

kite innepal

I didn't know, but i love the wind

HOME | TORINO | PIEMONTE | ITALIA | CHEF | COOKING LESSONS | FOOD | FOOD LOVERS
PARIGI | PHOTO | VIAGGI

PIEMONTE

A Costigliole d'Asti si riscopre l'Uvalino

Publicato su 13 dicembre 2013 da SARAHSCAPARONE3

Lascia un commento



ph. Francobello

Costigliole d'Asti è il comune con la più estesa superficie vitata del Piemonte. Regno di Moscato e di Barbera, che qui assume un caratteristico accento di viola, racchiude una perla, l'**Uvalino**, vitigno da cui la famiglia Borio di **Cascina Castlet** ricava l'**Uceline** (da un nome seicentesco della varietà, caratterizzata da maturazione tardiva e, quindi, maggiormente soggetta all'attacco degli uccelli). Vino dal colore rosso granato con *nuances* aranciate se invecchiato, sentori di piccoli frutti, liquirizia e spezie all'olfatto ed equilibrata struttura tannica.

L'**Uvalino**, attestato sin da fine Ottocento tra Costigliole, Canelli e Montaldo Scarampi, dove ogni famiglia ne possedeva almeno un paio di filari, serviva per irrobustire gli altri vini, per produrre la *quetta*, bevanda estiva, e di rado lo si vinificava in purezza.

La peculiare resistenza alla *Botrytis Cinerea* (fungo parassita), imputata all'elevato tenore di **resveratrolo** nelle bucce, rende l'**Uvalino** adatto alle vendemmie tardive e alla produzione di vini da uve appassite.

“Una volta era usanza che nel piantare una vigna si mettesse di tutto un po', tutto alla rinfusa.... Ora però si va nel difetto opposto, e si vedono abbandonate certe varietà che per i loro pregi non lo meritano”: così l'astigiano Martinotti descrisse nel 1891 i rivolgimenti in atto nella geografia

➕ Iscriviti

ampelografica piemontese. Dalla coesistenza di vitigni domi

Uvari (da cui *vin d'Uvari*, prodotto miscelando uve minori) si

terreni marginali e, infine, dopo la fillossera, nel primo quarto del Novecento, alla conservazio
di sopravvivere. Tra queste, l'**Uvarino**, poi **Uvalino**, nome che nell'Astesana ottocentesca de
Uvari, un nucleo varietale di maggior pregio, di cui s'era smarrito il nome originario, forse ide
agli inizi dell'Ottocento, e con l'antico **Ghedone**.

Mentre sui versanti collinari impera la vite, nei fondovalle si coltivano ortaggi, come l'ormai ra
le varietà tradizionali del Piemonte – Quadrato di Carmagnola, Corno di Bue, Trottola, Tomat
Cornetto Verde, Peperone di Capriglio – risalta per la forma massiccia, le scanalature pronun
carnosa, il sentore piccante.

Segui "Kite inNepal"

Ricevi al tuo indirizzo email
tutti i nuovi post del sito.

Unisciti agli altri 131 follower

Con tecnologia WordPress.com



ph. Francobello

Sul mosaico di vigne, orti e boschi svetta il **castello** di Costigliole, fondato nell'XI secolo (con diploma del 1041 l'imperatore Enrico VIII riconosceva alla Chiesa astigiana i diritti su una fortificazione posta su una *costa* o *costale*, da cui il toponimo) o, secondo altri, nel XIII secolo.

Tra la fine del XII secolo e il principio del XIII, nuovi insediamenti vennero edificati, per iniziativa del comune di Asti, nelle aree di conflittualità con i poteri concorrenti:

Costigliole, sita in prossimità del confine sud del *posse* comunale, su cui si attestavano le frizioni con Alba, il marchese del Monferrato e il marchese di Busca, fu una delle prime **villenove** a prendere forma, nel 1198. La sua fondazione si riconduce alle tensioni tra Asti e Manfredi di Busca per il controllo della contea di Loreto, oggi frazione di

Costigliole, divisa a metà tra Astigiani e marchese in forza di un patto del 1149.

I fatti bellici cinque-seicenteschi ritardarono nell'Astesana la trasformazione in senso residenziale delle antiche fortezze, posticipandola alla seconda metà del XVII secolo. I primi restauri del castello di Costigliole, posseduto in condominio dagli Asinari di San Marzano e dai Verasis, risalgono al primo trentennio del Settecento, ma fu nell'Ottocento che l'edificio assunse l'aspetto attuale in base ai criteri del **revival neo-gotico**.

