






# TORINO DOC

2012  
2013



-  **Selezione enologica della Camera di commercio di Torino**
-  **Oenological selection of the Torino Chamber of commerce**
-  ***Sélection oenologique de la Chambre de commerce de Torino***



CAMERA DI COMMERCIO  
INDUSTRIA ARTIGIANATO E AGRICOLTURA  
DI TORINO



# TORINO DOC

**Selezione enologica della Camera di commercio di Torino**

Oenological selection of the Torino Chamber of commerce

*Sélection oenologique de la Chambre de commerce de Torino*

2012  
2013

In collaborazione con



con il supporto di



Introduzione Foreword <i>Introduction</i>	4	<b>IL PIACERE DEL VINO</b>	33	I vini DOC e DOCG della provincia di Torino DOC and DOCG wines from the province of Torino <i>Les vins DOC et DOCG de la province de Torino</i>	68
<b>LA SELEZIONE ENOLOGICA</b>	7	The pleasure of wine <i>Le plaisir du vin</i>		Enoteca Regionale dei Vini della Provincia di Torino The Regional wine cellar of the Wines of the Province of Torino <i>L'Oenothèque Régionale des Vins de la Province de Torino</i>	69
The Oenological Selection <i>La sélection oenologique</i>		Piccoli accorgimenti per gustare al meglio il vino! A few tips to bring out the best from wine! <i>Quelques petites astuces pour mieux apprécier le vin!</i>	34	Conservazione Conservation <i>Conservation</i>	35
Le aziende e la guida sul proprio cellulare	15	Preparazione, servizio e degustazione Preparation, serving and tasting <i>Préparation, service et dégustation</i>	36	A proposito dei bicchieri About stemware <i>À propos des verres</i>	41
The wineries and the guide on your cell phone <i>Les caves et le guide sur votre téléphone portable</i>		Abbinamenti e successioni Food pairings and course orders <i>Accords et successions</i>	42	7 ricette per 7 DOC 7 recipes for 7 DOC <i>7 recettes pour 7 DOC</i>	45
<b>LA QUALITÀ NEL VINO</b>	19	<b>LA PROVINCIA DI TORINO VITIVINICOLA</b>	61	Villa della Regina: uno storico vigneto a Torino Villa della Regina: an historical vineyard in Torino <i>Villa della Regina: un vignoble historique à Torino</i>	76
The quality of wine <i>La qualité dans le vin</i>		Wine-making in the province of Torino <i>La province de Torino viti-vinicole</i>		I vitigni della provincia di Torino The grape varieties from the province of Torino <i>Les Cépages de la province de Torino</i>	79
I vini a Denominazione di Origine Designation of Origin wines <i>Les vins à Appellation d'Origine</i>	20	I consorzi di Tutela Vini DOC della provincia di Torino e la Federazione Alto Piemonte The Associations for the protection of DOC wines of the province of Torino and the Northern Piedmont Federation <i>Les syndicats de sauvegarde des DOC de la province de Torino et la Fédération Alto Piemonte</i>	65	Superfici e produzione vini DOC e DOCG della provincia di Torino DOC and DOCG wine surface area and production in the province of Torino <i>Superficies et production vins DOC et DOCG de la province de Torino</i>	96
Laboratorio Chimico Camera Commercio Torino Torino Chamber Commerce Chemical Laboratory <i>Laboratoire Chimique Chambre Commerce Torino</i>	27	<b>IL CANAVESE</b>	97	Presentazione della zona An introduction to the area <i>Présentation de la zone</i>	98
Monitoraggio Vino di Qualità della provincia di Torino Monitoring Quality Wine from the province of Torino <i>Monitoring Vins de Qualité de la province de Torino</i>	30				

Le DOC del Canavese The Canavese DOC <i>Les DOC du Canavese</i>	101
---	-----

Le aziende e i vini selezionati del Canavese Producers and selected wines of the Canavese <i>Vignerons et vins sélectionnés du Canavese</i>	108
---	-----

## LA COLLINA TORINESE 131

---

Presentazione della zona An introduction to the area <i>Présentation de la zone</i>	132
---	-----

Le DOC della Collina Torinese The Collina Torinese DOC <i>Les DOC de la Colline Turinoise</i>	135
---	-----

Le aziende e i vini selezionati della Collina Torinese Producers and selected wines of the Collina Torinese <i>Vignerons et vins sélectionnés de la Colline Turinoise</i>	142
--	-----

## IL PINEROLESE 149

---

Presentazione della zona An introduction to the area <i>Présentation de la zone</i>	150
---	-----

La DOC Pinerolese The Pinerolese DOC <i>La DOC Pinerolese</i>	153
---	-----

Le aziende e i vini selezionati del Pinerolese Producers and selected wines of the Pinerolese <i>Vignerons et vins sélectionnés du Pinerolese</i>	156
---	-----

## LA VALSUSA 163

---

Presentazione della zona An introduction to the area <i>Présentation de la zone</i>	164
---	-----

La DOC Valsusa The Valsusa DOC <i>La DOC Valsusa</i>	167
--	-----

Le aziende e i vini selezionati della Valsusa Producers and selected wines of the Valsusa <i>Vignerons et vins sélectionnés de la Vallée de Susè</i>	168
--	-----

## LEGGERE DI VINO 177

---

Reading about wine <i>Lire le vin</i>	
--	--

Le Pubblicazioni della Camera di commercio di Torino Torino Chamber of commerce Publications <i>Les Publications de la Chambre de commerce de Torino</i>	178
---	-----

Bibliografia Bibliography <i>Bibliographie</i>	180
--	-----

## INDICE AZIENDE 181

---

Producers index <i>Index producteurs</i>	
---	--



Questa quarta edizione di "Torino DOC" è motivo di particolare soddisfazione. Nata nel 2006 per far conoscere la viticoltura torinese di qualità, negli anni la guida ha raccolto l'apprezzamento di esperti e appassionati, in Italia e all'estero, tanto da essere utilizzata anche come strumento didattico. Il nostro impegno si è combinato con la vivace collaborazione delle aziende e sempre più soggetti hanno accettato di essere coinvolti nel progetto, contribuendo anche alla sua fortuna editoriale.

I riscontri e gli incoraggiamenti ci hanno spinto a rendere la guida ancora più versatile e densa di contenuti. Tra le novità di quest'anno: l'inserimento dei codici QR, uno strumento che avvicina il pubblico alle aziende, rendendo interattivo e trasparente il rapporto tra produttore e consumatore e il capitolo "7 ricette per 7 DOC", che arricchisce di sapori e profumi questa nuova edizione grazie a indicazioni preziose per creare prelibatezze a base di vino.

Negli anni è cresciuto anche il livello di gradimento e di partecipazione delle aziende alla selezione condotta dalla nostra Commissione di degustazione: sono ben 41 i produttori presentati nelle pagine che seguono e tra questi - per la prima volta - anche i vigneti cittadini di Villa della Regina. Crescono anche i campioni giudicati "eccellenti": 16 quest'anno. Un risultato di rilievo per un territorio che dedica tanto impegno e tanta cura nella produzione di vino di qualità e che ha visto nel 2010 il riconoscimento di una nuova DOCG: l'Erbaluce di Caluso.

Segnali ottimi per la Camera di commercio di Torino che da sempre rivolge una speciale attenzione al settore, esercitando, tra gli altri, il compito di certificazione dei vini a denominazione di origine della provincia nonché il ruolo di organismo di controllo grazie ad un'apposita autorizzazione ministeriale.

Inoltre, questa edizione presenta in anteprima il progetto di monitoraggio condotto dal nostro Laboratorio Chimico per integrare l'esame delle qualità organolettiche dei vini con l'analisi delle loro proprietà chimiche: i risultati rivelano che i vini della nostra provincia, oltre ad essere piacevoli al palato, sono anche sicuri.

Prima di lasciarvi addentrare nella piacevole lettura, segnalo che a "Torino DOC" si affianca da tempo un'ampia serie di iniziative di presentazione e degustazione in cui i produttori, personalmente o tramite il prezioso contributo dell'Enoteca Regionale dei Vini della Provincia di Torino, consentono al pubblico di toccare con mano, o meglio, di assaporare direttamente la perizia che si esprime in questi tesori enologici.



Alessandro Barberis

Presidente della Camera di commercio industria artigianato e agricoltura di Torino

This fourth edition of “Torino DOC” is the source of great satisfaction. The Guide was created in 2006 to promote quality wine-making in the province of Torino, and over the years it has won the approval of experts and wine-lovers, in Italy and abroad, and has even been used as a text book. Our commitment is backed up by the fruitful collaboration of the wineries themselves, and a growing number of farms have agreed to become involved in the project, which has also boosted the publication’s success.

The positive comments and encouragement have prompted us to make the Guide even more versatile and brimming with content. The many novelties this year include the inclusion of QR codes, a tool that brings the companies closer to the public, making the relationship between producer and consumer interactive and transparent and the chapter “7 recipes for 7 DOC wines” fills this new edition with flavour and aromas, thanks to excellent instructions on how to create delicious meals using wine.

Over the years, the wineries’ enthusiasm and involvement in the selection process have grown: the wine-makers listed on the pages that follow now number 41, and for the first time they even include the city-grown vines of Villa della Regina. The number of samples rated “excellent” have also increased: there are 16 this year. This is an outstanding result for a territory that dedicates huge commitment and attention to the production of quality wine, and welcomed a new DOCG wine in 2010: Erbaluce di Caluso.

These are excellent signs for the Torino Chamber of Commerce, which has always devoted particular attention to this sector, and also performs the important task of certifying the Denomination of Controlled Origin wines in the province.

This edition introduces the monitoring project undertaken by our Chemical Laboratory, which combine an examination of the organoleptic qualities of the wines with an analysis of their chemical properties: the results demonstrate that the wines from our province are not only enjoyable to drink but also safe.

Before leaving you to enjoy the Guide, I would like to add that for some time now, “Torino DOC” has been accompanied by a large number of presentation and tasting events, at which wine-makers, personally or through the auspices of the Province of Torino Regional Wine-Cellar, allow the public to see for themselves, or rather taste for themselves, the expertise that is expressed in these oenological treasures.

**Alessandro Barberis**

President of the Torino Chamber of commerce industry crafts and agriculture





*Cette quatrième édition de "Torino DOC" nous voit particulièrement satisfaits. Né en 2006 pour faire connaître la viticulture torinoise de qualité, au fil des années le guide a été apprécié par experts et passionnés, en Italie et à l'étranger, jusqu'à devenir un instrument didactique. Notre engagement a bénéficié de la vivacité des exploitations viticoles et des sujets toujours plus nombreux ont accepté d'être impliqués dans le projet, contribuant aussi à son succès éditorial.*

*Les résultats et les encouragements obtenus nous ont poussés à rendre le guide encore plus éclectique et dense de contenus. Parmi les nombreuses nouveautés de cette année: l'insertion des codes QR, un instrument qui approche le public aux entreprises, en rendant interactif et transparent le rapport entre producteur et consommateur et le chapitre « 7 recettes pour 7 DOC » qui enrichit de saveurs et parfums cette nouvelle édition grâce à des informations précieuses pour créer des délices à base de vin.*

*Au fil des années, le niveau d'appréciation et de participation des caves à la sélection a aussi augmenté: bien 41 producteurs sont présents dans les pages suivantes et parmi ceux-ci – pour la première fois – on trouve aussi les vignes citadines de la Villa della Regina. Les échantillons jugés «excellents» augmentent: 16, cette année. Un résultat éclatant pour un territoire qui dédie tant de travail et d'attentions à la production de vins de qualité et qui a vu en 2010 l'attribution d'une nouvelle DOCG: l'Erbaluce di Caluso.*

*Ce sont des signaux très encourageants pour la Chambre de commerce de Torino qui, depuis toujours, est particulièrement attentive au secteur, en exerçant, entre autres, la fonction de certification des vins à appellation d'origine de la province.*

*En outre, cette édition présente en avant-première le projet de monitoring conduit avec notre Laboratoire Chimique pour intégrer l'examen des qualités organoleptiques des vins avec l'analyse de leurs propriétés chimiques: les résultats indiquent que les vins de notre province sont agréables au palais mais aussi sûrs.*

*Avant de vous laisser à cette agréable lecture, je tiens à signaler qu'à "Torino DOC" s'ajoute depuis longtemps une vaste série d'initiatives de présentation et dégustation où les producteurs directement ou à travers le précieux apport de l'Œnothèque Régionale des Vins de la Province de Torino, permettent au public de toucher du doigt, ou encore mieux, savourer directement la maîtrise qui s'exprime en ces trésors œnologiques.*

*Alessandro Barberis*

*Président de la Chambre de commerce industrie artisanat et agriculture de Torino*



# LA SELEZIONE ENOLOGICA

The Oenological selection - *La sélection œnologique*



## LA SELEZIONE ENOLOGICA

A due anni di distanza dall'ultima pubblicazione, la Camera di commercio di Torino, nell'ambito delle azioni promozionali a favore del settore vitivinicolo, ha inteso promuovere e organizzare una nuova selezione dei vini a denominazione di origine della provincia, finalizzata alla realizzazione della quarta edizione della guida ai vini – "Torino DOC".

L'iniziativa si inquadra in un progetto più generale di valorizzazione della vitivinicoltura torinese con cui l'ente camerale, attraverso lo strumento di una rigorosa selezione enologica condotta al proprio interno, intende diffondere la conoscenza delle realtà produttive locali che hanno scelto la qualità quale obiettivo del loro agire imprenditoriale.

Questo volume non propone solo una vetrina promozionale per le aziende e i vini del territorio torinese, ma rappresenta piuttosto il punto di arrivo di un appassionante lavoro di ricerca e selezione inteso a valorizzare le produzioni ispirate al criterio dell'eccellenza.

## THE OENOLOGICAL SELECTION

As part of its activities to support the wine-making sector, the Torino Chamber of commerce has decided to promote and organise a new selection of the Denominazione di Origine (DOC) wines produced in the province, and to publish a fourth edition of its Wine Guide – "Torino DOC", two years after its last publication.

This venture is part of a wider project to encourage wine-making in the Torino area. By carrying out a rigorous selection of the various wines, the Chamber of commerce aims to spread familiarity with the local wine-making concerns that have chosen to focus on quality in their entrepreneurial activities.

This booklet is not just a promotional shop-window of the wineries and wines in the province of Torino, but is rather the result of an impassioned process of research and selection, designed to enhance the output of excellent wines.

## LA SÉLECTION OENOLOGIQUE

*A deux années de distance de la dernière parution, la Chambre de commerce de Torino, dans le cadre des actions promotionnelles prévues en faveur du secteur vitivinicole, a voulu promouvoir et organiser une nouvelle sélection de vins à appellation d'origine de la province finalisée à la réalisation de la quatrième édition du guide des vins «Torino DOC».*

*L'initiative fait partie d'un projet plus ample de valorisation de la vitiviniculture torinoise avec lequel la Chambre de commerce, à travers l'instrument d'une rigoureuse sélection œnologique conduite à son intérieur, a l'intention de diffuser la connaissance des réalités productives locales qui ont choisi la qualité comme objectif de leur activité d'entreprise.*

*Ce volume ne propose pas seulement une vitrine promotionnelle pour les exploitations et les vins du territoire turinois, mais représente plutôt le point d'arrivée d'un passionnant travail de recherche et sélection tendant à valoriser les productions inspirées au critère de l'excellence.*



La selezione enologica, svolta in collaborazione con la Federazione tra Consorzi di Tutela vini DOC Alto Piemonte, l'Enoteca Regionale dei Vini della Provincia di Torino e con il supporto del Laboratorio Chimico camerale, ha, infatti, precipuamente lo scopo di dare visibilità alla migliore produzione enologica della nostra provincia e di costituire il punto di partenza per raccontare il nostro territorio in uno dei suoi aspetti più significativi e ricchi di tradizione.

La partecipazione è riservata ai produttori con sede aziendale in provincia di Torino. I vini ammessi derivano da uve provenienti da vigneti ubicati nei territori viticoli delle sette denominazioni di origine ricadenti in provincia di Torino: Caluso, Carema, Canavese, Freisa di Chieri, Collina Torinese, Pinerolese e Valsusa. Le diverse zone di produzione possono ricondursi, secondo un criterio di omogeneità ambientale e culturale, a quattro distinte aree vitivinicole in cui può suddividersi il territorio provinciale. All'interno della guida sono stati inseriti dei testi descrittivi che offrono al lettore una panoramica completa del territorio lasciando intuire gli ambienti, a volte particolarmente difficili, in cui le aziende operano.

The wine selection was undertaken by the Federazione tra Consorzi di Tutela vini DOC Alto Piemonte, and the Enoteca Regionale dei Vini della Provincia di Torino with the support of the Chamber of Commerce Chemical Laboratory, and its main aim is to draw attention to the province's best wines and to provide a platform from which to promote the region through one of its most significant and traditional activities.

Only producers whose farms are located in the province of Torino were included in the selection. The participating wines are made from grapes grown in the wine producing areas of the seven "denominazioni di origine" (DOC) designations found in the province of Torino: Caluso, Carema, Canavese, Freisa di Chieri, Collina Torinese, Pinerolese and Valsusa. These different areas of production can be classified on the basis of cultural and ecological parameters and then divided into the provinces' four distinct wine areas.

Some descriptions have been included in the guide and these offer the reader a complete picture of the environments in these wineries operate, which, at times, are extremely challenging.

*La sélection œnologique, en collaboration avec la Fédération des Syndicats des Vins DOC «Alto Piemonte», l'Oenothèque Régionale des Vins de la Province de Torino et, avec le support du Laboratoire Chimique de la Chambre a, en effet, le but principal de mettre en évidence la meilleure production œnologique de notre province et de constituer un point de départ pour raconter notre territoire dans l'un de ses aspects les plus significatifs et riches de tradition.*

*La participation est réservée aux seuls producteurs dont le siège de l'exploitation se trouve dans la province de Torino. Les vins admis proviennent des raisins obtenus des vignobles compris dans les territoires viticoles des sept appellations d'origine de la province de Torino: Caluso, Carema, Canavese, Freisa di Chieri, Collina Torinese, Pinerolese et Valsusa. Les différentes zones de production peuvent être reconduites, selon un critère d'homogénéité d'environnement et de culture, à quatre aires viticoles distinctes qui divisent le territoire de la province.*

*Ce guide offre au lecteur des textes descriptifs illustrant une vision panoramique complète du territoire en laissant entrevoir le milieu, parfois particulièrement difficile, dans lequel les exploitations opèrent.*



I campioni presentati dai produttori sono stati esaminati, in forma rigorosamente anonima, da commissioni composte da un minimo di cinque ad un massimo di sette membri iscritti agli Elenchi dei tecnici ed esperti degustatori della Camera di commercio di Torino, già chiamati periodicamente a far parte della Commissione di degustazione per i vini DOC della provincia presso la sede camerale.

Nelle operazioni di prelievo e verifica dei campioni prodotti dalle aziende interessate, l'Ente camerale si è avvalso, altresì, della preziosa collaborazione del Laboratorio Chimico della Camera di commercio di Torino le cui attività e finalità istituzionali vengono presentate nelle pagine seguenti.

L'attività della Commissione di degustazione consiste ordinariamente nel verificare, sotto il profilo delle caratteristiche organolettiche, la rispondenza dei vini alle previsioni dei rispettivi disciplinari di produzione. Questo esame obbligatorio viene condotto prima dell'immissione al consumo della partita di vino, al fine di ottenere il giudizio di idoneità alla denominazione di origine: l'esperienza e la conoscenza dei nostri vini riconosciuta ai componenti della Commissione è tale da assicurare al meglio la necessaria perizia ed indipendenza di giudizio.

The anonymous samples from the producers have been examined with rigid and impartial criteria by commissions consisting of five to seven registered members, all on the Torino Chamber of Commerce's list of professional and expert wine-tasters. These experts are periodically called upon to join the DOC Wine-Tasting Commission at the Chamber of commerce's head office in Torino.

To collect and verify the samples produced by the various wineries, the Torino Chamber of commerce was able to draw on the precious collaboration of its Chemical Laboratory, whose activities and institutional goals are presented on the following pages.

The Commission's task usually consists of verifying, using organoleptic parameters, that the product matches the parameters required by the respective production regulations. This mandatory test is conducted before the wine can be marketed, to obtain its "denominazione di origine" or DOC designation: experience and the knowledge of our wines on the part of the members of the Commission ensures the necessary reliability and independence of such tests.

*Les échantillons présentés par les producteurs ont été examinés, de façon rigoureusement anonyme, par des commissions composées d'un minimum de 5 jusqu'à un maximum de 7 membres inscrits aux registres des techniciens et experts dégustateurs de la Chambre de commerce de Torino, déjà impliqués périodiquement à faire partie de la Commission de dégustation des vins DOC de la province auprès du siège institutionnel.*

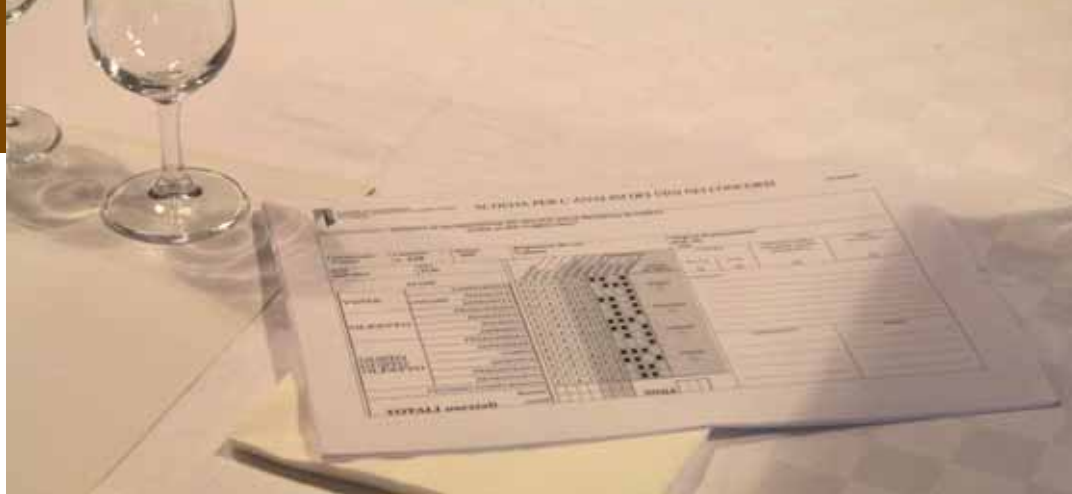
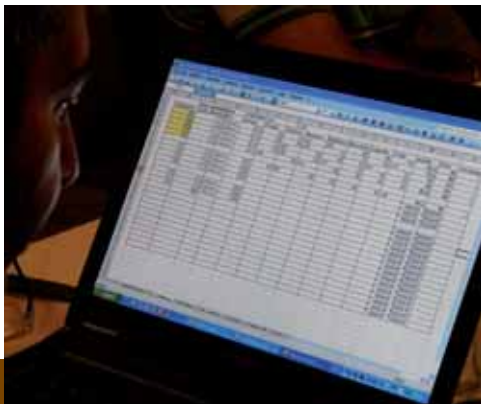
*Pour les opérations de prélèvement des échantillons auprès des exploitations impliquées, la Chambre de commerce a joui de la précieuse collaboration de son Laboratoire Chimique, dont les activités et finalités institutionnelles sont présentées dans les pages suivantes.*

*L'activité de cette dernière consiste normalement à vérifier, sous le profil des caractéristiques organoleptiques, la correspondance des vins aux prévisions des respectifs cahiers des charges. Cet examen obligatoire vient conduit avant l'admission à la consommation du lot de vin, afin d'en obtenir le jugement d'aptitude à l'appellation: l'expérience et la connaissance de nos vins reconnue aux membres de la Commission est telle à assurer au mieux les nécessaires expertise et indépendance de jugement.*

Nasce da queste considerazioni la scelta di avvalersi della loro collaborazione per selezionare la migliore produzione enologica del territorio. L'iniziativa si è posta infatti come un'occasione per andare oltre il solo giudizio di idoneità (necessario per partecipare alla selezione) e, quindi, approfondire la "conoscenza" dei vini rintracciandone le qualità distintive e attribuendone una valutazione a punteggio. Ogni membro della commissione ha registrato le proprie valutazioni su apposite schede secondo il metodo di analisi sensoriale "Union Internationale des Oenologues".

Quest'anno gli incontri si sono svolti a Caluso presso le sale storiche dell'Enoteca Regionale dei Vini della Provincia di Torino.

Per quattro giorni consecutivi, dal 18 al 21 luglio 2011, i membri della Commissione di degustazione camerale si sono riuniti, con l'ausilio dei sommelier dell'Enoteca, per valutare in 7 sedute di assaggio ben 135 campioni di vino provenienti da 44 diverse aziende provinciali.



All this expertise contributes to the process of selecting the best oenological products of the area. This initiative is the ideal occasion to go beyond the official tasting parameters (necessary to participate in the selection process) and allows us to develop an intimate knowledge of the products' distinct qualities and to attribute an evaluation based on a point system. Each member of the commission submits his own specific evaluations on special evaluation forms in compliance with sensory analysis as prescribed by the "Union Internationale des Oenologues".

This year the meetings were held in Caluso, in the historical premises of the Regional Wine Cellar of the Wines of the Province of Torino. For four consecutive days, from July 18 to 21, 2011, the members of the Chamber of commerce tasting Commission met, assisted by the sommeliers from the Wine Cellar, to assess 135 samples of wine from 44 different wineries in the province, in a total of 7 sittings.

*De ces considérations, naît la décision de faire recours à sa collaboration pour sélectionner la meilleure production œnologique du territoire. L'initiative s'est présentée comme une occasion pour aller au-delà du seul jugement d'aptitude (nécessaire pour participer à la sélection) et, donc, pour approfondir la «connaissance» des vins en y identifiant les qualités distinctives et y attribuant une évaluation à score. Chaque membre de la commission a enregistré ses propres évaluations sur des fiches selon la méthode de l'analyse sensorielle "Union Internationale des Oenologues".*

*Cette année les séances de dégustation se sont déroulées à Caluso auprès des salons historiques de l'Oenothèque Régionale des Vins de la Province de Torino. Pendant quatre jours consécutifs, du 18 au 21 juillet 2011, les membres de la Commission de dégustation se sont réunis, avec le support des sommeliers de l'Oenothèque, pour juger, en 7 séances de dégustation, 135 échantillons de vin provenant de 44 exploitations de la province.*

La Camera di commercio ha predisposto il lavoro della Commissione occupandosi in primo luogo della necessaria anonimizzazione dei campioni presentati, seguendo successivamente tutte le fasi del lavoro dei commissari sino alla stesura dei risultati che sono testimoniati nelle pagine di questa guida.

Su ogni campione degustato la commissione ha espresso un giudizio collegiale su un'unica scheda compilata dal presidente eletto nel suo seno e controfirmata da tutti i componenti. Il risultato è stato calcolato operando la media aritmetica delle valutazioni espresse individualmente da parte di ciascun componente, previa eliminazione della valutazione più elevata e di quella più bassa.



The Chamber of commerce organised the Commission's work by guaranteeing the necessary anonymity of the samples presented, and it then followed all the stages of the commission's work up to the finalization of the results included in this guide.

The Commission expressed a joint opinion on each sample tasted in a single fact file, prepared by the chairman elected from among its members, and signed by all components. The result was calculated on the basis of the arithmetical average of the scores awarded individually by each component, excluding the highest and the lowest scores.

*La Chambre de commerce a préparé les travaux de la Commission en se chargeant de rendre anonymes les échantillons présentés et en suivant successivement toutes les phases du travail des commissaires jusqu'à la rédaction des résultats qui sont témoignés dans les pages de ce guide.*

*Pour chaque échantillon dégusté, la commission a exprimé un jugement collectif sur une seule fiche remplie par le président, élu en son sein, et contresignée par tous les membres. Le résultat final de chaque échantillon a été calculé en éliminant le score plus élevé et le plus bas et en effectuant la moyenne arithmétique des évaluations restantes.*

A seconda del punteggio ottenuto, purché non inferiore a quello minimo di 80/100, ogni vino è stato inserito in questa pubblicazione collocandolo in una delle tre distinte fasce di merito previste dal regolamento: buono da 80 a 84 centesimi, ottimo da 85 a 89 centesimi, eccellente a partire da 90 centesimi. Il lettore troverà quindi il simbolo di un cavatappi stilizzato ripetuto una, due o tre volte in funzione della relativa valutazione. All'interno della guida sono presenti i 120 vini selezionati ed una breve presentazione delle corrispondenti 41 aziende produttrici. La scheda aziendale ne descrive succintamente l'attività, la relativa produzione e contiene, inoltre, tutti i riferimenti al fine di agevolare il contatto diretto da parte del pubblico.

Depending on the score achieved, and excluding any score lower than 80/100, every participating wine in this publication was rated in one of three specific ranges according to the regulations by the following scale out of a possible 100: good - from 80 to 84, very good - from 85 to 89, and excellent - from 90 up. Thus the reader will find one, two or three corkscrew symbols, depending on the classification. In the guide there are 120 selected wines and a brief presentation of the 41 wineries that produce them. The profile of each winery briefly describes the specific activities of each one and gives details on how to contact the producer directly.

*En fonction du score obtenu, non inférieur à 80/100, chaque vin a été inséré en trois classes distinctes prévues par le règlement: bon, de 80 à 84 points, remarquable, de 85 à 89 points et excellent, au-delà de 90 points. Le lecteur trouvera donc le symbole d'un tire-bouchon stylisé répété une, deux ou trois fois en fonction de l'évaluation. A l'intérieur de ce guide, sont présents les 120 vins sélectionnés et une courte présentation des 41 relatives exploitations. Pour chacune d'elles, une fiche en décrit succinctement l'activité, la production et contient, en outre, toutes les coordonnées pour faciliter le contact direct de la part du public.*



## LA SELEZIONE ENOLOGICA 2011 IN SINTESI

**Quando:** dal 18 al 21 luglio 2011

**Dove:** Enoteca Regionale dei Vini della Provincia di Torino - Caluso

**Chi:** Commissione di degustazione vini DOC della Camera di commercio di Torino: Tullio Cotta (pres.), Francesco Balbiano, Giorgio Barbero, Riccardo Brocardo, Sara Colombera, Maurizio Forgia, Umberto Genova, Luciano Lajolo, Luigi Lupotto, Leonardo Porcu, Agostino Tarditi, Paolo Vercelli.

44 aziende partecipanti

135 vini presentati

**Ammissione in Guida:**

80/100 punteggio minimo campione di vino degustato

41 aziende premiate

120 vini premiati di cui 16 vini giudicati eccellenti con punteggio di almeno 90/100 (tre cavatappi)

**Organizzatori:**

Camera di commercio di Torino

Federazione tra Consorzi

di Tutela vini DOC Alto Piemonte

Enoteca Regionale dei Vini della Provincia di Torino

Laboratorio Chimico Camera di Commercio di Torino

## 2011 OENOLOGICAL SELECTION IN BRIEF

**When:** July 18 to 21, 2011

**Where:** Regional Wine Cellar of the Wines of the Province of Torino - Caluso

**Who:** DOC wine tasting committee of Torino Chamber of Commerce:

Tullio Cotta (pres.), Francesco Balbiano, Giorgio Barbero, Riccardo Brocardo, Sara Colombera, Maurizio Forgia, Umberto Genova, Luciano Lajolo, Luigi Lupotto, Leonardo Porcu, Agostino Tarditi, Paolo Vercelli.

44 participating producers

135 wines presented

**Inclusion in the Guide:**

minimum score of 80/100 for wine sample tasted

41 wineries rewarded

120 wines rewarded

of which 16 wines judged excellent with a score of at least 90/100 (three corkscrews)

**Organisers:**

Torino Chamber of Commerce

Federazione tra Consorzi di Tutela vini DOC Alto Piemonte (Northern Piedmont Federation)

Regional Wine cellar of the wines of the Province of Torino

Torino Chamber Commerce Chemical Laboratory

## LA SÉLECTION OENOLOGIQUE 2011 EN SYNTHÈSE

**Quand:** du 18 au 21 juillet 2011

**Où:** Oenothèque Régionale des Vins de la Province de Torino - Caluso

**Qui:** Commission de dégustation vins DOC de la Chambre de commerce de Torino:

Tullio Cotta (pres.), Francesco Balbiano, Giorgio Barbero, Riccardo Brocardo, Sara Colombera, Maurizio Forgia, Umberto Genova, Luciano Lajolo, Luigi Lupotto, Leonardo Porcu, Agostino Tarditi, Paolo Vercelli.

44 exploitations participantes

135 vins présentés

**Admission au guide:**

80/100 score minimum de l'échantillon de vin dégusté

41 exploitations lauréates

120 vins récompensés dont 16 jugés excellents avec un score d'au moins 90/100 (3 tirebouchons)

**Organisateurs:**

Chambre de commerce de Torino

Fédération Alto Piemonte

Oenothèque Régionale des Vins de la Province de Torino  
Laboratoire Chimique Chambre Commerce Torino



La Fondazione Torino Wireless è l'organo designato dalle istituzioni locali per la promozione e il consolidamento del Distretto Tecnologico ICT piemontese e per la gestione del Polo di Innovazione ICT. Torino Wireless contribuisce allo sviluppo economico del territorio, accelerando i processi di crescita delle imprese che operano nel settore ICT o che impiegano le tecnologie ICT come leva strategica di competizione. La Fondazione è il punto di accesso a un network di aziende grandi, medie e piccole e centri di ricerca pubblici e privati che sviluppano soluzioni innovative principalmente per i settori: energia, sanità, infomobilità, banking, monitoraggio ambientale, agroalimentare. Nel contesto agroalimentare forte attenzione è rivolta all'introduzione di nuove tecnologie in filiere come quella vitivinicola, al fine di migliorare i processi ed elevare la qualità dei prodotti.

Fondazione Torino Wireless  
Via Francesco Morosini, 19 - 10128 Torino  
[www.torinowireless.it](http://www.torinowireless.it)  
[info@torinowireless.it](mailto:info@torinowireless.it)

## LE AZIENDE E LA GUIDA SUL PROPRIO CELLULARE

### NOVITÀ

Come avrete notato, sull'edizione attuale compaiono una serie di simboli quadrati (QR code) in corrispondenza delle aziende selezionate. Grazie alla collaborazione con la Fondazione Torino Wireless è stata messa a punto una versione multimediale ed interattiva della guida accessibile dal proprio cellulare.

### DI COSA SI TRATTA

Un Codice QR (QR Code) è un codice a barre bidimensionale (o codice 2D a matrice), capace di condensare numerose di informazioni e di innescare un accesso in tempo reale al web, grazie a tecnologie di ultima generazione. QR significa quick response, cioè risposta rapida: tramite un cellulare dotato di fotocamera e di una connessione internet (es. smartphone) quel quadratino rappresenta la porta d'accesso a contenuti multimediali.

### A COSA SERVE

Ci siamo avvalsi di questo nuovo strumento per consentire agli appassionati ed ai consumatori di conoscere meglio la realtà vitivinicola della nostra provincia, andando al di là delle note riportate sulle etichette. Il codice QR è quindi concepito e inserito nella guida per rendere più interattivo il rapporto fra consumatori ed aziende e per consentire ai primi di entrare virtualmente nelle cantine, di conoscere meglio il produttore, la passione e la cura che animano il suo lavoro, le sue iniziative ed il territorio che le ricomprende. Naturalmente questo dispositivo, per le sue caratteristiche tecnologiche, può rappresentare anche un innovativo e flessibile strumento di marketing aziendale. Il potenziale cliente, simmetricamente, disporrà di un canale rapido ed immediato per la ricerca di informazioni su prodotti e servizi. Il valore aggiunto per il consumatore, quindi, è rappresentato dalla rapidità di accesso alle informazioni e dalla possibilità di entrare in contatto più agevolmente con l'azienda che ha suscitato il suo interesse.

### MODALITÀ DI UTILIZZO

Per leggere i QR code è necessario disporre sul proprio cellulare di un applicativo di lettura (QR reader). Nel caso non fosse preinstallato, è possibile scaricare gratuitamente dal web una versione compatibile con il proprio modello. Ad installazione avvenuta è sufficiente attivare la connessione Internet ed inquadrare con la fotocamera il QRcode: istantaneamente si accederà ai contenuti associati.



Fondazione Torino Wireless is the organisation appointed by local institutions for the promotion and consolidation of Piedmont's ICT Technological District and the management of the ICT Centre for Innovation. Torino Wireless contributes to the economic development of Piedmont by accelerating the growth processes of enterprises which work in the ICT sector, or use ICT technologies as a strategic competitive factor.

Fondazione Torino Wireless gives access to a network of large, medium and small enterprises, as well as public and private research centres which develop innovative solutions with a special focus on the following sectors: energy, health, infomobility, banking, enterprise mobility, environmental monitoring and agriculture and food.

In the agricultural and food context, great attention is given to the introduction of new technologies in sectors such as winegrowing and winemaking, with the goal of improving processes and raising the quality of products.

Fondazione Torino Wireless  
Via Francesco Morosini, 19 - 10128 Torino  
[www.torinowireless.it](http://www.torinowireless.it)  
[info@torinowireless.it](mailto:info@torinowireless.it)

## THE WINERIES AND THE GUIDE ON YOUR CELL PHONE

### NOVELTY

As you will have noticed, this latest edition of the Guide features a series of square symbols (QR codes) that correspond to the selected wineries. With the help of Fondazione Torino Wireless, (inserire logo da qualche parte) we have developed a multimedia, interactive version of the Guide that is accessible from a mobile phone.

### WHAT IT IS

A QR Code is a two-dimensional barcode (2D matrix code) that encodes different information and gives immediate access to the worldwide web, using latest generation technologies. QR stands for quick response: that little square can grant access to multimedia content via a camera phone and an Internet connection (e.g. a smartphone).

### WHAT IT IS FOR

We have adopted this new tool to allow wines lovers and consumers to familiarise with the wine-making sector in our province, going beyond the notes indicated on the labels.

The QR code has been conceived and included in the guide to make the relationship between consumer and wine-maker more interactive and to allow the former to enter the cellars virtually, getting to know the producers, and the passion and care that underpin their work, their initiatives and the territory they live and work in.

Of course, because of its technological characteristics, this device can also become an innovative, flexible corporate marketing tool. A potential customer is thus offered a rapid, immediate channel through which to gather information about the products and services.

The added value for the consumer is therefore the speed with which he can access information, and the ease of contacting the company that has aroused his interest.

### HOW TO USE IT

To read a QR code you need a cell phone with a QR reader app. If this is not already installed, a version compatible with the phone can be downloaded for free from the Internet. Once it is installed, all you have to do is activate the Internet connection and scan the QR Code with your camera: you will immediately access the content.



## LES CAVES ET LE GUIDE SUR VOTRE TÉLÉPHONE PORTABLE



### NOUVEAUTÉ

*Vous avez sûrement remarqué que sur cette édition apparaissent une série de symboles carrés (QR code) en correspondance des caves sélectionnées. Grâce à la collaboration avec la Fondation Torino Wireless a été mise au point une version multi-médiale et interactive du guide accessible de votre téléphone portable.*

*La Fondazione Torino Wireless est l'organisation créée par les institutions régionales pour le développement du District Technologique ICT du Piémont et pour la gestion du Pôle d'Innovation ICT.*

*Torino Wireless donne une aide importante au développement économique de la région, en favorisant le procès de croissance des entreprises du secteur ICT ou de celles qui utilisent des technologies ICT comme facteur compétitif.*

*La Fondation permet d'accéder à un réseau constitué par des entreprises grandes, moyennes et petites, par des centres de recherche publiques et privés qui développent des solutions innovatrices dans les domaines suivants : énergie, santé, info mobilité, banques, alimentaires.*

*Dans le secteur alimentaire l'introduction de nouvelles technologies dans des filières comme celle du vin permet une amélioration des procès et de conséquence de la qualité des produits.*

*Fondazione Torino Wireless  
Via Francesco Morosini, 19 - 10128 Torino  
www.torinowireless.it  
info@torinowireless.it*

### DE QUOI S'AGIT-IL

*Un Code QR (QR Code) est un code à barres bidimensionnel (ou code 2D à matrice), capable de concentrer de nombreuses informations et d'amorcer un accès en temps réel au web, grâce aux technologies de la dernière génération. QR signifie quick response, c'est à dire réponse rapide: à travers un téléphone portable muni d'appareil photo et d'une connexion internet (ex. smartphone) ce petit carré représente la porte d'accès aux contenus multimédias.*

### A QUOI SERT-IL

*On s'est servi de ce nouvel outil pour permettre aux passionnés et aux consommateurs de mieux connaître la réalité vitivinicole de notre province, en allant au-delà des notes écrites sur les étiquettes.*

*Le code QR est donc conçu et inséré dans le guide pour rendre plus interactif le rapport entre consommateurs et producteurs et pour permettre aux premiers d'entrer virtuellement dans les caves, de mieux connaître le producteur, la passion et le soin qui animent son travail, ses initiatives et son territoire.*

*Naturellement ce dispositif, de par ses caractéristiques technologiques, peut représenter aussi un instrument de marketing innovant et flexible. Le client potentiel, symétriquement, disposera d'une voie rapide et immédiate pour la recherche d'informations sur produits et services.*

*La valeur ajoutée pour le consommateur, donc, est représentée par la rapidité d'accès aux informations et la possibilité d'entrer en contact plus aisément avec le producteur qui a suscité son intérêt.*

### MODE D'EMPLOI

*Pour lire les QR code il faut disposer sur le téléphone portable d'une application de lecture (QR reader). Si elle n'est pas préinstallée, il est possible de télécharger gratuitement du web une version compatible avec votre modèle. A' installation terminée, il est suffisant d'activer la connexion internet et encadrer avec l'appareil photo le QRcode: l'accès aux contenus associés sera instantané.*



# LA QUALITÀ NEL VINO

The quality of wine - *La qualité dans le vin*





## I VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE

Mentre esistono regole commerciali e sanitarie che sono obbligatorie per tutti i vini, non tutte le produzioni di vino sono soggette a vincoli quantitativi e a disposizioni legate alla qualità. Esiste quindi una classificazione per differenziare qualitativamente il vino e di conseguenza il consumatore ha gli strumenti per operare scelte consapevoli e per essere tutelato.

