

Ruzzese: il ritorno di un grande vino grazie a Cà du Ferrà

***L'azienda bonassolese riporta alla luce un passito di 500 anni fa,
precursore dello Sclacchetrà, amato da Papa Farnese
ma dimenticato da tempo***

Tutte le tappe del tour di assaggio

Dalla tavola del contadino ai banchetti papali, passando per un oblio durato più di un secolo. **La storia del recupero del vitigno Ruzzese ad opera dell'azienda Cà du Ferrà, ha il sapore di un romanzo d'avventura.** E come ogni buona storia che si rispetti, tutto ha inizio per caso. **Davide Zoppi e Giuseppe Luciano Aieta**, giovani titolari dell'azienda vitivinicola con sede a **Bonassola (SP)**, anni fa partecipano a un convegno a Vernazza, nelle Cinque Terre, sul tema dei vitigni recuperati, desiderosi di conoscere il passato della viticoltura costiera della Liguria. È qui che vengono a conoscenza della storia di una **varietà ligure unica nel suo genere e sconosciuta ai più**, anche ai liguri: **il Ruzzese**. Questo **antico vitigno a bacca bianca, tipico del Levante ligure**, nell'area compresa tra Bonassola, le Cinque Terre e i Colli di Luni, conquista subito i due intraprendenti produttori. Non solo perché il recupero di un vitigno dimenticato sedurrebbe qualsiasi cuore romantico e impavido, ma anche e soprattutto per la sua incredibile storia. Una storia degna di un Re, anzi, di un Papa.

A partire dal VI secolo d.C, il vino Ruzzese dalle coste liguri in cui nasce e si sviluppa, **spicca presto il volo**, e dalle tavole dei contadini raggiunge Roma, destinato a fare grandi cose. La sua **amabilità, la sua forza e struttura** sono infatti ben presto **apprezzate dai commensali più blasonati**. Le sue qualità si diffondono di bocca in bocca, fino a raggiungere il banchetto più ambito: la mensa papale. Si narra infatti che il **vino Ruzzese** fosse molto **apprezzato da Papa Paolo III Farnese**, in carica dal 1534 al 1549, e che il suo bottigliere Sante Lancerio, sommelier ante litteram, lo avesse proposto al Santo Padre in qualità di uno dei migliori vini che l'Italia enoica potesse offrire a quel tempo.

Per più di quattro secoli, **dalla metà del Cinquecento fino ai primi del Novecento**, questo passito di carattere **troneggia sulle tavole più importanti**, versato non solo nel bicchiere ma anche nel piatto, come **'condimento' per la zuppa**, anche dallo stesso Papa.

La fine di un sogno

Ma l'incanto, come spesso accade, a un certo punto svanisce. **Verso i primi del Novecento**, per il Ruzzese inizia infatti un **lento declino** che lo porterà via via a scomparire dalle tavole liguri, e non solo, **per più di un secolo**. La Fillossera, temutissimo insetto che tante vittime dalla foglia stellata miete, colpisce anche la vite Ruzzese, raggiungendo l'Europa dall'America e sterminando interi vigneti e mettendo in ginocchio migliaia di contadini. La storia vuole che **la marchesa di Villa Durazzo di Genova Pegli** e Valpolcevera, per lenire le sofferenze dei coltivatori e ristabilire la viticoltura, **offrì loro dei tralci di vite trovati in**

mezzo alla macchia mediterranea, tralci da cui ha origine **il vitigno Bosco**, che per molto tempo **offuscherà la memoria del Ruzzese**, sostituendolo per oltre un secolo.

A rinvenire il Ruzzese dal suo passato glorioso, sarà determinante il ruolo di Regione Liguria che intorno al 2007 decide di coinvolgere il Consiglio Nazionale delle Ricerche di Torino e l'Istituto Nazionale di Protezione Sostenibile della Vite. È così che il Prof. Mannini e la Prof.ssa Schneider, come dei talent scout, partono alla scoperta dei vitigni storici della Liguria. Perlustrano tutto il territorio, da Ponente a Levante, dal mare ai monti, fino a imbattersi nel comune di Arcola in una misteriosa pianta madre, con un ceppo importante da cui, una volta estratta la sequenza genetica, individueranno proprio lo storico Ruzzese che stavano cercando.

Un vitigno originale e senza eguali

Il **Ruzzese** non ha nessun parente dal punto di vista clonale. È un **vitigno unico**, non assomiglia a nessuno. Possiede un grappolo spargolo, acini piccoli e dalla buccia corposa, a scapito della polpa, e ciò lo rende interessante dal punto di vista fermentativo, ad esempio per ottenere ottimi passiti.

È un vitigno che **non soffre la siccità e mantiene un'acidità straordinaria**. Si presenta come un vino morbido, carico di zucchero, e, nonostante i suoi 14 gradi, ha una beva facile e sbarazzina. Insomma, imperdibile.

Il ritorno sulle tavole

"Diciassettemaggio" è il nome scelto per il passito bianco Ruzzese di Cà du Ferrà. Si tratta di una **dedica** che Davide ha scelto di fare **al marito Giuseppe, nato proprio il 17 di maggio**. Un gesto d'amore e di gratitudine. Un gesto complice, per due persone che condividono la stessa passione per il vino e lo stesso progetto di vita privata e professionale.