L'ispirazione a modelli medievali nell'architettura del XIX secolo si manifestò sia nella riplasmazione di edifici esistenti, riportati ad un'unitarietà stilistica antistorica, come nel caso di Costigliole, sia nella realizzazione *ex novo* di ville patrizie che si richiamavano all'idea di castello.

Sull'onda della moda medievale, manifestatasi già nella seconda metà del Settecento, si diffuse il **giardino all'inglese** o **paesaggistico**, cui s'ispira il parco di Costigliole, che doveva riprodurre la spontaneità della natura e suscitare sentimenti con segni ben individuati, come tempietti, obelischi, urne, statue, *fabriques* goticheggianti, dove si intrecciavano esotismo, storicismo e neomedievalismo. Nella prima metà dell'Ottocento il gusto per il giardino paesaggistico s'impose in Piemonte nella rilettura romantica di Xavier Kurten, con le sue prospettive pittoresche, l'alternarsi di macchie d'alberi e distese prative, l'inserimento di specchi d'acqua.



Foto di Paolo Barosso

Nel castello dimorò per un certo periodo Virginia Oldoini, nota come **contessa di Castiglione**, sino a che il dissesto finanziario del marito, Francesco Verasis, non lo costrinse nel 1859 a cedere la quota del maniero al principe polacco Giuseppe Poniatowski.

Paolo Barosso

[About these ads](#)


Condividi:

 Mi piace

 Tweet

4

 Pin it

 Email

 Stampa

Mi piace:

Mi piace

Caricamento... 18

Related

Lo sapete chi è la Signora in rosso? — In "piemonte"

Il Gamba di Pernice, rarità di Calosso — In "piemonte"

Grignolino, vino anarchico e testabalorda — In "food"

Tag: [Costigliole d'Asti](#), [paolo barosso](#), [Uvalino](#). [Aggiungi il permalink ai segnalibri.](#)