Le denominazioni di origine adempiono alla funzione di fornire informazioni preziose sul prodotto e di offrire una serie di garanzie al consumatore.

Per denominazione di origine protetta DOP secondo la legge si intende il nome geografico di una zona viticola particolarmente vocata utilizzato per designare un prodotto di qualità e rinomato. Questo significa che un vino a denominazione di origine deve avere un legame con il territorio e deve presentare caratteristiche di qualità che derivano in tutto o in parte dall'ambiente naturale e dai fattori umani del territorio stesso, quali la tradizione di coltivazione o di vinificazione. Lo stesso vitigno coltivato in zone diverse, tutte ugualmente adatte a produrre vino di qualità, fornirà diversi vini con caratteristiche specifiche e tra loro differenti: alcune peculiarità derivanti dal vitigno saranno riconoscibili, ma non saremo in presenza del medesimo vino. Ad esempio il vitigno Barbera a seconda della zona di produzione può dare origine al Barbera d'Asti, al Barbera d'Alba, al Collina Torinese Barbera, al Pinerolese Barbera, al Canavese Barbera, al Colline Novaresi Barbera e ad altre tipologie; in alcuni casi è previsto che questo vitigno venga utilizzato insieme ad altri per comporre i cosiddetti uvaggi, come ad esempio nel 'Valsusa' dove è possibile utilizzarlo insieme a Dolcetto e/o Avana e/o Neretta cuneese e miscelarlo con altri vitigni a bacca rossa non aromatici autorizzati per la provincia di Torino.

Anche il legame con la tradizione, con la storia di ciascun luogo rende differente un vino dall'altro, facendone uno dei prodotti agroalimentari che meglio rappresenta la cultura agricola nazionale.

Le denominazioni di origine non sono legate a un produttore o a un gruppo di produttori, ma in generale sono utilizzabili da chi rientra nelle caratteristiche richieste e precisate dalla normativa. Le regole sono indicate nei disciplinari di produzione specifici, oltre a norme più generali che regolamentano le attività produttive legate alla DO. Questo procedimento ha lo scopo di salvaguardare sia chi produce sia il consumatore, consentendo la trasparenza al mercato e in generale una corretta informazione. Il disciplinare di produzione riporta le indicazioni necessarie per qualificare il prodotto, cioè per mantenere il livello di qualità della denominazione e precisamente vengono fornite le seguenti indicazioni:

- la denominazione a cui si riferisce
- la delimitazione della zona di produzione
- le caratteristiche chimico-fisiche ed organolettiche del vino
- la resa massima di uva e di vino per ettaro, con precisazioni su come gestire gli esuberi
- il vitigno o i vitigni da cui è consentito ottenere il vino
- le modalità di coltivazione del vigneto che riguardano la forma di allevamento, i sistemi di potatura e altre indicazioni agronomiche
- le caratteristiche naturali dell'ambiente di coltivazione, come l'esposizione delle zone di coltivazione, caratteristiche del suolo, altitudine
- l'evidenza dei legami con il territorio.

In Italia per indicare le DOP, denominazione comunitaria, si possono utilizzare i nomi DOC (denominazione di origine controllata) e DOCG (denominazione di origine controllata e garantita), in quanto sono le diciture tradizionalmente adottate a livello nazionale per designare i prodotti vitivinicoli di origine soggetti a riconoscimento e tutela. In etichetta DOC e DOCG possono comparire da sole o insieme al termine comunitario DOP o da questo sostituite.

La designazione DOCG è riservata a vini già riconosciuti DOC da almeno dieci anni e che presentano caratteristiche qualitative rilevanti e riconosciute anche a livello commerciale e internazionale, oltre ad aver una diffusione di produzione almeno pari al cinquantuno per cento della superficie vitata ammessa.

Tutta la produzione di vini DOC e DOCG è sottoposta a controlli analitici e organolettici, in quanto i campioni prelevati ufficialmente vengono analizzati in laboratori autorizzati a tal scopo dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali per verificare la rispondenza a quanto prescritto nei singoli disciplinari e nella legislazione applicabile, e degustati da apposite Commissioni di degustazione specifiche per ogni tipologia e che ne controllano le caratteristiche organolettiche legate al colore, alla limpidezza, all'odore e al sapore.

#### La Camera di commercio di Torino per la tutela della denominazione

La Camera di commercio di Torino dal 1 agosto 2009 è stata autorizzata dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali a svolgere il ruolo di Organismo di Controllo delle sette Denominazioni di Origine della provincia torinese, su richiesta dei Consorzi di tutela del territorio e con il parere favorevole della Regione Piemonte.

In che cosa consiste un Piano di controllo? Lo scopo è di assicurare che le operazioni siano svolte in modo coerente con quanto denunciato e secondo quanto prescritto nel disciplinare di produzione del vino. Le verifiche servono a dimostrare che la filiera riesce a garantire la qualità del prodotto attraverso l'osservanza delle disposizioni riportate nei disciplinari, o in norme legislative applicabili, e il mantenimento di volumi produttivi quantitativi ottimali per la denominazione. In estrema sintesi si tratta di lasciare traccia di ciò che è stato effettuato lungo il processo produttivo, dalla vigna alla bottiglia.

Questo percorso detto tracciabilità ha punti o tappe prefissati che consentono poi di risalire, mediante la rintracciabilità, dalla bottiglia all'uva vendemmiata, assicurando la rispondenza ai requisiti di qualità della denominazione.

Per saperne di più scarica la Guida "Il vino garantito? Vai sul sicuro".

[www.to.camcom.it/guidadiritti](http://www.to.camcom.it/guidadiritti)



## DESIGNATION OF ORIGIN WINES

While there are a number of commercial and health regulations that are compulsory for all wines, not all types of wine production are subject to quantitative limitations or quality regulations. As a result, a classification has been introduced to differentiate wine on the basis of quality and the consumer therefore has all the tools he needs to make informed decisions and to be protected.

Designations of origin supply precious information about the product and offer a range of guarantees to the consumer.

By law, the Denominazione di Origine Protetta or DOP (Protected Designation of Origin) refers to the geographical name of an area with a vocation for wine-making, used to define a well-known quality product. This means that a designation of origin wine must have a link with its territory and must have quality elements that derive fully or in part from its natural environment and from human factors of the territory itself, such as cultivation or wine-making traditions. The same vine cultivated in different areas, all equally suitable to produce quality wines, will produce different wines with different but specific characteristics: some peculiarities due to the vine will be recognisable, but the wines themselves will not be the same. For example, in different production areas, the Barbera vine can produce Barbera d'Asti, Barbera d'Alba, Collina Torinese Barbera, Pinerolese Barbera, Canavese Barbera, Colline Novaresi Barbera and other types. In some cases this vine can be combined with others to produce the so-called blends, such as 'Valsusa' for example, which can also contain Dolcetto and/or Avana and/or Neretta cuneese mixed with other non-aromatic red grapes that are authorised for use in the province of Turin.

Even the link with the tradition and history of each location, will make one wine different from the next, with the result that it is one of the food products that is most representative of the national agricultural tradition.

Designations of origin do not refer to a producer or group of producers, but in general may be utilised by anyone who respects the required characteristics indicated by law. The regulations are set out in the production specifications, together with general standards that regulate any production covered by the DO. The purpose of this process is to safeguard the producer and the consumer, guaranteeing transparency on the market and correct information generally.

The production specifications contain the necessary indications to qualify the product, in other words, to maintain the quality of the designation. The following indications are provided:

- the designation referred to
- the boundaries of the production zone
- the chemical-physical and organoleptic qualities of the wine
- the maximum yield of grapes and wine per hectare, indicating how any excess is dealt with
- the grape or grapes that may go into the wine
- how the vineyard is cultivated, in terms of the structure, pruning system and other agronomic indications
- the natural characteristics of the environment where the vines are cultivated, such as the exposure, the characteristics of the soil, the altitude
- evidence of the links with the territory.



In Italy, the DOP designation established by the EU is usually expressed as DOC (controlled designation of origin) and DOCG (controlled designation of origin guaranteed), because these are the terms traditionally adopted in the country to identify locally produced wine that is controlled and protected. The initials DOC and DOCG can appear alone on the label, together with the EU recognised term DOP, or be replaced by it.

The DOCG designation can only be applied to wines that have been DOC for at least ten years, and which have significant quality characteristics that are recognised at a commercial and international level; they must also cover at least fifty-one percent of the permitted cultivation area.

All DOC and DOCG wine production is controlled analytically and organoleptically. Samples are collected officially and analysed in laboratories licensed for that purpose by the Ministry of Agriculture, to check that they meet the conditions set out in the specifications and any applicable laws, and they are tasted by special Tasting Commissions for each type, which control their organoleptic properties in terms of colour, transparency, perfume and taste.

#### How the Torino Chamber of commerce protects the designations

Since August 1, 2009, the Torino Chamber of commerce has been licensed by the Ministry of Agriculture to act as a Control Organism for the seven DO wines in the province of Torino, at the request of the Associations that protect the territory, and with the approval of the regional authorities.

What is a Control Plan? Its purpose is to guarantee that operations are performed as declared and consistent with the requirements of the wine production specifications. The checks show that the chain can guarantee the quality of the product by respecting the requirements indicated in the specifications, or in applicable legislative standards, and maintaining the production quantities that are optimal for the designation. Very basically, it is a question of leaving evidence of every step of the production process, from the vine to the bottle.

This process is known as trackability and has set points or stages which make it possible to trace it back, from the bottle to the grapes harvested, guaranteeing that it meets the quality requirements of the designation.

To find out more, download the publication Guida “Il vino garantito? Vai sul sicuro”.  
[www.to.camcom.it/guidadiritti](http://www.to.camcom.it/guidadiritti)



## LES VINS À APPELLATION D'ORIGINE

Alors qu'il existe des règles commerciales et sanitaires obligatoires pour tous les vins, les productions de vins ne sont pas toutes sujettes à des obligations quantitatives et à des dispositions liées à la qualité. Il existe donc un classement pour différencier qualitativement le vin et de conséquence fournir au consommateur les instruments pour opérer des choix conscients et être protégé.

Les appellations d'origine s'acquittent de la fonction de fournir des informations précieuses sur le produit et offrir une série de garanties au consommateur.

D'après la loi, l'appellation d'origine protégée DOP est le nom géographique d'une zone viticole particulièrement vouée pour désigner un produit de qualité et renommé. Cela signifie qu'un vin à appellation d'origine doit avoir un lien avec le territoire et doit présenter des caractéristiques de qualité dérivant complètement ou en partie de l'environnement naturel et des facteurs humains du territoire même, tels la tradition de culture ou de vinification. Le même cépage cultivé en plusieurs zones, toutes aptes à produire des vins de qualité, fournira des vins différents aux caractéristiques spécifiques et différents entre eux: certaines particularités dérivant du cépage seront reconnaissables, mais nous aurons des vins différents. Par exemple le cépage Barbera, selon la zone de production, sera à l'origine du Barbera d'Asti, du Barbera d'Alba, du Collina Torinese Barbera, du Pinerolese Barbera, du Canavese Barbera, du Colline Novaresi Barbera et de bien d'autres typologies; il est aussi prévu qu'il soit utilisé avec d'autres cépages pour former ce que l'on appelle des assemblages, comme dans le « Valsusa » par exemple où il est possible de l'utiliser avec le Dolcetto et/ou l'Avanà et/ou la Neretta cuneese et le mélanger à d'autres cépages à baie rouge non aromatiques autorisés pour la province de Torino.

Le lien avec la tradition, l'histoire de chaque lieu rendent aussi différents les vins entre eux et en font un des produits agroalimentaires représentant au mieux la culture agricole nationale.

Les appellations d'origine ne sont pas liées à un producteur ou à un groupe de producteurs, mais en général sont utilisables par ceux qui ont les caractéristiques requises et spécifiées par la réglementation. Les règles sont indiquées dans les cahiers des charges spécifiques, outre les normes plus générales qui réglementent les activités productives liées à l'appellation d'origine. Ce processus a le but de protéger aussi bien le producteur que le consommateur, en consentant la transparence du marché et en général une information correcte.

Le cahier des charges indique les informations nécessaires à qualifier le produit, c'est à dire à maintenir le niveau de qualité de l'appellation et précisément fournit les indications suivantes:

- l'appellation de référence
- la délimitation de la zone de production
- les caractéristiques physico-chimiques et organoleptiques du vin
- le rendement maximal de raisin et de vin par hectare en précisant comment gérer les surplus
- le cépage ou les cépages autorisés pour la production du vin
- les méthodes de culture de la vigne qui concernent le système de conduction, la taille et autres indications agronomiques
- les caractéristiques naturelles du milieu de culture, comme l'exposition des zones, la composition des sols, l'altitude
- la mise en évidence des liens avec le territoire

*La mention DOCG est réservée aux vins reconnus DOC depuis au moins dix ans et mettant en évidence des caractéristiques qualitatives considérables et reconnues également à niveau commercial et international, outre à une diffusion de production égale au moins au cinquante et un pour cent de la surface admise.*

*Toute la production de vins DOC et DOCG est soumise à des contrôles analytiques et organoleptiques, les échantillons prélevés officiellement sont analysés par des laboratoires autorisés par le Ministère des Politiques Agricoles Alimentaires et Forestières pour vérifier la correspondance aux prescriptions des cahiers des charges et à la législation applicable, et dégustés par des Commissions spéciales pour chaque typologie et qui en contrôlent les caractéristiques organoleptiques liées à la couleur, la limpidité, le parfum et le goût.*

#### *La Chambre de commerce de Torino pour la protection des appellations*

*La Chambre de commerce de Torino depuis le 1er août 2009 est autorisée par le Ministère des Politiques Agricoles Alimentaires et Forestières à œuvrer comme Organe de Contrôle des sept Appellations d'Origine de la province turinoise, sur demande des Syndicats d'Appellation du territoire et avec l'avis favorable du Conseil Régional du Piémont.*

*En quoi consiste un Plan de contrôle? Le but est d'assurer que les opérations soient portées à terme de façon cohérente avec les déclarations et selon ce qui est prescrit par le cahier des charges de production du vin. Les vérifications servent à démontrer que la filière peut garantir la qualité du produit à travers le respect des dispositions reportées dans les cahiers des charges ou des normes législatives applicables, et le maintien des volumes de production optimaux pour l'appellation. En extrême synthèse il s'agit de laisser une trace de ce qui a été effectué le long du parcours de production, de la vigne à la bouteille.*

*Ce parcours appelé traçabilité a des points et des étapes préfixés qui consentiront de remonter, à travers les différents passages, de la bouteille au raisin vendangé, en assurant ainsi la correspondance aux conditions requises par la qualité de l'appellation.*

*Pour en savoir plus télécharger le Guide "Le vin sûr? Pour éviter les surprises".*

***[www.to.camcom.it/guidadiritti](http://www.to.camcom.it/guidadiritti)***







## LABORATORIO CHIMICO CAMERA COMMERCIO TORINO

Il Laboratorio Chimico Camera di Commercio di Torino, nato circa mezzo secolo fa, opera senza fini di lucro come organismo tecnico per la Camera di commercio di Torino e collabora con le altre Camere di commercio Piemontesi nello svolgimento dei compiti di promozione economica, offrendo alle imprese, ai consumatori, alle pubbliche amministrazioni, alle associazioni di categoria, agli enti locali, un servizio di analisi, consulenza e formazione assolutamente indipendente ed imparziale.

In particolare il ruolo di supporto tecnico del Laboratorio alle attività a favore del mondo enologico locale si articola quindi nei diversi aspetti di promozione e di tutela, in un percorso che aiuta ad evidenziare ed esaltare la professionalità del settore. Da citare, tra gli altri, il progetto Maestri del Gusto realizzato mediante la conduzione di audit presso le aziende vinicole che hanno aderito all'iniziativa, i progetti di monitoraggio della produzione vinicola torinese, l'affiancamento operativo alle Camere individuate dal Ministero delle Politiche Agricole come Organismo di Controllo di alcune Denominazioni di Origine nelle attività di ispezione prevista nei Piani di Controllo della filiera vitivinicola, la redazione di pubblicazioni sia di divulgazione per i consumatori sia di consultazione per le imprese.

In campo analitico, oltre ad analisi merceologiche su prodotti alimentari, il Laboratorio possiede le competenze per svolgere determinazioni su alimenti zootecnici, terreni e fertilizzanti, ma anche prove specifiche per la verifica della conformità di contenitori e imballaggi destinati al contatto con gli alimenti, della presenza di sostanze indesiderate quali micotossine, allergeni e sostanze responsabili di intolleranze alimentari, oppure di sostanze organiche volatili, di OGM, e per accertare, tramite analisi del DNA, la tracciabilità ad esempio di carni bovine.

Tuttavia il Laboratorio non si limita a fornire soli dati analitici, ma è in grado di assistere i vari operatori della filiera per la corretta interpretazione dei dati al fine di migliorare i singoli processi produttivi in termini sia di efficacia sia di efficienza del proprio sistema di gestione per la sicurezza alimentare, attraverso servizi di consulenza e specifica formazione.

Sul fronte istituzionale, il Laboratorio, in campo enologico, è autorizzato dal Ministero delle Politiche Agricole ad effettuare analisi ufficiali sul vino, come ad esempio i controlli chimico-fisici prescritti per accertare la rispondenza al disciplinare per i vini DOC e DOCG e i controlli per l'esportazione.



Laboratorio Chimico Camera Commercio Torino  
Via Ventimiglia, 165 - 10127 TORINO  
TEL +39 011 6700241  
FAX +39 011 6700100  
www.lab-to.camcom.it  
labchim@lab-to.camcom.it

Orari di apertura al pubblico  
lun. a ven. 9.00 - 17.00



## TURIN CHAMBER COMMERCE CHEMICAL LABORATORY

The Turin Chamber of Commerce Chemical Laboratory was set up about half a century ago, as a non-profit technical organisation under the Chamber of Commerce; it collaborates with the other Chambers of Commerce in Piemonte, organising economic promotional activities, and offering absolutely independent and impartial analysis, consultancy and training services to businesses and consumers, public authorities, professional associations and local authorities. The technical support that the Laboratory provides to the wine-making sector takes the shape of initiatives to promote and safeguard their activities, as part of a process to highlight and encourage the professional capabilities of this sector. These include the Maestri del Gusto project, which performs audits at the wineries that have signed up to the initiative, projects to monitor wine output in the Torino area, operational support to Chambers that the Ministry of Agriculture has identified as Control Organisms of a number of DOCs in the performance of the inspections envisaged by the wine industry Control Plans, and the editing of informative publications for consumers and literature for companies to consult.

Where analysis is concerned, the Laboratory is equipped to perform checks on foods, to inspect animal feeds, soil and fertilisers, and to carry out specific tests to verify the compliance of containers and packaging that will come into contact with food, detecting undesirable substances such as mycotoxins, allergens and substances responsible for food intolerance, volatile organic substances and GMOs, and it exploits DNA technology to guarantee the trackability of the meat chain, and beef in particular.

The Laboratory's activities are not limited to providing analytical data; it also helps the various operators in the chain to correctly interpret the data in order to improve the effectiveness and the efficiency of individual manufacturing processes where food safety management is concerned, providing consultancy and targeted training. The Laboratory is authorised by the Ministry of Agriculture to perform official analysis of wines, including mandatory chemical-physical checks to verify compliance with the regulations for DOC and DOCG wines, and export formalities.



LABORATORIO CHIMICO  
CAMERA COMMERCIO TORINO

Torino Chamber of Commerce Chemical Laboratory  
Via Ventimiglia 165 - 10127 Torino  
Tel. 011 670 0 111 - Fax 011 6700 100  
labchim@lab-to.camcom.it - www.lab-to.camcom.it

### Opening hours

Monday - Friday: 9:00 am - 5:00 pm





## LABORATOIRE CHIMIQUE CHAMBRE COMMERCE TORINO

*Le Laboratoire Chimique de la Chambre de commerce de Torino, né il y a environ un demi-siècle, œuvre sans but lucratif comme organisme technique de la Chambre de commerce de Torino et collabore avec les autres Chambres de commerce piémontaises pour l'activité de promotion économique, en offrant aux entreprises, aux consommateurs, aux administrations publiques et aux pouvoirs publics locaux, un service d'analyses, de consultation et de formation absolument indépendant et impartial.*

*En particulier, le rôle de support technique du Laboratoire en faveur du monde œnologique local s'articule dans les divers aspects de promotion et de protection, dans un parcours qui aide à mettre en évidence et exalter le professionnalisme du secteur. A' citer, entre autres choses, le projet des Maîtres du Goût réalisé à travers la gestion d'audits auprès des domaines vinicoles qui ont adhéré à l'initiative, les projets de monitoring de la production vinicole turinoise, le soutien opérationnel aux Chambres individuées par le Ministère des Politiques Agricoles comme Organisme de Contrôle des Appellations d'Origine dans les activités d'inspection prévues dans les Plans de Contrôle de la filière vitivinicole, la rédaction de publications de divulgation pour les consommateurs et de consultation pour les entreprises.*

*Analytiquement, outre les analyses des matières premières sur les produits alimentaires, le Laboratoire possède les compétences pour développer des actions sur les aliments zootechniques, les terrains et les engrais, mais aussi des essais spécifiques sur la conformité des emballages destinés au contact avec les aliments, sur la présence de produits indésirables, de mycotoxines, d'allergènes et de substances responsables d'intolérances alimentaires ou de substances organiques volatiles, d'OGM et pour vérifier, à travers l'analyse de l'ADN, la traçabilité, par exemple, des viandes bovines.*

*Toutefois, le Laboratoire ne se limite pas à fournir des données analytiques, mais peut assister les différents opérateurs de la filière pour une correcte interprétation des données afin d'améliorer les processus productifs aussi bien en termes d'efficacité du système de gestion que de la sûreté alimentaire, à travers des services de consultation et de formation spécifique. Sur le front institutionnel, le Laboratoire, dans le secteur œnologique, est autorisé par le Ministère des Politiques Agricoles à effectuer les analyses officielles sur le vin, comme par exemple les contrôles physico-chimiques pour vérifier le respect des cahiers des charges pour les vins DOC et DOCG et les contrôles à l'exportation.*



LABORATORIO CHIMICO  
CAMERA COMMERCIO TORINO

Laboratoire Chimique Chambre Commerce Torino  
Via Ventimiglia, 165 - 10127 TORINO  
Tél 011/6700241 - Fax 011 6700 100  
labchim@lab-to.camcom.it - www.lab-to.camcom.it

*Horaires d'ouverture au public  
du lundi au vendredi de 9h00 à 17h00*



## MONITORAGGIO VINO DI QUALITÀ DELLA PROVINCIA TORINO

Sono molteplici le iniziative messe in atto dalla Camera di commercio di Torino per valorizzare la produzione enologica della provincia. Per poter meglio conoscere e promuovere è nato un sistema di monitoraggio delle produzioni vinicole del territorio torinese attuato mediante la collaborazione con il Laboratorio Chimico Camera di Commercio Torino e con il Dipartimento di Valorizzazione e Protezione delle Risorse Agroforestali (DIVAPRA) dell'Università di Torino.

I vini inseriti nella Guida "Torino DOC" vengono quindi sottoposti ad una ulteriore valutazione attraverso alcuni parametri analitici riconosciuti come indicatori di qualità e di salubrità; ognuno di essi è in grado di rivelare informazioni sulle varie fasi del ciclo produttivo, dalla coltivazione della materia prima fino al processo di vinificazione. Le caratteristiche di eccellenza delle produzioni considerate nella Guida, che già emergono dal sistema di valutazione organolettica, vengono così completate con le informazioni provenienti dalle analisi chimiche.

Il sistema di monitoraggio si propone come uno strumento di corretta informazione al consumatore, ma non solo, vuole anche poter fornire ad ognuna delle aziende produttrici indicazioni utili per il miglioramento delle produzioni evidenziando eventuali punti critici.

Le informazioni ottenute vengono, inoltre, incrociate con le analisi effettuate su vini di diversa qualità e territorio di provenienza.

I primi riscontri sono stati avviati nel 2010 fornendo da subito risultati estremamente interessanti, che confermano, da una parte l'eccellenza dei vini selezionati e, dall'altra, la caratterizzazione delle modalità produttive di ognuna delle aziende interessate.

I parametri presi in considerazione sinora sono stati:

- Ocratossina A: è una micotossina prodotta da funghi che si sviluppano in particolare su uve lesionate, la presenza di residui è indice di una materia prima scadente.
- Residui di fitofarmaci: con un corretto utilizzo e dosaggio in campo si dovrebbe riuscire a limitare al minimo la presenza di residui nel vino.
- Residui di rame: da limitare attraverso accorti trattamenti in campo e durante la vinificazione contenendo l'uso di sali di rame.
- Anidride solforosa: un additivo di essenziale utilità nel processo produttivo, si può migliorare la qualità delle produzioni anche attraverso la capacità di limitarne l'utilizzo con un corretto dosaggio e l'impiego di uve di buona qualità.
- Ammine biogene: un parametro di grande interesse in grado di fornire informazioni sulla regolarità del processo di fermentazione soprattutto malolattica.

Gli esiti analitici del 2010, per tutti i parametri considerati, sono stati confortanti, in quanto i dati ottenuti fino ad oggi evidenziano come la situazione della produzione enologica di eccellenza della provincia di Torino offra un quadro, oltre che caratterizzato da un'elevata qualità produttiva, estremamente rassicurante dal punto di vista della sicurezza alimentare e della salubrità dei prodotti.





## MONITORING QUALITY WINE FROM THE PROVINCE OF TORINO

The Torino Chamber of commerce has introduced a range of measures to raise the profile of wine production in the province. It has devised a system to publicise and promote this output, monitoring the wine made in the Torino area, with the collaboration of the Chamber of Commerce's Chemical Laboratory and of the Department to enhance and protect the agricultural and forestry resources (DIVAPRA) of Turin University.

The wines included in the "Torino DOC" Guide thus undergo an additional assessment, based on a number of analytical parameters that have been recognised as indicators of quality and wholesomeness; each one reveals information about the various stages of the production cycle, from cultivation of the raw material to the wine-making process.

The excellence of the products included in the Guide, which already emerges from the organoleptic assessment, is thus backed up by the information provided by the chemical analysis.

The monitoring system is designed to provide the consumer with correct information, but that is not all; it also aims to provide each of the wine-making concerns with useful hints about how they can improve their output, by highlighting any critical points.

To complete the process, the information obtained is also compared with analyses of wines of different qualities and different origins.

The first round of analysis under the project began in 2010, and immediately gave very interesting results, which confirmed the excellence of the wines selected, but also the classification of the production methods of each of the companies considered.

The parameters considered so far are:

- Ochratoxin A: this is a mycotoxin produced by fungi that develop particularly on damaged grapes, the presence of residues indicates poor quality raw material.
- Residues of phytopharmaceuticals: correct usage and dosage in the field should keep the presence of residues in the wine to a minimum.
- Residues of copper: to be limited by careful treatment on the field and during processing by curbing the use of copper salts.
- Sulphur dioxide: a very useful additive in the production process; the quality of the wine can also be improved by limiting its use with correct dosage and employing good quality grapes.
- Biogenic amines: this is a very interesting parameter, which provides information about the progress of the fermentation process, particularly the malolactic fermentation.

The results of the analysis undertaken in 2010 for all the parameters considered have been extremely positive, because the data obtained to date reveal that the outstanding wine production of the province of Torino offers a picture not only of very high quality, but one that is extremely reassuring from the perspective of food safety and health.

## *MONITORAGE VINS DE QUALITÉ DE LA PROVINCE DE TORINO*

*Nombreuses sont les initiatives entreprises par la Chambre de commerce de Torino pour valoriser la production œnologique de la province. Pour mieux pouvoir connaître et donc promouvoir, un système de monitoring des productions viticoles est né avec la collaboration du Laboratoire Chimique Chambre de Commerce Torino et du Département de Valorisation et Protection des Ressources Agro-forestières (DIVAPRA) de l'Université de Torino.*

*Les vins présents dans le Guide "Torino DOC" sont donc soumis à une ultérieure évaluation à l'aide de paramètres analytiques reconnus comme indicateurs de qualité et salubrité; chacun peut révéler des informations sur les différentes phases du cycle de production, de la culture de la matière première jusqu'à la vinification.*

*Les caractéristiques d'excellence des productions considérées dans le Guide, qui ressortent déjà à l'analyse organoleptique, sont ainsi complétées par les informations dérivant des analyses chimiques.*

*Le système de monitoring se présente comme un instrument d'information correcte au consommateur, mais non seulement, il veut aussi pouvoir fournir à chaque exploitation des indications utiles pour l'amélioration des productions en mettant en évidence les éventuels points critiques.*

*Les informations obtenues, à terme de comparaison, sont encore rapprochées à l'analyse de vins de différente qualité et terroir de provenance.*

*Les premières analyses du projet ont été menées en 2010, en fournissant immédiatement des résultats extrêmement intéressants, qui confirment d'un côté l'excellence des vins sélectionnés et de l'autre la caractérisation des modalités productives de chaque exploitation considérée.*

*Le paramètres considérés jusqu'à présent sont:*

- Ochratoxine A: c'est une mycotoxine produite par des champignons qui se développent surtout sur des raisins blessés, la présence de résidus est l'indice d'une matière première de mauvaise qualité.*
- Résidus de produits antiparasitaires: avec un emploi et un dosage corrects en vigne on devrait réussir à limiter la présence de résidus dans le vin.*
- Résidus de cuivre: ils doivent être limités grâce à des traitements prudents en vigne et durant la vinification en limitant les sels de cuivre.*
- Anhydride sulfureux: un additif essentiel dans le procédé de vinification, on peut améliorer la qualité des productions même à travers la capacité d'en limiter l'emploi avec un dosage correct et l'utilisation de raisins de bonne qualité.*
- Amines biogènes: un paramètre de grand intérêt en mesure de fournir des informations sur le déroulement régulier de la fermentation, surtout de la malolactique.*

*Les résultats analytiques de 2010 pour tous les paramètres considérés ont été extrêmement positifs, du moment que les données obtenues jusqu'à aujourd'hui mettent en évidence comme la situation de la production œnologique d'excellence de la province de Torino offre un tableau très rassurant du point de vue de la certification alimentaire et de la salubrité des produits.*

# IL PIACERE DEL VINO

The pleasure of wine - *Le plaisir du vin*



## PICCOLI ACCORGIMENTI PER GUSTARE AL MEGLIO IL VINO!

Stappare una bottiglia di vino dovrebbe sempre essere un momento di gioia da condividere, possibilmente, con persone care da rendere partecipi di questo piccolo evento che ci deve sempre fare pensare a quanto lavoro, sacrifici, speranze, attese, delusioni e sorprese stanno dietro ad una etichetta, anche la più semplice, la più banale. La bottiglia dovrà quindi trovarsi nelle migliori condizioni possibili di conservazione e di servizio per proporci, al meglio della sua forma, il frutto del lavoro dell'uomo. In tal modo si potrà garantire quel grandissimo rispetto dovuto a coloro che l'hanno prodotta, ma anche a coloro che stanno per scoprirne i segreti. Impariamo quindi alcune regole semplici, ma indispensabili, che dovranno sempre accompagnare quel piccolo o grande appassionato di vini che c'è in ognuno di noi, dalla conservazione alla degustazione, passando ovviamente dal servizio del vino.

## A FEW TIPS TO BRING OUT THE BEST FROM WINE!

Uncorking a bottle of wine should always be an exciting moment with the company of those closest, who are all involved in a moment that makes us share and think about how much complex and demanding work and the many sacrifices and challenges that are behind even the simplest and the most ordinary bottle of wine. For this reason, consuming a bottle must always have utmost respect and be thoroughly explored to uncover all its hidden secrets. The bottle, consequently, will need to be found in the best storing and serving condition possible to guarantee the best results for enjoying the fruits of labor. So let's learn a few simple yet fundamental rules - from conservation to tasting, obviously including proper wine-serving, which should satisfy the amateur or expert wine connoisseur that lives in all of us.

## QUELQUES PETITES ASTUCES POUR MIEUX APPRÉCIER LE VIN!

*Déboucher une bouteille devrait toujours représenter un moment de joie à partager, si possible, avec des personnes chéries afin de savourer ce petit évènement qui doit nous rappeler constamment combien de travail, de sacrifices, d'espoirs, d'attentes, de déceptions et de surprises se cachent derrière une étiquette, même la plus simple, la plus banale. La bouteille devra donc se trouver dans les meilleures conditions possibles de conservation et de service pour proposer au mieux de sa forme le fruit du travail de l'homme. Ainsi, il sera possible de garantir le très grand respect dû à ceux qui l'ont produite et à ceux qui vont en découvrir les secrets. Apprenons donc quelques règles simples mais indispensables qui devront toujours accompagner ce petit ou grand amateur de vins qu'il y a dans chacun de nous, de la conservation à la dégustation, en passant bien évidemment par le service du vin.*



## CONSERVAZIONE

Ricordiamo anzitutto che i vini possono essere di pronta beva, cioè possono essere consumati indicativamente dalla primavera successiva all'anno di vendemmia (già nel novembre dello stesso anno per i Novelli), oppure adatti alla conservazione o all'invecchiamento nel legno, che potrà avvenire in botti, barriques (piccole botti di circa 225 litri), ed infine in bottiglia. Se le caratteristiche del vitigno (varietà di uva), la zona, il territorio, il clima, la vinificazione influiranno molto sulle possibilità di affinamento, allo stesso modo non è da sottovalutare il modo in cui il vino verrà conservato dopo l'acquisto.

Non potendo sempre disporre di stupendi locali interrati, magari con soffitto a volta, o di rari infernotti (nicchie scavate nelle vecchie cantine piemontesi), o di pratici ma costosissimi armadi frigorifero a temperatura differenziata, dovremo accontentarci della cantina delle nostre abitazioni moderne, che potranno svolgere egregiamente il loro ruolo a condizione di rispettare alcune semplici ma importanti regole:

- tenere le bottiglie coricate per evitare che il tappo secchi e lasci penetrare aria;
- scegliere un ambiente:
  - a sbalzi termici limitati, evitando di superare i 20°C o di scendere sotto i 10°C;
  - poco luminoso ed esente da cattivi odori;
  - con umidità costante compresa tra il 50 e l'80%.

## CONSERVATION

First off, we have to remember that wines may be ready to drink almost immediately, which is when they are distributed or, for the most part, available for purchase. This usually happens in the spring after the vintage (or for some, like “Novello”, which can be consumed as soon as November of the vintage year).

However, there are some exceptions for suitable wine conservation. If some fermentation occurs in barrels, or “barriques” (traditional barrels of about 225 lt.) or if the features of the varietal, area, region, climate and the vinification process differ, they will greatly affect the aging process, which as a result, will also change the way in which the wine should be preserved after purchase.

Not always having the luxury of a well equipped wine cellar with regulated, climate controlled refrigeration systems, nor the ability to often go to the winery to enjoy the cellar's facilities and ambiance, we'll need to make due with what's available to conserve wines in the best possible way to take advantage of the wine cellar's role efficiently at home.

To conserve our wines in the best possible way, we'll need to keep in mind some simple yet important rules:

- Keep bottles on a rack so the wine is against the cork. By keeping the wine on its side, the cork will stay moist and well sealed and this will not permit air to enter the bottle.
- Choose the right environment:
  - keep wine at a consistent temperature which should absolutely not exceed 20°C (68°F) and not drop below 10°C (50° F).
  - store wines in a dark place absent of any odors.
  - store in constant humidity, preferably between 50 and 80%.

## CONSERVATION

*Il faut avant tout rappeler que certains vins peuvent se boire jeunes, c'est à dire prêts dès le printemps successif à la vendange (déjà au mois de novembre de la même pour les primeurs) alors que d'autres peuvent s'affiner, voire vieillir en fûts, barriques, tonneaux et enfin en bouteilles. Si les caractéristiques du cépage (variété de raisin), la zone, le territoire, le climat, la vinification auront une grande importance sur les possibilités de vieillissement, il ne faut pas pour autant sous-estimer la manière dont sera conservé le vin après l'achat.*

*Ne pouvant tous disposer de superbes celliers enterrés, voire à voûtes, ou de rares infernotti (niches creusées dans les vieilles caves piémontaises) ou acheter les fonctionnelles mais coûteuses caves à vin frigorifiques, nous devons nous contenter des caves modernes de nos habitations qui pourront mener à bien leur fonction à condition de respecter quelques simples mais importantes règles :*

- *garder les bouteilles couchées afin que le bouchon ne sèche pas et ne laisse entrer de l'air;*
- *choisir un endroit:*
  - *à saute de température limitée, en évitant de dépasser les 20°C ou de descendre au-dessous des 10°C;*
  - *peu lumineux et exempt de mauvaises odeurs;*
  - *à humidité constante comprise entre 50 et 80%.*

## PREPARAZIONE, SERVIZIO E DEGUSTAZIONE

La temperatura di servizio è molto importante per poter assaporare al meglio le caratteristiche di ogni vino. A tempo debito si dovrà quindi prelevare la bottiglia da bere dalla cantina e riferirsi a questo semplice specchietto riassuntivo che riporta le temperature consigliate di servizio:

Vini bianchi secchi leggeri: 8-10° C  
Vini bianchi secchi maturi: 10-12° C  
Spumanti: 8-10° C  
Vini rosati e novelli: 10-14° C  
Vini rossi giovani: 14-16° C  
Vini rossi invecchiati: 16-18° C  
Vini dolci: 8-10° C  
Vini passiti e liquorosi: 8-18° C

Per raffreddare una bottiglia di Spumante, ancora a temperatura ambiente al momento del servizio, è da preferire il procedimento classico che consiste nell'immergere la bottiglia in un apposito secchiello (seau à glace) riempito per un terzo con acqua, cui si aggiunge ghiaccio ed una manciata di sale che avrà la funzione di favorirne lo scioglimento e quindi un più rapido raffreddamento. La bottiglia sarà pronta per il servizio in una ventina di minuti.

## PREPARATION, SERVING AND TASTING

The serving temperature is very important for being able to enjoy every bottle of wine. Thus, one will need to select the bottle in advance before serving with reference to the following list which will help to keep bottles at the best temperature before and during serving.

Light dry white wines: 8-10° C (46 - 50° F)  
Mature dry white wines: 10-12° C (50 - 54° F)  
Spumanti (sparkling white wines): 8-10° C (46 - 50° F)  
“Rosé” and “novellos”: 10-14° C (50 - 57° F)  
Young red wines: 14-16° C (57 - 61° F)  
Mature red wines: 16-18° C (61 - 64° F)  
Sweet wines: 8-10° C (46 - 50° F)  
Port, liqueurs, and dessert wines: 8-18° C (46 - 64° F)

If a bottle of “Spumante”, or sparkling white wine is still at room temperature when serving, it should be prepared in the traditional way which consists of placing the bottle in a “seau à glace” (ice bucket) filled one third water and ice and then adding a handful of salt to the water to accelerate the chilling process. The bottle will be ready to serve in about 20 minutes.

## PRÉPARATION, SERVICE ET DÉGUSTATION

*La température de service est très importante afin de pouvoir savourer au mieux les caractéristiques spécifiques de tout vin. Il faudra donc prélever la bouteille à consommer de la cave un peu de temps à l'avance et se tenir attentivement au petit tableau suivant qui indique les températures conseillées pour le service:*

*Vins blancs secs légers: 8-10° C  
Vins blancs secs affinés: 10-12° C  
Vins mousseux: 8-10° C  
Vins rosés et primeurs: 10-14° C  
Vins rouges jeunes: 14-16° C  
Vins rouges vieillis: 16-18° C  
Vins doux: 8-10° C  
Vins passerillés et liqueureux: 8-18° C*

*S'il faudra refroidir une bouteille de Spumante (vin mousseux méthode traditionnelle ou Charmat) qui se trouve à température ambiante, il est recommandé de préférer le processus classique qui conseille l'utilisation du seau à glace. Il suffira de le remplir d'eau froide (1/3), de glaçons et de quelques pincées de sel qui favoriseront le refroidissement en faisant fondre la glace. La bouteille sera prête pour le service en une vingtaine de minutes.*

Per stappare una bottiglia di vino, si consiglia di evitare i cavatappi troppo complicati, più belli da vedere che pratici da usare e preferire quelli classici da sommelier, meglio se a "doppia leva" (a due stadi), poco ingombranti e funzionali. Dopo avere inciso il cercine, nervatura in cima al collo della bottiglia, in senso orizzontale, procedere allo stesso modo in senso verticale e liberare la capsula di stagnola. Inserire quindi, dopo aver eventualmente ripulito la sommità del tappo con uno straccio, il "verme" (spirale) nel tappo, procedendo con delicatezza in modo da non oltrepassare il tappo con la conseguente caduta di pezzetti di sughero nel vino. Usare la prima leva, il primo stadio del cavatappi, e arrivati a fine corsa, procedere in maniera identica con il secondo stadio, che permetterà la liberazione del tappo con una leggera rotazione finale, evitando scrupolosamente il poco elegante "botto".

