a bacca rossa, non aromatici, tra quelli autorizzati per le province di Alessandria e di Asti.

**Colore:** giallo paglierino più o meno intenso.

**Odore:** delicato, fine, intenso.

**Sapore:** delicato, armonico.

**Gradazione alcolica minima:** 10,5% vol.

**Temperatura di servizio:** 10-12°C.

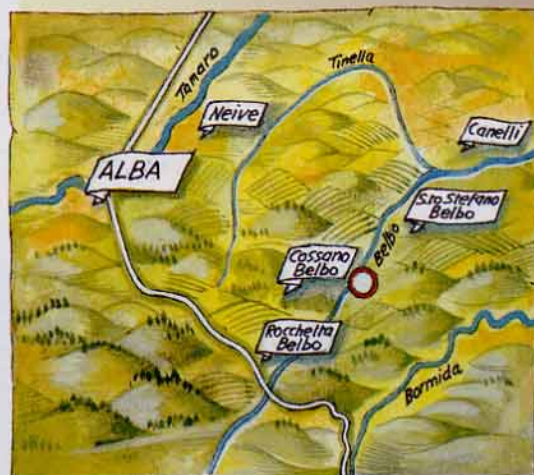
**A cosa si abbina:** antipasti di salumi o carni bianche come pollo e coniglio.

traendone la consapevolezza che dall'altra parte qualcuno vi dedica ogni giorno il proprio lavoro nella speranza di continuare a salvaguardare la tipicità di quel territorio, cui i due coniugi sono così profondamente legati.

### ■ Abbinamenti ideali

La cucina mediterranea in genere trova nel Dolcetto d'Alba un prezioso alleato. È un vino invitante e generoso che ben accompagna tutto il pasto esaltando, in particolare, la cucina tipica piemontese a base di funghi, tartufi, brasati, formaggi e polenta.

# dove siamo



### ■ Come arrivare:

Dall'autostrada Milano-Torino, giunti allo svincolo di Blandrate (Novara), imboccare la A26 Gravelona Toce - Alessandria in direzione Alessandria e uscire ad Alessandria Sud. Seguire le indicazioni stradali prima per Canelli, poi per Nizza Monferrato, Santo Stefano Belbo e, infine, Cossano Belbo.



Produrre in proprio le barbatelle, le future viti, è una sfida non da poco e un impegno di tempo enorme. Il tutto per salvaguardare al massimo la tipologia del vitigno d'origine

Il bianco, più delicato, mette in risalto gli antipasti dal gusto fine, mentre la Barbera ben si sposa con i secondi importanti.

### ■ Luoghi e tradizioni

Nell'azienda La Ru, si producono il classico Dolcetto d'Alba "La Ru", il Langhe Doc bianco "Matè", l'indiscussa Barbera d'Alba "Bric del Turinet" e il passito di Moscato "Lichin"; questi ultimi due vini saranno imbottigliati solo a partire dal 2004. I nomi non sono solo tipicamente piemontesi ma sono strettamente e storicamente legati a Marco e Paola: Matè è il soprannome dell'ultimo proprietario dei vigneti prima che l'azienda La Ru li comprasse: "Matè" significa, appunto, Matteo che, guarda caso, è anche il nome di uno dei due figli della giovane coppia. Speriamo sia di buon auspicio perché si appassioni anche lui alla viticoltura! "Bric del Turinet", invece, era il padre di Matteo, vissuto agli inizi del Novecento; infine, "Lichin", dirimpettaio di Matè, anch'egli ex proprietario della cascina sede attuale dell'Azienda Agricola La Ru. Tanto per mantenere le origini anche nelle piccole cose...

## Langhe bianco "Matè"

€ 6,50

**Annata:** 2002.

**Denominazione:** Doc.

**Uvaggio:** Favorita, Chardonnay, Arneis.

**Colore:** giallo paglierino, brillante.

**Profumo:** floreali e fruttati, fini e avvolgenti.

**Sapore:** intenso e persistente, con note fruttate.

**Gradazione:** 12% vol.

**Temperatura di servizio:** 8-10°C.

**Abbinamenti:** ideale come aperitivo, con carni bianche, pesce e formaggi non particolarmente stagionati.



### ■ Per visite e informazioni:

Azienda Agricola "La Rue"  
Di Novelli Marco  
Loc. S. Martino, 2 S.P. 31  
12054 Cossano Belbo (Cuneo)  
Tel. e fax 0141 88.477.  
Cell. 320 23.45.551.

**Le bottiglie sono disponibili anche presso:** Enoteca Maggolini (nella foto sopra) - Via Novara, 19 - 20010 Bareggio (Milano). Tel. 02 90.13.034 - Fax 02 90.36.66.27.  
[www.enoteca-maggolini.it](http://www.enoteca-maggolini.it)