

Ruchè

Descrizione generale

Il vitigno ruchè è una varietà piemontese a bacca nera semi-aromatica, coltivata in un'area ristretta del Monferrato astigiano attorno a Castagnole Monferrato. La scheda del Registro Nazionale deriva dalla domanda di iscrizione e descrive un vitigno riconoscibile per il portamento affastellato della vegetazione. La varietà non compare nel Saggio di Di Rovasenda del 1877 e le prime attestazioni certe risalgono al Novecento. Il recupero si deve all'iniziativa di un parroco locale negli anni Sessanta, che ne promosse la vinificazione in purezza quando la coltivazione era ridotta a pochi filari.

Sinonimi e omonimie

La forma dialettale piemontese è rouché o roché. Ruchè di Castagnole Monferrato non è un sinonimo del vitigno ma il nome della denominazione, così come ruchè del Monferrato non compare fra i nomi documentati della varietà. Il ruchè va tenuto distinto dalle altre uve aromatiche a bacca colorata del Piemonte, in particolare dalla malvasia di Casorzo, dalla malvasia di Schierano e dalla malvasia nera lunga, con le quali condivide però una parte della discendenza genetica.

Descrizione ampelografica

L'apice del germoglio è glabro o appena aracnoideo, verde con orli sfumati di rosso. Il grappolo a maturità è medio-grande o grande, cilindrico e allungato, con ali ben sviluppate e talvolta un'ala lungamente pedunculata; risulta mediamente spargolo nella parte prossimale e più compatto in quella mediana e distale, con peduncolo medio-lungo verde sfumato di rosso. L'acino è medio-piccolo, attorno a un grammo e sei, di forma da sferoidale a ellissoide corto, con

buccia molto pruinosa di colore blu-nero violetto e sapore nettamente aromatico, anche se non molto intenso.

Necessità colturali

Il Registro attribuisce al ruchè vigoria media e segnala un carattere vegetativo distintivo: i tralci hanno internodi corti ed emettono un gran numero di rami anticipati, tanto da conferire alla vegetazione un aspetto affastellato. La gestione della parete fogliare richiede quindi interventi ripetuti di sfemminellatura per garantire l'arieggiamento della fascia produttiva. La varietà predilige i terreni calcareo-marnosi ben drenati del Monferrato e le esposizioni soleggiate e ventilate, condizioni che favoriscono l'accumulo dei precursori aromatici. La compattezza della parte distale del grappolo richiede attenzione nelle annate piovose.

Fenologia

Le osservazioni ufficiali collocano il germogliamento in epoca media, nella seconda decade di aprile, la fioritura in epoca medio-precocce, nella prima decade di giugno, l'invasitura nella seconda decade di agosto e la maturazione dell'uva in epoca medio-precocce o media, verso la fine di settembre. Il ruchè non appartiene quindi alle varietà tardive del panorama piemontese e matura prima di barbera e nebbiolo. La raccolta relativamente anticipata preserva l'acidità e la componente aromatica, che tende a degradarsi con la sovraturazione.

Aspetti genetici

Lo studio di Ruffa, Raimondi, Boccacci, Abbà e Schneider (Tree Genetics and Genomes, 2016) ha ricostruito la genealogia del ruchè, che nasce dall'incrocio spontaneo fra croatina e malvasia aromatica di Parma, varietà oggi pressoché scomparsa dalla coltivazione. La malvasia aromatica di Parma è a sua volta

figlia del moscato bianco e capostipite di gran parte dei vitigni aromatici piemontesi, fra i quali malvasia di Casorzo, malvasia nera lunga e malvasia bianca di Vignale. L'atlante di D'Onofrio e collaboratori (2021) ha confermato il quadro. L'ipotesi di un'importazione borgognona da parte di monaci cistercensi risulta quindi priva di fondamento.

Caratteristiche organolettiche

Il vino si presenta di colore rosso rubino di media intensità, con profumi di rosa, viola, pepe nero, spezie e piccoli frutti rossi, in un registro semi-aromatico che deriva dalla discendenza dai moscati. Al palato il tannino risulta fine, l'acidità equilibrata e il corpo medio, con persistenza aromatica elevata e chiusura leggermente amaricante. La componente terpenica si esprime meglio nei primi anni, mentre l'affinamento prolungato in legno tende a coprirla. Le versioni da uve leggermente surmature restituiscono profili più dolci e speziati.

Diffusione geografica e importanza economica

La coltivazione è limitata al Piemonte e in particolare a sette comuni della provincia di Asti, con Castagnole Monferrato come centro storico, ai quali si affiancano Grana, Montemagno, Portacomaro, Refrancore, Scurzolengo e Viarigi. Il Ruchè di Castagnole Monferrato, riconosciuto DOC nel 1987 e DOCG nel 2010, prevede almeno il novanta per cento della varietà, con l'eventuale concorso di barbera e brachetto fino al dieci per cento. Le superfici restano attorno al centinaio di ettari e la produzione è fra le più contenute delle denominazioni garantite italiane.

Fonti e riferimenti essenziali

[1] Masaf - CREA. Registro Nazionale delle Varietà di Vite, scheda ampelografica Ruché. <http://catalogoviti.politicheagricole.it> (consultato agosto 2026).

- [2] Ruffa P., Raimondi S., Boccacci P., Abbà S., Schneider A. (2016). The key role of “Moscato bianco” and “Malvasia aromatica di Parma” in the parentage of traditional aromatic grape varieties. *Tree Genetics and Genomes*, 12, 50. DOI 10.1007/s11295-016-1006-y.
- [3] Schneider A., Ruffa P., Raimondi S., Boccacci P., Abbà S. (2016). L'analisi del DNA svela l'origine dei vitigni. Ecco come sono nati Ruché ed altri aromatici piemontesi. *Oicce Times*, 68, 25-30.
- [4] D'Onofrio C., Tumino G., Gardiman M., Crespan M. et al. (2021). Parentage Atlas of Italian Grapevine Varieties as Inferred From SNP Genotyping. *Frontiers in Plant Science*, 11, 605934.
- [5] Masaf. Disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita “Ruchè di Castagnole Monferrato”, testo consolidato vigente.