When opening a bottle of wine it is advised to avoid overly complicated corkscrews. Complicated corkscrews are sometimes better to look at than they are practical. The classic "sommelier" type is preferred, even better if you have a "double lever" type (or "butterfly" type), not too bulky and very practical. After having made a cut around the neck of the bottle horizontally, proceed in the same way vertically and free the foil cap. After having cleaned the top of the cork with a cloth, insert the spiral of the corkscrew in the center of the cork proceeding with care to avoid inserting it too far and thus preventing particles of cork entering the bottle. If you use a single lever corkscrew, make sure the spiral has been inserted correctly, you can proceed with the second step that will allow you to remove the cork with a small final rotation carefully avoiding the undesired "pop".

*Pour déboucher une bouteille de vin, il est conseillé d'éviter les tire-bouchons trop compliqués, plus beaux à voir que pratiques à utiliser et préférer ceux classiques des sommeliers, encore mieux si à "double cran", peu encombrants et fonctionnels. Après avoir entaillé la bague, nervure au sommet du col de la bouteille, en sens horizontal, procéder de la même manière en sens vertical et libérer la capsule. Insérer donc, après avoir éventuellement nettoyé le dessus du bouchon avec un torchon, la vrille dans le bouchon, délicatement, afin de ne pas transpercer le bouchon et risquer de faire tomber des brisures de liège dans le vin. On utilise d'abord le premier cran du tire-bouchon et arrivé à la fin de la course, on procède de la même façon avec le deuxième cran qui permettra la libération du bouchon, avec une légère rotation finale, en évitant scrupuleusement le peu élégant coup.*





Per aprire una bottiglia di Spumante, con il tappo a fungo, procedere attentamente seguendo le indicazioni riportate di seguito, in quanto la pressione interna alla bottiglia (possiamo arrivare a 6/7 atmosfere) potrebbe risultare pericolosa se non si è padroni della situazione. Pertanto, liberare il tappo dalla stagnola usando l'apposita linguetta o incidendo col coltellino del cavatappi come illustrato in precedenza per una bottiglia normale. Iniziare quindi a ruotare l'occhietto per liberare la gabbietta avendo cura, da questo momento, di non lasciare mai libero il tappo, ma assicurandolo con il pollice della mano libera. Una volta liberata la gabbietta e la relativa capsula, inclinare la bottiglia e, tenendo saldo il tappo, farla ruotare fino alla rimozione del medesimo, evitando accuratamente, come già suggerito, il "botto". Nel caso di tappi particolarmente resistenti, le apposite pinze saranno un provvidenziale ausilio.

To open a bottle of Spumante, or "sparkling white wine", with a "mushroom cork", keep in mind of how much pressure is inside the bottle (there can be as much as 6-7 atmospheres of pressure) because there could be complications if you don't take care. As a result, removing the paper foil from the cork using the strap provided or cutting it away with the corkscrew knife (sommelier version) or even the tip of the corkscrew as illustrated before for the opening of a normal bottle. Then remove the wire cap by untwisting the "eye" and being careful not to let the cork escape or "shoot off" by keeping a thumb over it with your free hand. Once the cage and capsule are removed, tilt the bottle and, gripping the cork tightly, twist it off until it has been removed, carefully avoiding, as already advised, the "pop". In the case of difficult corks, using a cloth to help grip or appropriate pliers can also be used.

*Pour ouvrir une bouteille de vin mousseux avec le bouchon spécifique, procéder attentivement en respectant les indications suivantes car la pression intérieure à la bouteille (jusqu'à 6/7 atm) pourrait devenir dangereuse si la situation devait vous échapper des mains. Libérer donc le bouchon de l'habillage en utilisant la languette ou en l'entaillant avec le petit couteau du tire-bouchon comme illustré auparavant pour une bouteille normale. Continuer en déroulant l'œillet du muselet métallique ayant soin, à partir de ce moment, de ne jamais lâcher le bouchon mais de l'assurer avec le pouce de la main libre. Une fois ôté le muselet, incliner la bouteille et, en tenant fermement le bouchon, faire tourner la bouteille jusqu'à la sortie du bouchon en évitant, plus que jamais, le coup. Si le bouchon est particulièrement tenace, les pinces spécifiques seront une aide providentielle.*





Ricordarsi inoltre di aprire almeno un'ora prima del pasto le bottiglie d'annata ed eventualmente di decantarle, cioè di versarne il contenuto in un'apposita caraffa che favorirà l'ossigenazione e la liberazione del bouquet. Infine bisognerà usare sempre il bicchiere adatto per ogni vino, per esaltarne le fragranze, i profumi, traendone così il massimo piacere sin dall'esame olfattivo del contenuto. Difatti, anche al di fuori delle rigorose sedute di degustazione, per apprezzare al meglio un nettare, oltre all'esame gustativo, quello visivo ed olfattivo sono un preambolo necessario ed insostituibile per un completo coinvolgimento sensoriale.

Most importantly, remember to open wine one hour before the meal and possibly decanter it, which is pouring it in an appropriate container that assists with the oxygenation, or “breathing” and the releasing of the desired bouquet (essential for aged red wines). And most importantly, appropriate stemware should be selected. This will play an important role in enhancing the color, fragrances, perfumes and the aromas of the wine. The color of the wine can give important information about the features such as the varietal and the age. This means that the glass must be plain and clear without any residues and/or imperfections that may distort the natural characteristics of the wine. Thus using the appropriate stemware will ultimately influence your overall perception and appreciation of the wine.

*Se souvenir encore d'ouvrir au moins une heure avant le repas les vieux millésimes, éventuellement de les décanter, c'est-à-dire d'en verser le contenu dans une carafe pour en favoriser l'oxygénation et la libération du bouquet. Enfin, il faudra toujours utiliser le verre indiqué pour chaque vin, pour en exalter les fragrances, les parfums et en tirer le maximum du plaisir à partir de l'examen visuel du contenu. En effet, même en dehors des rigoureuses séances de dégustation, pour apprécier au mieux un nectar, outre à l'examen gustatif, ceux visuel et olfactif sont un préambule nécessaire et irremplaçable pour une complète implication sensorielle.*

Rammentiamo, quindi, che un buon bicchier di vino è un piacere che coinvolge tutti i nostri sensi:

- la vista, in primis, ci permetterà di cogliere la limpidezza e le varie sfumature di colore, nonché la presenza e l'importanza degli archetti dovuti principalmente all'alcool, alla glicerina e agli zuccheri presenti nel vino;
- l'olfatto, ci farà percepire tutta una gamma di sensazioni odorose direttamente attraverso il naso oppure dalla cavità orale;
- il gusto, coinvolgendo più sensi in un'esplosione di mille percezioni nel nostro palato, ci permetterà di apprezzare le sostanze presenti nel vino. Queste stimoleranno i nostri organi di senso determinando delle sensazioni che, elaborate ed abbinata alla nostra esperienza ed alla nostra memoria, provocheranno una percezione che ci permetterà di individuare il sapore (dolce, acido, salato e amaro) o l'odore (per via retronasale). Ognuno di noi racchiude infatti un bagaglio personale insostituibile di esperienze sensoriali che cresce di degustazione in degustazione;
- il tatto, sulla lingua, ci farà individuare il tannino, la sensazione di lingua impastata, rugosa ma anche percepire il calore dell'alcool e le "bollicine" degli spumanti;
- ed infine l'udito, l'udito?...I puristi si discostano da quest'ultima voce, ma bisogna rilevare che nei vini spumanti, in religioso silenzio, è possibile udire il lieve gorgoglio delle bollicine che salgono nella flûte, senza aggiungere alcuna sensazione organolettica, ma un ulteriore piccolo piacere ricavato dal vino, che sarà completato dal rituale del brindisi con il rintocco dei bicchieri che si sfiorano ed il tintinnio del vetro o del cristallo.

Remember that a good glass of wine is a pleasure which involves all our senses:

- Vision, first of all, allows us to better understand the clarity and the various tones of color as well as the presence and importance of the "legs" from the effects of the alcohol, glycerol and the sugars present in the wine;
- Smell will allow us to perceive the entire assortment of odors directly through the nose or upper nasal cavities.
- Taste, involving an explosion of thousands of perceptions on our palate, will allow us to detect what is present in the wine. These stimulate our sensory systems provoking sensations that articulate and match our experience and our memories. They provoke a perception which makes us distinguish tastes of sweet, sour, bitter and salt (not reflective of wine) or through smell, impression in the mouth, total flavor in the mouth, and aftertaste. Every one of us carries with them an irreplaceable personal database of tasting experiences that grows with every tasting.
- The sense of touch on the tongue makes us guess the tannins, the sensation of contact with the tongue, tangy with the warmth of the alcohol and the bubbles of Spumante.
- And lastly, hearing. Why hearing? Purists drift away from this last item but it is important to mention that with Spumante, in complete silence, it is possible to hear the gentle gurgle of the bubbles that rise up in the flûte experiencing not an organoleptic sensation, but another sensation that is related to the harmony of clinking glasses together when toasts are proposed to celebrate a special occasion.

*Rappelons-nous qu'un bon verre de vin est un plaisir qui engage tous nos sens:*

- *la vue, avant tout, nous permettra de vérifier la limpidité, les diverses nuances de couleur et la présence des larmes révélatrices principalement de l'alcool, de la glycérine et des sucres présents dans le vin;*
- *l'odorat nous fera percevoir toute une gamme de sensations odorantes directement à travers le nez ou indirectement par la cavité orale;*
- *le goût, implique d'autres sens en une explosion de mille perceptions dans notre palais; les éléments présents dans le vin stimuleront nos organes de sens en provoquant des sensations qui élaborées et basées sur notre expérience et notre mémoire provoqueront une perception qui nous permettra de déceler une saveur (doux, acide, salé et amer), ou une odeur (rétroolfaction). Chacun d'entre nous possède un bagage personnel qui s'enrichit de dégustation en dégustation;*
- *le toucher, sur la langue, nous fera reconnaître le tannin, la sensation de langue liée, rugueuse mais aussi percevoir la chaleur de l'alcool et le perlage des vins mousseux;*
- *et enfin l'ouïe, l'ouïe direz-vous?... Les puristes se dissocieront de ce dernier point mais il est de rigueur relever que dans les vins mousseux, en religieux silence, il est possible d'entendre le léger gorgouillis des fines bulles qui se lèvent dans la flûte, sans apporter aucune autre sensation organoleptique sinon un ultérieur petit plaisir reçu du vin qui sera complété par le rite du toast avec le tintement des verres ou cristaux.*

## A PROPOSITO DEI BICCHIERI

In merito ai bicchieri da usare, i cataloghi delle vetrerie ci propongono gamme di svariate fogge dove l'appassionato più pignolo potrà sbizzarrirsi, trovando per ogni vino il calice adatto che ne esalterà al massimo le fragranze, procurando un piacere completo. Ma siccome nelle nostre case moderne disporre di grandi armadi, ove riporre numerose file di scintillanti bicchieri, non è sempre un lusso alla portata di tutti, basterà averne una piccola batteria di cinque o sei modelli, rigorosamente trasparenti, di vetro o di cristallo, lisci, senza fronzoli, con lo stelo, da potere utilizzare per le principali tipologie di vino secondo il seguente schema, che riporta in forma stilizzata i vari calici:



Bianchi leggeri  
**Light whites**  
*Vins blanc légers*



Bianchi strutturati  
**Complex whites**  
*Vins blancs affinés*



Rossi non corposi  
Rosati  
Light reds or rosé  
*Vins rouges jeunes légers et rosés*



Rossi corposi  
Full-bodied  
heavy reds  
*Vins rouges jeunes charpentés*



Rossi corposi  
invecchiati  
Heavy, aged reds  
*Vins rouges importants, vieillis*



Spumanti secchi  
Dry Spumante or  
dry  
sparkling white  
wines  
*Vins mousseux bruts*



Vini e Spumanti  
dolci  
Sweet wines and or  
sparkling sweet  
wines  
*Vins doux et vins mousseux doux*



Vini liquorosi  
e Passiti  
Liqueurs and  
dessert wines  
*Vins liquoreux et passerillés*

Ricordarsi, dopo l'uso, di lavare i bicchieri con acqua calda, a mano, senza detersivo e di asciugarli con un panno preferibilmente di lino.

## ABOUT STEMWARE

Regarding glasses to use, various catalogues from glass makers provide us with a line of assorted styles where the most demanding connoisseur should be able to satisfy his or her needs. For every wine, they will find the appropriate stemware which will complement its fragrances guaranteeing complete experience. Although most modern day homes are furnished with large cabinets and furniture with numerous rows of glasses, often it isn't possible to keep all types of glasses on hand. All you really need is a small set for five or six types of varietals, strictly transparent, made of a high-quality glass or crystal, smooth, no frosting or designs and a stem, which can be used for the most common types of wine according to the following diagram that shows appropriate stemware for each wine:

After use, always remember to wash glasses by hand with hot water and no detergents. Dry off with a soft, dry, lint-free towel.

## À PROPOS DES VERRES

*Au sujet des verres à utiliser, les catalogues des verreries nous en proposent de nombreuses gammes de diverses formes et formats où l'amateur le plus pointilleux pourra s'amuser à trouver pour chaque vin le calice indiqué qui en exaltera les fragrances pour procurer un intense plaisir. Mais vu que dans nos maisons modernes, disposer de grandes armoires où ranger de nombreuses files de scintillants verres n'est pas toujours un luxe à la portée de tout le monde, il suffira de disposer d'une petite batterie de cinq ou six modèles rigoureusement transparents, en verre ou cristal, lisses, sans fioritures, avec un pied, à pouvoir utiliser pour les principales typologies de vin et qui pourraient rentrer dans les catégories suivantes :*

*Se souvenir, après l'usage, de laver les verres à l'eau chaude, sans détergents et de les rincer avec un torchon, si possible, en lin.*

## ABBINAMENTI E SUCCESIONI

Nonostante in sede di degustazione tecnica dei vini sia assolutamente sconsigliato, se non addirittura vietato, mangiare alcunché tra un campione e l'altro, il piacere della buona tavola nasce proprio dalla proposta di squisiti piatti accostati in modo egregio a prelibati nettari. A questo proposito, si ritiene che i gusti personali siano la miglior guida per ognuno di noi nello sperimentare possibili abbinamenti. Difatti, la soggettività implica libertà di scelta, di apprezzamento che nessuno potrebbe o dovrebbe intaccare. In ogni caso, esistono alcune regole basilari che aiutano, senza porre insormontabili paletti, a costruire con criterio una successione di accordi gastronomici ed enologici corretti, in un crescendo di emozioni sensoriali.

## FOOD PAIRINGS AND COURSE ORDERS

Even though professional wine tasting is absolutely unadvised, if not prohibited, when eating anything between tasting samples, the enjoyment of good food comes from the idea of great dishes that go alongside a fantastic wine which is well-matched. For this reason, personal tastes are stimulated by the quality of the food on offer and this is the main reason why we experiment with many different possible pairings. Subjectivity implies the freedom to choose, to appreciate one's own personal tastes that nobody could or should interfere with. In any case, some basic rules exist which help to create a clear order of gastronomic harmony which gives rise to a swell of intense emotions.

## ACCORDS ET SUCCESIONS

*Lors d'une séance de dégustation de vins, il est absolument déconseillé voire interdit de manger quoi que ce soit entre un échantillon et l'autre mais le plaisir de la bonne table naît justement de la proposition de mets délicieux à accorder de façon exemplaire à d'exquis nectars. Au-delà des goûts personnels qui sont, d'après nous, le meilleur guide que nous puissions avoir, étant la subjectivité une liberté de choix, d'appréciation que personne d'entre nous ne pourrait ou ne devrait ébrécher, il y a quelques règles de base pour nous aider, sans créer des contraintes insurmontables, à construire avec un certain critère une succession d'accords gastronomiques et œnologiques en un crescendo d'émotions sensorielles.*

"Mais un art quel que soit, est avant tout une école de liberté. Une recette de cuisine est d'abord un appel à la souplesse, à la recherche, l'enrichissement personnel, une invite à l'exploration sans rivages de la créativité en la matière."

(Daniel Zimmerman - Biografo di Alexandre Dumas)

(Qualsiasi arte è anzitutto una scuola di libertà. Una ricetta di cucina è un richiamo all'elasticità, alla ricerca, all'arricchimento personale, un invito all'esplorazione senza limiti della creatività).

"Mais un art quel que soit, est avant tout une école de liberté. Une recette de cuisine est d'abord un appel à la souplesse, à la recherche, l'enrichissement personnel, une invite à l'exploration sans rivages de la créativité en la matière." (Daniel Zimmerman - Biography of Alexandre Dumas)

(Any type of art is, above all, a school of freedom. A good cuisine is a type of suppleness, in search of personal enrichment and an invitation to limitless creativity).

*"Mais un art quel que soit, est avant tout une école de liberté. Une recette de cuisine est d'abord un appel à la souplesse, à la recherche, l'enrichissement personnel, une invite à l'exploration sans rivages de la créativité en la matière."*

(Daniel Zimmerman - Biografo di Alexandre Dumas)

L'abbinamento deve esaltare al meglio i cibi con il vino e viceversa, completando, integrando, ampliando, sconvolgendo, la tavolozza di sensazioni gustative senza che alcuni sapori possano essere coperti o addirittura annullati da altri. Perciò, ci dovrà essere perfetta integrazione tra il piatto ed il vino che lo accompagna, ma anche tra vini e piatti nella successione delle portate. Molte sono le teorie su cui si basa la tecnica dell'abbinamento, ma, vista la specificità di questa piccola guida, ci si limiterà a ricordare che i prodotti di un dato territorio trovano sempre l'abbinamento naturale con i vini della zona. Pertanto, non ci resta che invitare il lettore a sperimentare "matrimoni", non solo monogami in questo caso, tra i vini delle quattro zone trattate e le specialità locali, seguendo solo alcuni piccoli ma fondamentali accorgimenti, e precisamente:

The food pairing must intensify foods with wine and vice versa complimenting, integrating, amplifying and involving the array of sensations avoiding the hiding of natural flavors or even canceling them altogether with the others. As a result, there must be a perfect relationship between the dish and the wine being served, but also, between wines and dishes served in the following courses. There are many theories about the methods used to pair the dish with the wine, however, due to, the precision of this guide, we will try to suggest what specific products of a given territory are always able to find a natural pairing with local specialties. Thus, little remains to be said except to invite the reader to experiment the "marriages", of which are not always going to be monogamous in this case, between wines of the four areas covered and their local dishes whilst keeping to a few small but basic rules such as:

*L'accord doit exalter les mets avec le vin et vice-versa, en complétant, intégrant, élargissant, bouleversant la palette de sensations gustatives sans qu'aucune des saveurs puisse être couverte, annulée par les autres. Il faudra donc une parfaite intégration entre le plat et le vin qui l'accompagne mais aussi entre vins et plats qui se succèdent. La technique de l'accord se base sur de nombreuses théories mais, vue la spécificité de ce petit guide, on se limitera à rappeler que les produits d'un certain terroir trouvent toujours l'accord avec les vins locaux. Il ne nous reste donc qu'à inviter le lecteur à essayer des " mariages ", non seulement monogames dans ce cas, entre les vins des quatre zones en objet et les spécialités locales, en essayant d'appliquer quelques astuces dont il faudra toujours se souvenir et précisément :*





- servire sempre i vini secchi prima di quelli dolci
- servire sempre i vini giovani prima di quelli invecchiati, quelli bianchi prima di quelli rossi e quindi quelli più leggeri prima di quelli più corposi
- non servire lo Spumante secco col dessert: il dolce accentuerebbe troppo l'acidità del vino provocando una sensazione sgradevole; i brut sono infatti da preferire in aperitivo o al limite pasteggiando, con un menù studiato appositamente
- l'ideale accompagnamento dei dessert si ha con i vini dolci o passiti
- nei piatti cucinati con un vino, usare lo stesso vino per l'abbinamento
- evitare l'abbinamento di vini con piatti in cui si è usato l'aceto.

- serve dry wines before sweet wines
- serve young wines before aged wines, white before red and thus the lighter wines before heavy-bodied ones
- avoid serving dry Spumante with dessert, the sweetness will clash with the acidity of the wine thus creating an unpleasant taste; Brut in this case is preferred when serving appetizers or meals with a menu that has been properly planned
- match sweet or late harvest wines with desserts
- when preparing dishes cooked with wine, try to use close to the same type to accompany it thus avoiding any undesired flavors from the accompaniment
- avoid serving wines with dishes in which vinegar is used.

- *servir toujours les vins secs avant les doux*
- *servir toujours les vins jeunes avant les vieux millésimes, les blancs avant les rouges et donc les plus légers avant les plus importants*
- *ne jamais servir le Spumante (vin mousseux méthode traditionnelle ou Charmat) brut avec le dessert, la note douce accentuerait l'acidité du vin et provoquerait une sensation désagréable; les bruts sont à préférer en apéritif ou à la limite, tout au long d'un repas dûment étudié*
- *les vins doux ou passerillés sont l'accompagnement idéal des desserts*
- *dans les recettes préparées avec du vin, utiliser toujours le même vin pour l'accord*
- *éviter l'accord des vins avec des plats assaisonnés avec du vinaigre.*

7 RICETTE PER 7 DOC - 7 RECIPES FOR 7 DOC - 7 RECETTES POUR 7 DOC



Accademia Sac à Poche  
Via Caboto 35 - 10129 Torino  
accademia.sap@libero.it



S. Corridore



E. Rienzi



R. Rolando



P. Romano



U. Massaglia



A. Mecca



M. Vacchieri

## IL VINO IN CUCINA

Storicamente il vino veniva anche usato per prevenire le infezioni e gli alimenti erano lavati con vino o aceto prima di essere consumati e soprattutto erano marinati con essi. Non vi erano frigoriferi né altri modi di conservare le carni: sale, aceto, vino ed erbe aromatiche erano gli unici accorgimenti per evitare il deterioramento insieme all'essiccamento.

Marinate, civet, salmi e frutta cotta nel vino fanno parte della tradizione piemontese e oggi che la conservazione non è più un problema ci si limita ad assaporare le antiche ricette pervenute sino ai giorni nostri per godere del sapore che il vino aggiunge al cibo, esaltando quello delle vivande. Di seguito riportiamo sette ricette realizzate con sette vini del territorio torinese, uno per ogni denominazione. Un assaggio delle innumerevoli potenzialità del binomio vino-cibo anche in cucina.

La ricerca storica, l'adattamento alle esigenze odierne e la proposta di nuovi piatti sono frutto della collaborazione con l'Accademia per Buongustai Sac à Poche che ha selezionato ricette, cuochi e pasticceri. Nata lo scorso anno, quest'associazione si prefigge lo scopo di riunire i vari lati del gusto con i suoi professionisti per una promozione del nostro territorio dal lato enogastronomico.

## COOKING WITH WINE

Historically, wine was also used to prevent infections and food was washed with in wine or vinegar before eating, and often marinated. There were no refrigerators, nor other ways to preserve meat: salt, wine and aromatic herbs were the only ingredients used to prevent decaying, together with drying techniques.

Marinated meat in civet or salmi sauces (wine-based sauces) and fruit cooked in wine belong to the tradition of Piedmont. Although preserving food is no longer a problem today, old recipes have survived and the full flavours that wine conveys to food and recipes can still be enjoyed. Here you will find seven recipes made with seven different wines from Piedmont – one for each denomination. They are just a small taste of the countless possibilities offered by the combination of wine and food.

Historical research, the adaptation to current needs and tastes and the suggestion of new recipes are the result of the cooperation with the Accademia per Buongustai Sac à Poche, which has selected recipes, cooks and pastry chefs. Founded last year, the association brings together the many aspects of taste with food professionals, with the aim of promoting the food and wines from our region.

## LA CUISINE AU VIN

*Autrefois le vin était aussi utilisé pour prévenir les infections et les aliments étaient lavés avec du vin ou du vinaigre avant d'être consommés et surtout y étaient marinés. Il n'y avait ni frigidaires ni autre méthode pour conserver les viandes: sel, vinaigre, vin et herbes aromatiques étaient les seules solutions pour éviter la détérioration avec le séchage.*

*Marinades, civets, salmis et fruits cuits dans le vin font partie de la tradition piémontaise et aujourd'hui que la conservation n'est plus un problème, on se limite à savourer les anciennes recettes arrivées jusqu'à nos jours pour jouir de la saveur que le vin ajoute à la chère, en exaltant celle des plats. Ci-de-suite nous proposons sept recettes réalisées avec sept vins du territoire turinois, un pour chaque appellation. Un avant-goût des innombrables possibilités du binôme vin-nourriture en cuisine aussi.*

*La recherche historique, l'adaptation aux exigences modernes et la proposition de nouveaux plats sont fruit de la collaboration avec l'Académie pour Gourmets Sac à Poche qui a sélectionné recettes, cuisiniers et pâtisseries. Née l'année dernière, l'association s'est préfixée le but de réunir les différents aspects du goût avec ses professionnels pour une promotion de notre territoire côté oeno-gastronomique.*



FLAN DI PEPERONE  
QUADRATO DI CARMAGNOLA  
CON SALSA DI ACCIUGHE E  
RIDUZIONE AL FREISA

Santo Corridore  
Chef, docente Istituto Bobbio - Carignano

Ingredienti per 4 persone

Per il flan

g 350 peperoni

g 50 burro

g 40 farina

dl 3 latte

4 uova intere

sale e pepe

Per la salsa

7/8 spicchi d'aglio

g 100 acciughe sotto sale

dl 3 latte

dl 2 panna da cucina

aceto

olio extra vergine d'oliva

Per la riduzione

ml 300 Freisa di Chieri DOC

2 cucchiaini da caffè di miele

1 rametto rosmarino

FLAN OF CARMAGNOLA  
SQUARE PEPPERS WITH  
ANCHOVY SAUCE AND FREISA  
REDUCTION

Santo Corridore  
Chef, teacher at Institut Bobbio - Carignano

Ingredients for 4 people

For the flan

350 g peppers

50 g butter

40 g flour

3 dl milk

4 eggs

Salt and pepper

For the sauce

7/8 cloves of garlic

100 g salt-cured anchovies

3 dl milk

2 dl cream

vinegar

extra-virgin olive oil

For the reduction

300 ml Freisa di Chieri DOC wine

2 teaspoons honey

1 sprig of rosemary

FLAN DE POIVRON  
«QUADRATO» DE CARMAGNOLA  
AVEC SAUCE D'ANCHOIS ET  
RÉDUCTION DE FREISA

Santo Corridore  
Chef, professeur à l'Institut Bobbio - Carignano

Ingrédients pour 4 personnes

Pour le flan

g 350 poivrons

g 50 beurre

g 40 farine

dl 3 lait

4 oeufs entiers

sel et poivre

Pour la sauce

7/8 gousses d'ail

g 100 anchois salés

dl 3 lait

dl 2 crème fraîche

vinaigre

huile extra vierge d'olive

Pour la réduction

ml 300 vin Freisa di Chieri DOC

2 cuillères à café de miel

une branche de romarin

## PROCEDIMENTO

Per il flan

Lavare i peperoni, metterli in una teglia, bagnarli con un filo d'olio e passarli in forno a 180° C per 20 minuti circa. Nel frattempo preparare la besciamella. Mettere un tegame sul fuoco a fiamma bassa, sciogliere il burro e stemperarvi la farina (roux). Mettere a bollire il latte con un pizzico di sale. Aggiungere il roux e continuare a lavorare con una frusta sino ad ottenere un composto omogeneo e di una buona consistenza. Pulire e privare della pelle i peperoni, aggiungerne 3 quarti alla besciamella, aggiungere le uova e passare il tutto al mixer, unire i rimanenti peperoni tagliati a cubetti e aggiustare di sale e pepe. Imburrare quattro stampini, riempirli del composto e cuocere in forno, a bagnomaria a 160° C per 25 - 30 minuti circa.

Per la salsa

Mettere in un tegame l'aglio spellato con il latte e cuocere per circa 15 minuti, scolare e levare l'aglio cotto, riporlo nuovamente nel tegame con l'olio e le acciughe lavate nell'aceto e diliscate, cuocere a fiamma bassa sino a sciogliere le acciughe, aggiungere la panna, passare al mixer e finire la cottura sino ad ottenere una crema corposa.

Per la riduzione

Mettere sul fuoco un piccolo pentolino con il Freisa, il rosmarino e il miele; fare bollire mescolando fino a quando, sfumato il liquido, il tutto si riduce formando una salsina omogenea.

Presentazione

Disporre il flan al centro del piatto e aggiungere sopra la salsa e la riduzione.

## PROCEDURE

For the flan

Wash the peppers; place them on a roasting tray, drizzle with oil and cook in the preheated oven at 180° C for about 20 minutes. In the meantime, prepare a béchamel sauce: melt the butter in a saucepan placed on a low heat, and add the flour to obtain a roux. Boil the milk with a pinch of salt. Add the roux while stirring with a whisk, until you obtain a smooth and rather thick sauce. Clean and peel the peppers, add 3/4 to the béchamel, add the eggs and mix in a blender. Dice the remaining peppers and add to the mixture, season to taste with salt and pepper. Grease four small moulds with butter, fill them with the mixture and cook in a bain-marie in the preheated oven at 160° C for about 25 -30 minutes.

For the sauce

Peel the garlic, put it in a saucepan with the milk and cook for about 15 minutes. Remove the cooked garlic from the milk, and then place it in another saucepan with the oil and anchovies - previously washed with vinegar and filleted. Cook on a low heat until the anchovies dissolve, add the cream, blend and finish cooking until you obtain a thick sauce.

For the reduction

Put the Freisa wine, rosemary and honey in a small saucepan and place on a low heat. Boil while stirring, until a thick, smooth reduction is obtained.

Plating

Place the flan at the centre of the plate and pour the sauce and the reduction on top.

## PRÉPARATION

*Pour le flan*

*Laver les poivrons, les poser dans un moule, verser un filet d'huile et passer au four à 180° C pendant environ 20 minutes. Entre-temps préparer la béchamel. Mettez le beurre dans la casserole, posez-la sur feu doux. Dès que le beurre est fondu, versez-y la farine en remuant (roux). Porter à ébullition le lait avec une pincée de sel. Ajouter le roux et continuer à remuer avec un fouet jusqu'à obtenir un mélange homogène et de bonne consistance. Nettoyer et priver de la peau les poivrons, en ajouter les 3/4 à la béchamel puis les œufs et passer le tout au mixer, unir les poivrons restants coupés à petits dés, faire l'à-point de sel et poivre. Beurrer quatre moules individuels à flan, les remplir du mélange obtenu et cuire au four, au bain marie à 160° pendant 25 -30 minutes environ*

*Pour la sauce*

*Mettre dans une casserole l'ail pelé avec le lait et faire cuire une quinzaine de minutes, égoutter et enlever l'ail cuit, le remettre dans la casserole avec l'huile et les anchois privés de l'arête centrale et lavés dans le vinaigre; cuire à feu doux jusqu'à faire fondre les anchois, ajouter la crème fraîche, passer au mixer et finir la cuisson jusqu'à obtenir une crème dense.*

*Pour la réduction*

*Mettre dans une petite casserole le Freisa, le romarin et le miel; porter à ébullition en mélangeant jusqu'à ce que, une fois le liquide évaporé, le tout se réduise à une sauce homogène.*

*Présentation*

*Disposer le flan au centre de l'assiette, le napper de sauce et de réduction.*

## CUPOLETTA DI POLENTA E MACEDONIA DI VERDURE CON MARMELLATA DI CIPOLLE PROFUMATE AL PINEROLESE DOUX D'HENRY

Elisabetta Rienzi  
Chef, docente Istituto Beccari - Torino

Ingredienti per 4 persone

*Per la polenta*

g 250 farina gialla di mais bramata per polenta  
g 600 acqua  
g 50 Parmigiano grattugiato  
g 50 burro  
g 20 sale

g 20 erba cipollina

*Per la macedonia di verdura*

g 100 carote  
g 100 zucchine  
g 150 peperone rosso, g 150 peperone giallo  
g 100 sedano  
dl 1 olio extravergine d'oliva  
g 150 formaggio caprino  
g 100 fontina  
2 spicchi di aglio  
rametti di timo  
g 20 erba cipollina  
sale

*Per la marmellata di cipolle*

g 500 cipolle rosse  
g 200 zucchero semolato  
2 cucchiaini d'acqua  
dl 1 olio extra vergine d'oliva  
dl 2 riduzione di Pinerolese Doux d'Henry  
2 fogli di colla di pesce  
1 chiodo di garofano  
g 20 pinoli  
sale

## POLENTA "DOME", MIXED VEGETABLE SALAD AND ONION JAM WITH PINEROLESE DOUX D'HENRY WINE

Elisabetta Rienzi  
Chef, teacher at Istituto Beccari - Torino

Ingredients for 4 people

*For the polenta*

250 g polenta cornmeal  
600 g water  
50 g grated Parmigiano  
50 g butter  
20 g salt  
20 g chives

*For the mixed vegetable salad*

100 g carrots  
100 g zucchini  
150 g red peppers, 150 g yellow peppers  
100 g celery  
1 dl extra-virgin olive oil  
150 soft goat cheese  
100 g fontina cheese  
2 cloves of garlic  
a few sprigs of thyme  
20 g chives  
salt

*For the onion jam*

500 g red onions  
200 g caster sugar  
2 tablespoons water  
1 dl extra-virgin olive oil  
2 dl reduction of Pinerolese Doux d'Henry wine  
2 leaves of gelatin  
1 clove  
20 g pine nuts  
salt

## RAMEQUIN DE POLENTA ET MACÉDOINE DE LÉGUMES ET CONFITURE D'OIGNONS PARFUMÉS AU PINEROLESE DOUX D'HENRY

Elisabetta Rienzi  
Chef, professeur à l'Institut Beccari - Torino

*Ingédients pour 4 personnes*

*Pour la polenta*

g 250 farine de maïs  
g 600 eau  
g 50 Parmesan rapé  
g 50 beurre  
g 20 sel

g 20 ciboulette

*Pour la macédoine de légumes*

g 100 carottes  
g 100 courgettes  
g 150 poivron rouge, g 150 poivron jaune  
g 100 céleri  
dl1 huile extra vierge d'olive  
g 150 fromage de chèvre  
g 100 fontina (fromage valdôtain)  
2 gousses d'ail  
brins de thym  
g 20 ciboulette  
sel

*Pour la confiture d'oignons*

g 500 oignons rouges  
g 200 sucre en poudre  
2 cuillerées d'eau  
dl 1 huile extra vierge d'olive  
dl 2 réduction de vin Pinerolese Doux d'Henry  
2 feuilles de gélatine  
1 clou de girofle  
g 20 pignons  
sel

## PROCEDIMENTO

### Per la polenta

Portare ad ebollizione l'acqua fredda salata in una casseruola, versare a pioggia la farina di mais e cuocere per circa 45 minuti, mescolando di continuo con un cucchiaio di legno. A cottura ultimata, condire la polenta con poco burro e Parmigiano. Versare la polenta su un foglio di carta da forno imburrata ed appiattare con il matterello fino allo spessore di 5 millimetri, lasciare raffreddare. Imburrare gli stampini singoli e cospargerli all'interno con farina di mais. Tagliare il formaggio a pezzetti, lavare l'erba cipollina e tagliuzzarla finemente. Con l'ausilio di un coppapasta liscio tagliare la polenta ottenendo dei dischi e con il coltello ricavare dei rettangoli lunghi cm 7,5 cm per foderare gli stampini. Riempirli con la macedonia di verdure, applicare un disco di polenta, farcire con fontina a pezzettini e nuovamente con la macedonia di verdure e con del formaggio caprino lavorato a crema. Chiudere lo sformato con un disco e posizionare gli stampini in una teglia, cuocere in forno a 160°C per 40 minuti circa.

### Per la macedonia

Mondare le verdure, lavarle e tagliarle in macedonia. Scottarle a vapore per 2 minuti e successivamente saltarle con olio extravergine, uno spicchio di aglio, e timo.

### Per la marmellata di cipolle

Pulire e tagliare le cipolle a listarelle di circa 6-7 mm. In una padella versare l'olio, riscaldarlo e aggiungere le cipolle rimstando per 4-5 minuti. A questo punto abbassare un poco il fuoco e continuare la cottura coprendo. Nel frattempo preparare la gelatina. In un pentolino far ridurre i 150 g di vino Pinerolese Doux d'Henry, unire la colla di pesce precedentemente ammollata in acqua fredda e strizzata, mescolare finché la gelatina è sciolta, cuocere ancora un minuto. Quando le cipolle cominciano ad asciugarsi, aggiungere la riduzione del vino ed aggiustare di sale. Continuare la cottura a fuoco basso per 1 o 2 minuti, tenere al caldo. Versare la marmellata su un piatto rettangolare e lasciarla rassodare in frigorifero, tagliarla a cubetti regolari.

### Presentazione

Disporre su un piatto di servizio le carote e le zucchine tagliate a julienne. Porre al centro lo sformato di polenta e guarnire con i cubetti di marmellata di cipolle.

## PROCEDURE

### For the polenta

In a large saucepan, bring the cold and salted water to the boil. Strew the cornmeal into the simmering water a handful at a time, and cook for about 45 minutes. Continuously stir with a wooden spoon. Once the polenta is cooked, season with a little butter and grated Parmigiano. Pour the polenta on a sheet of parchment paper previously greased with butter, and flatten with a rolling-pin until it is 5 mm thick. Leave to cool. Butter individual moulds and sprinkle with a little cornmeal. Cut the cheese into small cubes, wash and finely chop the chives. With the help of a smooth round pastry cutter, cut the polenta into circles. With a sharp knife, cut 7.5 cm long rectangles and line the moulds. Fill with the mixed vegetable salad, cover with a circle of polenta, add the cut fontina, more vegetables and some whipped goat cheese. Close with a polenta circle and place the moulds on a roasting tray. Cook in the preheated oven at 160°C for about 40 minutes.

### For the mixed vegetable salad

Clean the vegetables, wash them and cut them into small chunks. Steam them for 2 minutes, then sauté in extra-virgin olive oil, with one clove of garlic and the thyme.

### For the onion jam

Clean and cut the onions into 6-7 mm strips. Pour the oil in a pan, heat and add the onions. Cook for 4-5 min while stirring. Slightly lower the heat and continue cooking with a lid on. In a small saucepan, reduce 150 g of Pinerolese Doux d'Henry wine, and add the gelatin previously soaked in cold water and squeezed. Mix until the gelatin melts and cook for another minute. When the onions begin to dry, add the wine reduction and season with salt. Continue cooking on a low heat for 1-2 minutes, keep warm. Pour the jam on a rectangular plate and let it thicken in the fridge. Finally cut into regular cubes.

### Plating

Place some julienne-cut carrots and zucchini onto a serving place. Put the polenta in the centre and decorate with the onion jam cubes.

## PRÉPARATION

### *Pour la polenta*

Porter à ébullition l'eau froide salée dans une casserole, verser à pluie la farine de maïs et laisser cuire environ 45 minutes, en mélangeant continuellement avec une cuillère en bois. Une fois terminée la cuisson, assaisonner avec un peu de beurre et le Parmesan. Renverser la polenta sur une feuille de papier sulfurisé beurré et l'étaler avec le rouleau à pâtisserie jusqu'à obtenir une épaisseur de 5 mm, laisser refroidir. Beurrer les moules individuels et les saupoudrer intérieurement de farine de maïs.

Couper le fromage en petits morceaux, laver la ciboulette et la couper finement. Avec un emporte-pièces lisse couper la polenta à disques et avec le couteau obtenir des rectangles longs 7,5 cm pour revêtir intérieurement les moules.

Remplir avec la macédoine de légumes, poser un disque de polenta, fourrer avec la fontina coupée à petits dés et puis à nouveau avec de la macédoine et du fromage de chèvre réduit en crème. Fermer avec un disque de polenta et poser les moules sur une plaque à four, cuire au four à 160°C pendant 40 minutes environ.

### *Pour la macédoine*

Nettoyer les légumes, les laver et les découper à macédoine. Les cuire à vapeur pendant 2 minutes et successivement les faire revenir avec l'huile extra vierge, une gousse d'ail et le thym.

