

Costigliole Saluzzo, le dolci colline del Quagliano



Il Quagliano

Il vitigno Quagliano, da cui viene prodotta un'ottima uva ed un pregiatissimo vino ha ottenuto nel settembre 1996 il riconoscimento di denominazione d'origine controllata a sottolineare l'importanza di una tradizione produttiva a rischio legata ad un vitigno diffuso solo nella zona delimitata all'interno della sua denominazione (Colline Saluzzesi) nei territori di Costigliole Saluzzo e Busca. Oggi il disciplinare di produzione del vino richiede una gradazione alcolica media complessiva del 10% Vol. per il tipo normale e dell'11% Vol.

Originariamente il Quagliano era compresa tra Saluzzo e la Valle pianura a Est, a Ovest i comuni d'Alma e Lottulo, dove ancora oggi terrazzamenti completamente deserti, sulle pendici soleggiate delle effettuate negli archivi storici della trovi traccia di un vino "nero e vino negro dolce, che viene donato imbonirsi le truppe che altrimenti delle vigne per farne legna da ardere. dei Bandi Campestri di Costigliole si



per il tipo "spumante". coltivato su un'area molto estesa, Stura, avendo come limite la montani di Aisone, Vinadio, si trovano - muti testimoni - realizzati un tempo con tanta fatica montagne. Durante ricerche zona, si nota come già nel '600 si dolce". Pure nel 1707 si parla di agli ufficiali d'Assia allo scopo di distruggevano tutte le palificazioni Nel 1749 nel testo della riforma fa esplicitamente uso della dizione

Quagliano. Più recentemente se ne parla nella "Statistica della Provincia di Saluzzo" dell'Eandi del 1833, in cui viene citato chiaramente con il nome "Quajan". Molto approfonditi sono gli studi del conte Rovasenda che nel 1875 ne presenta pure una scheda ampelografica. Purtroppo già da allora, sia a causa delle mutate condizioni climatiche, sia per le distruzioni di vigneti da parte di soldataglie francesi (1744) e, non da ultima, per l'esigenza di avere un prodotto qualitativamente superiore si era ridotta l'area di produzione ai soli terreni collinari di Costigliole e Busca. Sull'etimologia del termine "Quagliano" si fanno molte supposizioni: chi dice derivi dalla parola dialettale "caia" - cioè cagliato - riferendosi al particolare tipo di vinificazione. Validamente potrebbe essere una derivazione dal francese "quai-anus" in riferimento alle particolari virtù diuretiche riscontrate sia nell'uva che nel vino. Ma siccome una impronta indelebile sul territorio fu lasciata anche dai Saraceni durante le loro continue scorrerie, non è arbitraria la tesi secondo cui il "Quajan" possa essere stato introdotto dagli Arabi, anche



perché l'etimologia della parola richiama assonanze col lessico arabo. C'è da sottolineare come questo particolare vino sia stato conosciuto con molti sinonimi, tra cui "Caian" - "Quagliano nero" - "Caiano". La collina compresa tra Costigliole e Busca è oggi il luogo di elezione della produzione del vino. Ha una posizione a levante con i filari a cavalcappoggio orientati da Sud a Nord, posti ad una altitudine compresa tra i 470 e i 500 metri sul livello del mare. Le viti vengono allevate a ceppo basso con potatura piuttosto lunga. Iniziano a germogliare verso la fine di aprile, la fioritura avviene nella prima decade di giugno, l'allegagione verso la seconda decade di agosto e la maturazione dell'uva verso la fine di settembre - inizio ottobre. La caduta delle foglie è piuttosto tardiva, verso la

metà o la fine di novembre. La vigoria di questo vitigno è più che media, due o tre infiorescenze per germoglio, tanto da richiedere un intervento di dirado dei grappoli e più interventi sul verde poiché anche le gemme di controcchio sono molto produttive. La foglia si presenta a forma pentagonale-orbicolare con un lembo medio/grande. La colorazione autunnale può considerarsi gialliccia con foglie opache. I tralci sono legnosi, vigorosi, elastici, con una corteccia aderente di color rosa cannella. Il grappolo dell'uva Quagliano si presenta piuttosto grande, di aspetto compatto, con acini serrati, di forma quasi conica con una buccia spessa e consistente, pruinosa, di colore blu-nero con una distribuzione regolare della colorazione. Contiene un succo incolore ed una polpa succosa, dolce, di sapore neutro, con un leggero accenno ferrino e acidulo. Il Quagliano si ottiene con una lavorazione particolarmente attenta: dopo la pigiatura si lascia macerare per qualche giorno, quindi, spillato il vino si procede ad una filtrazione per bloccare la fermentazione tumultuosa. E' necessario lasciare fermentare lentamente durante l'inverno in modo che i profumi e gli aromi non vengano bruciati da una fermentazione violenta alterando così il suo particolare bouquet. Quando a primavera il vino raggiunge i 7° Babo e sviluppa una gradazione alcoolica di circa 6/7% V. si effettua una ulteriore filtrazione e si imbottiglia. Si ottiene così un vino rosso-rosato con leggero profumo di viola, delicato, un sapore dolce, fruttato, frizzante, leggero di corpo e di alcool, persistente e fresco, nel complesso molto gradevole che richiama l'aroma della fragola e del lampone. Da un punto di vista gastronomico il Quagliano si sposa perfettamente con i dolci (torte alla frutta), anche se il suo matrimonio più riuscito è sicuramente con le paste di meliga e torte alla nocciola. E' però un vino adattissimo alla preparazioni di zabaglioni (un gusto raffinato quasi speziato). Ma esistono anche abbinamenti più originali, più moderni. Acclamati, in particolar modo, quelli con i formaggi freschi, oppure la proposta del Quagliano come aperitivo in bicchieri decorati con qualche frutto dal sapore mediterraneo. La lunga storia di questo vitigno considerato sino a pochi anni fa "minore" continua, all'insegna di una tradizione che rappresenta anche il futuro per molti operatori del settore.

Scheda a cura dell'Ufficio Turistico del Comune di Costigliole Saluzzo - rielaborazioni tratte dai seguenti testi:

"Quajan d'l' Saré" di Ambrogio Chiotti, dattiloscritto.

"Il Quagliano, cenni storici" di Ambrogio Chiotti, dattiloscritto.

Altre notizie ed immagini sono state ricavate dai siti internet delle Aziende Agricole "L' Palas" di Ambrogio Chiotti e "Giordanino Teresio di M.Giordanino".