

Comunicato stampa 24/2022

Saluzzo, 16 maggio 2022

300 anni dalla nascita del vino Quagliano

Il vino Quagliano compie 300 anni, il primo documento in cui è nominato ufficialmente risale al giugno 1722. Per festeggiare il suo “compleanno” si terrà un evento, al Monastero della Stella (in piazzetta Trinità 4/A - Saluzzo) in programma mercoledì 25 e riproposto giovedì 26 maggio.

Le due serate, in onore del vino delle Colline Saluzzesi, sono nate da un’idea di Paola Gula, scrittrice, giornalista enogastronomica e sommelier.

L’evento è organizzato con il sostegno della Fondazione Cassa di Risparmio di Saluzzo.

Il programma prevede, dalle 19 alle 20, un incontro di carattere storico-culturale, dove Paola Gula racconterà la storia del vino Quagliano, la cui produzione nell’area tra Costigliole Saluzzo e Busca risale al XVIII secolo.

Saranno presentati i sei produttori delle cantine: Bonatesta-Rovere, Giordanino Serena, Giordanino Teresio, di Costigliole Saluzzo e Fornero, Tomatis, Braccia Rese, di Busca.

L’incontro sarà introdotto da Paola Gula sulle note di uno specifico tema musicale, studiato appositamente e suonato al pianoforte dal maestro Giulio Laguzzi del Teatro Regio di Torino.

Alla fine dello spettacolo, dopo le 20, inizierà la degustazione dei vini dei sei produttori partecipanti, accompagnati da abbinamenti culinari studiati da Paola Gula con il San Quintino Resort di Busca.

«Il Quagliano – spiega Gula - è un antico vitigno delle Colline Saluzzesi, autoctono e unico. Non si sa molto delle sue origini, se non che negli scavi di una villa di epoca romana a Costigliole è stato trovato un impianto per la produzione vinicola. La prima citazione scritta di questo vino risale a trecento anni fa, proprio nel 1722. Si tratta – continua Paola Gula - di un’uva ottima da tavola e carica di proprietà benefiche, benché difficile da portare a maturazione. Negli ultimi decenni è stato vinificato dolce, ma i sei produttori rimasti recentemente hanno iniziato a giocare con questo vitigno difficile, ma versatile, producendolo sia in versione metodo classico, oppure secco.

In tutte le sue sfumature rimane un vino gradevole e molto interessante. Sarà lui il protagonista di “Quagliano 300”, un evento che celebra l’unicità di questo vitigno, raro e poco conosciuto, che non poteva non essere attorniato da elementi di prestigio come i piatti abbinati dal San Quintino Resort che, come il Quagliano è un gioiello del territorio tra Busca e Costigliole Saluzzo».

La serata rappresenta per la Fondazione Cassa di Risparmio di Saluzzo il punto di partenza di un nuovo processo operativo che prevede la collaborazione diretta con gli enti e le associazioni del territorio, e rientra nella cornice delle attività collegate ai macro-progetti “Il Novecento Saluzzese” e “Il Medioevo nel presente”.

Il Quagliano è stato scelto nella proposta gastronomica dell’Atl del cuneese e del consorzio Conitours per l’aperitivo organizzato da Visit Piemonte offerto ai giornalisti internazionali ospiti dell’Eurovision song contest tentosi a Torino. Ai formaggi di montagna sono state abbinate tre

interpretazioni del Quagliano, vitigno autoctono delle Colline Saluzzesi. Un vino che ha destato stupore e curiosità nei giornalisti presenti.

Lo spettacolo, dalle 19 alle 20, è ad entrata libera.

Le degustazioni delle sei tipologie di Quagliano, abbinate ai piatti del San Quintino Resort, sono proposte al costo di 20 euro.

Prenotazioni sul sito: monasterodellastella.it

o al numero del Monastero della Stella: 0175-291447.