### *Pour la confiture d'oignons*

Nettoyer et couper les oignons à bâtonnets d'environ 6-7 mm. Dans une poêle verser l'huile, chauffer et ajouter les oignons en remuant pendant 4-5 minutes. Baisser le feu et continuer la cuisson à couvert. Entre-temps, préparer la gélatine. Dans une petite casserole faire réduire 150 g de vin Pinerolese Doux d'Henry, ajouter la gélatine précédemment ramollie dans l'eau froide et pressée, mélanger pour délayer la gélatine, cuire encore une minute. Quand les jus de cuisson auront évaporé, ajouter la réduction de vin et vérifier l'à-point de sel. Continuer la cuisson à feu doux pendant 1 ou 2 minutes, garder au chaud. Verser la confiture sur une assiette rectangulaire et laisser prendre la gélatine au frigidaire, couper à petits cubes.

### *Présentation*

Disposer sur un plat les carottes et les courgettes coupées en julienne. Poser au centre le soufflé de polenta et garnir avec les dés de confiture d'oignons.

## RISO CARNAROLI AL CAREMA

Ruggero Rolando  
Chef Grand Hotel Sitea - Torino

Ingredienti per 4 persone

*Per il riso*

g 250 riso Carnaroli  
1 mazzetto di timo  
dl 5 vino Carema DOC  
g 30 cipolla tritata  
2 cucchiaini di olio di oliva  
g 60 di Parmigiano grattugiato  
g 20 di burro

*Per il brodo*

l 6 d'acqua  
g 600 polpa di vitello  
2 coste di sedano  
4 carote  
1 cipolla  
2 foglie di alloro  
pepe in grani

## CARNAROLI RICE WITH CAREMA WINE

Ruggero Rolando  
Chef at Grand Hotel Sitea - Torino

Ingredients for 4 people

*For the rice*

250 g Carnaroli rice  
1 handful of thyme  
5 dl Carema DOC wine  
30 g onion, finely chopped  
2 tablespoons olive oil  
60 g grated Parmigiano  
20 g butter

*For the stock*

6 l water  
600 g veal meat  
2 sticks of celery  
4 carrots  
1 onion  
2 bay leaves  
whole pepper grains

## RIZ CARNAROLI AU CAREMA

Ruggero Rolando  
Chef Grand Hôtel Sitea - Torino

*Ingrédients pour 4 personnes*

*Pour le riz*

*g 250 riz Carnaroli  
1 bouquet de thym  
dl 5 vin Carema DOC  
g 30 oignon haché  
2 cuillerées d'huile d'olive  
g 60 Parmesan râpé  
g 20 beurre*

*Pour le bouillon*

*l 6 d'eau  
g 600 viande de veau  
2 branches de céleri  
4 carottes  
1 oignon  
2 feuilles de laurier  
poivre en grains*

## PROCEDIMENTO

Confezionare un buon brodo di carne, mettendo a cuocere in una casseruola con abbondante acqua, sedano, carote, cipolla, alloro, pepe in grani e la carne di vitello.

Quando il brodo è pronto, filtrare, aggiustare di sale e tenere in caldo in modo che aggiungendolo al riso di tanto in tanto non ne fermi la cottura.

A questo punto rosolare, in una casseruola, la cipolla tritata con l'olio. Aggiungere il riso, tostare bene, sfumare con 3 dl di Carema. Aggiungere del brodo e portare il riso a cottura a fuoco moderato. Ci vogliono 15 minuti circa.

Togliere dal fuoco la casseruola con il riso e quindi mantecare, aggiungendo il vino restante, il burro, il formaggio grattugiato, il timo tritato e servire il riso ben caldo all'onda.

## PROCEDURE

Prepare a good meat stock: in a large pot, cook the celery, carrots, onion, bay leaves, pepper grains and veal meat in a large quantity of water.

When the stock is ready, strain it, season with salt and keep it warm so that, when gradually adding it to the rice, it does not stop the cooking process.

In a pan, gently fry the chopped onion in oil. Add the rice, thoroughly roast it and add 3 dl of Carema wine. Once the wine has evaporated, add some of the stock. Cook over a low flame and gradually add stock, when needed, until the rice is cooked (about 15 min. cooking time).

Take the rice off the flame, add the remaining wine, butter, grated Parmigiano, and chopped thyme. The rice will take on a creamy texture. Serve hot.

## PRÉPARATION

*Préparer un bon bouillon de viande en mettant à cuire dans une casserole remplie d'une abondante quantité d'eau, le céleri, les carottes, le laurier, le poivre en grains et la viande de veau.*

*Quand le bouillon est prêt, filtrer, vérifier l'à-point de sel et garder au chaud de façon qu'en ajoutant le riz au fur et à mesure la cuisson ne soit pas interrompue. Faire revenir, dans une poêle, l'oignon haché avec l'huile d'olive. Ajouter le riz, quand il devient translucide arroser avec 3 dl de vin Carema. Ajouter le bouillon et continuer la cuisson du riz à feu doux. Il faut compter environ 15 minutes.*

*Retirer du feu la poêle avec le riz et ajouter le vin restant, le beurre, le fromage râpé, le thym haché et servir bien chaud et fondant.*

## GUANCE DI VITELLO AL MOSTO DI AVANÀ, PUREA DI PATATE DI MONTAGNA E CONFETTURA DI BARBABIETOLA

Paolo Romano  
Chef patron Biovey - Bardonecchia

Ingredienti per 4 persone

*Per le guance*

8 guance di vitello  
mosto di Avànà  
1 bottiglia Valsusa DOC (Avànà in purezza)  
g 50 burro di montagna  
acqua  
salsa di pomodoro

sedano, aglio, cipolla, verde di porro

sale, ginepro, rosmarino

*Per la purea*

g 300 patate di montagna varietà "spunta"  
g 100 panna leggera  
sale fino

*Per la confettura*

g 50 barbabietola cotta al forno  
g 5 aceto di lamponi  
g 1 agar-agar  
sale  
zucchero di canna

## VEAL CHEEKS WITH AVANÀ MUST, MOUNTAIN POTATO MASH AND BEETROOT JAM

Paolo Romano  
Chef patron at Biovey - Bardonecchia

Ingredients for 4 people

*For the veal cheeks*

8 veal cheeks  
Avànà wine must  
1 bottle of Valsusa DOC (100% Avànà vine variety)  
50 g mountain butter  
water  
tomato sauce  
celery, garlic, onion, green part of a leek  
salt, juniper berries, rosemary

*For the mash*

300 g mountain potatoes  
100 g single cream  
salt

*For the jam*

50 g oven baked beetroot  
5 g raspberry vinegar  
1 g agar-agar  
salt  
demerara sugar

## JOUES DE VEAU AU MOÛT D'AVANÀ, PURÉE DE POMMES DE TERRE DE MONTAGNE ET CONFITURE DE BETTERAVE

Paolo Romano  
Chef patron Biovey - Bardonecchia

*Ingrédients pour 4 personnes*

*Pour les joues*

8 joues de veau  
moût de vin Avànà  
1 bouteille Valsusa DOC (cépage Avànà)  
g 50 beurre de montagne  
eau

*céleri, ail, oignon, vert de poireau*

*sauce tomate*

*sel, genièvre, romarin*

*Pour la purée*

g 300 pommes de terre de montagne variété "spunta"  
g 100 crème fraîche légère  
sel fin

*Pour la confiture*

g 50 betterave cuite au four  
g 5 vinaigre de framboise  
g 1 agar-agar  
sel  
sucre de canne



## PROCEDIMENTO

Per le guance

Rosolare le guance di vitello in un tegame con il burro, quindi toglierle e salarle. Deglassare poi con un po' di vino per raccogliere i succhi della rosolatura. Nello stesso tegame stufare un poco il sedano, l'aglio, la cipolla e il verde dei porri tagliati grossolanamente, dopodiché mettervi le guance e coprire con mosto di Avanà, vino Avanà e acqua in parti uguali. Aggiungere un cucchiaino di salsa al pomodoro casereccia, un rametto di rosmarino e due bacche di ginepro. Cuocere un paio d'ore fino a che la carne sia morbidissima.

Per la purea

Lessare le patate e schiacciarle in una pentola contenente la panna salata tiepida, quindi montare la purea.

Per la confettura

Tritare la barbabietola finissima con l'aceto di lamponi quindi cuocere con due pizzichi di sale, un cucchiaino di zucchero di canna e l'agar-agar. Fare ridurre e lasciare raffreddare.

## PROCEDURE

For the cheeks

Brown the veal cheeks in a pan with the butter, then remove and season with salt. Deglaze with a little wine to extract the browning juices. In the same pan, briefly stew the roughly cut celery, garlic, onion and the green part of a leek. Add the meat and cover with 50% Avanà wine and 50% water. Add a tablespoon of home-made tomato sauce, a sprig of rosemary and two juniper berries. Cook for a couple of hours until the meat is very tender.

For the mash

Boil the potatoes and mash in a pot with lukewarm, salted cream. Mix vigorously to obtain a soft, fluffy mash.

For the jam

Finely chop the beetroot, mix with the raspberry vinegar and cook with two pinches of salt, a tablespoon of Demerara sugar and agar-agar. Reduce and let to cool.

## PRÉPARATION

*Pour les joues*

*Faire revenir les joues de veau dans une poêle avec le beurre, puis les retirer et les saler. Déglacer, successivement, avec un peu de vin pour récupérer les jus de cuisson. Dans la même poêle braiser le céleri, l'ail, l'oignon et le vert des poireaux coupés grossièrement, y ajouter ensuite les joues et recouvrir avec le moût d'Avanà, le vin et l'eau en parts égales, une cuillère de sauce tomate maison, une branche de romarin et deux baies de genièvre. Laisser cuire deux heures jusqu'à ce que la viande devienne très tendre.*

*Pour la purée*

*Faire bouillir les pommes de terre et les écraser dans une casserole contenant la crème fraîche salée tiède, puis monter la purée.*

*Pour la confiture*

*Hacher la betterave très finement avec le vinaigre de framboise, puis cuire avec deux pincées de sel, une cuillerée de sucre de canne e l'agar agar. Faire réduire et laisser refroidir.*

## BURNIE\* DI STRACOTTO DI VITELLONE PIEMONTESE AL CANAVESE NEBBIOLO

Ugo Massaglia  
Chef, docente Istituto Albert - Lanzo

Ingredienti per 4 persone

kg 1 muscolo di vitellone piemontese  
1 bottiglia Canavese Nebbiolo DOC  
g 400 cipolle bionde  
g 200 carote  
g 100 sedano verde  
g 100 burro di montagna  
g 40 rosmarino fresco  
g 20 rametti di timo  
g 10 salvia  
g 10 bacche di ginepro  
g 10 cannella  
g 5 alloro  
g 5 chiodi di garofano  
g 2 pepe nero spezzato  
g 2 noce moscata  
sale fino

\*Arborelle, vasi per conserve a chiusura ermetica.

## PIEDMONT'S YOUNG BEEF STEW COOKED IN CANAVESE NEBBIOLO AND SERVED IN BURNIE\*

Ugo Massaglia  
Chef, teacher at Institut Albert - Lanzo

Ingredients for 4 people

1 kg shin of Piedmont's young beef  
1 bottle of Canavese Nebbiolo DOC wine  
400 g golden onions  
200 g carrots  
100 g green celery  
100 mountain butter  
40 g fresh rosemary  
20 g thyme sprigs  
10 g sage  
10 g juniper berries  
10 g cinnamon  
5 bay leaves  
5 g cloves  
2 g roughly crushed black peppers  
2 g nutmeg  
salt

\*Typical glass, airtight sealed jars used for preserves.

## DAUBE DE BROUTARD PIÉMONTAIS AU CANAVESE NEBBIOLO EN POT DE VERRE

Ugo Massaglia  
Chef, professeur à l'Istituto Albert - Lanzo

*Ingédients pour 4 personnes*

*Kg 1 viande à braiser de broutard piémontais  
1 bouteille Canavese Nebbiolo DOC  
g 400 oignons jaunes  
g 200 carottes  
g 100 céleri vert  
g 100 beurre de montagne  
g 40 romarin frais  
g 20 brins de thym  
g 10 sauge  
g 10 baies de genièvre  
g 10 cannelle  
g 5 laurier  
g 5 clous de girofle  
g 2 poivre noir haché  
g 2 noix muscade  
sel fin*

## PROCEDIMENTO

Parare il muscolo, tagliarlo a bocconcini e sistemarlo in una terrina con le verdure spezzettate e le spezie. Bagnare il tutto con il Canavese Nebbiolo DOC. Porre in luogo fresco e lasciare marinare per almeno un giorno.

Al momento della cottura scolare i pezzi di carne, rosolarli nel burro ben caldo, aggiungere le verdure e le erbe aromatiche della marinata, salare e pepare e coprire con il vino della marinata. Cuocere molto lentamente a recipiente coperto per almeno due ore. A cottura quasi ultimata estrarre i pezzi di carne, passare il fondo, ridurre sino ad ottenere una salsa cremosa (salmi) e saporita al punto giusto. Unire nuovamente i bocconcini e finire la cottura. Distribuire i bocconcini con la salsa nelle "burnie", aggiungere le guarnizioni (cipolline glassate e fette di polenta bianca) e gli elementi aromatici (foglia d'alloro, rametti di rosmarino e timo, stecca di cannella). Chiudere i vasi e passare in forno a vapore per circa 30 minuti. Estrarre, asciugare e servire chiusi e caldi. All'apertura si sprigioneranno gli olii essenziali contenuti nelle spezie e nelle erbe aromatiche che miscelate ai profumi complessi e intensi del salmi daranno al piatto una nota caratteristica tipica del territorio alpino.

## PROCEDURE

Clean the meat, cut it into chunks and place these in a large bowl with the diced vegetables and spices. Pour the Canavese Nebbiolo DOC wine over all ingredients. Store in a cool place and allow to marinate for at least one day.

Strain the meat and brown in hot butter. Add the vegetables and the aromatic herbs of the marinade, season to taste with salt and pepper, and finally cover with the wine from the marinade. Cook very slowly with the lid on for at least 2 hours. Once the meat is almost ready, take it out of the pan, blend the rest of the ingredients with a blender and reduce until a creamy and savoury sauce is obtained (salmi). Put the meat chunks and sauce into the "burnie", and add the decorations (caramelized small onions, rosemary and thyme sprigs, a stick of cinnamon). Close the jars and cook in the steam oven for about 30 minutes. Remove from the oven, dry with a cloth and serve closed and hot. When opening the jars, the essential oils in the spices and herbs will be released. Mixed with the complex and intense aromas of the salmi sauce, they will give the dish a typical Alpine character.

## PRÉPARATION

*Parer la viande, la découper en cubes et la placer dans une terrine avec les légumes coupés à petits morceaux et les épices. Arroser le tout avec le Canavese Nebbiolo DOC. Mettre dans un endroit frais et laisser mariner au moins un jour.*

*Au moment de la cuisson égoutter les morceaux de viande, les faire rissoler dans le beurre bien chaud, ajouter les légumes et les herbes aromatiques de la marinade, saler et poivrer et recouvrir avec le vin de la marinade. Laisser cuire à feu très doux à récipient couvert pendant au moins deux heures. Peu avant la fin de cuisson, retirer les morceaux de viande, passer le fond, faire réduire jusqu'à obtenir une sauce dense (salmis) et savoureuse. Unir à nouveau la viande et terminer la cuisson. Disposer les cubes de viande avec la sauce dans les pots, ajouter les garnitures (petits oignons glacés et tranche de polenta blanche) et les aromates (feuilles de laurier, brins de romarin et thym, un bâton de cannelle). Fermer les pots et passer au four à vapeur pendant environ 30 minutes. Ensuite, les retirer du four, les essuyer et servir fermés et bien chauds. A l'ouverture se dégageront les huiles essentielles des épices et des aromates qui ajoutées au plat une note caractéristique typique du territoire de montagne.*

## CANNOLO ALLA MALVASIA RIPIENO DI SARASS, FRUTTI CANDITI E RIDUZIONE AL MANDARINO

Alessandro Mecca  
Chef, docente Accademia Sac à Poche

Ingredienti per 4 persone

Per il cannolo

g 250 farina 00  
g 25 zucchero semolato  
g 25 burro pomata  
g 2 cacao in polvere  
g 75 Collina Torinese Malvasia DOC  
g 50 uova intere

Per il ripieno

g 15 sarass (ricotta piemontese)  
g 75 panna montata  
g 10 frutta candita  
g 5 scaglie di cioccolato  
g 10 pistacchi frantumati  
g 45 zucchero a velo  
scorza di arancia  
scorza di limone

Per la riduzione al mandarino

g 500 acqua  
g 250 vino Collina Torinese Malvasia DOC  
5 scorze di mandarino  
g 40 amido di mais  
g 130 zucchero

## CANNOLO WITH MALVASIA FILLED WITH SARASS, CANDIED FRUIT AND TANGERINE REDUCTION

Alessandro Mecca  
Chef, teacher at Accademia Sac à Poche

Ingredients for 4 people

For the cannolo

250 g fine-ground flour  
25 g caster sugar  
25 g soft butter  
2 g cocoa powder  
75 g Collina Torinese Malvasia DOC wine  
50 g eggs

For the filling

15 g sarass (Piedmont's ricotta)  
75 g whipped cream  
10 g candied fruit  
5 g chocolate shavings  
10 g crushed pistachio nuts  
45 g icing sugar  
orange zest  
lemon zest

For the tangerine reduction

500 g water  
250 Collina Torinese Malvasia DOC wine  
zest from 5 tangerines  
40 g corn starch  
130 g sugar

## CANNOLO À LA MALVASIA FARCI DE SARASS, FRUITS CON- FITS ET RÉDUCTION À LA MANDARINE

Alessandro Mecca  
Chef, professeur à l'Académie Sac à Poche

Ingédients pour 4 personnes

Pour le cannolo

g 250 farine de blé  
g 25 sucre en poudre  
g 25 beurre pomade  
g 2 cacao en poudre  
g 75 vin Collina Torinese Malvasia DOC  
g 50 oeufs entiers

Pour la farce

g 15 sarass (ricotta piémontaise)  
g 75 chantilly  
g 10 fruits confits  
g 5 pépites de chocolat  
g 10 pistaches hachées  
g 45 sucre glace  
zeste d'orange  
zeste de citron

Pour la réduction à la mandarine

g 500 eau  
g 250 vin Collina Torinese Malvasia DOC  
5 zestes de mandarine  
g maïzena  
g 130 sucre

## PROCEDIMENTO

Per il cannolo

In una bastardella d'acciaio impastare la farina con tutti gli altri ingredienti, fino ad ottenere una pasta liscia ed uniforme. Quindi lasciare riposare in frigorifero per un'ora. Una volta riposato, stendere l'impasto e ritagliare dei rombi di 5 per 5 cm che si avvolgeranno sull'apposito cilindro per cannoli. Friggere in olio già caldo fino a raggiungere la giusta colorazione (caffelatte).

Per il ripieno

Setacciare il sarass su una bastarda d'acciaio fredda, amalgamare la panna facendo attenzione a non stracciarla. Aggiungere la frutta candita, le scorze di limone e arancio e insaccare nell'apposito sac à poche per farcire i cannoli raffreddati.

Per la riduzione

In un pentolino far bollire la Malvasia, le scorze di 5 mandarini, l'acqua e lo zucchero semolato. Portare ad ebollizione, togliere dal fuoco ed aggiungere l'amido di mais. Quindi amalgamare energicamente e lasciare raffreddare.

Presentazione

Adagiare sul fondo del piatto un cucchiaino di riduzione, a fianco appoggiare il cannolo farcito ben spolverato di zucchero a velo. Decorare con foglie di menta e un rametto di ribes.

## PROCEDURE

For the cannolo

In a steel bowl, mix the flour with all other ingredients until a smooth and homogeneous mix is obtained. Allow to cool in the fridge for 1 hour. Once it has rested, roll out the dough and cut 5x5 cm lozenges which will be rolled onto the cylinder used to shape the cannoli. Fry in hot oil until golden brown.

For the filling

Place the sarass in a cold steel bowl, slowly mix in the cream without making it go flat. Add the candied fruit, orange and lemon zest and the remaining ingredients. Put the mixture into a piping bag and fill the cold cannoli.

For the reduction

Put the Malvasia in a saucepan with the zest from 5 tangerines, water, and caster sugar. Bring to the boil, remove from the heat and add the corn starch. Vigorously mix and allow to cool.

Presentation

Pour a spoonful of reduction on a plate, place the filled cannolo next to it and generously sprinkle with icing sugar. Decorate with mint leaves and a sprig of redcurrants.

## PRÉPARATION

*Pour le cannolo*

*Dans un bol en acier pétrir la farine et les autres ingrédients jusqu'à obtenir une pâte lisse et uniforme. Laisser reposer une heure au frigidaire. Successivement, étaler la pâte et découper des losanges de 5 cm sur 5 qui seront enroulés sur le cylindre spécial pour cannoli. Frirer en huile chaude jusqu'à obtenir le juste coloris (café au lait).*

*Pour la farce*

*Tamiser le sarass au-dessus d'un bol en acier froid, ajouter la crème fraîche en prenant garde de ne pas la travailler excessivement. Ajouter les fruits confits et les zestes de citron et orange. Remplir une poche à douilles de l'amalgame obtenu et en farcir les cannoli refroidis.*

*Pour la réduction*

*Dans une petite casserole faire bouillir la Malvasia, les zestes des 5 mandarines, l'eau et le sucre en poudre. Porter à ébullition, retirer du feu et y ajouter le maïzena. Puis mélanger énergiquement et laisser refroidir.*

*Présentation*

*Placer sur l'assiette une cuillerée de réduction, disposer à son côté le cannolo farci saupoudré de sucre glace. Garnir de feuilles de menthe et d'une branche de groseille.*

## GELATO ALLO ZABAGLIONE ALL'ERBALUCE DI CALUSO PASSITO

Marco Vacchieri  
Maestro pasticciere - Rivalta di Torino

Ingredienti per 4 persone  
ml 300 panna liquida  
ml 300 latte  
g 215 zucchero  
ml 150 Erbaluce di Caluso passito  
6 uova

### PROCEDIMENTO

Portare il latte ad ebollizione, quindi ritirarlo dal fuoco. In una ciotola, sbattere i tuorli con lo zucchero fino ad ottenere un composto chiaro e spumoso. Unire il vino e fare cuocere a bagnomaria, sempre mescolando, facendo addensare la crema, ma senza farla arrivare a ebollizione.

Unire il latte, poco per volta. Rimettere il composto sul fuoco a calore moderato mescolando continuamente senza assolutamente portarlo a bollire. Togliere la casseruola dal fuoco quando la crema inizia a velare il cucchiaino.

Trasferire la crema ottenuta in una terrina e lasciarla raffreddare completamente a temperatura ambiente. Unire la panna fresca alla crema raffreddata.

Trasferite il composto ottenuto nella gelatiera e lasciare mantecare per circa 20 minuti.

## ZABAGLIONE ICE CREAM WITH ERBALUCE DI CALUSO PASSITO

Marco Vacchieri  
Pastry chef - Rivalta di Torino

Ingredients for 4 people  
300 ml cream  
300 ml milk  
215 g sugar  
150 ml Erbaluce di Caluso passito  
6 eggs

### PROCEDURE

Bring the milk to the boil, then remove it from the heat. In a bowl, beat the egg yolks with the sugar until a light coloured and fluffy mix is obtained. Add the wine and then cook in a water bath while stirring to thicken the cream, without letting it boil. Remove and gradually add the milk. Put the mixture back on a moderate heat while continuously stirring. Make sure you do not bring it to the boil. Remove the pan from the heat when the cream starts thickening (it no longer runs from the spoon).

Pour the cream into a bowl and let it cool at room temperature, then add the fresh cream.

Put into the ice cream maker and churn for about 20 minutes.

## GLACE AU SABAYON À L'ERBALUCE DI CALUSO PASSITO

Marco Vacchieri  
Maître pâtissier - Rivalta di Torino

Ingredients pour 4 personnes  
ml 300 crème fraîche liquide  
ml 300 lait  
g 215 sucre  
ml 150 Erbaluce di Caluso passito  
6 oeufs

### PRÉPARATION

Porter le lait à ébullition dans une petite casserole et le retirer du feu. Dans un bol battre les jaunes d'œuf avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Unir le vin et faire cuire au bain-marie, en continuant à remuer jusqu'à ce que le mélange épaississe, sans cependant arriver à l'ébullition. Unir le lait, peu à la fois. Remettre le mélange sur le feu à feu modéré en remuant sans arrêt et toujours sans arriver à l'ébullition. Retirer la casserole du feu quand la crème forme une pellicule sur le dos de la cuillère.

Transférer le mélange obtenu dans une terrine et laisser complètement refroidir à température ambiante. Unir la crème fraîche au mélange refroidi. Transférer le tout dans la sorbetière et laisser tourner pendant 20 minutes environ.

# LA PROVINCIA DI TORINO VITIVINICOLA

Wine-making in the province of Torino - *La province de Torino viti-vinicole*





#### NOTA TECNICA:

Le informazioni topografiche del S.I.T.A.D. della Regione Piemonte alla scala 1:10.000 sono tratte dai dati della Carta Tecnica Regionale e successivi aggiornamenti a cura della Regione. La rappresentazione morfologica è il risultato di elaborazioni automatiche a partire dai dati del DEM (Digital Elevation Model) con maglia a 50 metri della Carta Tecnica Regionale. Materiale di esclusiva proprietà della Regione Piemonte. Riproduzione soggetta ad autorizzazione regionale.

#### TECHNICAL NOTE:

The topological information supplied by S.I.T.A.D. by the Piemonte Region is on the 1:10,000 scale and is derived from the Region's geographical map together with recent updates.

The physical features are the result of automatic data processing using the DEM (Digital Elevation Model) with a 50 meter grid taken from the Region's geographical map. All rights reserved - map is exclusive property of the Region of Piemonte. Permission to reproduce the material must be obtained from the Region of Piemonte.

#### NOTE TECHNIQUE:

*Les informations topographiques du S.I.T.A.D. de la Région Piémont à l'échelle 1:10.000 sont extraites des données de la Carte Technique Régionale et des successives mises à jour de la Région.*

*La représentation morphologique est le résultat d'élaborations automatiques à partir des données du DEM (Digital Elevation Model) à maille de 50 mètres de la Carte Technique Régionale. Matériel de propriété exclusive de la Région Piémont. Reproduction sujette à autorisation régionale.*





La provincia di Torino, terra a spiccata valenza ambientale e paesaggistica e di antica tradizione vitivinicola, esprime e conserva particolarità enologiche di grande prestigio. È un esteso e vario territorio produttivo, compreso tra il Pinerolese e la Valsusa ad ovest, la Collina Torinese ad est, il Canavese a nord ed il capoluogo piemontese a sud.

La realtà vitivinicola torinese, al quarto posto tra quelle regionali, è quinta in Italia per superficie coltivata in territori montani. È sede di ben sette denominazioni di origine che danno luogo a 34 diverse tipologie di vini: troviamo, infatti, alcune DOC "storiche" come le denominazioni Caluso, nelle tipologie Erbaluce di Caluso, Caluso Passito, Erbaluce di Caluso Spumante, e Carema, entrambe riconosciute nel lontano 1967 e, nell'area della collina torinese, la DOC, riconosciuta nel 1973, Freisa di Chieri sia nel tipo secco che amabile. A queste ormai affermate denominazioni se ne sono aggiunte altre di più recente istituzione, quali nel 1996 la DOC Canavese (Rosso, Rosato, Bianco, Nebbiolo, Barbera) e la DOC Pinerolese (Rosso, Rosato, Barbera, Bonarda, Dolcetto, Freisa, Doux d'Henry e Ramie). Nel 1997 è stata riconosciuta per l'area della Valsusa la denominazione omonima, seguita infine nel 1999 dalla denominazione Collina Torinese (Rosso, Barbera, Bonarda, Malvasia, Cari o Pelaverga). Nel 2010, l'Erbaluce di Caluso viene riconosciuto DOCG.

The province of Torino is an area of special environmental features with a strong wine-making tradition which gives it an unique oenological status. It is a vast and diversified agricultural territory, stretching from the Pinerolese area to the Valsusa in the west including the Collina Torinese (Torinese hills) in the east, the Canavese area in the north and the city of Torino in the south.

The production of wines from the province ranks fourth amongst those from the Piemonte region and fifth in Italy for cultivated surface area at higher elevations. The area is home to a remarkable seven DOC ("denominazioni di origine") recognized wines that give rise to 34 different types of wine. We can also find some traditional DOC wines such as "Caluso", which have spawned other worthy wines with extravagant titles such as "Erbaluce di Caluso", "Caluso Passito", "Erbaluce di Caluso Spumante" and "Carema" that all have been DOC recognized since 1967. In addition, DOC certification was awarded in 1973 to the Collina Torinese area, which benefited "Freisa di Chieri" which is both dry and palatable. In addition to the above mentioned wines, which are now internationally recognized appellations, many others are currently awaiting approval or have already been approved. These include "DOC Canavese" (Rosso, Rosato, Bianco, Nebbiolo, Barbera) and the "DOC Pinerolese" (Rosso, Rosato, Barbera, Bonarda, Dolcetto, Freisa, Doux d'Henry and Ramie) which were all awarded the appellation in 1996. In 1997, the "Valsusa" appellation was awarded for the Valsusa area and was soon after followed by the "Collina Torinese" appellation "Rosso", "Barbera", "Bonarda", "Malvasia", "Cari" or "Pelaverga" in 1999. Erbaluce di Caluso was awarded DOCG certification in 2010.

*La province de Torino, terre à remarquable intérêt naturel du point de vue du paysage et d'ancienne tradition viticole, exprime et conserve des particularités œnologiques de grand prestige. C'est un territoire productif étendu et varié, compris entre la zone de Pignerol et la Vallée de Suse à est, la Colline Turinoise à ouest, le Canavese à nord et le chef-lieu piémontais à sud. La viticulture torinoise occupe la quatrième place au niveau régional, et représente la cinquième expression nationale en termes de surface en montagne. Elle donne lieu à sept appellations d'origine, pour 34 divers types de vins: nous trouvons, en effet, des DOC "historiques" comme les appellations Caluso dans les déclinaisons Erbaluce di Caluso, Caluso Passito et Erbaluce di Caluso Spumante et Carema, datant du lointain 1967, et, dans la zone de la colline torinoise, la DOC, décernée en 1973, Freisa di Chieri, aussi bien en version vin sec que moelleux. À ces appellations désormais affirmées, s'en sont ajoutées d'autres, de plus récente institution, comme les DOC Canavese (Rosso, Rosato, Bianco, Nebbiolo, Barbera) et Pinerolese (Rosso, Rosato, Barbera, Bonarda, Freisa, Dolcetto, Freisa, Doux d'Henry et Ramie), en 1996. En 1997, la zone de la Vallée de Suse reçoit l'appellation homonyme, Valsusa, suivie enfin, en 1999, par la DOC Collina Torinoise (Rosso, Barbera, Bonarda, Malvasia, Cari ou Pelaverga). En 2010, l'Erbaluce di Caluso est reconnu DOCG*

Si tratta di produzioni provenienti in larga parte da vitigni autoctoni, spesso coltivati in aree cosiddette "marginali", ma valorizzate da una viticoltura di qualità. In particolare i vigneti di Carema, della Valsusa e di alcuni paesi del Pinerolese e Canavese rappresentano, anche dal punto di vista ambientale, vere e proprie "perle" paesaggistiche in cui ritrovare i segni storici della fatica, ma anche dell'ingegno di un'attività umana ormai irripetibile.

In quest'area del Piemonte, dove incombono le Alpi e dove i vigneti, in taluni casi, si spingono fino ad altitudini tra le più alte d'Europa, la vite richiede cure speciali dove tutto conta: l'esposizione, l'orientamento dei filari, la forma di allevamento, i sostegni. Un ambiente impegnativo e affascinante in cui si producono da sempre, con abilità, fatica e passione, vini di grande qualità, espressione di un territorio difficile, ma dai risultati pregevoli ed ammirevoli.

Avvicinarsi a questi vini costituisce un primo passo ed un invito a conoscere le valli e le colline di questa parte di Piemonte, ad apprezzare la genuinità dei suoi prodotti per conservare la memoria storica di questa terra. Un territorio che guarda al futuro nel rispetto della tradizione e che, con un abbraccio storico e nobile, cinge la città di Torino, quasi a custodirla fra le sue cime ma, allo stesso tempo, ad ergerla come suo fulcro.

Production comes from, in large part, native varieties often cultivated in so-called "lesser known" areas but nevertheless valued for their viticulture quality. This especially goes for the wineries in Carema, Valsusa and some towns in the Pinerolese and Canavese areas where wines are cultivated in a traditional rural manner and these are really the "gems" of the area where one can see the symbols of man's effort and genius.

In this area of Piemonte, where the Alps tower above the plains below and where wineries rise to the highest elevations in Europe, the grape wines require special care and most importantly where everything counts such as the exposure to sun, positioning of the rows of vines and the slope of winery.

Since modern times, wines of the highest quality have been produced in this challenging and difficult environment where rugged terrain is common. Despite these challenges, the wines produced here are of the highest quality using tradition and passion.

Appreciating these wines is a prelude to images of these valleys and hills in this enchanting area of Piemonte. The unique character of its products and the hidden history of the area bring added interest. Modern Piemontese culture embraces progress whilst continuing to respect a noble and historic tradition centered in the city of Torino which has the imposing Alps as a backdrop.

*Ces productions proviennent en grande partie de cépages autochtones, cultivés, très souvent, en zones dites "marginales" qui peuvent, sans aucun doute, être valorisées par une viticulture de qualité. En particulier, les vignobles de Carema, de la Vallée de Suse et de certaines communes du Pinerolese et du Canavese représentent, du point de vue de l'environnement aussi, de véritables "perles" où retrouver les signes historiques de la fatigue mais aussi du talent d'une activité humaine désormais unique.*

*En cette zone du Piémont, où dominent les Alpes et où les vignobles, en certains endroits, grimpent jusqu'aux altitudes parmi les plus élevées d'Europe, la vigne demande des soins particuliers où tout compte: l'exposition, la disposition des rangs, la forme d'élevage, les supports. . .*

*Un milieu contraignant et fascinant où, depuis toujours, on produit, avec habileté, fatigue et passion, des vins de grande qualité à partir de cépages autochtones qui portent en eux l'expression de ce territoire difficile et dont les résultats, pour cette raison, sont encore plus précieux et admirables.*

*S'approcher à ces vins est le premier pas d'une invitation à connaître le Piémont, ses vallées, ses collines, et à apprécier l'authenticité de ses produits, pour conserver la mémoire historique d'une terre qui regarde au futur dans le respect de la tradition et qui, avec une accolade profonde et noble, entoure la ville de Torino comme à la protéger entre ses cimes mais, en même temps, l'élever comme son cœur.*



## I CONSORZI DI TUTELA VINI DOC DELLA PROVINCIA DI TORINO E LA FEDERAZIONE ALTO PIEMONTE

Le sette denominazioni della provincia di Torino (Caluso, Canavese, Carema, Freisa di Chieri, Collina Torinese, Pinerolese e Valsusa ) fanno capo a quattro Consorzi di Tutela che costituiscono un efficace supporto per la vitivinicoltura locale. Si pongono come interlocutori privilegiati con Enti ed Istituzioni pubbliche e private per le azioni di programmazione e coordinamento degli interventi a favore della filiera.

Nel Canavese, nel 1986, sette viticoltori creano il Centro per la Tutela e la Valorizzazione dei Vini DOC di Caluso che diventerà Consorzio nel 1991 per il controllo della quantità e della qualità delle produzioni di vini calusiesi con certificazione DOC. Nel 1996 la competenza si allargherà alla DOC Carema e nel 1998 a quella Canavese. Oggi, sono 20 le aziende associate di cui quattro cantine sociali per un totale di 15 comuni.

Il consorzio di Tutela e Valorizzazione delle DOC Freisa di Chieri e Collina Torinese nasce nel 2002. Attualmente raggruppa sette aziende ed una cantina sociale che complessivamente vinificano le uve di 116 viticoltori presenti su un esteso territorio costituito da 28 comuni.

Il Consorzio per la Tutela e Valorizzazione dei Vini DOC Pinerolese nasce nel 1997. I 9 soci iniziali sono ora 14 di cui una cantina sociale che conta 160 conferenti. Dodici i comuni, disseminati nelle diverse vallate, raggruppati gli associati.

Nel 1999 si costituisce il Consorzio per la Tutela e Valorizzazione della DOC Valsusa riconosciuta nel 1997. Attualmente, le 12 aziende che aderiscono coprono l'intera superficie valsusina e rappresentano 19 comuni da Almese a Exilles. Esso funziona anche da supporto tecnico ed amministrativo per le aziende socie e tiene i rapporti istituzionali e di promozione generale della denominazione di origine, anche fuori dal territorio regionale e nazionale.

La produzione complessiva delle aziende aderenti ai quattro Consorzi è commercializzata, parte direttamente in cantina, parte sul mercato locale e nazionale, con una crescente presenza sui mercati esteri.

Al fine di mettere in risalto l'unità territoriale della provincia di Torino e coordinare le azioni dei quattro Consorzi di tutela delle relative sette denominazioni di origine controllata, nel 2000, nasce la Federazione Alto Piemonte. La finalità è di promuovere e valorizzare, attraverso la collaborazione con le associazioni di queste aree, i vini ottenuti in loco ed anche il territorio e gli altri prodotti di eccellenza. Importante trait d'union, l'Alto Piemonte si propone da sempre come supporto per Consorzi e aziende al fine di una conoscenza più profonda e di una accorta divulgazione del ricco patrimonio storico e culturale delle zone di appartenenza.

La Federazione, inserendosi tra i Consorzi e gli Enti locali, svolge altresì attività di sostegno e coordinamento del settore vitivinicolo dell'area di competenza. Da rilevare, in particolare, il coinvolgimento come supporto operativo alla Camera di commercio di Torino nella gestione dei piani delle verifiche e dei controlli per le Doc a partire dall'anno in corso.



Federazione tra Consorzi di Tutela Vini DOC Alto Piemonte

Via Pomba, 23 - 10123 Torino (TO) Tel: +39 011 5714780/1/2 • Fax: +39 011 5714783 • [www.alto-piemonte.it](http://www.alto-piemonte.it) • [info@alto-piemonte.it](mailto:info@alto-piemonte.it)

## THE ASSOCIATIONS FOR THE PROTECTION OF DOC WINES OF THE PROVINCE OF TORINO AND THE NORTHERN PIEMONTE FEDERATION

The seven DOCs in the province of Torino (Caluso, Canavese, Carema, Freisa di Chieri, Collina Torinese, Pinerolese and Valsusa) are coordinated by four Associations that provide efficient backing for local winemaking. They are privileged interlocutors with public and private boards and institutions, for activities related to the programming and coordination of activities in favour of the whole cycle.

In 1986, in the Canavese area, seven winemakers created the Centre for the Protection and Promotion of the DOC wines of Caluso, which became a “Consorzio” in 1991, controlling the quantity and quality of wine output in the Caluso area with DOC certification. In 1996 the Association's scope of activity was extended to Carema DOC, and in 1998 to Canavese. Today there are 20 associated wineries, including four cooperative wine cellars, in a total of 15 municipalities.

The Association for the Protection of Freisa di Chieri DOC and Collina Torinese DOC was founded in 2002. It currently groups together seven wineries and a cooperative wine cellar, which process the grapes of 116 vine-growers operating in a large area made up of 28 municipalities.

The Association for the Protection of DOC Pinerolese DOC wines was created in 1997. The 9 initial members are now 14, including a cooperative wine cellar with 160 members. The associates live in a total of twelve municipalities, located in the various valleys.

The Association for the Protection and Promotion of Valsusa DOC was recognised in 1997. The 12 member wineries currently cover the entire Valsusa area, representing 19 municipalities from Almese to Exilles. It also provides technical and administrative support for members, maintaining relations with the institutions and coordinating promotional activities even outside the regional and national territory.

The overall output of the wineries belonging to the four Associations is marketed directly from the cellars and on the local and national market, with a growing percentage sold abroad.

The Federazione Alto Piemonte (Northern Piedmont Federation) was created in 2000 to highlight the territorial unity of the province of Torino and to coordinate the activities of the four Associations that protect the seven DOC designations. The goal was to promote and raise awareness of the wines produced locally and in the rest of the territory, and of the other excellent products, with the collaboration of the associations in these areas. The Federation is an important association that has always provided support to Consortia and businesses, striving to achieve more detailed understanding and effective communication of the rich historical and cultural heritage of the surrounding areas.

The Federation acts as an intermediary between the Consortia and the local authorities, to support and coordinate the wine-making sector in its area of competence. In particular we must underline its involvement as operational support to the Torino Chamber of Commerce in the management of plans to verify and monitor the DOC designations starting from the current year.



## LES SYNDICATS DE SAUVEGARDE DES DOC DE LA PROVINCE DE TORINO ET LA FÉDÉRATION ALTO PIEMONTE

Les sept appellations de la province de Torino (Caluso, Canavese, Carema, Freisa di Chieri, Collina Torinese, Pinerolese et Valsusa ) font référence à quatre Syndicats qui constituent un efficace support pour la viti-viniculture locale. Ils se présentent comme interlocuteurs privilégiés avec les organismes et institutions privés et publics pour les actions de programmation et coordination des interventions en faveur de la filière.