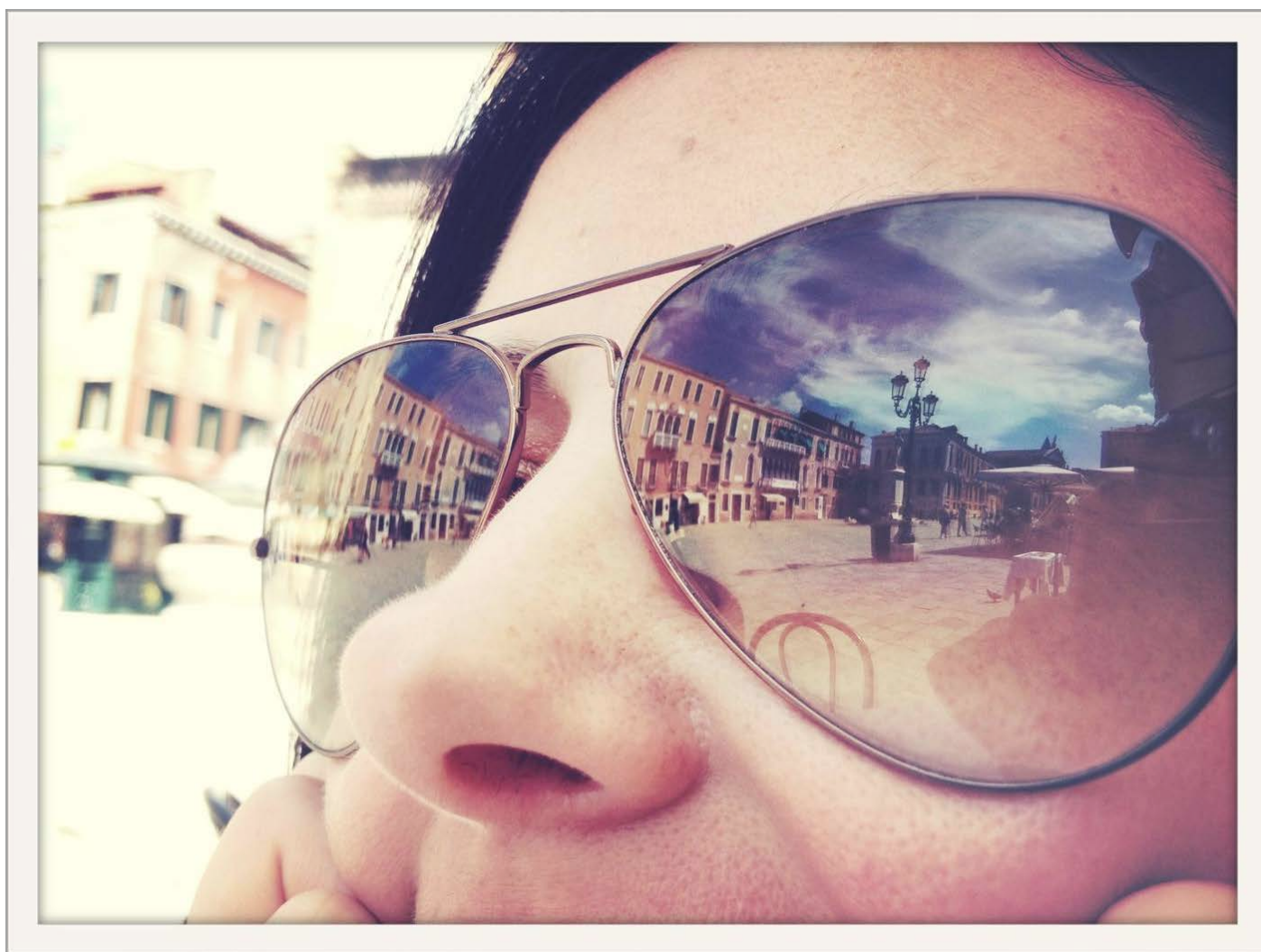
Previous post

Un Natale diverso, con il cuore a Kinshasa

Lascia un Commento

Scrivi qui il tuo commento...

ABOUT.ME



Sarah Scaparone

Food hunter, food writer, food victim sono una vera e propria appassionata di cibo tant'è che ne parlo, ne scrivo, lo fotografo, lo cucino, lo degusto. Giornalista professionista freelance, lavoro come ufficio stampa e curo il blog [kiteinnepal.com](#). Il mio primo libro

è 101 cose da fare in Piemonte almeno una volta nella vita, edito da Newton Compton Editori.



ARCHIVI

Seleziona mese

ARTICOLI RECENTI

A Costigliole d'Asti si riscopre l'Uvalino

Un Natale diverso, con il cuore a Kinshasa

Cibo, pazienza e burocrazia

Un anno con Eat Piemonte

Kinshasa e l'energia carismatica del sorriso

3 BEST



Un Natale diverso, con il cuore a Kinshasa



Kinshasa e l'energia carismatica del sorriso



La pasta secondo Antonino Cannavacciuolo

ISCRIVITI PER RICEVERE LE NEWS VIA MAIL

Enter your email address to follow this blog and receive notifications of new posts by email.

WHEN I WROTE

dicembre: 2013

L

M

M

G

V

S


D

2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					

« NOV

TWITTER TIME

L'#Uvalino è un #vino prodotto in #Piemonte. lo conoscete? kiteinnepal.com/2013/12/13/a-c... 6 hours ago

 Segui @SarahScaparone


INSTAGRAM PICS




ARGOMENTI


101 piemonte Africa amman aosta asti **berlino** birichin birra campania **Chicago** cioccolato Congo Cute
Project **domenico biscardi** domenico d'agostino erica **maggiora** firenze foligno food foodblogger food blogger
france francia Galleria d'arte Paola Meliga gelato germania gerusalemme **giordania gli aironi** haifa **Illinois**
Incroyables et Merveilleuses ischia **israele** Kathmandu Kinshasa Lago Mälaren **la maggiorana** langhe Leslie
Krimms le strade della mozzarella **modica** molino quaglia monferrato **napoli nepal** new york Norvegia olanda palazzo
reale pane **paolo barosso** parigi **piemonte** pinguino pizza pokhara **riso** rivoli roma saint tropez **sicilia**
sophie-anne herin stoccolma **svezia torino** trevi umbria usseglio valli di lanzo var **vercelli vercelli** rice
experience Virden Västerås

FACEBOOK



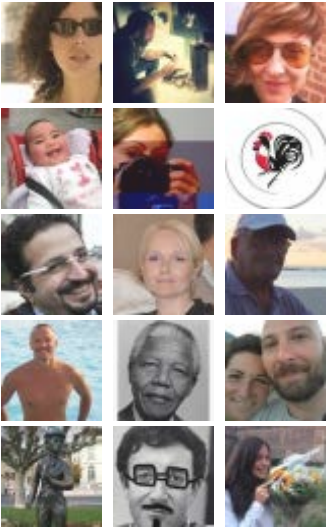
Kiteinnepal


 Mi piace

 Mi piace

Ti piace.

Kiteinnepal piace a te e altre 537 persone. Kiteinnepal piace a 537 persone.



 Plug-in sociale di Facebook

PHOTOGRAPHY – FOOD & TRAVEL BLOG

©2013 Sarah Scaparone. All rights reserved.

Blog su [WordPress.com](#). | [The Sight Theme](#).