

Quagliano

Descrizione generale

Il quagliano è una varietà a bacca nera del Cuneese, coltivata nelle valli Stura, Grana, Maira e Varaita e nella fascia collinare del Saluzzese. La descrizione ufficiale, redatta da Eynard e pubblicata sulla Rivista di Viticoltura ed Enologia nel 1965, si basa su un clone scelto nell'azienda Barbero, nel comune di Costigliole Saluzzo, a cinquecento metri di quota [1]. La coltivazione in quelle valli è documentata da un atto del 1739, i Bandi campestri della città di Busca, mentre il bouteillan noir della Vaucluse, che di questa varietà è sinonimo, compare in Francia già nel 1715 [2].

Sinonimi e omonimie

Le indagini molecolari hanno rivelato una sinonimia inattesa e di grande portata: il quagliano corrisponde all'uva rosa antica, varietà fino ad allora sconosciuta rinvenuta nei pressi di Ricigliano, in provincia di Salerno, e al bouteillan noir, vecchia varietà della Provenza [2, 3]. Le fonti ampelografiche storiche riportano invece soltanto varianti del nome piemontese: Goethe nel 1878 registra quagliano e quajan, il Bollettino Ampelografico del 1879 quaian e caian, Pulliat nel 1888 quajan, Molon nel 1906 caian, qualiano e quaian, Lissone nel 1911 caiano. Molon avverte di non confonderlo con la quagliana della provincia di Caltanissetta né con la quagliana della provincia di Cosenza [1].

Descrizione ampelografica

La foglia è di grandezza media, pentagonale e quinquelobata, con seno peziolare a lira chiusa e bordi sovrapposti, seni laterali superiori a lira chiusa e inferiori a V stretti con bordi paralleli, entrambe le pagine glabre e piccoli peli corti e fitti lungo le nervature della pagina inferiore. Il grappolo a maturità industriale è di grandezza media, lungo sedici centimetri, quasi conico, alato,

piuttosto compatto con acini serrati. L'acino risulta da medio a grande, sferico e regolare, con buccia sottile ma consistente, pruinosa, di colore blu-nero uniforme, e polpa soda e succosa dal sapore dolce e lievemente acidulo [1].

Necessità colturali

Il Registro attribuisce al quagliano vigoria più che media e produzione abbondante, con primo germoglio fruttifero al terzo o quarto nodo e due o tre infiorescenze per germoglio [1]. L'allevamento descritto è a ceppo basso con potatura lunga e piuttosto ricca, di tipo Guyot, con un capo a frutto di dieci-dodici gemme. La resistenza alle malattie è discreta, ma la fonte segnala una criticità specifica e poco nota: il vitigno è molto sensibile ai trattamenti rameici, tanto che i primi due interventi vengono eseguiti con prodotti acuprici, perché anche riducendo la dose di solfato di rame si producevano ugualmente causticazioni.

Fenologia

Le osservazioni condotte a Costigliole Saluzzo indicano un germogliamento medio-precocce, a metà aprile, una fioritura media, nella prima decade di giugno, un'invasatura precocce, a metà agosto, e una maturazione dell'uva a fine settembre, in terza epoca, con caduta delle foglie tardiva a metà novembre [1]. Il quagliano matura quindi prima del nebbiolo e all'incirca insieme alla barbera, condizione favorevole in un areale pedemontano dove le stagioni si accorciano rapidamente. L'invasatura precocce accompagna un accumulo zuccherino rapido, coerente con la destinazione dolce dei vini.

Aspetti genetici

Bergamini e collaboratori (SpringerPlus, 2016) hanno individuato una famiglia composta da due genitori e tre fratelli germani, analizzando il germoplasma meridionale con cinquantaquattro microsatelliti nucleari, poi integrati da sei

nucleari e cinque cloroplastici. Il quagliano, sotto il nome di uva rosa antica, è il genitore maschile; il bombino bianco è il genitore femminile; i tre figli sono l'uva di Troia, il bombino nero e l'impigno, tutti tipici del Sud-Est italiano [2]. L'identità fra uva rosa antica e quagliano è stata verificata confrontando i profili pubblicati nell'European Vitis Database, con corrispondenza a tutti i loci analizzati.