Au Canavese, en 1986, sept viticulteurs créent le Centre pour la Sauvegarde et la Valorisation des Vins DOC de Caluso qui deviendra Syndicat en 1991 pour le contrôle de la quantité et qualité des productions des vins de Caluso certifiés DOC (AOC). En 1996, la compétence s'étendra à la DOC Carema et en 1998 à celle Canavese. Aujourd'hui les exploitations associées sont 20 dont quatre caves coopératives, pour un total de quinze communes.

Le Syndicat pour la Sauvegarde et la Valorisation des DOC Freisa di Chieri et Collina Torinese naît en 2002. Aujourd'hui les adhérents sont 7 exploitations et une cave coopérative qui vinifient globalement les raisins de 116 viticulteurs présents sur un territoire étendu constitué par 28 communes.

Le Syndicat pour la Sauvegarde et la Valorisation des vins DOC Pinerolese naît en 1997. Les 9 associés d'origine sont devenus 14 dont une cave sociale qui représente 160 membres. Douze sont les communes, parsemées dans les différentes vallées, comptant des adhérents.

En 1999 se constitue le Syndicat pour la Sauvegarde et la Valorisation de la DOC Valsusa instituée en 1997. Actuellement les 12 exploitations adhérentes représentent l'ensemble du territoire de la vallée et représentent 19 communes d'Almese jusqu'à Exilles. Il fait aussi fonction de support technique et administratif pour les exploitations associées et tient les rapports institutionnels et de promotion générale de l'Appellation d'Origine, même en dehors du territoire régional et national.

Dans l'ensemble, la production des exploitations adhérentes aux quatre Syndicats est commercialisée, en partie directement sur place, en partie sur le marché local et national avec une présence croissante à l'étranger.

Afin de mettre en évidence l'unité territoriale de la province de Torino et coordonner les actions des quatre Syndicats de sauvegarde des sept appellations d'origine contrôlée de cette même zone, en 2000, naît la Fédération Alto Piemonte. Le but est de promouvoir et valoriser, à travers la collaboration avec les associations de ces zones, les vins locaux mais aussi le territoire et les autres produits d'excellence. Important trait d'union, l'Alto Piemonte se propose, depuis toujours, comme support pour Syndicats et exploitations pour approfondir la connaissance et activer une attentive divulgation du riche patrimoine historique et culturel des zones d'appartenance. La Fédération, en s'insérant entre les Syndicats et les pouvoirs publics locaux, mène également une action de soutien et coordination du secteur viticole dans la zone de compétence. A' relever, en particulier, l'engagement comme support opérationnel à la Chambre de commerce de Torino à la gestion des Plans des vérifications et contrôles pour les DOC à partir de l'année en cours.



Federazione tra Consorzi di Tutela Vini DOC Alto Piemonte

Via Pomba, 23 - 10123 Torino (TO) Tel: +39 011 5714780/1/2 • Fax: +39 011 5714783 • [www.alto-piemonte.it](http://www.alto-piemonte.it) • [info@alto-piemonte.it](mailto:info@alto-piemonte.it)



## I VINI DOC E DOCG DELLA PROVINCIA DI TORINO

### DOC AND DOCG WINES FROM THE PROVINCE OF TORINO

#### *LES VINS DOC ET DOCG DE LA PROVINCE DE TORINO*

##### Area del Canavese

##### **The Canavese Area**

##### *Zone du Canavese*

Erbaluce di Caluso o Caluso DOCG  
Erbaluce di Caluso Spumante  
o Caluso Spumante DOCG  
Erbaluce di Caluso Passito  
o Caluso Passito DOCG  
Erbaluce di Caluso Passito Riserva o  
Caluso Passito Riserva DOCG  
Carema  
Carema Riserva  
Canavese Rosso  
Canavese Rosso Novello  
Canavese Rosato  
Canavese Rosato Spumante  
Canavese Bianco  
Canavese Bianco Spumante  
Canavese Nebbiolo  
Canavese Barbera

##### Area della Collina Torinese

##### **The Collina Torinese Area**

##### *Zone de la Colline Turinoise*

Freisa di Chieri Secco  
Freisa di Chieri Superiore  
Freisa di Chieri Dolce  
Freisa di Chieri Frizzante  
Freisa di Chieri Spumante  
Collina Torinese Rosso  
Collina Torinese Rosso Novello  
Collina Torinese Barbera  
Collina Torinese Bonarda  
Collina Torinese Malvasia  
Collina Torinese Pelaverga o Cari

##### Area del Pinerolese

##### **The Pinerolese Area**

##### *Zone du Pinerolese*

Pinerolese Rosso  
Pinerolese Rosato  
Pinerolese Barbera  
Pinerolese Bonarda  
Pinerolese Freisa  
Pinerolese Dolcetto  
Pinerolese Doux d'Henry  
Pinerolese Ramie

##### Area della Valle di Susa

##### **The Valle di Susa Area**

##### *Zone de la Vallée de Susse*

Valsusa

## ENOTECA REGIONALE DEI VINI DELLA PROVINCIA DI TORINO

L'Enoteca Regionale dei Vini della Provincia di Torino, istituita e riconosciuta nel 2005, ha sede a Caluso. Essa s'inserisce tra le quattordici enoteche riconosciute in base alla legge regionale n. 37 del 1980, che ne promuove la costituzione e ne sostiene l'attività.

Le enoteche regionali, costituite con atto pubblico e con la partecipazione di enti pubblici, svolgono attività senza fini di lucro finalizzate alla promozione dei vini DOC e DOCG rappresentati ed alla valorizzazione della vitivinicoltura e dei territori di appartenenza.

Soggetti promotori e costitutori dell'Enoteca Regionale dei Vini della Provincia di Torino sono: la Provincia di Torino, la Camera di commercio di Torino, la Federazione tra Consorzi di Tutela Vini DOC Alto Piemonte, i comuni di Caluso, Bricherasio, Chieri, Carema, Chiomonte, i Consorzi di Tutela dei vini Caluso, Carema e Canavese, dei vini Pinerolese, dei vini Freisa di Chieri e Collina Torinese, dei vini Valsusa.

Per espressa previsione della legge istitutiva, tutte le Enoteche Regionali devono stabilirsi in idonee sedi, aperte al pubblico, che possiedano requisiti storici, artistici e architettonici: esse pertanto sono localizzate presso importanti castelli e dimore storiche.

L'Enoteca Regionale dei Vini della Provincia di Torino è ospitata nei locali di Palazzo Valperga di Masino a Caluso, antica residenza dei Signori locali, risalente al XIII secolo ed immersa in un vasto parco.

L'Enoteca trova dunque la sua naturale sede nelle antiche cantine del palazzo che si estendono su una superficie di oltre 100 metri quadrati per un totale di 10 spazi espositivi e di una grande sala di degustazione dedicata all'assaggio di tutti i vini della provincia di Torino.

Un percorso esplorativo affascinante all'interno di antiche cantine risalenti al 1600 sapientemente ristrutturate dove sono esposti tutti i vini dei Soci Produttori aderenti all'Enoteca.

Dal giovedì alla domenica qualificati sommelier sono a disposizione di tutti gli enoappassionati ed esperti che desiderino conoscere e degustare la vasta offerta dei vini torinesi appartenenti al Canavese, alla Collina Torinese, al Pinerolese ed alla Valsusa. Tutti i vini sono selezionati accuratamente da apposite commissioni di degustazione.

Presso i suggestivi locali dell'Enoteca è possibile organizzare cene di lavoro, cerimonie private ed aperitivi, oltre naturalmente a degustazioni guidate. Tutti i visitatori hanno la possibilità di acquistare i vini e di ricevere materiale informativo sui prodotti e sulle aziende produttrici, oltre ad informazioni sul territorio provinciale.

L'Enoteca spesso partecipa ad eventi espositivi, fiere e manifestazioni di rilevanza nazionale, europea ed internazionale al fine di valorizzare e promuovere le produzioni enologiche del torinese.

L'Enoteca, attraverso tutte le sue attività, punta a valorizzare, a potenziare la visibilità e ad incrementare la diffusione di questi prodotti, inseriti in una realtà enogastronomica e paesaggistica di alto livello. Prosegue inoltre un percorso di riscoperta delle tradizioni locali, già intrapreso con successo con l'istituzione e la promozione del Paniere dei prodotti tipici della provincia di Torino ed il progetto dei Maestri del Gusto di Torino e provincia.

L'Enoteca regionale rappresenta pertanto un importante strumento che si inserisce nell'ambito dei progetti di valorizzazione dei prodotti tipici, dei relativi territori e nel contesto di politiche di creazione di sistemi di qualità enogastronomici e agroalimentari della provincia, da affiancare a quelli legati all'innovazione tecnologica ed industriale.



### SEDE ENOTECA:

Palazzo Valperga di Masino - Piazza Valperga, 2 - 10014 Caluso (TO)

Tel. e Fax +39 011 9831041; cell. +39 3465638206

info@enotecaregionalecaluso.it - www.enotecaregionalecaluso.it

### ORARI APERTURA AL PUBBLICO:

giovedì, venerdì, sabato e domenica dalle 10.00 alle 12.30 - dalle 15.00 alle 19.00

## THE REGIONAL WINE CELLAR OF THE WINES OF THE PROVINCE OF TORINO

The Regional Wine cellar of the Wines of the Province of Torino was founded in Caluso in 2005. It is one of fourteen cellars recognised by the Regional authorities under regional law 37 of 1980, which encourages their creation and supports their activities.

These organisations were created by public deed, with the involvement of public entities, which cooperate, on a non-profit basis, to promote the DOC and DOCG wines represented and to raise the profile of winemaking activities and of the areas involved.

The entities behind the Regional Wine cellar of the Province of Torino are: the Torino Provincial government, the Torino Chamber of Commerce, the Federazione tra consorzi di Tutela Vini DOC Alto Piemonte (Federation of associations for the protection of DOC wines from northern Piemonte), the Town Councils of Caluso, Bricherasio, Chieri, Carema, and Chiomonte, and the Associations for the protection of Caluso, Carema and Canavese wines, Pinerolese wines, Freisa di Chieri and Collina Torinese, and those from Valsusa.

As expressly set out in regional law 37, all Regional Wine Cellars must be housed in suitable premises, open to the public, with historical, artistic and architectural features, and as a result they tend to be in important castles and historical homes.

The Enoteca Regionale dei Vini della Provincia di Torino is housed in Palazzo Valperga di Masino in Caluso, the ancient home of the local feudal lords, built in the 13th century, which stands in a vast park.

The Wine Cellar has found a natural setting in the house's old cellars, which cover more than 100 square metres, with 10 display areas and a large tasting room where visitors can try all the different types of wine produced in the province of Torino. It makes for a fascinating voyage of exploration through the painstakingly restored, 17th century cellars, where all the wines produced by the members of the Wine Cellar are on display.

Every week, from Thursday to Sunday, trained sommeliers are at the disposal of wine lovers and experts who wish to understand and taste the vast range of Canavese, Collina Torinese, Pinerolese and Valsusa wines. All the wines have been carefully selected by special tasting commissions.

The attractive premises of the Wine Cellar are also a perfect venue for office dinners, private functions and parties, as well as organised tasting sessions. All visitors can also buy the wines and receive information about the products and producers, but also about Piemonte in general.

The Wine Cellar often takes part in important Italian, European and international exhibitions, fairs and events, promoting and drawing attention to the wine produced in the province of Torino.

All the activities of the Wine Cellar are organised to increase the visibility and boost the spread of these products, which are part of an outstanding heritage of good wine and food and reflect the outstanding environment that produces them. Efforts are also continuing to revive local traditions, a programme that was successfully begun with the creation and promotion of the "basket" of typical products from the province of Torino, and the Maestri del Gusto (Masters of Taste) project in Torino and the surrounding province.

The regional Wine Cellar is therefore an important tool, and one of many projects to promote typical products and the local environment, in the context of policies for the creation of a system of top quality food and wine in the province, on a par with those to promote its technological innovation and industry.

### REGIONAL WINE CELLAR:

Palazzo Valperga di Masino - Piazza Valperga, 2 - 10014 Caluso (TO)

Tel. e Fax +39 011 9831041; cell. +39 3465638206 -

info@enotecaregionaledicaluso.it - [www.enotecaregionaledicaluso.it](http://www.enotecaregionaledicaluso.it)

### OPENING HOURS:

Thursdays, Fridays, Saturdays and Sundays 10 am to 12.30 pm - 3 to 7 pm





## L'OENOTHÈQUE RÉGIONALE DES VINS DE LA PROVINCE DE TORINO

L'Oenothèque Régionale des vins de la Province de Torino, fondée et reconnue en 2005 est située à Caluso. Elle fait partie des quatorze oenothèques reconnues d'après la loi régionale n. 37 de 1980, qui en encourage la constitution et en soutient l'activité. Il s'agit de structures constituées par acte public, avec la participation d'Offices publics, qui mènent des activités sans but lucratif finalisées à la promotion des vins DOC et DOCG présents et à la valorisation de la vitiviniculture et des territoires concernés.

Les sujets promoteurs et constituants de l'Oenothèque Régionale des vins de la Province de Torino sont: le Conseil Général de la Province de Torino, la Chambre de commerce de Torino, la Fédération des Syndicats des DOC Alto Piemonte, les communes de Caluso, Bricherasio, Chieri, Carema, Chiomonte, les Syndicats des DOC de Caluso, Carema et Canavese, des vins Pinerolese, des vins Freisa di Chieri et Collina Torinese, des vins Valsusa.

Comme prévu par la loi constitutive, toutes les Oenothèques Régionales doivent s'établir dans des sièges adéquats, ouverts au public, qui possèdent des qualités requises historiques, artistiques et architecturales: elles sont donc localisées auprès d'importants châteaux et demeures historiques.

L'Oenothèque Régionale des vins de la Province de Torino est accueillie dans les locaux du Palais Valperga di Masino à Caluso, ancienne résidence des Seigneurs du lieu datant du XIII<sup>ème</sup> siècle, plongée dans un vaste parc.

L'Oenothèque trouve donc son siège naturel et suggestif dans les vieilles caves du palais qui se développent sur une surface de plus de 100 mètres carrés pour un total de 10 espaces d'exposition et d'une grande salle consacrée à la dégustation de tous vins de la province de Torino. Un parcours d'exploration fascinant à l'intérieur d'anciennes caves remontant au XVII<sup>ème</sup> siècle, savamment restructurées, où sont exposés tous les vins des Associés Producteurs adhérents à l'Oenothèque.

Du jeudi au dimanche, de qualifiés sommeliers sont à disposition de tous les passionnés de vins et experts qui désirent connaître et déguster la vaste offre des vins turinois appartenant au Canavese, à la Colline Turinoise, au Pinerolese et à la Vallée de Suse. Tous les vins sont soigneusement sélectionnés par des spécifiques commissions de dégustation.

Dans les suggestifs locaux de l'Oenothèque peuvent être organisés des dîners de travail, des événements privés et apéritifs, outre bien entendu, les dégustations guidées. Tous les visiteurs ont la possibilité d'acquiescer des vins et recevoir du matériel d'information sur les produits et les producteurs, outre des informations sur le territoire de la province.

L'Oenothèque participe souvent à expositions, foires et manifestations d'importance nationale, européenne et internationale pour valoriser et promouvoir les productions œnologiques de la zone de Torino.

L'Oenothèque, à travers toutes ses activités, vise à valoriser, développer la visibilité et augmenter la diffusion de ces produits, insérés dans un contexte oeno-gastronomique et naturel de haut niveau. En outre, elle poursuit un parcours de redécouverte des traditions locales, déjà entrepris avec succès avec la création et la promotion du Panier des produits typiques de la province de Torino et le projet des Maîtres du Goût de Torino et province.

L'Oenothèque Régionale représente donc un important instrument qui s'insère dans le contexte des projets de valorisation des produits typiques, de leurs terroirs et des politiques de création de systèmes de qualité oeno-gastronomique et agro-alimentaire de la province à proposer avec ceux liés à l'innovation technologique et industrielle.

### SIÈGE OENOTHÈQUE:

Palazzo Valperga di Masino - Piazza Valperga, 2 - 10014 Caluso (TO)

Tél. e Fax +39 011 9831041; cell. +39 3465638206

info@enotecaregionalecaluso.it - www.enotecaregionalecaluso.it

### HORAIRES D'OUVERTURE AU PUBLIC:

jeudi, vendredi, samedi et dimanche de 10.00 à 12.30 - de 15.00 à 19.00

## STRADA REALE DEI VINI TORINESI

La Strada Reale dei Vini Torinesi si estende sul territorio di 186 comuni ubicati in provincia di Torino e 11 comuni del biellese, vercellese, cuneese ed astigiano. È costituita come associazione aperta senza scopo di lucro con sede presso la Provincia di Torino; vi partecipano amministrazioni locali e, in forma singola o consorziata, produttori vitivinicoli, esercenti della ristorazione e della ricettività.

I soci aderenti sono attualmente circa 200.

La Strada nasce nel 2008 dall'incontro tra le volontà di sviluppo dell'imprenditoria agricola e turistica e l'impegno programmatico della Amministrazione Provinciale di Torino e delle Comunità Montane e Collinari ed i Comuni del vino, insieme alla Camera di commercio industria artigianato e agricoltura di Torino, con l'apporto tecnico dell'ATL Turismo Torino e Provincia, i Consorzi di tutela e l'Enoteca Regionale dei Vini della Provincia di Torino.

L'obiettivo del progetto Strada del Vino è sviluppare un sistema non tradizionale di accoglienza turistica in area rurale grazie all'eccezionalità ed unicità del nostro territorio vitato:

- 1) un territorio che vede la presenza della vite in 186 Comuni su 315 della provincia;
- 2) una storia del vino che va dai signori e cavalieri del Medioevo ai Savoia ed è testimoniato da un ricchissimo patrimonio di castelli, cappelle, vigneti (anche reali come la Villa della Regina di Torino, ma anche il castello di Rivoli, la Venaria...), toponimi, leggende, da un repertorio gastronomico ed enologico (quello di casa Savoia in particolare che ci dà la possibilità di ricostruire attraverso i suoi menù uno scorcio di storia quotidiana dei ricchi casati);
- 3) quattro comprensori vitati con 7 denominazioni di origine: Pinerolese, Valsusa, Canavese, Carema, Erbaluce di Caluso, Freisa di Chieri e Collina Torinese;
- 4) i vigneti più alti d'Italia (e più antichi) in località di grande bellezza naturalistica e paesaggistica come Chiomonte, Mochie, Exilles, Fenestrelle e Giaglione e come la Serra Morenica con i suoi laghi morenici (Viverone, Candia, Sirio);
- 5) la presenza di una viticoltura "eroica" di vitigni rari e di altissimo pregio;
- 6) presenza di città del vino di elevato pregio storico-architettonico come Caluso e Chieri e centri come Susa e Pinerolo;
- 7) Torino, città magica e Olimpica, al centro di tutto, con il suo "fuori porta" di verdi colline;
- 8) le emergenze storico-religiose (Sacra di San Michele, Novalesa, i tesori dell'arte e cultura alpina.);
- 9) una presenza imprenditoriale vivace e dinamica con ricca presenza di dimore storiche di campagna, agriturismi, B&B.

La Strada Reale dei vini torinesi sviluppa i suoi itinerari lungo diversi percorsi che attraversano i territori vitati e raggiungono le eccellenze architettoniche e paesaggistiche del primo Regno d'Italia.

Tali percorsi sono contrassegnati da una segnaletica dedicata che accompagna il turista nella perlustrazione del territorio e facilita la visibilità delle strutture dei soci. L'associazione è attiva nella promozione dei vini, del territorio ed in genere dei suoi associati in occasione delle principali manifestazioni che si svolgono a Torino (Adunata Nazionale Alpini 2011, Torino Marathon 2011), partecipando a fiere, saloni e borse turistiche, organizzando eventi locali (quale l'apertura al pubblico delle cantine), sviluppando la promozione turistica con educational per i tour operators e degustazioni di vini in contesti selezionati e collaborando all'organizzazione di pacchetti turistici.

## THE ROYAL WINE ROAD OF TORINO

The Strada Reale dei Vini Torinesi (Royal Wine Road of Torino) - connects over 186 towns in the Province of Torino and 11 towns in the Provinces of Biella, Vercelli, Cuneo and Asti. The Royal Wine Road is a non-profit association with headquarters in the Province of Torino. Members are local authorities (on their own or in the form of consortiums), winemakers, restaurant owners and hoteliers. It counts over 180 members today.

Established in 2008, it brings together the development potentials of winegrowers and tourist enterprises and the programmatic commitment of local authorities (Torino provincial government, mountain and hill communities, winemaking town councils, and the Chamber of commerce of Torino). Technical expertise is supplied by ATL Tourism of Torino and Province, Protection Consortiums and the regional Wine Collection of the Province of Torino.

The objective of the Royal Wine Road is to develop non-traditional tourist reception in rural areas by capitalising on the exceptional, unique features of the territory:

- 1) vineyards located in 186 towns of a total of 315 of the entire Province;
- 2) winemaking history which can be traced back to medieval lords and knights and to the Savoia royal family, with a rich heritage of castles, chapels, and vineyards (some royal in addition to historical, such as Villa della Regina in Torino , Rivoli Castle, Venaria, etc.), curious place names, legends, and a unique food and wine repertory (such as that of the house of Savoia, in particular, providing the singular opportunity of catching a glimpse into the everyday life of the wealthy families through the menus that they were served);
- 3) four winegrowing districts and seven Denomination of Controlled Origin labels: Pinerolese, Valsusa, Canavese, Carema, Erbaluce di Caluso, Freisa di Chieri and the Collina Torinese;
- 4) the highest (and most ancient) vineyards of Italy surrounded by landscapes of incomparable natural beauty, such as Chiomonte, Mocchie, Exilles, Fenestrelle and Giaglione and the Serra and its moraine lakes (Viverone, Candia, Sirio);
- 5) presence of pioneering winegrowing experiences with rare grape types of extremely high value;
- 6) presence of winemaking towns of remarkable historical-architectural allure, such as Caluso, Chieri, Susa and Pinerolo;
- 7) Torino - the city of magic and of the Olympics, surrounded by hills of green - is the pivotal centre of this all;
- 8) historical-religious evidence (Sacra di San Michele, Novalesa, art, alpine culture treasures);
- 9) lively, dynamic enterprises (historical country houses, holiday farms and B&Bs).

The Royal Wine Road includes various itineraries which cross the winegrowing areas and reach the most beautiful architectural and landscape attractions of the first Kingdom of Italy.

The itineraries are marked by specific signs which take the tourist through the exploration of the territory and clearly point to the facilities of the project members. The association actively promotes wines, the local area and the work of its members at the most important events which take place in Torino (National Gathering of the Alpine Corps in 2011, Torino Marathon 2011). It also participates in tourist exhibitions, shows and trade meetings, and organises local events, such as the opening of wine cellars to public access. Finally, it helps develop the tourist offer for tour operators through educational activities, tasting events in selected contexts and by contributing to the organisation of tourist packages.



## ROUTE ROYALE DES VINS TURINOIS

La Route Royale des Vins Turinois s'étend sur le territoire de 186 communes situées en province de Torino et 11 communes en province de Biella, Vercelli, Cuneo et Asti. Constituée comme association sans but lucratif, elle a son siège auprès du Conseil Général de la province de Torino et compte de nombreuses administrations locales, des exploitants viticoles, des opérateurs des secteurs de la restauration et de l'hôtellerie. Les membres adhérents sont actuellement environ 200.

La Route naît en 2008 de la rencontre des volontés de développement des opérateurs des secteurs agricole et touristique et l'engagement programmatique de l'Administration Provinciale de Torino, des Communautés de Montagne et de Colline et des Villes du Vin, avec la Chambre de commerce, industrie et artisanat de Torino, avec le support technique de l'ATL Tourisme Torino et Province, les Syndicats des DOC et l'Oenothèque Régionale de la province de Torino.

L'objectif du projet «Route du Vin» est le développement d'un système non traditionnel d'accueil touristique en zone rurale grâce au caractère exceptionnel et unique de notre territoire viticole :

- 1) un territoire où la vigne est présente sur 186 des 385 communes de la province;
- 2) une histoire du vin qui remonte aux seigneurs et chevaliers du Moyen-Âge jusqu'à la dynastie de Savoie et qui est témoignée par un richissime patrimoine de châteaux, chapelles, vignobles (mêmes royaux comme la Villa della Regina - Villa de la Reine - de Torino, mais aussi le château de Rivoli, la Venaria,...), toponymes, légendes, par un répertoire gastronomique et œnologique (celui de la maison de Savoie, en particulier, qui nous offre la possibilité de reconstruire, à travers ses menus, un peu d'histoire quotidienne des familles nobles);
- 3) quatre zones viticoles possédant 7 appellations d'origine: Pinerolese, Valsusa, Canavese, Carema, Erbaluce, Freisa di Chieri et Collina Torinese;
- 4) les vignobles les plus hauts d'Italie (et les plus anciens) en lieux de grande beauté naturelle et environnementale comme Chiomonte, Mocchie, Exilles, Fenestrelle, Giaglione et comme la Serra Morenica avec ses lacs morainiques (Viverone, Candia, Sirio);
- 5) la présence d'une viticulture héroïque aux cépages rares et de grande valeur;
- 6) la présence de Villes du Vin au riche patrimoine historique et architectural comme Caluso et Chieri et des centres comme Susa et Pinerolo;
- 7) Torino, magique et Olympique, au centre de tout, avec ses vertes collines aux abords de la ville;
- 8) des excellences historiques et religieuses (la Sacra di San Michele, Novalesa, les trésors de l'art et la culture alpins...);
- 9) l'existence vivante et dynamique d'activités et une forte présence de demeures historiques de campagne, de fermes auberges et de chambres d'hôtes.

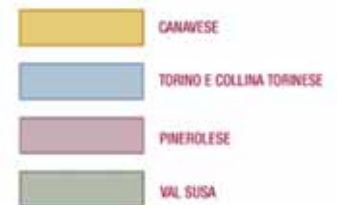
La Route Royale déploie ses itinéraires le long d'un parcours qui rejoint successivement les terroirs à vignes et les grandes excellences architecturales et environnementales du premier Règne d'Italie. Ces parcours sont caractérisés par une signalisation dédiée qui accompagne le touriste dans l'exploration du territoire et facilite la visibilité des structures des associés.

L'association est active dans la promotion des vins du territoire et en général de ses associés dans les principales manifestations qui se déroulent à Torino (Rassemblement National des Alpini 2011, Torino Marathon 2011), en participant à foires, salons et bourses du tourisme, en organisant des manifestations locales (comme l'ouverture au public des caves), en développant la promotion touristique avec des éducationnels pour tours opérateurs et dégustations de vins en contextes sélectionnés et collaborant à l'organisation de paquets touristiques.

[www.stradarealevinitorinesi.it](http://www.stradarealevinitorinesi.it)



# Strada Reale DEI VINI TORINESI



## VILLA DELLA REGINA: UNO STORICO VIGNETO A TORINO

Il vino estratto dalle uve provenienti dal reimpianto del vigneto storico, cinquemila bottiglie griffate "Vigna della Regina", insieme a quattrocento bottiglie di grappa ricavata dalle vinacce di "Vigna della Regina" animano un progetto finalizzato al recupero del compendio di Villa della Regina, intrapreso dalla Soprintendenza per i Beni Storici, Artistici ed Etnoantropologici del Piemonte dal momento del suo affidamento nel 1994, in collaborazione con la Soprintendenza per i Beni architettonici e paesaggistici per le province di Torino, Asti, Cuneo, Biella e Vercelli. Le attività intraprese hanno portato al riscatto dell'intera proprietà, formata da una vigna collinare provvista di belvedere con parti auliche al centro di giardini formali, da un teatro d'acque con grotte, da fontane e da aree agricole.

L'articolato intervento (1995-2010) ha inteso restituire identità alla Vigna reale, una Villa con appartamenti reali decorati ed arredati, giardini all'italiana "in forma di teatro" delimitati da una "corona boscata" ed aree destinate ad usi agricoli, nuovamente apprezzabile anche negli straordinari e peculiari aspetti paesaggistici ed ambientali che ne fanno il fondale storico della città. Parte integrante del Progetto Generale di restauro della proprietà demaniale è quindi il reimpianto del vigneto storico che sarà completato con il previsto recupero di tutte le parti storicamente produttive compresi gli orti adiacenti la Cascina del Vignolante, recentemente oggetto di intervento conservativo e strutturale. Il vigneto è descritto dai documenti come parte integrante della Vigna voluta ad inizio Seicento dal principe cardinale Maurizio di Savoia, un «Grande appezzamento di vigneto popolato da piante fruttifere» sulla collina a nord della proprietà. Dipinti, piante catastali e fotografie storiche attestano il persistere dell'interesse per questo aspetto del «Vivere in Villa» nel corso del Settecento e dell'Ottocento, quando il vigneto, allora dato in locazione, confinava con i «Giardini a Frutta», a loro volta contigui all'«Orto a legumi».

Il progetto voluto d'intesa dalle due Soprintendenze ed affidato all'arch. Federico Fontana, preparato da accurati studi ed indagini scientifiche, ha riscattato anche questa parte compromessa ed invasa dalla vegetazione infestante e riattivato l'attività produttiva storica affidata dalla Direzione Regionale per i Beni Culturali e Paesaggistici del Piemonte nel 2008 alla Azienda Vitivinicola Balbiano.

Superficie del vigneto storico: 1,4783 ettari, superficie del reimpianto in uso: 0,7370 ettari. Barbatelle messe a dimora: 2.700 (di cui 2.546 di tre tipi di freisa e le restanti suddivise fra Barbera, Bonarda, Cari, Grisa roussa, Neretto duro e Balaran (vitigni rari).



Finanziamento: Ministero per i Beni e le Attività Culturali, Fondi Lotto 2001-2003, Perizia n. 06/2001 Restauro del parco.  
Informazioni su [www.vignadellaregina.it](http://www.vignadellaregina.it)

## VIGNA DELLA REGINA: AN HISTORICAL VINEYARD IN TORINO

The wine obtained from the vines that have been reintroduced in the historical vineyard – 5,000 bottles labelled “Vigna della Regina” -, the 400 bottles of grappa made from “Vigna della Regina” grape all belong to a project aimed at the renovation and recovery of the Villa della Regina compound. Since its launch and assignment in 1994, the project has been implemented by the Superintendence of the Historical, Artistic and Ethno-Anthropological Heritage of Piedmont in cooperation with the Superintendence of the Architectural and Landscape Heritage of Torino, Asti, Cuneo, Biella and Vercelli. Thanks to the project activities, the entire property has been reclaimed. The compound includes a vineyard on a hill with a beautiful viewpoint, formal gardens with royal elements, a “water theatre” with caves and fountains, and farmed areas.

The articulate project (1995-2010) has brought back the distinctive identity of Vigna reale: a Villa with decorated and furnished royal apartments, Italian-style gardens with the typical “theatre” structure - enclosed by a forested ring – and farmed plots. The beautiful and peculiar landscape and environmental features of this extraordinary complex can be enjoyed again and provide an amazing, historical backdrop to the city. A key part of the general project for the renovation of this state-owned property is the replanting of the historical vineyard, which will be completed with the scheduled recovery of all the historically productive areas – including the vegetable gardens adjoining the Cascina del Vignolante, recently restored and structurally renovated. Historical documents describe the vineyard as an integral part of the Vigna complex, wanted by Prince Cardinal Maurizio di Savoia at the beginning of the 17th century: a “large vineyard plot with fruit trees” on the hill in the north part of the property. Paintings, land registry maps and historical photographs show the persisting role of the vineyard in the “life at the Villa” throughout the 18th and 19th century. At the time it was rented out and bordered with the orchards next to the vegetable garden.

The project of the two Superintendence offices –entrusted to architect Federico Fontana and designed on the basis of accurate studies and scientific research - has managed to restore this heavily damaged, weed-infested area. The historical production has been restarted and, since 2008, the wine making company Balbiano has been given the task of working it by the Regional Direction for the Cultural and Landscape Heritage of Piedmont.

Area of the historical vineyard: 1.4783 hectares; currently used, replanted area: 0.7370 hectares. Vine cuttings planted: 2,700 - 2,546 for three types of Freisa, the remaining are Barbera, Bonarda, Cari, Grisa roussa, Neretto duro and Balaran (rare vine varieties).



Funding: Ministry for Cultural Heritage and Activities, Lotto funds 2001-2003, Survey n. 06/2001 Renovation of the park.  
Further information on [www.vignadellaregina.it](http://www.vignadellaregina.it)



## VILLA DELLA REGINA, UN VIGNOBLE HISTORIQUE À TORINO

Le vin obtenu des vignes réimplantées dans le vignoble historique – 5.000 bouteilles griffées «Vigna della Regina» (Vigne de la Reine) -, les 400 bouteilles de grappa produites des marcs du «Vigna della Regina» font partie d'un projet finalisé à récupérer la demeure historique Villa della Regina, entrepris par la Direction Générale des Biens Historiques, Artistiques et Ethnico-anthropologiques du Piémont dès sa prise en charge en 1994, en collaboration avec la Direction des Biens Architecturaux et Environnementaux pour les provinces de Torino, Asti, Cuneo, Biella et Vercelli. Les activités entreprises ont porté au rachat de toute la propriété, composée d'une vigne en colline pourvue d'un belvédère aux parties nobles au centre de jardins formels, d'un théâtre d'eau avec grottes, de fontaines et d'aires agricoles.

L'intervention structurée (1995-2010) a voulu restituer son identité à la Vigna reale, une Villa disposant d'appartements royaux décorés et meublés, de jardins à l'italienne «à forme de théâtre», délimités par une «couronne boisée», d'aires destinées à l'agriculture et à nouveau appréciée aussi dans les extraordinaires et particuliers aspects paysagistes et environnementaux qui en font une toile historique de la ville. Le projet général de restauration de la propriété domaniale comprend donc la réimplantation du vignoble historique qui sera complétée par la prévue récupération de toutes les parties historiquement productives, y compris les jardins maraîchers proches de la ferme du Vignolante, objet récemment d'intervention conservatrice et structurelle. Le vignoble est décrit dans les documents comme une partie intégrante de la Vigne voulue au début du XVIIIème siècle par le prince cardinal Maurice de Savoie, «une grande pièce de terre peuplée d'arbres fruitiers» sur la colline à nord de la propriété. Tableaux, cartes cadastrales et photographies historiques attestent la persistance d'intérêt pour cet aspect du «Vivre à la Villa» au cours des XVIIIème et XIXème siècles, quand le vignoble, qui était en location, confinait avec les «Jardins Fruitiers», à leur tour contigus au «Jardin Maraîcher».

Le projet voulu en accord par les deux Directions et confié à l'architecte Federico Fontana, après d'approfondies études et recherches scientifiques, a racheté aussi cette partie compromise et envahie par les mauvaises herbes et reproposé l'activité productive historique confiée par la Direction Régionale de Biens Architecturaux et Environnementaux du Piémont en 2008 au domaine Balbiano.

Superficie du vignoble historique: 1,4783 hectares, superficie réimplantée utilisée: 0,7370 hectares. Marcottes mises à demeure: 2.700 (dont 2.546 de trois types de Freisa et les restantes réparties entre Barbera, Bonarda, Cari, Grisa roussa, Neretto duro et Balaran (cépages rares).



Financement: Ministère pour les Biens et les Activités Culturelles, Fonds Lot 2001-2003, Expertise n. 06/2001 Restauration du parc.  
Informations sur [www.vignadellaregina.it](http://www.vignadellaregina.it)





## I VITIGNI DELLA PROVINCIA DI TORINO

Nei vigneti della provincia di Torino si può ritrovare un'ampia gamma di vitigni coltivati, frutto di una secolare tradizione viticola. Le diverse varietà di vite attualmente presenti sul territorio sono il risultato degli intensi scambi di materiale vegetativo avvenuti in passato e delle modificazioni genetiche verificatesi in seguito agli adattamenti microclimatici nei vari ambienti in cui la viticoltura si è sviluppata. Accanto ai vitigni di recente e sempre maggiore diffusione, fra cui Barbera, Bonarda, Dolcetto, Freisa e Nebbiolo, ve ne sono altri che, dando luogo a prodotti a volte di nicchia con specifiche caratteristiche organolettiche, possono essere definiti antichi se non addirittura autoctoni. Si tratta di vitigni dal forte legame con l'ambiente e il territorio e dall'antica tradizione di coltivazione.

E' il caso dell'Erbaluce, del Neretto e del Ner d'Ala in Canavese, dell'Avanà e del Becuét in Val Susa, del Cari (Pelaverga) e della Malvasia di Schierano in Collina Torinese, del Doux d'Henry e dello Chatus nel Pinerolese. Le produzioni enologiche che derivano dall'utilizzo di questi vitigni sono particolari e caratterizzate da una forte identità territoriale e storico-culturale.

## THE GRAPE VARIETALS FROM THE PROVINCE OF TORINO

A great variety of grapes are cultivated in the vineyards of the province of Torino, the home of an age-old winemaking tradition. The many varieties found in the area today are the result of an intense exchange of vegetative material in the past, and of genetic modifications prompted by microclimatic adaptations in areas where vine-growing has developed. Alongside more recent and expanding grape varieties such as Barbera, Bonarda, Dolcetto, Freisa and Nebbiolo, there are others that occasionally produce niche products with specific organoleptic characteristics, that can be described as old if not exactly native. These grapes have a strong link with the environment and the territory, and with historical vine-growing traditions. They include Erbaluce, Neretto and Ner d'Ala in the Canavese, Avanà and Becuét in the Susa Valley, Cari (Pelaverga) and Malvasia di Schierano in the Collina Torinese district, and Doux d'Henry and Chatus in the Pinerolese area. Wine produced from these grapes is unique and has a strong local and historical-cultural identity.

## LES CEPAGES DE LA PROVINCE DE TORINO

*Dans les vignobles de la province de Torino on peut trouver une vaste gamme de cépages cultivés, fruit d'une séculaire tradition viticole. Les différentes variétés de vigne actuellement présentes sur le territoire sont le résultat des intenses échanges de matériel végétatif survenus dans le passé et des modifications génétiques qui se sont vérifiées suite aux adaptations microclimatiques des différents milieux où s'est développée la viticulture. A côté des cépages de récente et toujours plus importante diffusion tels que Barbera, Bonarda, Dolcetto, Freisa et Nebbiolo, il en existe d'autres qui, étant à l'origine de produits parfois de niche avec des caractéristiques organoleptiques spécifiques, peuvent être définis anciens voire autochtones. Il s'agit de cépages fortement liés au milieu, au territoire et à l'ancienne tradition de culture. C'est le cas de l'Erbaluce, du Neretto et du Ner d'Ala du Canavese, de l'Avanà et du Becuét de la Vallée de Susse, du Cari (Pelaverga) e de la Malvasia di Schierano de la Colline Turinoise, du Doux d'Henry et du Chatus du Pinerolese. Les productions oenologiques qui dérivent de l'utilisation de ces cépages sont particulières et caractérisées par une forte identité territoriale et historico-culturelle.*

## NEBBIOLO

Coltivato attualmente in tutto il Piemonte ma originario probabilmente delle vallate alpine, il Nebbiolo è uno dei vitigni più antichi presenti sul territorio regionale; testimonianza di questa caratteristica è la grande varietà di sotto-cultivar o biotipi che tale vitigno presenta, frutto di una diversificazione plasmata dai diversi ambienti di coltivazione. In provincia di Torino dà origine ad alcuni vini a denominazione d'origine fra cui la DOC Carema nel comune omonimo. In tali aree, all'estremo nord del Canavese, la viticoltura eroica trova un'espressione adeguata al suo termine e disegna un paesaggio unico per via della caratteristica forma d'allevamento adottata e della sistemazione dei vigneti su terrazze aggrappate alla montagna tra i 350 ed i 700 metri d'altitudine. A Carema e nei comuni limitrofi, il Nebbiolo, chiamato Picotener, è allevato a pergola con particolari sostegni in muratura o pietra. Essendo un vitigno vigoroso ben si adatta a tali forme d'allevamento espanse che, oltre ad assecondare il suo carattere esuberante, fanno sì che le gemme produttive siano ben distanti dal suolo sfuggendo alle gelate tardive che spesso si verificano in ambienti di montagna. La maturazione delle uve è tardiva e i grappoli sono costantemente controllati dai viticoltori al fine di garantire un'ottimale esposizione al sole. La sua produzione non è mai costante e solo i grappoli migliori vengono raccolti per la produzione del Carema dando origine ad un vino che ben si presta all'invecchiamento. Inoltre, in questo particolare contesto montano, il Nebbiolo offre produzioni enologiche molto particolari caratterizzate da un insieme di componenti strutturali che ne fanno un vino dotato di un colore molto più armonioso e stabile nel tempo a differenza dei Nebbioli ottenuti in altre aree viticole della regione (Primo congresso sulla Viticoltura di Montagna in forte pendenza, Sant Vincent 17/18 marzo 2006, Abstract V. Gerbi et al).





