



COMUNICATO STAMPA

Presentazione del progetto *Il vitigno Accardina a Montaldo Mondovì*

Wine show 2009 – Lingotto Fiere | Spazio istituzionale incontri della Regione Piemonte

Domenica 25 ottobre 2009 h. 11

Intervengono

Mino Taricco, Assessore Agricoltura della Regione Piemonte

Luigi Sergio Ricca, Assessore della Montagna della Regione Piemonte

Angelo Dho, Sindaco di Montaldo

Vincenzo Gerbi, Università di Torino – Facoltà di Agraria

Lido Riba, Presidente Uncem Piemonte

Coordina

Maria Luisa Alberico, giornalista enogastronomico e responsabile del progetto

Al Wine Show 2009, in data 25 ottobre 2009 alle ore 11, presso lo Spazio istituzionale della Regione Piemonte, si assisterà alla presentazione del progetto *Il vitigno Accardina a Montaldo Mondovì*: un interessante occasione da non perdere per conoscere l'Accardina, sinonimo di Cardin o Montanara, un tempo molto diffuso nel Saluzzese ed attualmente un vitigno "di nicchia" presente solo in alcune località e in limitatissima concentrazione. A Montaldo Mondovì si sta lavorando intensamente per rafforzarne la produzione ed ampliarne la conoscenza al di là della cerchia degli amatori.

L'importanza del vitigno è inoltre sottolineata dalla sua inclusione documentato lavoro di ricerca di prossima pubblicazione che la Regione Piemonte e la Facoltà di Agraria dell'Università di Torino, con l'equipe coordinata dal Prof. Gerbi, hanno dedicato ad una serie di vitigni minori del patrimonio autoctono piemontese, degni di azioni di sostegno e valorizzazione.

Se in passato l'Accardina era utilizzato come vino da pasto, colorato e corposo, in degustazione in purezza evidenzia un colore rubino intenso e accattivante, un profumo caratteristico di frutti di bosco e al palato un buon equilibrio tra acidità e tannicità, gusto persistente e distinguibile dai sapori dei più tipici sentori dei principali vini piemontesi.

L'abbinamento suggerito dal sommelier predilige poi il fritto dorato di funghi o il risotto ai funghi, le robiole di media stagionatura o ancora il coniglio arrosto con aromi.

Non è infrequente che venga considerato un interessante alternativa al Dolcetto, rispetto al quale viene vendemmiato con una decina di giorni di anticipo.

La produzione, un tempo significativa sia in termini quantitativi che qualitativi, dopo un lungo periodo di calo, ha oggi ritrovato una parte del passato vigore.

Donna Sommelier Europa

piazza Castello, 9

10123 Torino

t 0115785220, 3281269629

f 0115785221

@ info@donnasommelier.it

web www.donnasommelier.it