La direzione dell'incrocio è stata stabilita per via cloroplastica: il bombino bianco presenta aplotipo di tipo D, il quagliano di tipo A, e tutti e tre i figli mostrano il tipo D, il che identifica il bombino bianco come portaseme e il quagliano come donatore di polline [2]. Cipriani e collaboratori avevano già ipotizzato nel 2010 la discendenza dell'impigno da bombino bianco e quagliano, e Lacombe nel 2013 aveva segnalato la sinonimia con il bouteillan noir. L'analisi ampelografica non ha invece contribuito al riconoscimento della parentela, e il solo indice di somiglianza apprezzabile lega il bombino nero al quagliano.

Caratteristiche organolettiche

Il disciplinare descrive per la tipologia ferma un colore rosso tenue con eventuali riflessi violacei, un odore delicatamente vinoso con sentore di viola e aroma gradevole e caratteristico, e un sapore amabile e gradevolmente dolce, di medio corpo, fruttato e talvolta vivace, con titolo alcolometrico totale minimo dell'11% di cui almeno il 5,50 svolto [4]. La versione spumante presenta spuma fine e persistente, colore rosso tenue tendente al violaceo e sapore gradevolmente dolce e assai fruttato, con almeno il 7% di alcol effettivo. Il Registro segnala inoltre che l'uva è considerata ottima da tavola e di lunga conservabilità.

Diffusione geografica e importanza economica

La coltivazione è limitata al Cuneese, su superfici molto ridotte. Il Colline Saluzzesi DOC riserva alla varietà due tipologie dedicate, Quagliano e Quagliano

spumante, entrambe ottenute da uve di vigneti costituiti esclusivamente dal corrispondente vitigno [4]. La zona comprende per intero i comuni di Pagno e Piasco e parzialmente quelli di Brondello, Busca, Castellar, Costigliole Saluzzo, Dronero, Envie, Manta, Martiniana Po, Revello, Saluzzo, Verzuolo e Villar San Costanzo. La vinificazione tradizionale interrompe la fermentazione con filtrazioni ripetute quando il tenore zuccherino è ancora elevato.

Fonti e riferimenti essenziali

- [1] Eynard I. (1965). Quagliano, in Rivista di Viticoltura ed Enologia, Anno XVIII, n. 11. Scheda a cura di M. Pecile e C. Zavaglia, Registro Nazionale delle Varietà di Vite. <http://catalogoviti.politicheagricole.it> (consultato agosto 2026)
- [2] Bergamini C., Perniola R., Cardone M.F., Gasparro M., Pepe R., Caputo A.R., Antonacci D. (2016). The molecular characterization by SSRs reveals a new South Italian kinship and the origin of the cultivar Uva di Troia. SpringerPlus, 5, 1562. DOI 10.1186/s40064-016-3228-8
- [3] Lacombe T., Boursiquot J.M., Laucou V., Di Vecchi-Staraz M., Péros J.P., This P. (2013). Large-scale parentage analysis in an extended set of grapevine cultivars (*Vitis vinifera* L.). Theoretical and Applied Genetics, 126, 401-414.
- [4] Masaf. Disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata “Colline Saluzzesi”, testo consolidato vigente (D.M. 19 ottobre 2010 e successive modifiche).
- [5] Cipriani G., Spadotto A., Jurman I., Di Gaspero G., Crespan M., Meneghetti S. et al. (2010). The SSR-based molecular profile of 1005 grapevine (*Vitis vinifera* L.) accessions uncovers new synonymy and parentages, and reveals a large admixture amongst varieties of different geographic origin. Theoretical and Applied Genetics, 121, 1569-1585.