## NEBBIOLO

Nebbiolo is now grown all over Piemonte, but probably originated in the Alpine valleys, and is one of the oldest grapes in the region; this is borne out by the large number of sub-cultivars and biotypes of the vine, the fruit of diversification in different environments. In the province of Torino it produces a number of DOC wines, including Carema DOC from the town by the same name. In these areas, in the northernmost part of the Canavese hills, vine-growing is truly heroic, and creates a unique landscape because of the characteristic system adopted, with the vines planted on terraces that cling to the mountainside at an altitude of 350 to 700 metres (1000 – 2000 ft). In Carema and the surrounding towns, Nebbiolo, which is known as Picotener, is grown on a pergola with special masonry or stone supports. Because it is a vigorous vine, it adapts very well to this type of horizontal system which encourages the exuberant nature of the vine and ensures that the new shoots are some distance from the ground, to protect them from the late frosts that are a common occurrence in mountain areas. The grapes ripen late and the bunches are checked constantly by the vine-farmers to guarantee the best exposure to the sun. Output is never constant and only the best bunches are picked for Carema, producing a wine that ages wonderfully. And in this particular mountain environment, the Nebbiolo grape produces very particular oenological characteristics, based on a mixture of structural components that give it a much more harmonious and more stable colour than the Nebbiolos grown in other areas of Piemonte (First congress of Mountain and steep-slope viticulture, Saint Vincent, March 17/18, 2006, Abstract V. Gerbi et al).

## NEBBIOLO

*Actuellement cultivé dans tout le Piémont, mais probablement originaire des vallées alpines, le Nebbiolo est l'un des cépages les plus anciens présents sur le territoire régional; témoignage en est la grande variété de sous cultivars ou biotypes présentés par ce cépage, fruit d'une diversification façonnée par les différents milieux de culture. En province de Torino, il fournit des vins à appellation d'origine dont le Carema DOC dans la commune homonyme. Dans ces zones, à l'extrême nord du Canavese, la viticulture héroïque trouve une expression appropriée au terme qui la désigne et dessine un paysage unique de par les caractéristiques formes d'élevage adoptées et l'aménagement des vignobles sur des terrasses flanquées à la montagne entre 350 et 700 mètres d'altitude. A' Carema et dans les communes limitrophes, le Nebbiolo, nommé Picotener, forme des treilles avec de spéciaux tuteurs en maçonnerie ou en pierre. S'agissant d'un cépage vigoureux qui s'adapte bien à ces tailles étalées qui, outre seconder son caractère exubérant, permettent aux pousses productives d'être suffisamment distantes du sol pour échapper aux gelées tardives fréquentes en montagne. La maturation des raisins est tardive et les grappes sont constamment contrôlées par les vigneron pour garantir une exposition optimale au soleil. Sa production n'est jamais constante et seules les meilleures grappes sont récoltées pour la production du Carema, vin qui se prête bien au vieillissement.*

*En outre, dans ce particulier contexte de montagne, le Nebbiolo offre des productions œnologiques très spécifiques caractérisées par un ensemble de composants de la structure qui en font un vin à la couleur plus harmonieuse et stable dans le temps à différence des Nebbiolo obtenus en d'autres zones viticoles de la région (Premier congrès sur la Viticulture de Montagne en forte pente, Saint Vincent 17/18 mars 2006, Abstract V. Gerbi et al).*



#### ERBALUCE

Anche se non si può considerare un vitigno autoctono in senso stretto, l'Erbaluce ha per la provincia di Torino un'importanza storica poiché la sua presenza è limitata all'area dell'alto Piemonte e soprattutto al Canavese dove si è diffuso trovando le condizioni ambientali migliori per il suo sviluppo. In questa zona oggi rappresenta il vitigno fondamentale per estensione colturale e valore commerciale dei vini.

L'Erbaluce è caratterizzato da una vigoria elevata e dal fatto di avere una fertilità buona solo sulle ultime gemme del tralcio, due fattori che fanno sì che per la sua coltivazione siano necessari sistemi d'allevamento espansi quali la tradizionale pergola canavesana. Tale forma d'allevamento, unica sul territorio piemontese, è riconducibile ad una pergola (detta localmente topia) con pali di sostegno e traverse, generalmente in legno di castagno alte fino a 2m da terra, portanti i capi a frutto. Il grappolo è di media grandezza, cilindrico, un po' allungato, compatto ma talora più spargolo. Gli acini sono sferoidali con buccia spessa e a maturità assumono una particolare colorazione ambrata se ben esposti al sole. Dall'Erbaluce si possono ottenere prodotti di diversa tipologia, dagli intensi spumanti secchi, ai vini tranquilli, agli importanti passiti; tutto per merito delle sue uve che sono dotate di elevata acidità fissa e ben si prestano all'appassimento.

## ERBALUCE

Although it cannot be considered a native grape in the true sense of the word, Erbaluce is of historical importance in the province of Torino because its presence is limited to the northern part of Piemonte and the Canavese hills in particular, where it has prospered, finding the best environmental conditions for its development. It is now the most important grape in this area in terms of cultivated surface and the commercial value of the wine.

Erbaluce is a very vigorous grape but good fertility is limited to the last buds of the shoot, two elements that mean that it has to be grown using a horizontal system such as the traditional pergola used in the Canavese hills. This method, which is unique in Piemonte, takes the form of a pergola (known locally as a "topia"), with supporting poles and cross beams, generally made of chestnut wood, which can be up to 2 metres (6 ft) tall, to support the ripe fruit. The bunches are of average size, cylindrical, slightly elongated, compact but occasionally more sparse. The grapes are spheroid in shape with a thick skin and when ripe they acquire a particular amber colour if they have been exposed well to the sun. The Erbaluce grape goes into several types of wine, from intense dry spumante, or sparkling wine, to still wines and excellent passito, all thanks to its grapes that have a high level of fixed acidity and dry very well.

## ERBALUCE

*Même s'il ne peut être considéré un cépage autochtone in sensu stricto, l'Erbaluce a pour la province de Torino une importance historique vu que sa présence est limitée à l'aire du haut Piémont et surtout du Canavese où il s'est répandu en trouvant les meilleures conditions ambiantes à son développement. Dans cette zone, aujourd'hui, il représente le cépage fondamental par extension de culture et valeur commerciale des vins.*

*L'Erbaluce est caractérisé par une vigueur élevée et par le fait d'avoir une bonne fertilité uniquement sur les dernières pousses du cep, deux facteurs qui font que pour le cultiver il faille adopter des formes étalées comme la traditionnelle treille «canavesana». Cette culture étalée, unique sur le territoire piémontais, est une treille (appelée topia localement) avec des poteaux de soutien et des barres transversales, généralement en bois de châtaignier, d'une hauteur jusqu'à 2 mètres du sol, portant les pousses à fruit. La grappe est de dimension moyenne, cylindrique, un peu allongée, compacte mais parfois lâche. Les grains sont sphériques, à la peau épaisse et à maturité ils assument une couleur ambrée particulière s'ils sont bien exposés au soleil. De l'Erbaluce s'obtiennent des produits de différente typologie: des vins tranquilles, d'intenses mousseux secs, jusqu'aux capiteux vins passerillés; le mérite va tout à ses raisins à l'acidité fixe élevée qui se prêtent bien au passerillage.*



#### NERETTO DI BAIRO

Diffuso in tutto il Canavese, il Neretto di Bairo è un vitigno a bacca rossa che un tempo occupava una posizione predominante nella viticoltura locale. Oggi è sporadicamente presente nei vigneti e concorre alla produzione del Canavese Rosso DOC mentre raramente viene vinificato in purezza. Per la sua coltivazione, data l'elevata vigoria e la scarsa fertilità delle gemme alla base del tralcio, è necessaria una forma d'allevamento espansa, quale la tradizionale pergola canavesana che permette una potatura lunga e ricca. La produzione di uva non è costante poiché abbondanti piogge nel periodo della fioritura determinano una limitata allegagione. Nonostante l'uva sia ritenuta di buona qualità per la vinificazione e soprattutto adatta alla produzione di vini giovani di pronta beva, si sta assistendo all'abbandono di questo vitigno da parte dei viticoltori che scelgono per i loro nuovi impianti varietà a più elevata e costante produzione.

#### NER D'ALA

Coltivato soprattutto nell'alto Canavese il Ner d'Ala è chiamato localmente Vernassa. L'idoneità alla coltura in Piemonte è recente e risale al 2004. È un vitigno molto vigoroso che predilige le forme d'allevamento espanse e le potature ricche tradizionali del Canavese. Grazie alle sue caratteristiche ben si adatta anche a condizioni culturali meno favorevoli quali ad esempio i ritorni di freddo mentre, soprattutto nei terreni fertili, teme un po' la muffa per via della conformazione del grappolo che è compatto. Un tempo era considerata uva a duplice attitudine, per la vinificazione e per la mensa, utilizzata in tal caso per le doti di buona serbevolezza e per il gusto particolarmente gradevole. Oggi viene vinificata insieme alle uve dei vitigni locali ed in particolare al Nebbiolo per la produzione del Carema. Se vinificato in purezza origina un vino dal colore vivace e dal profumo speziato.



### NERETTO DI BAIRO

Neretto di Bairo can be found all over the Canavese hills; it is a varietal with red grapes that once played a very important role in local winemaking. Today it is grown sporadically and is used to produce Canavese Rosso DOC but is rarely used singly. It is a vigorous vine, but because the buds at the base of the shoot are not particularly fertile, it needs to be cultivated on an extended structure, such as the traditional pergola used in the Canavese hills, which allows long and drastic pruning. Grape output is not constant because abundant rainfall in the flowering period tends to limit the fruit set. Although the grape is considered of good quality for winemaking and above all suitable for the production of young, easy-to-drink wines, this grape is slowly being abandoned by vine-farmers in favour of varietals with a more abundant and constant output.

### NER D'ALA

Ner d'Ala is cultivated in the upper Canavese hills in particular, where it is known as Vernassa. It was only recognised as suitable for cultivation in Piemonte in 2004. It is a very vigorous vine which prefers the extended growing structure and drastic pruning that are traditional in the Canavese area. It also adapts well to less favourable growing conditions, such as late cold spells whereas, particularly in fertile soils, it has a tendency to suffer from mildew because of its compact bunches. It was once considered suitable both for winemaking and for the table, because it kept well and for its particularly pleasant taste. Today it is blended with other local grapes, and particularly with Nebbiolo to produce Carema. When used on its own, it produces a wine with a lively colour and a spicy perfume.

### NERETTO DI BAIRO

*Répartu dans tout le Canavese, le Neretto di Bairo est un cépage à grain rouge qui occupait autrefois une position dominante dans la viticulture locale. Aujourd'hui il est présent sporadiquement dans les vignobles et il contribue à la production du Canavese Rosso DOC alors qu'il ne vient que très rarement vinifié seul. Pour le cultiver, vu sa vigueur élevée et la basse fertilité des pousses à la base du cep, il est nécessaire de conduire un palissage étalé comme la traditionnelle treille «canavesana» qui permet une taille longue et riche. La production n'est pas constante du fait que des pluies abondantes pendant la floraison déterminent une véraison limitée. Bien que le raisin soit retenu de bonne qualité pour la vinification et surtout idéal pour la production de vins à boire jeunes, on assiste à l'abandon de ce cépage de la part des vigneron qui choisissent pour les nouvelles implantations des variétés à production plus élevée et constante.*

### NER D'ALA

*Cultivé surtout dans le haut Canavese, le Ner d'Ala est appelé localement Vernassa. L'aptitude à sa culture au Piémont est récente et remonte au 2004. C'est un cépage très vigoureux qui préfère les conduites étalées et les tailles riches traditionnelles du Canavese. Grâce à ses caractéristiques il s'adapte bien aux conditions de culture moins favorables telles que les retours de froid alors que, surtout dans les terrains fertiles, il craint un peu les moisissures à cause de la grappe compacte. Autrefois on le considérait comme un raisin à la double aptitude, pour la vinification et pour la table, grâce à sa capacité de garde et à son goût particulièrement agréable. De nos jours, il est vinifié avec les raisins des cépages locaux et particulièrement avec le Nebbiolo pour la production du Carema. Vinifié seul il donne un vin à la couleur vive et au parfum épicé.*



## FREISA

La Freisa è presente in tutti gli areali viticoli della provincia di Torino con maggiore diffusione nel Pinerolese e nel Chierese dove riesce ad estrinsecare al meglio tutte le sue potenzialità produttive. Presenta una vigoria medio-elevata con una produzione talora penalizzata da fenomeni di colatura, specie in annate piovose in fioritura. Si adatta bene a forme d'allevamento a controspalliera con potatura ricca.

È un vitigno rustico poco suscettibile alle malattie crittogamiche in generale, anche se meno tollerante nei confronti dell'oidio. La maturazione è di media epoca ed i grappoli a maturità sono di colore blu-nero. Le uve conferiscono al vino un gradevole profumo fruttato che viene esaltato nell'ottenimento di vini vivaci; data la loro buona dotazione di colore e tannini sono altresì adatte al taglio con altre uve e alla produzione di vini fermi, eventualmente sottoposti ad un breve affinamento.

## BONARDA

Vitigno presente in Piemonte quasi esclusivamente nel nord Astigiano, nel Pinerolese e in Collina Torinese, è stato a lungo confuso con altre varietà con cui condivideva il nome "Bonarda" quali ad esempio la Croatina nell'Oltre Po Pavese o l'Uva Rara nel Novarese. Vitigno vigoroso che ben si adatta a forme d'allevamento espanse (pergolette) o alla controspalliera; ha una buona resistenza alle malattie ed una discreta costanza produttiva anche se, in presenza di virosi, spesso si manifestano importanti fenomeni di acinellatura. Le qualità enologiche sono di particolare interesse: dalle uve di Bonarda si ottengono vini di colore intenso e stabile con una buona struttura e armonia che, grazie ad un'adeguata ma non eccessiva acidità fissa, sono adatti ad un medio periodo di invecchiamento.







### FREISA

Freisa is found in all the wine-producing areas of the province of Torino, and in the Pinerolo and Chieri areas in particular, where it brings out the best of its potential. It has a medium-high level of vigour, and output can be penalised by leakage problems, particularly if the weather is very wet during the flowering period. It grows successfully on counter-espaliers with drastic pruning.

It is a rustic vine that is little prone to cryptogamic disease generally, although it does suffer from oidium. It ripens in mid-season and the ripe grapes are blue-black in colour. The grape gives the wine a pleasant fruity perfume which is enhanced when the wine has some sparkle; because of its strong colour and tannin, the grape is also mixed with other varieties and used to produce still wine, which may age for a short period.

### BONARDA

In Piemonte, this grape is cultivated almost exclusively in the north of the province of Asti, the Pinerolese area, and in the Collina Torinese; it is often confused with other varieties also called “Bonarda”, such as Croatina in the Oltre Po Pavese area or Uva Rara around Novara. It is a vigorous vine that is suitable for horizontal growing systems (small pergolas) or counter-espaliers; it is resistant to disease and output is fairly constant even if, in the presence of viruses, it can be prone to irregular bunch development. The grape’s winemaking qualities are very good: the Bonarda grape produces wines with an intense, stable colour, and a good harmonious structure, with an adequate but not excessive level of fixed acidity, that means it ages quite well.

### FREISA

*La Freisa est présente dans toutes les zones viticoles de la province de Torino avec une prépondérance dans le Pinerolese et le Chierese où elle démontre au mieux tout son potentiel productif. Elle présente une vigueur moyennement élevée avec une production pénalisée parfois par des phénomènes de coulure, surtout les années pluvieuses durant la floraison. Elle s’adapte à être conduite en contre-espalier avec taille riche.*

*C’est un cépage rustique peu susceptible aux maladies cryptogamiques en général, même si elle tolère moins bien l’oidium. La maturation est moyennement précoce et les grappes à maturité sont de couleur bleu-noir. Les raisins apportent au vin un agréable parfum fruité qui vient exalté dans les vins pétillants; la bonne dotation de couleur et tanins la rendent apte au coupage avec d’autres raisins et à la production de vins tranquilles, même soumis à un court affinement.*

### BONARDA

*Ce cépage présent au Piémont presque exclusivement dans le nord de la zone de Asti, le Pinerolese et la Colline Turinoise, a été longtemps confondu avec d’autres variétés également nommées «Bonarda», comme la Croatina dans l’Oltre Po Pavese ou l’Uva Rara du Novarese. Cépage vigoureux qui s’adapte bien aux conduites étalées (treilles) ou en contre-espalier, il résiste bien aux maladies et démontre une bonne constance productive même si, en présence de viroses, se vérifient souvent des phénomènes de millerandage.*

*Les qualités œnologiques ont un intérêt tout particulier: les raisins Bonarda fournissent des vins à la couleur intense et stable, de bonne structure et harmonie qui, grâce à une bonne mais non excessive acidité, peuvent s’adapter à une période de vieillissement de moyen terme.*



#### MALVASIA DI SCHIERANO

Cultivar aromatica un tempo assai più diffusa ed apprezzata, la Malvasia di Schierano è ora coltivata unicamente nell'area della Collina Torinese e sulle confinanti colline Astigiane. A causa della sua produttività moderata soggetta ad alternanza, è stata nel tempo sostituita da altre varietà. Vitigno poco suscettibile all'oidio ed alla muffa del grappolo presenta una maturazione medio-precocce. Le uve vinificate in purezza danno un vino dolce, aromatico, di colore gradevole e profumo intenso, equilibrato e poco tannico.

#### CARI O PELAVERGA

In passato molto diffuso in Piemonte, oggi il Cari è coltivato quasi esclusivamente nel Saluzzese e nel Chierese dove ha la sua zona d'elezione nel territorio comunale di Baldissero Torinese. È un vitigno dal medio vigore normalmente allevato a contropalliera con una produttività buona anche se non costante. Il grappolo è di dimensioni medie, abbastanza serrato e quindi suscettibile agli attacchi di muffa grigia. Un tempo rinomata come uva da mensa, oggi l'uva del Cari viene prevalentemente vinificata in uvaggio con altri vitigni locali; alcuni produttori lo vinificano in purezza ottenendo un vino rosso-rosato, dalla gradevole tonalità rubino-violacea, dal profumo caratteristico e dall'acidità moderata, secco o lievemente amabile a seconda della tecnica di vinificazione adottata.

### MALVASIA DI SCHIERANO

This aromatic cultivar was once very popular and widespread, but Malvasia di Schierano is now cultivated only in the Collina Torinese area and in the nearby Asti hills. Because output is moderate and inconstant, it has gradually been replaced by other grape varieties. The vine is not very prone to oidium or mildew, and ripens fairly early. By itself, the grape produces a sweet, aromatic wine, with a pleasant colour and an intense perfume, that is balanced and not very tannic.

### CARI OR PELAVERGA

Cari was once found all over Piemonte, but it is now cultivated almost exclusively around Saluzzo and in the Chieri area, with particular success in the town of Baldissero Torinese. It is a vine of medium vigour that is normally grown on a counter-espalier, and productivity is good but inconstant. The grape is of medium size, fairly close-knit and therefore susceptible to attacks of grey mildew. Once a popular table grape, the Cari grape is now mixed with other local varieties; some winemakers use it on its own to produce a red-rosé wine with a pleasant ruby-violet colour, a characteristic perfume and moderate acidity, dry or semi-sweet, depending on the techniques adopted.

### MALVASIA DI SCHIERANO

*Variété aromatique, un temps plus répandue et appréciée, la Malvasia di Schierano est maintenant cultivée exclusivement dans la Colline Turinoise et sur les voisines collines de l'Astigiano. A cause de sa productivité modeste et sujette à alternance, au cours des années elle a été substituée par d'autres variétés. Ce cépage peu susceptible à l'oidium et à la moisissure de la grappe a une maturation moyennement précoce. Les vins de cépage sont doux, aromatiques, à la couleur agréable et intense, équilibrés et peu tanniques.*

### CARI OU PELAVERGA

*Autrefois très répandu au Piémont, aujourd'hui le Cari est cultivé presque exclusivement dans le Saluzzese et le Chierese où il a une zone d'élection sur le territoire communal de Baldissero Torinese. C'est un cépage de vigueur moyenne, normalement conduit en contre-espalier avec une bonne productivité bien que peu constante. La grappe de dimension moyenne est assez compacte et donc assez susceptible à la pourriture grise. C'était un bon raisin de table, de nos jours le Cari est essentiellement vinifié en assemblage avec d'autres cépages locaux. Certains vigneron le vinifient tout seul en obtenant un vin rouge-rosé à l'agréable tonalité rubis-violette, au parfum caractéristique et à l'acidité moyenne, sec ou légèrement doux selon la technique de vinification adoptée.*



## AVANÀ

L'Avanà è uno dei vitigni che si possono definire "transfrontalieri" per il fatto di essere presente anche in Savoia e Delfinato. Oggi la sua coltivazione in Piemonte è limitata quasi esclusivamente alla media e alta Valle di Susa ed alla Val Chisone (Pinerolese) dove è allevato utilizzando una controspalliera di modesta altezza o addirittura ad alberello poiché l'ambiente pedoclimatico estremo ne contiene il grande vigore. La sua produzione non è costante ed occorre controllare la corretta esposizione al sole dei grappoli per evitare difetti di colorazione. Vinificate in purezza le uve danno un vino fresco e fruttato, leggero di corpo, dal colore piuttosto scarico ma di ottima tonalità che degrada velocemente virando all'arancio. Dal 1996 le uve del vitigno Avanà possono concorrere alla produzione del vino DOC Pinerolese, ed in particolare del Pinerolese Ramie, e dal 1997, sole o congiuntamente agli altri vitigni locali (Becuét, Chatus...), alla DOC Valsusa.

## BECUET

Il Becuét è diffuso in alta e media Valle di Susa, dove è coltivato da tempo immemorabile. È un vitigno vigoroso, soprattutto nei primi anni d'impianto, ma nel tempo equilibra produttività e vigore. La fertilità è elevata e ben distribuita lungo il capo a frutto così che si possono adattare potature lunghe o corte. Il grappolo è piccolo, cilindrico o conico, spargolo con acini dalla forma ovoidale con buccia assai spessa. I vini ottenuti dalle sue uve sono caratterizzati da un estratto notevole e da un corredo polifenolico di primissimo piano. Data l'elevata concentrazione di materia colorante contenuta nelle sue uve il Becuét viene prevalentemente utilizzato dai viticoltori come miglioratore nei tagli con altri vitigni, quali ad esempio l'Avanà. Nonostante ciò non è da escludere la vinificazione in purezza delle sue uve per la produzione di vini ricchi di corpo e struttura adatti a lunghi invecchiamenti in botti di legno.



## AVANÀ

Avanà is one of a number of varietals that can be considered “trans-national” because it also grows in Savoie and Dauphiné. In modern-day Piemonte, it is cultivated almost exclusively in the middle and upper Susa Valley and the Chisone Valley (Pinerolo), where it is supported on a counter-espalier of medium height, or even in the form of a bush because the pedoclimatic environment curbs its vigour. Output is not constant and the exposure of the grapes to the sun must be monitored to prevent colouring defects. On its own, the grape produces a fresh, fruity wine, with a light body, and a somewhat weak colour but a good shade which deteriorates rapidly into orange. Since 1996, Avanà grapes can be used to produce Pinerolese DOC, and Pinerolese Ramie in particular, and since 1997, alone or with other local varietals (Becuét, Chatus, etc.) to produce Valsusa DOC.

## BECUET

Becuét is widespread in the upper and middle Susa Valley, where it has been cultivated since time immemorial. It is a vigorous grape, particularly in its early years, but over time productivity and vigour balance out. Fertility is high and well distributed over the plant, so that it adapts to short or long pruning. The bunch is small, cylindrical or conical, and sparse, and the grapes are egg-shaped with a thick skin. The wine it produces has a considerable extract and an outstanding polyphenolic complement. Because of the high concentration of coloured matter in its grapes, Becuét is used primarily by winemakers to improve blends with other varietals, for example Avanà. However, this does not exclude the use of the grape on its own, producing a wine with a rich body and structure, that ages well in wooden barrels.

## AVANÀ

*L'Avanà est l'un des cépages que l'on pourrait définir “transfrontaliers” du fait qu'il est présent aussi en Savoie et en Dauphiné. Aujourd'hui sa culture est limitée presque exclusivement à la moyenne et haute Vallée de Suse et à la Val Chisone (Pinerolese) où il est conduit en contre-espalier de hauteur modeste ou à gobelet vu que le milieu pédo-climatique extrême limite sa grande vigueur. Sa production n'est pas constante et il est important de contrôler la correcte exposition au soleil des grappes pour éviter des défauts de coloration. Les vins de cépage sont frais et fruités, au corps léger, à la couleur peu marquée mais à la belle tonalité qui dégrade rapidement en virant à l'orange. Depuis 1996, les raisins du cépage Avanà peuvent concourir à la production du vin DOC Pinerolese et en particulier du Pinerolese Ramie et, depuis 1997, seuls ou en assemblage avec d'autres cépages locaux (Becuét, Chatus...), à la DOC Valsusa.*

## BECUET

*Le Becuét est répandu dans la basse et la haute Vallée de Suse, où il est cultivé depuis des temps immémoriaux. C'est un cépage vigoureux, surtout dans les premières années de son implantation, mais avec le temps, productivité et vigueur s'équilibrent. La fertilité est élevée et bien distribuée sur la pousse à fruit et pourra donc s'adapter à des tailles longues ou courtes. La grappe est petite, cylindrique ou conique, lâche avec des grains à la forme ovoïdale et à la peau assez épaisse. Les vins qui en dérivent sont caractérisés par un remarquable extrait et une présence de substances phénoliques importante. Vue la concentration très élevée en substances colorantes dans les raisins, le Becuét est principalement utilisé dans les coupes pour améliorer d'autres cépages, comme l'Avanà par exemple. Il ne faut cependant pas exclure la vinification en monocépage de ses raisins pour la production de vins riches en corps et structure et pouvant vieillir longuement dans les fûts en bois.*

### DOLCETTO

Il Dolcetto, ampiamente coltivato in Piemonte, si è diffuso in provincia di Torino in epoca post fillosserica quando, per via della sua precocità, è stato introdotto soprattutto nelle zone dove in genere la maturità delle cultivar più tardive si raggiunge con difficoltà (zone pedemontane e vallate alpine più fresche). Oggi lo si trova in tutti gli areali viticoli ma con percentuali differenti nelle varie zone: maggiormente diffuso nel Pinerolese e in Valle di Susa ha una presenza sporadica in Canavese e in Collina Torinese. È un vitigno di medio vigore con esigenze climatiche piuttosto particolari in quanto, in ambienti troppo umidi o con regimi termici caratterizzati da elevate differenze di temperatura tra il giorno e la notte, tende a manifestare il fenomeno della cascola prevendemmiale (gli acini tendono a distaccarsi dal peduncolo). La sua produttività è media e fornisce un vino di colore rosso rubino violaceo, di discreta gradazione alcolica e buon corpo da consumare giovane o dopo un breve invecchiamento.

### BARBERA

Vitigno rustico e produttivo, è ampiamente diffuso in tutta la provincia anche se spesso coltivato insieme ad altri vitigni. Cultivar di buone caratteristiche agronomiche e produttive necessita, per una corretta maturazione tecnologica, di somme termiche piuttosto elevate prediligendo esposizioni ben soleggiate ed asciutte. Se tali esigenze termiche non vengono soddisfatte, le uve possono avere caratteristiche qualitative tali da conferire ai vini eccessiva ruvidezza ed acidità. Si adatta a varie forme d'allevamento e potatura anche se le forme alte ed espanse (tipiche di alcune zone del Canavese e Pinerolese) determinano un aumento dell'acidità per maggiore carico produttivo. Per quanto riguarda le malattie, se da un lato è poco suscettibile alla peronospora, d'altro lato teme la muffa ed il marciume acido. La maturazione è medio-tardiva e la produzione è di solito abbondante. Le sue uve trovano impiego in una vasta gamma di vini; nel taglio con altre cultivar apportano alcol, acidità e colore mentre se vinificate in purezza danno vini di colore rosso rubino, di buona gradazione alcolica e ben strutturati che si prestano anche ad un moderato invecchiamento.



## DOLCETTO

Dolcetto is grown all over Piemonte, and was introduced in the province of Torino after the outbreak of phylloxera; because it ripens early, it was planted in areas where tardy varieties generally found it difficult to reach maturity (cooler foothills and Alpine valleys). Today it can be found in all wine-producing areas, but to different degrees: it is more popular in the Pinerolo area and the Susa Valley, and only found sporadically in the Canavese hills and Collina Torinese. This varietal is of medium vigour with somewhat particular climatic requirements: in very damp areas, or where there is a considerable difference between the day-time and night-time temperatures, it is prone to pre-harvest "cascola" or dropping (the grapes tend to brake away from the stalk). Output is moderate and it produces a ruby red wine with violet overtones, with a good alcohol content and good body, that is best drunk young or after a short period of ageing.

## BARBERA

A rustic, productive grape, which is found all over the province, often in conjunction with other vines. A cultivar with good agronomic and productive characteristics, for it to ripen correctly and technologically, it needs a large amount of heat, and prefers a sunny exposure and a dry position. If these temperature requirements are not met, the grape can produce characteristics that make the wine too rough or acidic. It adapts to various cultivation and pruning methods, but the taller, horizontal structures typical of some areas of the Canavese hills and Pinerolo area can result in increased acidity due to excess productivity. Where disease is concerned, the grape is not prone to phylloxera, but is affected by mildew and acid mould. It ripens medium to late, and output is usually abundant. The Barbera grape is used for a wide range of wines; when blended with other cultivars, it increases the alcohol level, acidity and colour but, if used singly, it produces wine of a ruby red colour, with a good alcohol content and well structured, that supports moderate ageing well.

## DOLCETTO

*Le Dolcetto, très cultivé au Piémont, s'est répandu dans la province de Torino en époque post-phylloxéra quand, à cause de sa précocité, il a été introduit surtout dans les zones où généralement la maturité des variétés plus tardives est rejointe avec difficulté (zones de montagne et vallées alpines plus fraîches). Aujourd'hui, on le trouve partout mais en pourcentages différents selon les lieux: très répandu dans le Pinerolese et la Vallée de Suse, il a une présence sporadique dans le Canavese et la Colline Turinoise. C'est un cépage de moyenne vigueur avec des exigences climatiques assez particulières: en milieu trop humide ou aux différences de températures trop marquées entre le jour et la nuit, il manifeste le phénomène de la coulure pré-vendange (les grains tendent à se détacher du pétiole). Sa productivité est moyenne et il fournit un vin de couleur rouge rubis violacé, de bon degré alcoolique, à boire jeune ou après un court affinement.*

## BARBERA

*Cépage rustique et productif, il est amplement répandu dans toute la province même s'il est souvent cultivé associé à d'autres cépages. Variété aux bonnes caractéristiques agronomiques et productives qui nécessite pour une correcte maturation technologique de sommes thermiques plutôt élevées et donc d'expositions très ensoleillées et sèches. Si ces exigences thermiques ne sont pas satisfaites, les raisins peuvent conférer aux vins d'excessives rugosité et acidité. Il s'adapte aux différentes conduites et tailles même si les formes plus hautes et étalées (typiques de certaines zones du Canavese et du Pinerolese) déterminent une augmentation de l'acidité à cause de la production plus élevée. En ce qui concerne les maladies, s'il est peu susceptible au mildiou, d'autre part il craint la pourriture grise et la pourriture acide. La maturation est moyennement tardive et la production est généralement abondante. Ses raisins sont utilisés pour une vaste gamme de vins; en assemblage ils apportent alcool, acidité et couleur alors que vinifiés seuls ils fournissent des vins à la couleur rouge rubis, de bon degré alcoolique et bien structurés qui peuvent affiner quelques années.*



## CHATUS

Sempre associato a suoli acidi e silicei della fascia pedemontana occidentale, lo Chatus è diffuso dalla Val Maira all'Ossola, testimonianza della sua importanza passata. Vitigno rustico, caratterizzato da un vigore medio-elevato e un buon equilibrio vegeto-produttivo, fornisce produzioni piuttosto costanti anche con annate climatiche differenti. Il grappolo è di media grandezza, con acini piccoli di colore blu nero e buccia molto pruinoso. Le uve dello Chatus maturano piuttosto tardivamente, dopo il Barbera e prima del Nebbiolo, ed essendo ricche di estratto di colore dalla loro vinificazione si ottiene un vino dal colore intenso e di buon corpo. E' uno dei vitigni tradizionali più promettenti dal punto di vista enologico; ricerche in questa direzione hanno evidenziato che, secondo le tecniche di cantina utilizzate, si possono ottenere vini più o meno longevi per tipologie commerciali diverse.

## DOUX D'HENRY

Il Doux d'Henry coltivato nel Pinerolese è conosciuto in zona da secoli tanto che il Conte di Roasenda lo indicò come vitigno indigeno in particolare dei comuni di Pinerolo, Bibiana, Perosa Argentina e Torre Pellice. Oggi gli impianti più importanti sono concentrati nel comune di San Secondo di Pinerolo e di Prarostino dove i vigneti si spingono fino a quote di 600 m s.l.m. Il Doux d'Henry è un vitigno di notevole vigoria che richiede sistemi di allevamento espansi e potature lunghe; la sua produzione è incostante poiché soggetto a forte colatura fiorale ed acinellatura, anche per via della maschiosterilità che impone l'impianto in combinazione con altri vitigni. Resiste alle brinate, alla peronospora e grazie alla conformazione del grappolo, che è spargolo, anche alla Botrytis cinerea. Gli acini a maturità sono di rilevanti dimensioni e di colorazione poco intensa. Il gradevole gusto ha fatto sì che fosse utilizzato un tempo come uva da mensa. Dalla vinificazione in purezza si ottiene un vino dal colore poco intenso, leggero, fresco e profumato.







### CHATUS

Chatus is always associated with the acidic, siliceous soil of the western foothills of the Alps, and can be found from the Maira Valley to the Ossola Valley, proof of its importance in the past. A rustic grape, of medium-high vigour with a good growing-productive balance, output tends to be fairly constant, even when climate conditions vary. The bunch is of average size, with small blue grapes with a very pruinose skin. The Chatus grape ripens rather late, after Barbera but before Nebbiolo, and because it is rich with colour extracts, it produces a wine with an intense colour and good body. It is one of the most promising traditional varieties in oenological terms, and research has shown that it is possible to obtain more or less durable wines for different commercial types, depending on the cellar techniques adopted.

### DOUX D'HENRY

The Doux d'Henry grape has been cultivated in the Pinerolo area for centuries, to the point that the Conte di Roasenda indicated it as a native varietal, particularly in the towns of Pinerolo, Bibiana, Perosa Argentina and Torre Pellice. Today the largest vineyards are concentrated in San Secondo di Pinerolo and Prarostino, where they can be found at altitudes of up to 600 m. Doux d'Henry is a very vigorous grape, which demands horizontal growing systems and drastic pruning; output is inconstant because it is prone both to blossom loss and irregular bunch development, but also because of the male sterility that makes it necessary to plant the grape together with other varietals. It resists frost and mildew, but also Botrytis cinerea, because of the sparse conformation of the bunch. When ripe, the grapes are large in size but the colour is not intense. It has a pleasant taste and was a popular table grape in the past. When used singly, it produces a wine with a weak colour, that is light, fresh and perfumed.

### CHATUS

*Toujours associé à des sols acides et siliceux de la zone aux pieds des Alpes occidentales, le Chatus est répandu de la Val Maira à l'Ossola, témoignage de son importance, autrefois. Cépage rustique, caractérisé par une vigueur moyennement élevée et par un bon équilibre végétatif et productif, il fournit des productions plutôt constantes même en conditions climatiques différentes. La grappe est de grandeur moyenne, les grains sont petits et de couleur bleu-noir et la peau est très riche en pruine. Les raisins du Chatus mûrissent plutôt tardivement, après le Barbera et avant le Nebbiolo et, étant riches en extrait de couleur, de leur vinification on obtient un vin à la couleur intense et de bon corps. C'est un des cépages traditionnels les plus prometteurs du point de vue œnologique; des recherches ont mis en évidence que, selon les techniques de cave utilisées, on peut obtenir des vins qui peuvent vieillir plus ou moins longtemps pour des typologies commerciales différentes.*

### DOUX D'HENRY

*Le Doux d'Henry cultivé dans le Pinerolese est connu en zone depuis des siècles si bien que le Conte de Roasenda l'indiqua comme cépage indigène en particulier pour les communes de Pinerolo, Bibiana, Perosa Argentina et Torre Pellice. Aujourd'hui les cultures plus importantes sont concentrées à San Secondo di Pinerolo et Prarostino où les vignes se poussent jusqu'à 600 mètres d'altitude. Le Doux d'Henry est un cépage de remarquable vigueur qui demande à être conduit étalé et des tailles longues; sa production est inconstante car sujet à la coulure et au millerandage, à cause aussi de la stérilité des fleurs mâles qui impose la culture associée à d'autres cépages. Il résiste au givre, au mildiou et grâce à la conformation de la grappe, lâche, à la Botrytis cinerea. Les grains à maturité ont des dimensions importantes et une coloration peu intense. Son goût agréable en faisait autrefois un raisin de table. La vinification de ce cépage seul produit un vin à la couleur peu intense, légère, fraîche et parfumée.*

## SUPERFICI E PRODUZIONE VINI DOC E DOCG DELLA PROVINCIA DI TORINO - 2010

## DOC AND DOCG WINE SURFACE AREA AND PRODUCTION IN THE PROVINCE OF TORINO - 2010

## *SUPERFICIES ET PRODUCTION VINS DOC ET DOCG DE LA PROVINCE DE TORINO - 2010*

Denominazione Appellation <i>Appellation</i>	Superficie vitata (m <sup>2</sup> ) Vineyard surface area (m <sup>2</sup> ) <i>Superficie viticole (m<sup>2</sup>)</i>	Produzione effettiva in uva (kg) Wine grape production (kg) <i>Production effective raisins (kg)</i>	Produzione effettiva in vino (l) Wine production (l) <i>Production effective vin (l)</i>	Bottiglie equivalenti (750 ml) Equivalent in bottles (750 ml) <i>Equivalent en bouteilles (750 ml)</i>
Caluso	1.639.579	1.414.923	968.132	1.320.595
Canavese	1.015.003	593.589	415.512	554.016
Carema	161.769	51.664	36.165	48.220
Freisa di Chieri	958.213	529.940	370.958	494.611
Collina Torinese	212.347	135.451	94.816	126.421
Pinerolese	673.623	248.822	174.175	232.234
Valsusa	105.213	45.271	31.690	42.253
<b>Totale - Total - Total</b>	<b>4.765.747</b>	<b>3.019.660</b>	<b>2.091.448</b>	<b>2.818.349</b>

Fonte: Albo Vigneti - Camera di commercio industria artigianato agricoltura di Torino

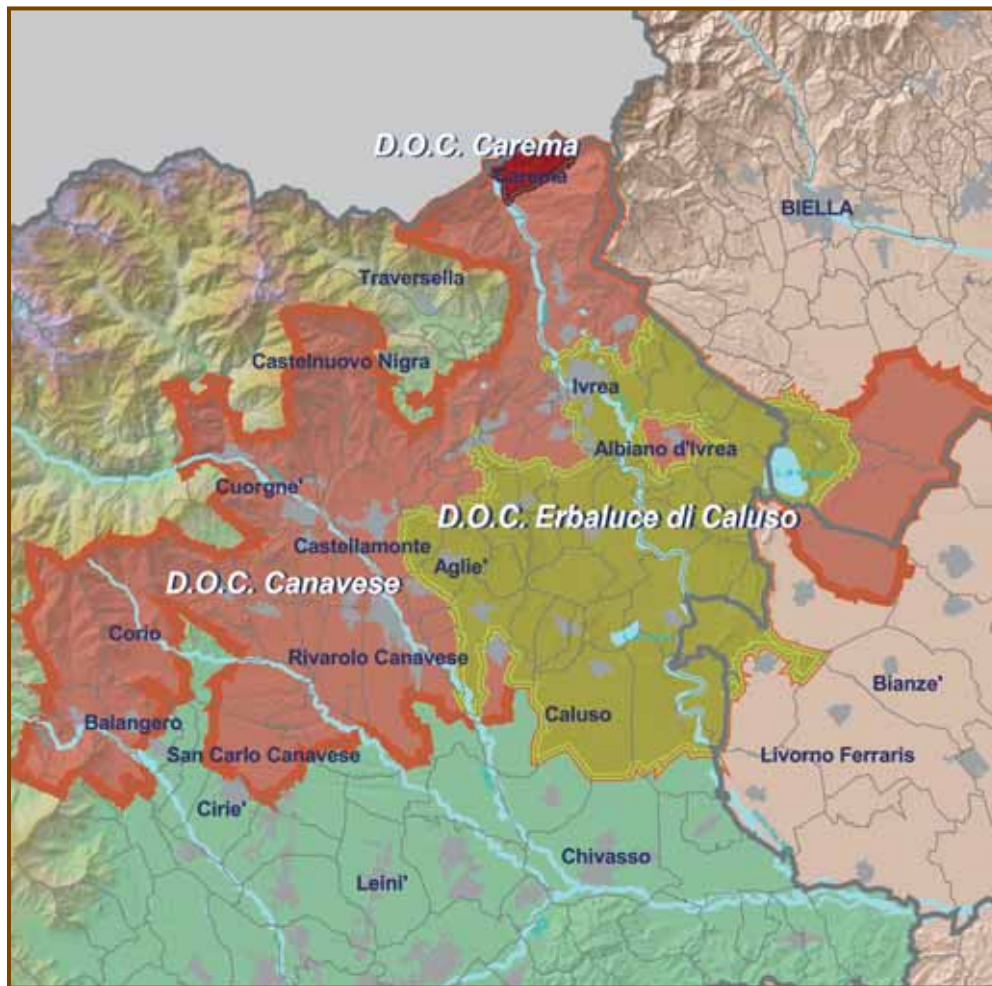
Source: Public Vineyard Register - Torino Chamber of commerce industry crafts and agriculture

*Source: Registre des Vignobles - Chambre de commerce industrie artisanat et agriculture de Torino*



# IL CANAVESE - The Canavese - *Le Canavese*





## PRESENTAZIONE DELLA ZONA

Crocevia di fondamentale importanza che permette al Piemonte di comunicare con le nazioni d'oltralpe, il Canavese è sempre stato, proprio per questa sua configurazione, luogo di passaggio e di permanenza di popoli e di tribù nonché oggetto di contese.