"Cosa c'è di più personale del compleanno? **Questo vino è un omaggio** a Giuseppe ma anche alla storia del Ruzzese – racconta Davide Zoppi – Le date, i numeri hanno forgiato i secoli, ed è proprio ripescando nei secoli passati che abbiamo recuperato e ridato alla luce questo vitigno ligure unico".

E tutto si tinge di turchese...

Tutto ciò che ruota attorno al Ruzzese Cà du Ferrà mantiene fede alla scelta iniziale: proporre **un prodotto antico in una veste contemporanea**. Oltre alla **bottiglia** intinta nella vernice turchese, anche la **scatola** che la contiene, così come il **libretto illustrativo** che racconta storia e caratteristiche del vino Ruzzese, **sono stati "immersi" nel Pantone turchese pastello 6034**. Spogliato di altri significati, ogni singolo oggetto appare come avvolto in una nuvola turchese che identifica, in un unico sguardo, storia e identità di un vino che, grazie a Cà du Ferrà, torna finalmente protagonista.

Il Ruzzese entra a far parte della grande famiglia Slow Food

Nel dicembre del **2022** a **Bonassola** è stata fondata la **"Comunità Slow Food per la Protezione e Valorizzazione del Ruzzese del Levante Ligure"**. Obiettivi dichiarati, oltre alla tutela e allo sviluppo dell'antica **cultivar**, anche la diffusione della sua conoscenza, a cominciare dalle sue **peculiarità**, prima fra tutte la sua **straordinaria resistenza ai cambiamenti climatici**.

Cà du Ferrà premiata per il recupero dei vitigni rari e antichi

Dimenticato nel corso della storia recente, **il Ruzzese torna protagonista** grazie all'impegno di Davide e Giuseppe che hanno dato il via all'opera di recupero di questo straordinario vitigno a bacca bianca, a partire dal progetto dimostrativo "Il recupero della biodiversità attraverso il reimpianto del vitigno Ruzzese", sostenuto da Coldiretti La Spezia, Regione Liguria e CNR di Torino. Bisogna sapere inoltre che il Ruzzese in versione passito, così come viene proposto da Cà du Ferrà, è considerato il **precursore dello Sciacchetrà**, il mitico vino passito delle Cinque Terre. È anche per questo motivo, **il suo ritorno sulla scena ligure e nazionale** appare ancora più **urgente**.

Il Ruzzese, però, non è l'unico vitigno raro e antico che l'azienda di Bonassola intende recuperare. A fargli compagnia sono infatti il Rossese Bianco, il Picabon e l'Albarola Kihlgren, varietà presenti fin dall'antichità nelle Cinque Terre e nella Riviera Ligure di Levante e in parte dimenticati. È per questa diffusa e importante opera di riscoperta e valorizzazione della viticoltura autoctona che **Davide Zoppi** ha ricevuto il **premio "Viticoltore Etico 2022" alla 54esima edizione di Vinitaly**.

Tour di promozione e assaggio

Il tour di promozione del recupero del Ruzzese avrà come **prima tappa il Vinitaly di Verona** in scena dal 2 al 5 Aprile, dalle 9.30 alle 18.00.

Nel Padiglione 8, Area D8/D9 - Desk 3, **il 2 aprile** si terrà la presentazione nazionale della Comunità per la Valorizzazione del Ruzzese del Levante Ligure a cura di Cà du Ferrà, cui seguirà degustazione in anteprima del **"Ruzzese Diciassettemaggio"**

Il tour prosegue a **Milano il 17 Maggio 2023**, all'Osteria Grand Hotel (Via Ascanio Sforza, 75) dalle 20.00 alle 22.00. In programma una cena di presentazione dei Vini Cà du Ferrà e la degustazione del "Ruzzese Diciassettemaggio" con introduzione della Comunità per la Valorizzazione del Ruzzese del Levante Ligure.

Altra tappa sarà **Slow Fish a Genova** (Arena Porto Antico), **il 1 Giugno 2023**, dalle 19.00 alle 20.00. Tema della serata, 'Connessioni tra ecosistemi marini e terrestri' con degustazione "Ruzzese Diciassettemaggio" e di nuovo presentazione della Comunità per la Valorizzazione del Ruzzese del Levante Ligure.

Per l'ultima tappa del tour dei prossimi mesi, Cà du Ferrà dà appuntamento nella sua cantina di **Bonassola** (Via Nuova per San Giorgio, 27/Bis), **il 17 Giugno 2023** dalle 17.00 alle 19.00. Oltre alla consueta presentazione della Comunità del Ruzzese del Levante Ligure, e all'attesa degustazione del "Ruzzese Diciassettemaggio", il programma prevede anche Slow & Chic Picnic in Vigna.

Contatti Azienda

Cà du Ferrà
info@caduferra.wine
<https://ruzzese.wine/>

Contatti Stampa

Annamaria Giannetto Pini
info@rescomunicazione.it
t. 333 1453452