



CA' DU FERRÀ

*la rinascita
del Ruzzese*

Un vitigno dimenticato, una vinificazione che rompe gli schemi, una visione produttiva netta: così prende forma un bianco fuori dal coro, capace di coniugare rigore, espressività e impegno civile.

Paolo Valente

Una delle grandi ricchezze italiane è l'enorme varietà di vitigni autoctoni di cui il nostro paese si può fregiare. Un'altra grande ricchezza sono persone che sanno leggere la storia, indagare il passato e trovare elementi per guidare il futuro. Quando questi elementi si incontrano ecco che ne nasce un'alchimia, e da essa un'opera, un vino unico nel suo genere e nelle caratteristiche. Il vitigno è il Ruzzese. Altrimenti conosciuto anche con il nome di Razzese noto fin dai tempi di Andrea Bacci, medico e filosofo, che già nel 1596 nel suo trattato "Storia Naturale dei Vini" lo descrive in maniera precisa ponendolo geograficamente nel territorio di Monterosso, in Liguria. Il Bacci ne elogia le caratteristiche confermandone la preferenza che Papa Paolo III Farnese aveva per questo nettare dolce; il nome, Razzese, che usa per descriverlo, è caso abbastanza inusuale nel panorama ampelografico, è rimasto praticamente il medesimo sino ai giorni nostri. Quando, nel 2014, Davide Zoppi, ecco il secondo elemento dell'alchimia, lo incontra ne nasce subito una attrazione che poi diventa passione e voglia di decli-

nare il vitigno interpretandone la storia e, poi, guardandone al futuro. Davide Zoppi, laureato in Giurisprudenza, nel 2017 si trasferisce insieme a suo marito Giuseppe Luciano Aieta, laureato in Ingegneria con un Master in Finanza, a Bonassola per concretizzare l'idea di recuperare una parte del territorio, nel pieno rispetto della sua storia e biodiversità. Nasce Ca' du Ferrà, la casa del fabbro, cinque ettari di vigneti riportati alla vita con la natura quale unico denominatore ad accompagnare le trentamila bottiglie prodotte annualmente. A causa della fillossera e dello spopolamento delle campagne, a inizio Novecento, il vitigno Ruzzese era praticamente scomparso. Intorno al 2007, meritevolmente, la Regione Liguria, coinvolge il Consiglio Nazionale delle Ricerche di Torino e l'Istituto Nazionale di Protezione Sostenibile della Vite in uno studio per il recupero di vecchi vitigni liguri. I professori Franco Mannini e Anna Schneider lo identificano nel comune di Arcola, lo studiano e lo inseriscono in un campo sperimentale. Nel 2009 viene iscritto nel Registro delle Varietà coltivabili ma nessuno si avventura a coltivarlo.





Il prof. Mannini, nel 2014, nel corso di convegno ribadisce le potenzialità di questo vitigno esprimendo il suo sconcerto per lo scarso interesse dimostrato dai viticoltori liguri. Davide Zoppi e suo padre erano presenti al convegno. Nel 2015 nasce, a Ca' du Ferrà, il primo vigneto di Ruzzese; solo poche centinaia di piante. Altre seguono negli anni successivi. I primi esperimenti di vinificazione intrapresi da Ca' du Ferrà si sono rivolti alla produzione di un vino passito riportando alla vita quello che Andrea Bacci descriveva in maniera precisa: *"vini sincerissimi nella sostanza... di straordinario odore e limpidi nella loro splendidezza dorata che scintillano blandamente nei bicchieri. Sono vini gradevolissimi a bersi e molto nutrienti... che a berli lasciavano una gradevole sensazione di dolce"*. Ecco che nasce Diciassettemaggio, Ruzzese in purezza, da uve appassite per almeno tre mesi. Un vino dal colore dell'ambra e dai profumi intensi, suadenti e complessi: frutta matura e candita, fiori dolci, miele ed erbe aromatiche. Sorso armonico, dalla bella freschezza e dell'infinita persistenza. Gli anni passano e l'esperienza di Ca' du Ferrà nei confronti del Ruzzese cresce insieme alla voglia di sperimentare qualcosa d'altro. L'incontro con l'enologa Graziana Grassini chiude il cerchio. Nel 2025 nasce un vino secco a base Ruzzese in purezza dal nome emblematico, un manifesto di vita più che il nome di un vino: Zero Tolleranza per il Silenzio. *"Siamo partiti da una sensazione. Il desiderio di raccontare il nostro territorio attraverso un linguaggio che unisse bianco e nero, passato e presente, il gesto antico della vigna e l'urgenza moderna di farsi sentire. Questo vino"* raccontano Davide e Giuseppe, *"è la sintesi di un percorso fatto di studio, sperimentazione e ascolto. È il nostro modo per dire che il silenzio non fa per noi. Che ogni bottiglia può essere una voce. E che la bellezza sta anche nel rompere gli equilibri, per crearne di nuovi"*. Il nome, Zero Tolleranza per il Silenzio, è la sintesi di una riflessione, una provocazione culturale oltre che un messaggio, un invito a non tacere, a combattere l'indifferenza e l'omertà, la paura di esporsi. Il gesto di strappare l'etichetta per svelarne il nome del vino è un gesto di rottura, quasi una presa di coscienza, la liberazione dalle proprie paure e reticenze. Il vino con la sua espressività, vivo, vibrante e diretto, è esso stesso parola che dialoga con colui che lo degusta, lo stupisce, lo affascina e lo stimola, non sta in silenzio. Il Ruzzese, per la sua buona acidità, è un vitigno contemporaneo anche nei confronti del cambiamento climatico grazie alla sua maturazione tardiva e alla buona resistenza alla siccità.

www.caduferra.wine



DE GU STA ZIO NE

90/100

Le uve Ruzzese in purezza sono coltivate sulle colline di Bonassola dove i suoli sono poveri e i pendii sono esposti al sole e alle brezze del mare. Dopo la vendemmia i grappoli vengono raffreddati e pigiati, la vinificazione avviene in tonneau di rovere francese e il vino riposa sulle fecce fini per almeno sei mesi con bâtonnage settimanali. Produzione limitata a sole 635 bottiglie. Dal colore paglierino intenso con riflessi che riportano all'oro verde, si esprime al naso elegante e intenso, i profumi di agrume, di frutta a polpa gialla e tropicale rincorrono la complessità delle note mediterranee di erbe aromatiche e di quelle orientali dei legni dolci. Al palato acidità e sapidità caratterizzano il sorso asciutto e teso, minerale e vibrante. L'ottima persistenza è accompagnata dalla nota fresca della frutta croccante che chiude con un raffinato finale di agrume amaro.