Questa zona, vero corridoio tra il Piemonte e la Valle d'Aosta, offre una grande ricchezza di ambienti naturali, dalla pianura alle Alpi attraverso piccole valli, colline moreniche e laghi, caratterizzati da microclimi che hanno permesso, già dal tempo dei Romani, la coltivazione della vite. Dalla Serra al Gran Paradiso, da Chivasso alla Vallée, i vigneti sono da sempre parte integrante di questo paesaggio, caratterizzato da numerosi castelli ad imperitura testimonianza dei Signori e dei feudi del grande passato locale.

I vigneti, la cui coltivazione a ridosso delle Alpi richiede cure attente, testimoniano un amore ed una passione per la terra che hanno radici antiche. Frutto di lavorazioni accurate, i vitigni Erbaluce e Nebbiolo sin dal 1967 sono rispettivamente alla base delle Denominazioni di Origine Controllata Erbaluce di Caluso o Caluso, la cui area di produzione include anche alcuni comuni delle province di Biella e Vercelli, e Carema, dal nome dell'omonimo comune. Nel 2010, l'Erbaluce di Caluso viene riconosciuto DOCG.

Dall'uva bianca Erbaluce, il cui nome pare derivare dalla leggendaria ninfa Albaluce, si ottengono tre tipologie di vino (Erbaluce di Caluso, Spumante e Passito), a dimostrazione del grande potenziale enologico di questo vitigno.

## AN INTRODUCTION TO THE AREA

Piemonte has always been a trade cross-roads of major importance and this has given the region the possibility of associating with nations beyond the Alps, while the Canavese territory has always been, by virtue of its location, an area of passage with differing populations and tribes with conflicting aims.

A true passage way between Piemonte and Valle d'Aosta, the Canavese offers a wealth of interesting natural wonders ranging from the plains to the Alps to the small valleys, moraines, hills and lakes. All this in addition to the microclimates that have allowed, since Roman times, the cultivation of grape vines. From the Serra to Gran Paradiso and from Chivasso to Vallée, grape vines have always had as a backdrop numerous mediaeval castles that bring back past memories of this territory once occupied by feudal lords.

The grape vines, which are close to the Alps, require careful cultivation but also bear witness to many generations' deep-rooted love and passion for this land. Using world-class production techniques, the varietals Erbaluce and Nebbiolo, have both been the base of the DOC wine "Erbaluce di Caluso" or "Caluso" since 1967, whose area of production also includes some communities from the provinces of Biella, Vercelli and Carema. Erbaluce di Caluso was awarded DOCG certification in 2010.

Erbaluce possibly takes its name from the mythological nymph "Albaluce", and three different wines ("Erbaluce di Caluso", "Spumante" and "Passito") are made from the Erbaluce white grape, evidence of this vine's great oenological potential.



## PRÉSENTATION DE LA ZONE

*Cette zone aux pieds des Alpes, carrefour de fondamentale importance permettant au Piémont de communiquer avec les nations au-delà des Alpes a toujours été, de par cette position, lieu de passage et de séjour de peuples et tribus mais aussi objet de querelles.*

*Véritable couloir entre le Piémont et la Vallée d'Aoste, le Canavese offre une grande richesse de milieux naturels qui vont de la plaine aux Alpes à travers des petites vallées, collines morainiques et lacs, caractérisés par des microclimats qui ont permis, déjà au temps des Romains, la culture de la vigne. De la Serra au Grand Paradis, de Chivasso à la Vallée, les vignobles font, depuis toujours, partie intégrante de ce paysage où les nombreux châteaux sont le témoignage impérisable des Seigneurs et des fiefs du grand passé local.*

*Les vignobles dont la culture, adossée aux Alpes, demande des soins attentifs témoignent un amour et une passion pour la terre qui ont des racines lointaines. Fruit du scrupuleux travail de la terre, les cépages Erbaluce et le Nebbiolo ont, depuis 1967, donné origine aux appellations d'origine contrôlée Erbaluce di Caluso ou Caluso, dont l'aire de production comprend aussi certaines communes des provinces de Biella et Vercelli et Carema, du nom de la commune. En 2010, l'Erbaluce di Caluso est reconnu DOCG.*

*Le raisin blanc, dont le nom dériverait de la légendaire nymphe Albaluce, se décline en trois typologies de vin (Erbaluce di Caluso, Spumante et Passito - passerillé - ) à démonstration du grand potentiel œnologique de ce cépage.*

Dalla più nobile uva a bacca rossa piemontese, il Nebbiolo, forse così chiamato per l'epoca tardiva di vendemmia quando già le prime nebbie avvolgono i filari e sfumano i contorni delle viti, si produce, ai confini con la Valle d'Aosta, il raro e fascinioso Carema. Quest'ultimo nasce su terrazzamenti i cui caratteristici muretti a secco (topion) e pilastri in pietra, oltre a catturare i raggi del sole rilasciandoli poi alle viti, sono un vero e proprio vanto architettonico per gli uomini che ne tramandano l'arte costruttiva ed una concreta prova del sacrificio di coltivare una terra dura e difficile.

Con il Caluso Passito, le cui uve appassiscono nei solai (solè) per alcuni mesi prima della pigiatura e concentrano nel tempo i loro aromi che sprigioneranno intensi nei calici, il Carema condivide il ruolo di fiore all'occhiello della vitivinicoltura locale.

Infine dal 1996, Erbaluce, Nebbiolo, ma anche Barbera, Bonarda, Freisa, Neretto di San Giorgio ed altre uve locali concorrono alla denominazione d'origine Canavese che, come nel caso della DOCG Caluso, si estende parzialmente anche nelle vicine province di Biella e Vercelli.

La ricchezza di materie prime del territorio, l'arte pasticceria (torcetti, nocciolini, biscotti della duchessa, canestrelli, paste di meliga ...) ed una grande tradizione di ospitalità, esaltano ed integrano la tavolozza enologica canavesana.

Nebbiolo, derived from the most famous red varietal in Piemonte and most likely named after the late harvesting when the first fogs arrive and intertwine themselves around the rows of vines near to the border of Valle d'Aosta and where the rare and prestigious Carema is produced. This is produced with great care where there are terraces and typical walls with stone pillars, which in addition of capturing the sun's rays and then releasing them to the vines, demonstrate this unique architecture standing as a true testimony to generations that know how to produce and age quality wines.

Along with "Caluso Passito", where the grapes are left to wilt and wither away under the rays of the sun for months before pressing and this causes the wines to develop strong aromas that are released in the glass, "Carema" and "Caluso Passito" share their flagship status together in this area.

Since 1996, Erbaluce, Nebbiolo, together with Barbera, Bonarda, Freisa, Neretto di San Giorgio and other local grapes, have been competing for the DOC title "Canavese"; this also involves DOCG "Caluso" which involves the neighboring provinces of Biella and Vercelli.

With an abundance of high quality complementary confectionary readily available from the area such as "Torcetti", "Nocciolini", "Biscotti della Duchessa", "Canestrelli", "Paste di Meliga" etc. all this, together with a well-known tradition for hospitality, completes and amplifies the Canavese wine tradition.

*Du plus noble cépage à grains noirs piémontais, le Nebbiolo, probablement ainsi nommé à cause de l'époque de vendange tardive, lorsque les premiers brouillards (nebbia en italien) enveloppent les rangs de vigne et estompent les plants, se produit le rare et fascinant Carema. Ce dernier, naît sur des terrasses dont les piliers à sec (topion), outre à capturer les rayons du soleil, sont une véritable gloire de l'architecture des hommes qui transmettent cet art et une preuve concrète de la lutte pour la survie sur une terre difficile et dure à cultiver. Ce vin se partage, avec le Caluso Passito dont les raisins sèchent dans les greniers (solè) quelques mois avant le foulage (passerillage) et concentrent les arômes intenses qui exploseront dans les verres, le rôle de fleuron de la viticulture locale.*

*Depuis 1996, enfin, Erbaluce, Nebbiolo, mais aussi Barbera, Bonarda, Freisa, Neretto di San Giorgio et autres cépages autochtones participent à l'appellation Canavese qui, comme pour la DOCG Caluso, s'étend aussi partiellement aux proches provinces de Biella et Vercelli.*

*La richesse en matières premières du territoire, l'art de la pâtisserie (torcetti, nocciolini, biscotti della duchessa, canestrelli, paste di meliga...) et une grande tradition d'hospitalité, exaltent et intègrent la palette œnologique de cette zone.*

## LE DOC DEL CANAVESE

### Erbaluce di Caluso o Caluso DOCG

Vitigno: Erbaluce (100%).

Resa max. di uva per ha di vigneto: 110 q.

Resa max. di uve fresche in vino: 70%.

Colore: giallo paglierino.

Odore: vinoso, fine, caratteristico.

Sapore: secco, fresco, caratteristico.

Gradazione alcolica minima complessiva: 11% vol.

Temperatura di servizio consigliata: 8-10° C.

### Erbaluce di Caluso Spumante o Caluso Spumante DOCG

Vitigno: Erbaluce (100%).

Resa max. di uva per ha di vigneto: 120 q.

Resa max. di uve fresche in vino: 70%.

Spuma: fine e persistente.

Perlage: fine, persistente.

Colore: giallo paglierino.

Odore: delicato, caratteristico.

Sapore: fresco, fruttato, caratteristico.

Gradazione alcolica minima complessiva: 11,5% vol.

Temperatura di servizio consigliata: 8-10° C.

## THE CANAVESE DOCS

### Erbaluce di Caluso or Caluso DOCG

Varietal: Erbaluce (100%).

Maximum yield per hectare: 110 quintals.

Maximum yield of wine from grapes: 70%.

Colour: pale yellow.

Perfume: vinous, fine, unique.

Flavour: dry, crisp, unique.

Minimum total alcohol level: 11% vol.

Recommended serving temperature: 8-10° C.

### Erbaluce di Caluso Spumante or Caluso Spumante DOCG

Varietal: Erbaluce (100%).

Maximum yield per hectare: 110 quintals.

Maximum yield of wine from grapes: 70%.

foam: fine and persistent.

Colour: pale yellow.

Perfume: delicate, unique.

Flavour: crisp, fruity, unique.

Minimum total alcohol level: 11,5% vol.

Recommended serving temperature: 8-10° C.

## LES DOC DU CANAVESE

### *Erbaluce di Caluso ou Caluso DOCG*

*Cépage: Erbaluce (100%).*

*Rendement max. en raisin par ha de vigne: 110 q.*

*Rendement max. de raisin frais en vin: 70%.*

*Couleur: jaune paille.*

*Parfum: vineux, fin, caractéristique.*

*Goût: sec, frais, caractéristique.*

*Degré d'alcool global minimum: 11% vol.*

*Température de service conseillée: 8-10° C.*

### *Erbaluce di Caluso Spumante ou Caluso Spumante DOCG*

*Cépage: Erbaluce (100%).*

*Rendement max. en raisin par ha de vigne: 120 q.*

*Rendement max. de raisin frais en vin: 70%.*

*Mousse: fine et persistante.*

*Perlage: fin, persistant.*

*Couleur: jaune paille.*

*Parfum: délicat, caractéristique.*

*Goût: sec, fruité, fruité, caractéristique.*

*Degré d'alcool global minimum: 11,5% vol.*

*Température de service conseillée: 8-10° C.*



**Erbaluce di Caluso Passito o Caluso Passito DOCG**

Vitigno: Erbaluce (100%) uve appassite.  
Resa max. di uva per ha di vigneto: 110 q.  
Resa max. di uve in vino: 35%.  
Colore: dal giallo oro all'ambroato scuro.  
Odore: delicato, caratteristico.  
Sapore: dolce, armonico, pieno, vellutato.  
Gradazione alcolica minima complessiva: 17% vol.  
Invecchiamento obbligatorio minimo per quattro anni  
Temperatura di servizio consigliata: 8-18° C.

**Erbaluce di Caluso Passito Riserva  
o Caluso Passito Riserva DOCG**

Vitigno: Erbaluce (100%) uve appassite.  
Resa max. di uva per ha di vigneto: 110 q.  
Resa max. di uve in vino: 35%.  
Colore: dal giallo oro all'ambroato scuro.  
Odore: intenso, caratteristico.  
Sapore: dolce, armonico, pieno, vellutato.  
Gradazione alcolica minima complessiva: 17% vol.  
Invecchiamento obbligatorio minimo per cinque anni  
Temperatura di servizio consigliata: 8-18° C.

**Carema**

Vitigno: Nebbiolo (min. 85%); altri vitigni a bacca rossa, non aromatici, raccomandati o autorizzati per la provincia di Torino (max. 15%).  
Resa max. di uva per ha di vigneto: 80 q.  
Resa max. di uve fresche in vino: 70%.  
Colore: rosso rubino intenso, tendente al granato.  
Odore: fine e caratteristico, ricorda la rosa macerata.  
Sapore: morbido, vellutato al palato, di corpo.  
Gradazione alcolica minima complessiva: 12% vol.  
È obbligatorio l'invecchiamento di due anni, di cui uno in botte di rovere o castagno.  
Temperatura di servizio consigliata: 16-18° C.

**Erbaluce di Caluso Passito or Caluso Passito DOCG**

Varietal: Erbaluce (100%) dried grapes.  
Maximum yield per hectare: 110 quintals.  
Maximum yield of wine from grapes: 35%.  
Colour: from golden yellow to dark amber.  
Perfume: delicate, unique.  
Flavour: sweet, palatable, full-bodied, velvety.  
Minimum total alcohol level: 17% vol.  
Mandatory aging for at least four years, and five for "riserva".  
Recommended serving temperature: 8-18° C.

**"Erbaluce di Caluso" Passito Riserva  
or "Caluso" Passito Riserva DOCG**

Varietal: Erbaluce (100%) dried grapes.  
Maximum yield per hectare: 110 quintals.  
Maximum yield of wine from grapes: 35%.  
Colour: from golden yellow to dark amber.  
Perfume: intense, unique.  
Flavour: sweet, palatable, full-bodied, velvety.  
Minimum total alcohol level: 17% vol.  
Mandatory aging for at least four years, and five for "riserva".  
Recommended serving temperature: 8-18° C.

**Carema**

Varietal: Nebbiolo (min. 85%); can include other red grapes, not aromatic, suitable for cultivation in the province of Torino (max. 15%).  
Maximum yield per hectare: 80 quintals.  
Maximum yield of wine from grapes: 70%.  
Colour: intense ruby red, tending to garnet.  
Perfume: fine and unique, a hint of crushed rose petals.  
Flavour: smooth, velvety on the palate, full-bodied.  
Minimum total alcohol level: 12% vol.  
Mandatory aging for two years, one of which in oak or chestnut barrels.  
Recommended serving temperature: 16-18° C.

**Erbaluce di Caluso Passito ou Caluso Passito DOCG**

*Cépage: Erbaluce (100%) raisins passerillés.  
Rendement max. en raisin par ha de vigne: 110 q.  
Rendement max. de raisin en vin: 35%.  
Couleur: du jaune or à l'ambre foncé.  
Parfum: délicat, caractéristique.  
Goût: doux, harmonieux, plein, velouté.  
Degré d'alcool global minimum: 17% vol.  
Vieillessement obligatoire minimum de quatre ans;  
Température de service conseillée: 8-18° C.*

**Erbaluce di Caluso Passito Riserva  
ou Caluso Passito Riserva DOCG**

*Cépage: Erbaluce (100%) raisins passerillés.  
Rendement max. en raisin par ha de vigne: 110 q.  
Rendement max. de raisin en vin: 35%.  
Couleur: du jaune or à l'ambre foncé.  
Parfum: intense, caractéristique.  
Goût: doux, harmonieux, plein, velouté.  
Degré d'alcool global minimum: 17% vol.  
Vieillessement obligatoire minimum de cinq ans.  
Température de service conseillée: 8-18° C.*

**Carema**

*Cépage: Nebbiolo (min. 85%); éventuellement autres raisins, non aromatiques, autorisés ou conseillés pour la province de Torino (max. 15%).  
Rendement max. en raisin par ha de vigne: 80 q.  
Rendement max. de raisin frais en vin: 70%.  
Couleur: rouge rubis intense, tendant au grenat.  
Parfum: fin et caractéristique, rappelant la rose macérée.  
Goût: souple, velouté au palais, de bon corps.  
Degré d'alcool global minimum: 12% vol.  
Vieillessement obligatoire de deux ans dont un en fûts de rouvre ou de châtaignier.  
Température de service conseillée: 16-18° C.*



#### Carema Riserva

Vitigno: Nebbiolo (min. 85%); possono concorrere alla produzione altri vitigni a bacca rossa, non aromatici, idonei alla coltivazione nella provincia di Torino (max. 15%).

Resa max. di uva per ha di vigneto: 80 q.

Resa max. di uve fresche in vino: 70%.

Colore: rosso granato;

Odore: fine e caratteristico;

Sapore: morbido, vellutato, corposo.

Gradazione alcolica minima complessiva: 12% vol.

È obbligatorio l'invecchiamento di tre anni, di cui uno in botte di rovere o castagno.

Temperatura di servizio consigliata: 16-18° C.

#### Canavese Rosso

Vitigno: Nebbiolo e/o Barbera e/o Uva Rara (Bonarda di Cavaglià) e/o Bonarda e/o Freisa e/o Neretto (min. 60%); altri vitigni, non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Piemonte iscritti nel registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino aggiornato con D.M. 28 maggio 2010 (max. 40%).

Resa max. di uva per ha di vigneto: 110 q.

Resa max. di uve fresche in vino: 70%.

Colore: rosso rubino più o meno intenso.

Odore: intenso, caratteristico, vinoso.

Sapore: asciutto, armonico.

Gradazione alcolica minima complessiva: 10,5% vol.

Temperatura di servizio consigliata: 14-16° C.

#### Carema Riserva

Varietal: Nebbiolo (min. 85%); can also include other red grapes, not aromatic, suitable for cultivation in the province of Torino (max. 15%).

Maximum yield per hectare: 80 quintals.

Maximum yield of wine from grapes: 70%.

Colour: garnet red;

Perfume: fine and unique.

Flavour: smooth, velvety, full-bodied.

Minimum total alcohol level: 12% vol.

Mandatory aging for three years, one of which in oak or chestnut barrels.

Recommended serving temperature: 16-18° C.

#### Canavese Rosso

Varietal: Nebbiolo and/or Barbera and/or Uva Rara (Bonarda di Cavaglià) and/or Bonarda and/or Freisa and/or Neretto (min. 60%); other grapes, not aromatic, suitable for cultivation in Piemonte, listed in national directory of wine grape varieties, updated by Min. Decree of May 28, 2010 (max. 40%).

Maximum yield per hectare: 110 quintals.

Maximum yield of wine from grapes: 70%.

Colour: more or less intense ruby red.

Perfume: intense, unique, vinous.

Flavour: dry, palatable.

Minimum total alcohol level: 10.5% vol.

Recommended serving temperature: 14-16° C.

#### Carema Riserva

*Cépage: Nebbiolo (min. 85%); éventuellement autres raisins, non aromatiques, autorisés ou conseillés pour la province de Torino (max. 15%).*

*Rendement max. en raisin par ha de vigne: 80 q.*

*Rendement max. de raisin frais en vin: 70%.*

*Couleur: rouge grenat.*

*Parfum: fin et caractéristique.*

*Goût: souple, velouté, de bon corps.*

*Degré d'alcool global minimum: 12% vol.*

*Vieillessement obligatoire de trois ans dont un en fûts de rouvre ou de châtaignier.*

*Température de service conseillée: 16-18° C.*

#### Canavese Rosso

*Cépage: Nebbiolo et/ou Barbera et/ou Uva Rara (Bonarda di Cavaglià) et/ou Bonarda et/ou Freisa et/ou Neretto (min. 60%); autres raisins, non aromatiques, adéquats à la culture dans la Région Piémont et inscrits dans le registre national des variétés de vignes pour raisins de cuve par D.M. 28 mai 2010 (max. 40%).*

*Rendement max. en raisin par ha de vigne: 110 q.*

*Rendement max. de raisin frais en vin: 70%.*

*Couleur: rouge rubis plus ou moins intense.*

*Parfum: intense, vineux, caractéristique.*

*Goût: sec, harmonieux.*

*Degré d'alcool global minimum: 10,5% vol.*

*Température de service conseillée: 14-16° C.*



#### Canavese Rosso Novello

Vitigno: Nebbiolo e/o Barbera e/o Uva Rara (Bonarda di Cavaglià) e/o Bonarda e/o Freisa e/o Neretto (min. 60%); altri vitigni, non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Piemonte iscritti nel registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino aggiornato con D.M. 28 maggio 2010 (max. 40%).

Resa max. di uva per ha di vigneto: 110 q.

Resa max. di uve fresche in vino: 70%.

Colore: rosso rubino più o meno intenso.

Odore: caratteristico, vinoso, fruttato.

Sapore: asciutto, armonico.

Gradazione alcolica minima complessiva: 11% vol.

Temperatura di servizio consigliata: 14-16° C.

#### Canavese Rosato

Vitigno: Nebbiolo e/o Barbera e/o Uva Rara (Bonarda di Cavaglià) e/o Bonarda e/o Freisa e/o Neretto (min. 60%); altri vitigni, non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Piemonte iscritti nel registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino aggiornato con D.M. 28 maggio 2010 (max. 40%).

Resa max. di uva per ha di vigneto: 110 q.

Resa max. di uve fresche in vino: 70%.

Colore: rosato, tendente al rubino chiaro.

Odore: delicato, gradevole, vinoso.

Sapore: asciutto, armonico.

Gradazione alcolica minima complessiva: 10,5% vol.

Temperatura di servizio consigliata: 10-12° C.

#### Canavese Rosso Novello

Varietal: Nebbiolo and/or Barbera and/or Uva Rara (Bonarda di Cavaglià) and/or Bonarda and/or Freisa and/or Neretto (min. 60%); other grapes, not aromatic, suitable for cultivation in Piemonte, listed in national directory of wine grape varieties, updated by Min. Decree of May 28, 2010 (max. 40%).

Maximum yield per hectare: 110 quintals.

Maximum yield of wine from grapes: 70%.

Colour: more or less intense ruby red.

Perfume: unique, vinous, fruity.

Flavour: dry, palatable.

Minimum total alcohol level: 11% vol.

Recommended serving temperature: 14-16° C.

#### Canavese Rosato

Varietal: Nebbiolo and/or Barbera and/or Uva Rara (Bonarda di Cavaglià) and/or Bonarda and/or Freisa and/or Neretto (min. 60%); other grapes, not aromatic, suitable for cultivation in Piemonte, listed in national directory of wine grape varieties, updated by Min. Decree of May 28, 2010 (max. 40%).

Maximum yield per hectare: 110 quintals.

Maximum yield of wine from grapes: 70%.

Colour: rosé, tending to light ruby.

Perfume: delicate, pleasant, vinous.

Flavour: dry, palatable.

Minimum total alcohol level: 10.5% vol.

Recommended serving temperature: 10-12° C.

#### Canavese Rosso Novello (Primeur)

*Cépage: Nebbiolo et/ou Barbera et/ou Uva Rara (Bonarda di Cavaglià) et/ou Bonarda et/ou Freisa et/ou Neretto (min. 60%); autres raisins, non aromatiques, adéquats à la culture dans la Région Piémont et inscrits dans le registre national des variétés de vignes pour raisins de cuve par D.M. 28 mai 2010 (max. 40%).*

*Rendement max. en raisin par ha de vigne: 110 q.*

*Rendement max. de raisin frais en vin: 70%.*

*Couleur: rouge rubis plus ou moins intense.*

*Parfum: caractéristique, vineux, fruité.*

*Goût: sec, harmonieux..*

*Degré d'alcool global minimum: 11% vol.*

*Température de service conseillée: 14-16° C.*

#### Canavese Rosato

*Cépage: Nebbiolo et/ou Barbera et/ou Uva Rara (Bonarda di Cavaglià) et/ou Bonarda et/ou Freisa et/ou Neretto (min. 60%); autres raisins, non aromatiques, adéquats à la culture dans la Région Piémont et inscrits dans le registre national des variétés de vignes pour raisins de cuve par D.M. 28 mai 2010 (max. 40%).*

*Rendement max. en raisin par ha de vigne: 110 q.*

*Rendement max. de raisin frais en vin: 70%.*

*Couleur: rosé, tendant au rubis clair.*

*Parfum: délicat, agréable, vineux.*

*Goût: sec, harmonieux.*

*Degré d'alcool global minimum: 10,5% vol.*

*Température de service conseillée: 10-12° C.*



#### Canavese Rosato Spumante

Vitigno: Nebbiolo e/o Barbera e/o Uva Rara (Bonarda di Cavaglià) e/o Bonarda e/o Freisa e/o Neretto (min. 60%); altri vitigni, non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Piemonte iscritti nel registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino aggiornato con D.M. 28 maggio 2010 (max. 40%).

Resa max. di uva per ha di vigneto: 110 q.

Resa max. di uve fresche in vino: 70%.

Spuma: leggera, evanescente

Colore: rosato, tendente al rubino chiaro.

Odore: delicato, caratteristico.

Sapore: fresco, fruttato, asciutto-armonico; da brut a extradry.

Gradazione alcolica minima complessiva: 11% vol.

Temperatura di servizio consigliata: 8-10° C.

#### Canavese Rosato Spumante

Varietal: Nebbiolo and/or Barbera and/or Uva Rara (Bonarda di Cavaglià) and/or Bonarda and/or Freisa and/or Neretto (min. 60%); other grapes, not aromatic, suitable for cultivation in Piemonte, listed in national directory of wine grape varieties, updated by Min. Decree of May 28, 2010 (max. 40%).

Maximum yield per hectare: 110 quintals.

Maximum yield of wine from grapes: 70%.

Foam: light, evanescent

Colour: rosé, tending to light ruby.

Perfume: delicate, unique.

Flavour: crisp, fruity, dry-palatable; from brut to extra dry.

Minimum total alcohol level: 11% vol.

Recommended serving temperature: 8-10° C.

#### Canavese Rosato Spumante

*Cépage: Nebbiolo et/ou Barbera et/ou Uva Rara (Bonarda di Cavaglià) et/ou Bonarda et/ou Freisa et/ou Neretto (min. 60%); autres raisins, non aromatisés, adéquats à la culture dans la Région Piémont et inscrits dans le registre national des variétés de vignes pour raisins de cuve par D.M. 28 mai 2010 (max. 40%).*

*Rendement max. en raisin par ha de vigne: 110 q.*

*Rendement max. de raisin frais en vin: 70%.*

*Mousse: légère, évanescente.*

*Couleur: rosé, tendant au rubis clair.*

*Parfum: délicat, caractéristique.*

*Goût: frais, fruité, sec-harmonieux; de brut à extradry.*

*Degré d'alcool global minimum: 11% vol.*

*Température de service conseillée: 8-10° C.*

#### Canavese Bianco

Vitigno: Erbaluce (100%).

Resa max. di uva per ha di vigneto: 120 q.

Resa max. di uve fresche in vino: 70%.

Colore: giallo paglierino.

Odore: caratteristico, fruttato, intenso, gradevole.

Sapore: asciutto, armonico.

Gradazione alcolica minima complessiva: 10% vol.

Temperatura di servizio consigliata: 8-10° C.

#### Canavese Bianco Spumante

Vitigno: Erbaluce (100%).

Resa max. di uva per ha di vigneto: 120 q.

Resa max. di uve fresche in vino: 70%.

Colore: giallo paglierino scarico.

Odore: caratteristico, fruttato, intenso, gradevole.

Sapore: fresco, fruttato, caratteristico; da brut a extradry.

Gradazione alcolica minima complessiva: 11% vol.

Temperatura di servizio consigliata: 8-10° C.

#### Canavese Bianco

Varietal: Erbaluce (100%).

Maximum yield per hectare: 120 quintals.

Maximum yield of wine from grapes: 70%.

Colour: pale yellow.

Perfume: unique, fruity, intense, pleasant.

Flavour: dry, palatable.

Minimum total alcohol level: 10% vol.

Recommended serving temperature: 8-10° C.

#### Canavese Bianco Spumante

Varietal: Erbaluce (100%).

Maximum yield per hectare: 120 quintals.

Maximum yield of wine from grapes: 70%.

Foam: light, evanescent

Colour: weak pale yellow.

Perfume: characteristic, fruity, intense, pleasant.

Flavour: crisp, fruity, unique; from brut to extra dry.

Minimum total alcohol level: 11% vol.

Recommended serving temperature: 8-10° C.

#### Canavese Bianco

*Cépage: Erbaluce (100%).*

*Rendement max. en raisin par ha de vigne: 120 q.*

*Rendement max. de raisin frais en vin: 70%.*

*Couleur: jaune paille.*

*Parfum: caractéristique, fruité, intense, agréable.*

*Goût: sec, harmonieux.*

*Degré d'alcool global minimum: 10% vol.*

*Température de service conseillée: 8-10° C.*

#### Canavese Bianco Spumante

*Cépage: Erbaluce (100%).*

*Rendement max. en raisin par ha de vigne: 120 q.*

*Rendement max. de raisin frais en vin: 70%.*

*Mousse: légère, évanescence.*

*Couleur: jaune paille peu intense.*

*Parfum: caractéristique, fruité, intense, agréable.*

*Goût: frais, fruité, caractéristique; de brut à extradry.*

*Degré d'alcool global minimum: 11% vol.*

*Température de service conseillée: 8-10° C.*

#### Canavese Nebbiolo

Vitigno: Nebbiolo (min. 85%); altri vitigni, a bacca rossa, non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Piemonte iscritti nel registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino aggiornato con D.M. 28 maggio 2010 (max. 15%).

Resa max. di uva per ha di vigneto: 100 q.

Resa max. di uve fresche in vino: 70%.

Colore: rosso rubino o granato, talvolta riflessi aranciati.

Odore: caratteristico, delicato, leggermente floreale.

Sapore: secco, asciutto di buon corpo, leggermente tannico.

Gradazione alcolica minima complessiva: 11% vol.

Temperatura di servizio consigliata: 14-16° C.

#### Canavese Barbera

Vitigno: Barbera (min. 85%); altri vitigni, a bacca rossa, non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Piemonte iscritti nel registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino aggiornato con D.M. 28 maggio 2010 (max. 15%).

Resa max. di uva per ha di vigneto: 110 q.

Resa max. di uve fresche in vino: 70%.

Colore: rosso rubino più o meno intenso, talvolta con riflessi violacei.

Odore: vinoso, caratteristico, leggermente fruttato.

Sapore: asciutto, armonico, di buon corpo.

Gradazione alcolica minima complessiva: 10,5% vol.

Temperatura di servizio consigliata: 14-16° C.



#### Canavese Nebbiolo

Varietal: Nebbiolo (min. 85%); other red grapes, not aromatic, suitable for cultivation in Piemonte, listed in national directory of wine grape varieties, updated by Min. Decree of May 28, 2010 (max. 15%).

Maximum yield per hectare: 100 quintals.

Maximum yield of wine from grapes: 70%.

Colour: ruby red or garnet, occasional orange reflexes.

Perfume: characteristic, delicate, slightly floral.

Flavour: dry, full-bodied, slightly tannic.

Minimum total alcohol level: 11% vol.

Recommended serving temperature: 14-16° C.

#### Canavese Barbera

Varietal: Barbera (min. 85%); other red grapes, not aromatic, suitable for cultivation in Piemonte, listed in national directory of wine grape varieties, updated by Min. Decree of May 28, 2010 (max. 15%).

Maximum yield per hectare: 110 quintals.

Maximum yield of wine from grapes: 70%.

Colour: more or less intense ruby red, occasional violet reflexes.

Perfume: vinous, unique, slightly fruity.

Flavour: dry, palatable, full-bodied.

Minimum total alcohol level: 10.5% vol.

Recommended serving temperature: 14-16° C.

#### Canavese Nebbiolo

*Cépage: Nebbiolo (min. 85%); autres raisins à grains rouges, non aromatiques, adéquats à la culture dans la Région Piémont et inscrits dans le registre national des variétés de vignes pour raisins de cuve par D.M. 28 mai 2010 (max. 15%).*

*Rendement max. en raisin par ha de vigne: 100 q.*

*Rendement max. de raisin frais en vin: 70%.*

*Couleur: rouge rubis tendant au grenat.*

*Parfum: caractéristique, délicat, légèrement floral.*

*Goût: sec, de bon corps, légèrement tannique.*

*Degré d'alcool global minimum: 11% vol.*

*Température de service conseillée: 14-16° C.*

#### Canavese Barbera

*Cépage: Barbera (min. 85%); autres raisins, à grains rouges, non aromatiques, adéquats à la culture dans la Région Piémont et inscrits dans le registre national des variétés de vignes pour raisins de cuve par D.M. 28 mai 2010 (max. 15%).*

*Rendement max. en raisin par ha de vigne: 110 q.*

*Rendement max. de raisin frais en vin: 70%.*

*Couleur: rouge rubis plus ou moins intense, parfois avec des reflets violacés.*

*Parfum: vineux, caractéristique, légèrement fruité.*

*Goût: sec, harmonieux, de bon corps.*

*Degré d'alcool global minimum: 10,5% vol.*

*Température de service conseillée: 14-16° C.*

LE AZIENDE E I VINI SELEZIONATI DEL CANAVESE  
 PRODUCERS AND SELECTED WINES OF THE CANAVESE  
 VIGNERONS ET VINS SÉLECTIONNÉS DU CANAVESE



Consorzio Tutela Vini DOC Caluso, Carema,  
 Canavese  
 Piazza Ubertini, 1 - 10014 Caluso (TO)  
 Tel - Fax: +39 011 9833860  
 consorzioaluso@libero.it

Bianco Renato Podere Macellio Azienda Agricola  
 Bison Rosanna - Rostagno Azienda Agricola  
 Bertotti Vigne & Vini  
 Cantina dei Produttori Nebbiolo di Carema  
 Cantina Sociale del Canavese  
 Cantina Sociale della Serra  
 Cantine Briamara Azienda Vitivinicola  
 Caretto Loris Livio Azienda Agricola  
 Cieck Azienda Agricola  
 Cooperativa Produttori Erbaluce di Caluso  
 Favaro Benito  
 Ferrando Azienda Vitivinicola  
 Fontecuere  
 Giacometto Bruno Azienda Vitivinicola  
 La Campore Azienda Agriviticola  
 La Masera  
 Massoglia Azienda Agricola  
 Orsolani Azienda Agricola  
 Piatti Antonella Azienda Agricola  
 Santa Clelia Azienda Agricola  
 Tenuta Roletto  
 Terre Sparse Azienda Agricola

GIUDIZIO

Rating  
 Jugement

Buono Good *Bon*  
 da 80 a 84/100



Ottimo Very good *Remarquable*  
 da 85 a 89/100



Eccellente Excellent *Excellent*  
 da 90/100



TIPOLOGIA

Type  
 Typologie

Bianchi White *Blancs*



Rossi Red *Rouges*



Rosati Rosé *Rosés*



FASCIA DI PREZZO

Price range  
 Segment de prix

€ fino a 6 €

€€ da 6,01 a 12 €

€€€ oltre 12 €

## AZIENDA AGRICOLA RENATO BIANCO PODERE MACELLIO



Via Roma 18  
10014 Caluso TO  
Tel. e Fax: +39 011 9833511  
www.erbaluce-bianco.it  
info@erbaluce-bianco.it



L'azienda nasce a metà del 1700 come piccola proprietà posta fuori dalle mura, peraltro tuttora esistenti, dell'antico paese di Caluso. La famiglia Bianco, con a capo il signor Clemente, in quel periodo iniziò ad intuire l'importanza del commercio ed acquistò il primo vigneto, vinificando in proprio e vendendo direttamente il vino ottenuto. Nel 1800, Giuseppe e Luigi, figlio e nipote del fondatore, prendono in mano le redini dell'azienda. Ma sarà poi successivamente Ferdinando, figlio di Luigi e padre di Renato, attuale titolare, a determinare un ulteriore sviluppo della produzione e della commercializzazione vendendo i vini prodotti anche nella vicina Francia.

I vigneti sono ubicati nella zona "Macellio", reputata tra le migliori, come giacitura ed esposizione, per l'ottenimento di uve di grande qualità. Oggi, Renato e il figlio Daniele portano avanti l'opera intrapresa nei secoli passati dagli antenati. Forti di questa lunga tradizione vitivinicola ancorata al territorio canavesano, vinificano esclusivamente l'uva Erbaluce dalla quale ottengono le tre tipologie contemplate dalla DOCG: Erbaluce di Caluso, Caluso Passito e Caluso Spumante.

The farm was established in the mid 18th century, as a small estate outside the Caluso town walls, which still stand today. In those days, the Bianco family, led by the patriarch Clemente, began to understand the importance of trade, and bought its first vineyard, making its own wine and selling it directly. In 1800, Giuseppe and Luigi, the son and grandson of the founder, took charge of the winery. But it was Ferdinando, Luigi's son and the father of current owner Renato, who really stepped up production and marketing, even exporting the wine produced to France. The vineyards are located in the "Macellio" district, which is considered one of the best, in terms of position and exposure, for the cultivation of top quality grapes. Today, Renato and his son Daniele carry on the work begun in the past by their ancestors. Sustained by this long winemaking tradition, firmly rooted in the Canavese hills, they only vinify Erbaluce, from which they obtain the three types of wine contemplated by the DOCG certification: Erbaluce di Caluso, Caluso Passito and Caluso Spumante.

VINI SELEZIONATI The selected wines <i>Vins sélectionnés</i>	VALUTAZIONE Rating <i>Jugement</i>	FASCIA DI PREZZO Price range <i>Segment de prix</i>
Erbaluce di Caluso DOCG "Macellio" 2010		€
Caluso Passito DOC "Macellio" 2001		€€€

*Ce domaine naît vers la moitié du XVIIIème siècle comme petite propriété à l'extérieur des murs, encore présents, de l'ancien village de Caluso. La famille Bianco, à la tête de laquelle se trouvait Monsieur Clemente, à l'époque commença à pressentir l'importance du commerce et acheta le premier vignoble, en vinifiant et commercialisant directement le vin obtenu. En 1800, Giuseppe et Luigi, fils et petit fils du fondateur prirent en main l'entreprise. Mais ce sera successivement Ferdinando, fils de Luigi et père de Renato, l'actuel propriétaire, à déterminer un ultérieur développement de la production et de la commercialisation en vendant les vins produits aussi dans la proche France.*

*Les vignes sont situées dans la zone nommée «Macellio», réputée parmi les meilleures, comme position et exposition, pour obtenir des raisins de très grande qualité. Aujourd'hui Renato et le fils Daniele continuent l'oeuvre entreprise au cours des siècles par les ancêtres. Forts de cette longue tradition vitivinicole ancrée au territoire local, ils vinifient exclusivement le raisin Erbaluce duquel ils obtiennent les trois typologies considérées par la DOCG: Erbaluce di Caluso, Caluso Passito et Caluso Spumante.*



AZIENDA AGRICOLA  
BISON ROSANNA - ROSTAGNO



Frazione Macchia 47  
10084 Forno Canavese TO  
Tel. e Fax: +39 0124 77727  
gianpaolo.rostagno@rmstampi.it



In una zona dove il comparto enologico riposa prevalentemente sui vini bianchi ottenuti dall'autoctono vitigno Erbaluce, quest'azienda, da cinque anni, porta avanti una sfida impegnativa: creare una sua cantina per dimostrare che anche nell'Alto Canavese sia possibile impennare un'attività sulla produzione di vino rosso di qualità. L'azienda vitivinicola di famiglia è una buona base di partenza ma viene subito data una svolta alla gestione dei vigneti e delle cantine. La superficie coltivata viene ampliata, puntando su varietà autoctone, parallelamente si ammodernano le cantine, dotandole di moderne attrezzature. Oggi, si possono iniziare ad apprezzare i primi risultati, frutto di impegno e dedizione assoluta alla causa. Con l'annata 2007 infatti, viene imbottigliata la prima partita di vino Canavese Rosso DOC.

