



Ruchè, il raro autoctono del Monferrato Astigiano

A Castagnole Monferrato, nella Tenuta La Mercantile, Go Wine in collaborazione con l'Associazione Produttori del Ruchè, ha organizzato la Festa del Ruchè, tre giorni intensi, a partire da venerdì 11 maggio, con convegni, wine tasting e un percorso gastronomico con le eccellenze del territorio, dove l'attore principale era il vino Ruchè. La Tenuta, denominata "La Mercantile", fu di proprietà, fino al 1900, dei Conti Rogeri, una delle famiglie più importanti di Castagnole. Dopo tale data ci furono diversi passaggi, oggi l'attuale proprietario è la Provincia di Asti che ha cercato di valorizzare i terreni e rendere funzionali gli edifici del tardo settecento, compreso quello dove si è svolta la Festa del Ruchè.

Una passerella per presentare un vino rosso vinificato con uve Ruchè, un vitigno autoctono dei più rari tra quelli coltivati nel Monferrato Astigiano, che trova la sua migliore espressione in una limitata area (ca. 130 ha ripartiti su sette comuni) caratterizzata da terreni di transizione tra marne del Monferrato e sabbie astiane plioceniche. Un'uva dal nome che suggerisce qualche cosa di arcano e misterioso, infatti la sua etimologia è sconosciuta. In merito, Enza Cavallero nel suo libro "Vini e uomini nell'antico Piemonte" scriveva: "Sarebbe certo stato affascinante poter offrire al Ruchè una lapide longobarda, magari scritta in antichi caratteri runici, anziché la modesta vigna ricavata dagli scoscesi pendii dove un tempo stavano arroccati i muri feudali che dovevano difendere il castello. Forse un giorno ... sarà possibile scoprire la magica parola Ruchè in qualche documento, ma forse è preferibile, proprio per conservare al nostro vitigno ed a suo vino quell'aureola di magico mistero, pensandolo, giunto in quell'angolo del Monferrato in un periodo non troppo lontano e considerarlo figlio della ricerca scientifica, che lo ha valorizzato assai più della leggenda".

Ipotesi confermata da Franco Mannini, padre putativo di questa DOC, che scrive: "Non sono mai riuscito rintracciare alcun documento che l'abbia citato" (Piccole DOC, 2000). Localmente si insinuano tre ipotesi: una legata a un convento cistercense, ora scomparso, dedicato a San Rocco, ubicato probabilmente nei pressi di Portacomaro o Castagnole Monferrato, nelle cui vicinanze i monaci impiantarono un vitigno importato dalla Borgogna, un'altra fa riferimento al nome "roncet", degenerazione infettiva di origine virale, a cui il vitigno si rilevò più resistente di altre varietà coltivate localmente (Barbera e Grignolino) e l'ultima al termine dialettale "ronchet" che indica le posizioni prominenti di colline, terreno prediletto dal vitigno.

Il profilo genetico suggerisce un'origine locale: un vitigno autoctono del Monferrato Astigiano. A supporto di questa ipotesi ci sono i risultati ottenuti da una ricerca (2009) sul DNA, finanziata dalla Soc. Montalbera, che ha escluso parentele con altre varietà italiane ed estere se non una lontana affinità con il Pinot Nero. Alcuni autori per le sue caratteristiche aromatiche lo assimilano all'Aleatico, al Cesanese o al Morro d'Alba, ma non ci sono evidenze scientifiche a supporto di tali ipotesi. In alcune zone della provincia di Alessandria, dove viene sporadicamente coltivata, l'uva Ruchè è conosciuta con il nome Romitagi o Moscatellina, forse la sua aromaticità non è estranea a questo nome. Nel passato, l'uva veniva utilizzata come uva da mensa e per produrre vini dolci ad uso familiare, da consumarsi nelle grandi occasioni. Mario Soldati nel 1975 scrisse che il Rukè (scritto con la K) era "un vino che stava scomparendo ... misconosciuto e simpatico". Il suo rilancio, negli anni settanta/ottanta del secolo scorso, è merito del parroco di Castagnole Monferrato, don Luigi Cauda, che iniziò a vinificare le uve vendemmiate nel Beneficio parrocchiale in versione secca con l'etichetta "Il Ruchè del Parroco", il progetto fu sostenuto dalla volontà politica di Lidia Bianco, Sindaco del Paese e infine da alcune aziende che, in collaborazione con l'Università di Torino e il Centro Vite del CNR, si interessarono per la salvaguardia della genetica del vitigno.

Questi sforzi furono premiati nel 1987 con l'attribuzione della "DOC Ruchè di Castagnole

Monferrato” e nel 2010 giunse il riconoscimento più importante: la DOCG. La zona di produzione comprende i territori dei comuni: Castagnole Monferrato, Grana, Montemagno, Portacomaro, Refrancore, Scurzolengo e Viarigi, il cui territorio è incluso, con le Langhe e Roero, nella lista del Patrimonio dell’Umanità dell’UNESCO. Il Disciplinare prevede che il vino derivi per il 90% da uve Ruchè con la possibilità che a colmare il restante 10% provvedano uve Barbera e Brachetto congiuntamente o separate, anche se oggi tutti i produttori lo vinificano in purezza (fonte Associazione Produttori). Una denominazione in continua crescita: 2000: 26 ha, 1.500 hl – 2017: 126 ha, 6.954 hl (fonte CCIAA di Asti, Valoritalia e Regione Piemonte), un importante segnale del successo del vino.

Segue

Ezio Alini

- Facebook
- Twitter
- Google+
- Linkedin
- Print

IN PRIMO PIANO, Vitigni & Vini