Molta strada rimane ancora da percorrere ma l'impegno profuso in questa prima fase è foriero di risultati sin d'ora lusinghieri. Una visita in azienda ed una degustazione saranno l'occasione per condividere il sogno della famiglia Bison e scoprire i tanti progetti futuri.

In an area where the best wines are the whites produced with the native Erbaluce vine, this farm took on a difficult challenge five years ago: that of creating a cellar of its own, capable of demonstrating that it is possible to produce top quality red wine even in the higher Canavese hills.

The family wine-making concern was a good starting point, but changes were immediately made to the running of the vineyards and the cellar. The cultivated area was extended, focusing on native varieties, and the cellar was updated and fitted out with the latest equipment.

Today the first results can be enjoyed, the fruit of commitment and absolute dedication to the cause. The first batch of Canavese Rosso DOC was bottled with the 2007 harvest. A great deal remains to be done but the hard work that has gone into this first stage promises to produce results particularly worthy of attention. A visit to the winery to taste the wine is an opportunity to share the dream of the Bison family and to find out about the many projects for the future.

VINI SELEZIONATI  
The selected wines  
*Vins sélectionnés*

VALUTAZIONE  
Rating  
*Jugement*

FASCIA DI PREZZO  
Price range  
*Segment de prix*

Canavese Nebbiolo DOC "Girumeta" 2009



€€

Canavese Rosso DOC "Neve sotto le stelle" 2007



€€

*Dans une zone où le secteur œnologique repose principalement sur les vins blancs obtenus du cépage autochtone Erbaluce, cette exploitation, depuis cinq ans, a relevé le pari contraignant de créer une cave pour démontrer que dans le Haut Canavese il était possible d'établir une activité basée sur la production de vin rouge de qualité. L'exploitation viti-vinicole de famille est une bonne base de départ sur laquelle, immédiatement, un vent de renouveau va souffler au vignoble et au cellier. La surface cultivée augmente, en misant sur les variétés autochtones, parallèlement les caves se modernisent et s'équipent de matériel moderne. Aujourd'hui, on peut commencer à apprécier les premiers résultats, fruits de travail et dévouement absolu à la cause. L'année 2007, en effet, voit la mise en bouteilles de la première partie de vin Canavese Rosso DOC (AOC).*

*Un long chemin reste à parcourir mais l'engagement entrepris en cette première phase est annonciateur de résultats, jusqu'à présent flatteurs. Une visite au cellier et une dégustation seront l'occasion pour partager le rêve de la famille Bison et découvrir les nombreux projets futurs.*



## BERTOTTI VIGNE & VINI



Località Granget 1  
10087 Valperga TO  
Cell. +39 335 6296280  
Cell. +39 335 7104217  
Tel. e Fax: +39 0124 617239  
info@terredelcreario.it

## BERTOTTI vigne & vini

L'azienda rinasce nel 2000 dalla volontà di ripristinare la tradizione vitivinicola portata avanti fin dagli anni '20 del '900 dagli antenati degli attuali titolari con semplicità e rispetto per la terra. Abbandonata a cavallo degli anni settanta, l'attività è ripresa grazie alla dedizione di un gruppo di amici accomunati dalla stessa passione e lo stesso amore per il loro territorio.

Il recupero dal bosco delle superfici meglio esposte, la ricostituzione di vecchi terrazzamenti presenti nella collina e l'impianto dei primi filari secondo le più razionali tecniche viticole attuali, sono stati gli interventi basilari per rivitalizzare i vigneti meritevoli di conservazione. Questi sono stati i passaggi preliminari per la realizzazione di una cantina che consentisse di sperimentare e consolidare le moderne tecnologie enologiche con contenitori in acciaio e legno per vinificazioni ed affinamenti. I vini esprimono con semplicità il territorio da sempre capace di regalare emozioni uniche e sincere. Nebbiolo, Barbera, Chatus e Syrah sono i vitigni di una produzione esclusivamente all'insegna della denominazione Canavese. I vigneti sono localizzati all'interno della Riserva Naturale Speciale del Sacro Monte di Belmonte in regione Vignolio e in regione Creario lungo l'asse viario che collega il centro abitato di Valperga alla frazione Gallenca.

The cellar was created in 2000 to revive the wine-making tradition that had been sustained since the 1920s by the ancestors of the current owners, with simplicity and great respect for the land. The activity was abandoned in the 1970s and has now been revived thanks to the dedication of a group of friends who share the same passion and love for their land.

The land with the best exposure was rescued from the encroaching woods, the old terracing on the hillsides was rebuilt, and the first vines were laid down according to rational modern vine-growing techniques; these were the first basic steps necessary to refashion vineyards that were worthy of conservation. They were also the first steps towards the construction of a wine cellar where it would be possible to experiment and consolidate modern wine-making technologies using steel and wooden vats and barrels. The wines are a straightforward reflection of the territory, which has always been a source of unique, genuine emotion. Nebbiolo, Barbera, Chatus and Syrah are the vines that go into a range of wines that all carry the Canavese name. The vineyards are located within the boundaries of the Special Nature Reserve of the Sacro Monte di Belmonte in the Vignolio and Creario districts, along the road that connects the town of Valperga to the hamlet of Gallenca.

VINI SELEZIONATI The selected wines <i>Vins sélectionnés</i>	VALUTAZIONE Rating <i>Jugement</i>	FASCIA DI PREZZO Price range <i>Segment de prix</i>
Canavese Nebbiolo DOC "Sagrin" 2009	↑↑	€€
Canavese Nebbiolo DOC "Sagrin" 2008	↑	€€
Canavese Rosso DOC "Parbleu" 2010	↑↑↑	€

*L'exploitation renaît en 2000 de la volonté de restaurer la tradition viti-vinicole existante depuis les années 20 et gérée avec simplicité et respect de la terre par les ancêtres des actuels propriétaires. Abandonnée à cheval des années 70 à cause du manque de perspectives humaines et économiques de la culture de la vigne dans la zone du Haut Canavese, l'activité a repris grâce au dévouement d'un groupe d'amis unis par la même passion et le même amour pour leur territoire. La récupération des superficies mieux exposées au bois, la reconstitution de vieilles terrasses présentes sur la colline et l'implantation des premiers rangs de vigne selon les plus rationnelles techniques actuelles, sont les premières interventions basilaires pour restructurer les vignobles méritoires de conservation. Puis la réalisation d'une cave qui permette d'expérimenter les modernes technologies œnologiques avec containers en acier et en bois pour les vinifications et les affinements. Les vins expriment avec simplicité le terroir, capable depuis toujours d'offrir des émotions uniques et sincères. Nebbiolo, Barbera, Chatus et Syrah sont les cépages d'une production exclusivement à l'enseigne de l'appellation Canavese. Les vignobles sont localisés à l'intérieur de la Réserve Naturelle Spéciale du Mont Sacré de Belmonte en région Vignolio et en région Creario le long de l'axe routier qui relie la commune de Valperga à la bourgaille Gallenca.*



## CANTINA DEI PRODUTTORI NEBBIOLO DI CAREMA



Via Nazionale 32  
10010 Carema TO  
Tel. +39 0125 811160  
Fax: +39 0125 801981  
www.caremadoc.it  
cantinaproduttori@caremadoc.it



Fondata nel 1960 da un gruppo di 18 soci, è una cooperativa composta oggi da 79 viticoltori locali. Lo scopo societario è quello di favorire l'evoluzione economica e sociale dei soci conferitori attraverso la valorizzazione della loro produzione, con particolare riferimento al vino tipico "Carema" e ad altri vini della DOC Canavese (Rosso, Rosato, Nebbiolo), con la vinificazione e l'invecchiamento in comune, secondo le più razionali tecniche enologiche. In considerazione dell'estrema parcellizzazione della proprietà viticola caremese, tutti i soci della cantina sono viticoltori part-time. Situata all'imbocco della Valle d'Aosta, la zona di produzione del Carema è limitata al solo Comune omonimo, come previsto dal disciplinare di produzione della DOC riconosciuta nel 1967; le uve Nebbiolo che lo caratterizzano maturano sui pergolati sorretti da suggestivi pilastri (pilon) in pietra e calce che danno un'inconfondibile nota al paesaggio alpino, ma che hanno altresì la funzione di accumulare calore e di mantenere una temperatura ottimale anche durante le ore notturne. Il "Carema" di questa cantina viene commercializzato con tre diverse etichette: la nera rappresenta il classico, la bianca contraddistingue la riserva e quella con i caratteristici vigneti rappresenta il barricato.

The Cantina dei Produttori di Nebbiolo di Carema, which was founded in 1960 by a group of 18 partners is a co-operative now made up of 79 local producers. Their aim is to improve the economic and social evolution of those involved by improving their operations, particularly where the production of the typical local wine Carema and the other DOC Canavese wines (Rosso, Rosato and Nebbiolo). They process and age the wines together, using the most rational wine-making techniques. Because of the extreme fragmentation of the vineyards in the Carema area, all the members of the organisation are part-time wine-makers. The DOC regulations introduced in 1967 limit the production area to that of the town of Carema itself, which is located at the mouth of the Aosta Valley; the Nebbiolo grapes that characterise this area mature on pergolas supported by picturesque stone and lime pillars (pilon), which give an unmistakable character to the mountain landscape, but also help to accumulate the heat and maintain a consistent temperature during the night. The Carema produced by this wine cellar is marketed under three labels: the black label for classic Carema, and the white label for the reserve while the label with the characteristic vineyards identifies the barrel-aged variety.

VINI SELEZIONATI The selected wines <i>Vins sélectionnés</i>	VALUTAZIONE Rating <i>Jugement</i>	FASCIA DI PREZZO Price range <i>Segment de prix</i>
Canavese Nebbiolo DOC 2009	↑	€
Canavese Rosato DOC "Tournet" 2010	↑	€
Canavese Rosso DOC "Turel" 2010	↑	€
Carema DOC "Classico" 2006	↑ ↑	€€
Carema DOC "Riserva" 2006	↑ ↑ ↑	€€

*Fondée en 1960 par un groupe de 18 associés, c'est une coopérative composée aujourd'hui par 79 viticulteurs locaux. Le but sociétaire est de favoriser l'évolution économique et sociale des associés qui confèrent les raisins, à travers la valorisation de leur production, en particulier du vin typique «Carema» et d'autres vins de la DOC Canavese (Rosso, Rosato, Nebbiolo), avec la vinification et l'affinement en commun, selon les techniques œnologiques les plus rationnelles. En considération de l'extrême parcellisation des propriétés viticoles de Carema, tous les associés de la Cave sont viticulteurs à temps partiel. Située à l'entrée de la Vallée d'Aoste, la zone de production du Carema est limitée à la seule commune homonyme comme prévu par la DOC dès 1967 et les raisins Nebbiolo mûrissent sur des treilles soutenues par de suggestifs piliers en pierre et chaux (pilon) qui confèrent une note unique au paysage alpin mais qui ont aussi la fonction d'accumuler la chaleur et de maintenir une température optimale également pendant les heures nocturnes. Le Carema de cette cave est commercialisé sous trois différentes étiquettes: la noire qui représente le classique, la blanche distingue la sélection et celle avec les caractéristiques vignobles, celui affiné en barriques.*

## CANTINA SOCIALE DEL CANAVESE



Via Montalenghe 9  
10090 Cuceglio TO  
Tel. +39 0124 32034  
Fax: +39 0124 492907  
www.cantinacuceglio.it  
info@cantinacuceglio.it



La Cantina Sociale del Canavese prende il nome dalla zona in cui ha sede, a dimostrazione del fatto che a Cuceglio, piccolo comune tra Torino e Ivrea, si concentra gran parte dell'arte della vinificazione locale.

Circa 150 aziende conferiscono le loro uve, aderendo ad un progetto che dal 1960, anno dell'inaugurazione, persegue obiettivi qualitativi, attraverso un rigoroso controllo del processo produttivo. La qualità si ottiene non solo in Cantina con l'utilizzo delle tecnologie più avanzate e rispettose delle caratteristiche organolettiche dei vini, garantite dalla costante presenza e professionalità dell'enologo, ma anche e soprattutto nelle vigne dov'è possibile eseguire gli opportuni interventi per assicurare, anno dopo anno, le peculiari proprietà dei vini locali. La gamma dei prodotti annovera sia vini da uve rosse, in particolare il Canavese Rosso e Rosato, che l'Erbaluce di Caluso, ottenuto dall'autoctono vitigno a bacca bianca, nelle tre diverse tipologie - fermo, spumante (Charmat e metodo classico) e passito - prodotti tipici ed unici di questa zona. Presso la Cantina è possibile, attraverso visite guidate, conoscere il ciclo produttivo e degustare i diversi vini. La cantina è aperta al pubblico tutti i giorni, dal lunedì al sabato, secondo il seguente orario:  
8:00 - 12:00 e 14:00 - 18:00.

This cooperative takes its name from the area in which its headquarters are located, underlining the fact that the majority of local wine-making activities are concentrated in Cuceglio, a small municipality located between Ivrea and Torino. Approximately 150 farms supply their grapes to this co-operative, as part of a project to produce wine, launched in 1960, respecting strict quality controls.

Quality is always obtained, not only in the wine cellar, from the use of advanced technology which respect the natural organoleptic features of the wine, guaranteed by the constant presence and experience of an expert, but above all in the vineyard, where the necessary steps can be taken to maintain the peculiar characteristics of the local wines year after year.

The product range covers both wines from red grapes, in particular Canavese Rosso and Rosato, and white wine such as Erbaluce di Caluso, made from the native local white grape in three versions - still, sparkling (charmat and classic method) and Passito - all typical and unique products from this area.

The Cellar organises guided tours of the facility, with sampling of the various wines. The cellar is open to the public on weekdays at the following times: 8 am - 12 noon and 2 - 6 pm.

VINI SELEZIONATI The selected wines Vins sélectionnés	VALUTAZIONE Rating Jugement	FASCIA DI PREZZO Price range Segment de prix
Erbaluce di Caluso DOCG "Elisa" 2010	★★★★	€
Canavese Barbera DOC 2009	★★★	€
Canavese Rosso DOC 2009	★★★	€

*Cette coopérative prend son nom de la zone où elle se situe, à démonstration du fait qu'à Cuceglio, petite commune entre Torino et Ivrea, se concentre une grande partie de l'art de la vinification locale.*

*Cent cinquante viticulteurs environ confèrent leurs raisins, adhérant à un projet qui, depuis la fondation en 1960, poursuit des objectifs qualitatifs à travers un rigoureux contrôle du cycle productif. La qualité s'obtient non seulement au cellier avec l'utilisation des technologies les plus modernes et respectueuses des paramètres organoleptiques des vins, garanties par la présence constante et professionnelle de l'enologue, mais aussi et surtout dans les vignes où il est possible d'effectuer les interventions nécessaires, au fil des années, pour assurer les caractéristiques spécifiques des vins locaux.*

*La gamme compte aussi bien des vins produits de raisins à grains rouges, en particulier le Canavese Rosso (rouge) et Rosato (rosé), que l'Erbaluce produit du cépage autochtone à grains blancs, dans les trois différentes typologies - tranquille, mousseux et passerillé - produits typiques et uniques de cette zone.*

*Des visites guidées à la cave, pourront faire connaître les méthodes de production et déguster les différents vins. La cave est ouverte tous les jours (sauf les fériés) de 8.00 à 12.00 et de 14.00 à 18.00.*



## CANTINA SOCIALE DELLA SERRA



Via Strada Nuova 12  
10010 Piverone TO  
Tel. +39 0125 72166  
Fax: +39 0125 727565  
www.cantinadellaserra.it  
cs.laserra@iol.it



La cantina, situata sul versante sud della collina morenica della Serra, in zona panoramica, è il frutto della visione sociale dell'Ingegnere Adriano Olivetti che aveva compreso la necessità di sviluppare un'economia alternativa alla fabbrica. La Cantina Sociale della Serra, fondata nel 1953 da un centinaio di soci, è stata inaugurata nel 1955 in occasione della prima vendemmia. Il momento di massima attività della cantina è stato raggiunto, però, negli anni '60 con mille soci ed una produzione di 40.000 quintali di uva. In quegli anni, inoltre, viene realizzato il locale di imbottigliamento. Oggi i soci sono 320 dislocati in 18 comuni con una possibilità di conferimento di circa 15.000 quintali di uva. La strategia aziendale ha privilegiato la diversificazione delle produzioni: otto tipologie di vini a denominazione di origine controllata. L'Erbaluce di Caluso è prodotto nelle tre versioni: fermo, spumante metodo Charmat e passito. Grazie alla DOC Canavese si ottengono i vini Canavese Bianco (da uve Erbaluce), Canavese Rosato (da uve Barbera e Nebbiolo), Canavese Rosso (da uve Barbera, Nebbiolo, Freisa, Croatina proposto sia nella versione giovane dell'annata che nella variante affinata in piccole botti per 12 mesi), Canavese Barbera e Canavese Nebbiolo. La Cantina organizza visite guidate e degustazioni.

### VINI SELEZIONATI The selected wines *Vins sélectionnés*

### VALUTAZIONE Rating *Jugement*

### FASCIA DI PREZZO Price range *Segment de prix*

Caluso Passito DOC 2004	↑ ↑ ↑	€€€
Erbaluce di Caluso DOCG 2010	↑	€
Erbaluce di Caluso Spumante DOC "Serra Classic" 2007	↑ ↑	€€
Canavese Rosato DOC 2010	↑	€
Canavese Barbera DOC 2009	↑	€
Canavese Nebbiolo DOC 2009	↑ ↑	€
Canavese Nebbiolo DOC 2008	↑	€
Canavese Rosso DOC 2009	↑	€

The cooperative wine cellar is located in a panoramic position on the southern slope of the moraine known as La Serra, and was the brainchild of the social-minded engineer Adriano Olivetti, who understood the need to develop another economy as an alternative to the factory. The Cantina Sociale della Serra, created in 1953 with about one hundred members, was officially inaugurated in 1955 to mark the first grape harvest. However the cellar reached its maximum output in the 1960s when it numbered over 1000 members and harvested 400 tonnes of grapes. The bottling plant was also built in the same period. Today there are 320 members, operating in 187 municipalities with a potential output of about 150 tonnes of grapes. The corporate strategy has favoured the diversification of production, and 8 different types of DOC wine are now produced. Three types of Erbaluce di Caluso are produced: still, spumante and passito. The Canavese DOC wine also produces Canavese Bianco (from the Erbaluce grape), Canavese Rosato (from Barbera and Nebbiolo grapes), Canavese Rosso (from Barbera, Nebbiolo, Freisa and Croatina grapes, marketed both as a young wine and aged in small barrels for 12 months), Canavese Barbera and Canavese Nebbiolo. The wine cellar organises guided tours and tasting sessions.

*La cave, située sur le versant sud de la colline morainique de la Serra, en zone panoramique, est le fruit de la vision sociale de l'ingénieur Adriano Olivetti qui avait compris la nécessité de développer une économie alternative à l'usine. La Cave Coopérative de la Serra, fondée en 1953 par une centaine d'adhérents, a été inaugurée en 1955 à l'occasion de la première vendange. Le summum de l'activité a été rejoint dans les années Soixante avec mille associés et une production de 4.000 tonnes de raisin. Le local pour la mise en bouteilles date de cette époque. Aujourd'hui les adhérents sont 320 disloqués en 18 communes avec un potentiel d'apport de 1.500 tonnes de raisin. La stratégie d'entreprise a privilégié la diversification des produits: 8 typologies de vins à appellation d'origine contrôlée. L'Erbaluce di Caluso est produit dans les trois versions: vin blanc sec, spumante (vin mousseux) et passito (passerillé). Grâce à la DOC Canavese on obtient les vins Canavese Bianco (du cépage Erbaluce), Canavese Rosato (des cépages Barbera et Nebbiolo), Canavese Rosso (des cépages Barbera, Nebbiolo, Freisa et Croatina, proposé en version à boire jeune et en variante affinée 12 mois en barriques), Canavese Barbera et Canavese Nebbiolo. La cave organise visites guidées et dégustations.*

## CANTINE BRIAMARA AZIENDA AGRIVITICOLA



Azienda Vitivinicola  
**CANTINE BRIAMARA**

Via Falchetti 33/B  
10014 Caluso TO  
Cell. +39 338 922522  
cantinebriamara@canavese.it



Di recente costituzione, questa cantina sostituisce l'azienda agricola Le Baccanti di cui mantiene il marchio e la qualità di vini affermati sul territorio. I giovani titolari Elisa e Massimiliano uniscono in questa realtà esperienze affinate negli anni dalle loro famiglie già dedite alla coltivazione della vite e alla produzione di vino fin dai primi anni del '900.

Gusto della sfida e voglia di confrontarsi e crescere caratterizzano questa coppia che vuole continuare a produrre all'insegna della tradizione locale con tecniche di vinificazione moderne ma rispettanti la tipicità del territorio.

I vigneti, tutti situati nel comune di Caluso in posizione di media collina, sono coltivati per intero a Erbaluce, l'uva locale per antonomasia di questo lembo di terra da sempre vocato alla viticoltura. La gamma dei vini aziendali si articola nelle tre tipologie previste dalla DOCG: Erbaluce di Caluso "S. Cristoforo", Caluso Spumante Metodo Classico "Berenice" e Caluso Passito "Pescarolo". Le antiche cantine aggiungono una stupenda cornice da visitare su appuntamento.

This young wine-making concern took over from the "Le Baccanti" farm, preserving its trademark and the quality of its successful wines. The young owners Elisa and Massimiliano bring together the experience perfected over the years by their families, who have been growing vines and making wine since the early 20th century.

The young couple enjoy a challenge and are determined to put themselves to the test and to grow; they want to continue to maintain local tradition, adopting modern wine-making techniques but respecting the specific characteristics of the area.

The vineyards are all located in the Caluso municipal area, on a moderate hillside, and entirely under Erbaluce, the local wine par excellence in this small area of land where wine-growing is a way of life.

The farm produces the three variants envisaged by the DOCG designation: Erbaluce di Caluso "S. Cristoforo", Caluso Spumante Metodo Classico "Berenice" and Caluso Passito "Pescarolo". The old wine cellars are a fascinating part of any visit; booking is recommended.

### VINI SELEZIONATI

The selected wines

*Vins sélectionnés*

### VALUTAZIONE FASCIA DI PREZZO

Rating

Price range

*Jugement*

*Segment de prix*

Caluso Passito DOC "Pescarolo" 2006	☆☆☆	€€€
Caluso Passito DOC "Riserva"2000	☆☆☆	€€€
Erbaluce di Caluso DOCG "San Cristoforo" 2010	☆☆☆	€€
Erbaluce di Caluso Spumante DOC "Berenice" 2005	☆☆	€€€

*Constituée récemment, cette cave remplace l'exploitation agricole Le Baccanti dont elle conserve le blason et la qualité des vins bien affirmés sur le territoire. Les jeunes propriétaires Elisa e Massimiliano unissent les expériences mûries au cours des années dans leurs respectives familles qui déjà se dédiaient à la culture de la vigne et à la production de vin depuis les premières années du XXème siècle.*

*Un certain goût pour les défis et le désir de se confronter et s'améliorer caractérisent ce couple qui se propose de continuer à produire à l'enseigne de la tradition locale en utilisant des techniques de vinification modernes mais respectueuses de la typicité territoriale. Les vignobles, tous sur la commune de Caluso, en position de basse colline, sont entièrement cultivés à Erbaluce, le raisin local par excellence de cette langue de terre depuis toujours vouée à la viticulture. La gamme des vins se décline dans les trois typologies prévues par la DOCG: Erbaluce di Caluso "S. Cristoforo", Caluso Spumante Méthode Traditionnelle "Berenice" et Caluso Passito "Pescarolo". Le vieux cellier constitue un splendide cadre à visiter sur rendez-vous.*



## AZIENDA AGRICOLA CARETTO LORIS LIVIO



Cascina Caretto - Strada per Ciconio  
10090 San Giorgio Canavese TO  
Cell. +39 328 0999745  
Tel. e Fax: +39 0124 32479  
[www.vinidelcanavese.it](http://www.vinidelcanavese.it)  
[info@vinidelcanavese.it](mailto:info@vinidelcanavese.it)



L'azienda è situata in una frazione poco distante dall'abitato di San Giorgio Canavese, paese ricco di storia e cultura, da sempre fulcro dell'attività agricola e commerciale della zona. Dislocata nel cuore della campagna, Cascina Caretto si presenta ancora oggi con le molteplici attività agricole di cui la viticoltura rappresenta sicuramente la voce trainante. Per generazioni l'azienda ha visto tramandarsi il sapere contadino di padre in figlio. Nel 2004 il passaggio aziendale da Domenico al figlio Loris conferma l'impegno di voler continuare a produrre con un orientamento verso il futuro ma mantenendo radici saldamente ancorate nella tradizione. A partire dagli anni '80, l'azienda ha incrementato la superficie a vigneto e le strutture aziendali per perseguire fermamente la tipicità delle produzioni.

La famiglia Caretto, operando manualmente, segue personalmente le proprie vigne. Diradamenti e selezione sono indispensabili al fine di poter portare in cantina uva di qualità; il rigore della vinificazione permette di proporre vini dall'inconfondibile carattere.

La produzione, a dimostrazione della crescita dell'azienda, risulta ampliata in questi ultimi anni e si articola in Erbaluce di Caluso, Caluso Passito, Canavese Rosato, Canavese Rosso e Canavese Rosso Novello. È possibile visitare la cantina, degustare i vini e seguire i percorsi didattici legati al mondo della viticoltura.

The farm is located near San Giorgio Canavese, a town with a rich history and culture, that has always been at the centre of the area's agricultural and commercial life. In the heart of the countryside, Cascina Caretto farms a wide range of crops, but vine-growing is certainly its most important activity.

For generations the family has handed down a love and understanding of the land from father to son. In 2004, Domenico passed the running of the farm to his son Loris, who confirmed his intention to continue the activity, with one eye on the future, but maintaining his roots firmly in tradition. Since the 1980s, the farm has increased the area under vines, strengthening the farm structure in order to focus on its typical output. The Caretto family cultivates its vines personally, and by hand. Suckering and selection are indispensable operations to ensure that the grapes that reach the cellar are of the highest quality; the care that goes into the wine-making produces wines with an unmistakable character. Output has expanded in recent years as the farm itself has grown, and now includes Erbaluce di Caluso, Caluso Passito, Canavese Rosato, Canavese Rosso and Canavese Rosso Novello. Visitors are welcome to visit the cellar and taste the wine, following educational itineraries that describe the world of wine-making.

*L'exploitation est située dans une bourgade proche du centre de San Giorgio Canavese, commune riche en histoire et culture, depuis toujours coeur de l'activité agricole et commerciale de la zone. En pleine campagne, la ferme des Caretto se présente encore aujourd'hui avec les nombreuses activités agricoles dont la viticulture représente sûrement le facteur dominant. Pendant des générations, les connaissances se sont transmises de père en fils. En 2004, le passage de Domenico au fils Loris, confirme l'engagement à continuer à produire en regardant au futur mais en maintenant des racines solidement ancrées à la tradition. A partir des années Quatre-vingt, l'exploitation a augmenté la superficie à vignoble et les structures productives pour poursuivre fermement la typicité des vins. La famille Caretto travaille manuellement et suit personnellement ses vignes. Taille verte et sélection sont indispensables afin de pouvoir porter à la cave des raisins de qualité; la rigueur de la vinification permet de proposer des vins au caractère unique. La production, à démonstration de la croissance de cette maison, s'est élargie en ces dernières années et s'articule en Erbaluce di Caluso, Caluso Passito, Canavese Rosato, Canavese Rosso et Canavese Rosso Novello (primeur). Il est possible de visiter la cave, déguster les vins et suivre des parcours didactiques liés au monde de la viticulture.*

VINI SELEZIONATI The selected wines <i>Vins sélectionnés</i>	VALUTAZIONE Rating <i>Jugement</i>	FASCIA DI PREZZO Price range <i>Segment de prix</i>
Canavese Rosso DOC 2009	↑ ↑	€
Erbaluce di Caluso DOCG 2010	↑ ↑ ↑	€
Erbaluce di Caluso DOC 2009	↑	€€

## AZIENDA AGRICOLA CIECK



Frazione San Grato  
10011 Agliè TO  
Tel. +39 0124 330522  
Fax: +39 0124 429284  
www.cieck.it  
info@cieck.it



L'azienda Agricola Cieck, nata nel 1985, è condotta oggi da Domenico Caretto e Lia Falconieri che hanno in comune passione ed esperienza. Fin dal principio l'obiettivo è stato quello di proporre vini di alta qualità che esprimessero al meglio le tipicità dei vitigni locali e del territorio. Negli anni l'azienda si è ampliata dotandosi di una moderna cantina sempre nel rispetto della tradizione locale.

Attualmente sono coltivati 16 ettari di vigneto sulle colline del Canavese. I terreni, situati nelle colline moreniche di Agliè, San Giorgio e Cuceglio hanno natura sabbioso - ciottolosa. I vitigni coltivati sono quelli autoctoni: l'Erbaluce, il Barbera, il Nebbiolo ed il Neretto di San Giorgio. I vigneti di Erbaluce hanno il tradizionale impianto a pergola; per la coltivazione dei vitigni a bacca rossa è stato invece scelto l'impianto a spalliera.

La cura diretta e meticolosa dei vigneti, le tecniche di lotta guidata, la professionalità dell'enologo Gianfranco Cordero e i preziosi suggerimenti ricevuti dai docenti della Facoltà di Agraria dell'Università di Torino sono i fattori determinanti che hanno consentito un costante miglioramento qualitativo dei vini aziendali. Erbaluce di Caluso passito Alladium e T sono i fiori all'occhiello della produzione.

The Cieck winery was founded in 1985, and is now run by Domenico Caretto and Lia Falconieri who continue the traditional production of local wines from native grapes, exploiting local conditions.

The farm cultivates 16 hectares directly, producing a comprehensive range of Canavese wines, starting from the various versions of Erbaluce, but including red wines made entirely by native grapes cultivated using traditional local techniques. The range of Canavese red wines extends from the more traditional Cieck Rosso table wine, to wines made exclusively with Nebbiolo grapes and Neretto from San Giorgio, a rare native varietal which the family is striving to recuperate and promote. The Erbaluce family also includes spumante, Erbaluce table wine and elegant Misobolo al T. The versatility of this varietal is expressed in full in Alladium and Alladium riserva passito, a modern rereading of ancient local wine-making traditions.

Erbaluce vines are traditionally planted using a pergola system, while a "spalliera", or espalier, system is adopted for the red grapes.

The meticulous care given to the vines, targeted pest-control techniques and expert advice from the Faculty of Agriculture of Torino University ensure that this farm always obtains top quality grapes, respecting the environment and consumer health.

VINI SELEZIONATI The selected wines <i>Vins sélectionnés</i>	VALUTAZIONE Rating <i>Jugement</i>	FASCIA DI PREZZO Price range <i>Segment de prix</i>
Erbaluce di Caluso DOCG "Misobolo" 2010	★★★★★	€€
Erbaluce di Caluso Spumante DOC "Calliope" 2006	★★★★	€€€
Canavese Nebbiolo DOC 2009	★★★	€€
Canavese Rosso DOC "Cieck Neretto" 2009	★★★	€€
Canavese Rosso DOC "Cieck Rosso" 2009	★★★	€€
Caluso Passito DOC "Alladium" 2004	★★★★	€€€

*La maison Cieck naît en 1985 et, aujourd'hui, est conduite par Domenico Caretto et Lia Falconieri qui ont en commun passion et expérience. Dès le début, l'objectif a été de produire de la grande qualité, expression des typicités des cépages locaux et du territoire. Au cours des années, l'exploitation a grandi, s'est dotée d'une cave moderne tout en respectant la tradition locale. Aujourd'hui, le domaine compte 16 ha de vignes sur les collines du Canavese fournissant des raisins de qualité. Les terrains situés sur les collines morainiques de Agliè, San Giorgio et Cuceglio sont à dominante sableuse et caillouteuse. Les cépages utilisés sont autochtones: Erbaluce, Barbera, Nebbiolo et Neretto di San Giorgio. Les vignes produisant l'Erbaluce sont élevées en treille alors que celles produisant les raisins à baies rouges sont à espalier. Le soin constant et méticuleux des vignobles, le professionnalisme de l'œnologue Gianfranco Cordero et les précieux conseils des professeurs de la Faculté d'Agronomie de l'Université de Torino sont les facteurs qui ont permis l'amélioration constante des vins de ce domaine. Erbaluce di Caluso passito Alladium et T sont les fleurons de la production.*



## COOPERATIVA PRODUTTORI ERBALUCE DI CALUSO



Piazza Mazzini 4  
10014 Caluso TO  
Tel. +39 011 9831447  
Fax: +39 011 9895840  
[www.canavese.it/cpec](http://www.canavese.it/cpec)  
[cpec@canavese.it](mailto:cpec@canavese.it)



La Cantina Produttori Erbaluce di Caluso, nata nel 1975 e costituita da 160 soci, associa circa l'80% dei produttori di Caluso. La cantina viene utilizzata anche come laboratorio didattico dagli allievi dell'Istituto Agrario Ubertini.

Attrezzature e tecniche di vinificazione sofisticate permettono di ottenere prodotti finali con un alto livello qualitativo nel rispetto dei parametri contenuti nei disciplinari delle tre tipologie di Erbaluce di Caluso DOCG e del Canavese DOC.

La moderna linea di imbottigliamento ad elevata capacità produttiva permette di imbottigliare la parte pregiata del prodotto, mentre la parte rimanente è venduta sfusa direttamente presso il proprio stabilimento.

La punta di diamante della produzione è sicuramente il Caluso Passito, ottenuto con l'appassimento delle uve sui graticci per almeno 5/6 mesi e con la maturazione in botti di rovere per almeno tre anni. L'Erbaluce di Caluso "Fiordighiaccio" è invece ottenuto con il metodo della criomacerazione, ossia con la macerazione a freddo dell'uva pigiata. Tale metodo di lavorazione permette una migliore estrazione dalle bucce dei profumi e degli aromi esaltandone le caratteristiche finali. Di recente produzione è il Caluso Spumante "Cuvée Soleil" ottenuto col metodo Charmat su base di Erbaluce di Caluso.

The "Cantina Produttori Erbaluce di Caluso" was created in 1975. It has 160 partners and covers practically 80% of all producers in Caluso. The winery is also used as a training laboratory for students of the "Istituto Agrario Ubertini" where students learn the art of wine-making.

Sophisticated machinery and wine-making techniques make for a final product with a high level of quality and rigorous respect for DOCG requirements necessary for the production of three "Erbaluce di Caluso" and "Canavese" labels. The modern bottling facility, with a high capacity, makes it possible to bottle the precious part of the product, while the remaining part is sold directly in large quantities by the winery itself. The producer's most precious asset is surely the "Caluso Passito", a wine that's obtained by letting the grapes dry out on grates for five to six months and finally with aging done in oak barrels for at least three years. On the other hand, Erbaluce di Caluso "Fiordighiaccio" is made by cold maceration of the crushed grapes which allows the best extraction of the skin's flavors and bouquet enhancing its final organoleptic features. A recent product is Caluso Spumante (sparkling white wine) "Cuvée Soleil" produced with "Charmat" method from Erbaluce di Caluso.

*La Cave des Producteurs d'Erbaluce di Caluso née en 1975, forte de 160 associés, regroupe pratiquement 80% des vigneron de Caluso. La cave est aussi utilisée comme cellier didactique par les élèves de l'Institut Agricole Ubertini.*

*Équipement et techniques de vinification sophistiquées permettent d'obtenir des produits fins d'un grand standard qualitatif et le respect des cahiers des charges des DOCG des trois types d'Erbaluce di Caluso et du Canavese. Une moderne ligne pour la mise en bouteille permet aujourd'hui de mettre en bouteille tout le produit de qualité, alors que la part restante est vendue en vrac directement au cellier.*

*Le fleuron de la production est sûrement le Caluso Passito, vin qui s'obtient après avoir passerillé les raisins sur des claies pendant au moins 5/6 mois et un affinement en barriques de rouvre pendant au moins trois ans. L'Erbaluce di Caluso Fiordighiaccio par contre, est le fruit d'une macération à froid du raisin foulé. Cette méthode permet une meilleure extraction des parfums et des arômes des peaux et exalte les caractéristiques finales. Récemment a été introduit le Caluso Spumante «Cuvée Soleil», obtenu avec la méthode Charmat sur une base d'Erbaluce di Caluso.*

VINI SELEZIONATI  
The selected wines  
Vins sélectionnés

VALUTAZIONE FASCIA DI PREZZO  
Rating Price range  
Jugement Segment de prix

Erbaluce di Caluso DOCG "Fiordighiaccio" 2010	↑ ↑ ↑	€
Erbaluce di Caluso Spumante DOC 2009	↑ ↑ ↑	€
Caluso Passito DOC 2005	↑	€€€€
Erbaluce di Caluso DOCG 2010	↑ ↑	€



## FAVARO BENITO



Strada Chiusure 1/bis  
10010 Piverone TO  
Tel. e Fax: +39 0125 72606  
www.cantinafavarolo.it  
info@cantinafavarolo.it

FAVARO  
LE CHIUSURE

L'azienda nasce nel 1992 dalla volontà di Benito Favaro che, giunto in prossimità della pensione, decide di dismettere i panni di dirigente d'azienda per tornare alle proprie origini contadine nelle terre di Piverone. L'anno di fondazione coincide con l'impianto della prima vigna del vitigno autoctono Erbaluce.

Posti sui terreni della collina morenica della Serra nel cuore del Canavese, i vigneti condotti con passione e perizia, beneficiano di terreni ricchi di sostanze minerali e del microclima mitigato dal lago di Viverone. Il figlio Camillo collabora oggi alla gestione seguendo la vinificazione e le operazioni di cantina.

I proprietari hanno creduto sin dagli esordi nelle potenzialità del vitigno Erbaluce, che vinificano anche nella versione Passito, aggiungendo nel tempo anche impianti di uve piemontesi quali Barbera e Freisa ed internazionali quali la francese Syrah. Acciaio, tonneau e barriques sono un'ulteriore dimostrazione della volontà di unire tradizione ed innovazione al fine dell'ottenimento di vini che sanno soddisfare i vari palati e che si sono già affermati in Italia e all'estero.

The winery was founded in 1992 by Benito Favaro, who was approaching retirement and decided to abandon his role as a company executive to return to his farming roots in the hills around Piverone. That same year, he planted his first vineyard with the native Erbaluce varietal.

Standing on the moraine known as La Serra, at the heart of the Canavese hills, the vineyards are tended with passion and expertise, benefiting from soil that is rich with minerals, and a microclimate mitigated by Lake Viverone. Benito's son Camillo now helps him to run the farm, taking charge of the vinification process and other cellar operations. The owners have believed in the potential of the Erbaluce vine from the start, and they also produce a Passito version; vineyards of typical Piedmontese grapes such as Barbera and Freisa have been added over the years, as well as the French grape Syrah. The use of steel vats, tonneau and small wooden barrels are further proof of the determination to blend tradition and innovation in order to obtain wines that satisfy all types of palate, and much of the wine is already successful in Italy and abroad.

VINI SELEZIONATI  
The selected wines  
Vins sélectionnés

VALUTAZIONE  
Rating  
Jugement

FASCIA DI PREZZO  
Price range  
Segment de prix

Erbaluce di Caluso DOCG 2010



€€

*L'exploitation naît en 1992 de la volonté de Benito Favaro qui, en proximité de l'âge de la retraite, décide de quitter son rôle de chef d'entreprise pour revenir à ses origines paysannes à Piverone. L'année de fondation correspond à l'implantation de la première vigne du cépage autochtone Erbaluce.*

*Situés sur des terrains de la colline morainique de la Serra au coeur du Canavese, les vignobles, conduits avec passion et maîtrise, bénéficient de terrains riches en matière minérale et d'un microclimat mitigé par le lac de Viverone. Le fils Camillo collabore, maintenant, à la gestion en suivant la vinification et les opérations de cave. La propriété a cru, dès le début, au potentiel du cépage Erbaluce qui est vinifié aussi en version Passito (passerillé), en ajoutant aussi au fur et à mesure des plants de raisins piémontais comme Barbera et Freisa et internationaux telle la Syrah. Acier, tonneau et barriques sont une ultérieure démonstration de la volonté d'unir tradition et innovation pour obtenir des vins qui savent satisfaire tous les palais et qui se sont déjà affirmés en Italie et à l'étranger.*



FERRANDO  
AZIENDA VITIVINICOLA



Via Torino 599/A  
10015 Ivrea TO  
Tel. e Fax: +39 0125 633550  
www.ferrandovini.it  
info@ferrandovini.it



La famiglia Ferrando opera nel mondo del vino da ben cinque generazioni. L'azienda, infatti, è stata fondata nel 1890 da Giuseppe che giunse ad Ivrea da Acqui con l'intento di introdurre i vini piemontesi in Valle d'Aosta. Con il figlio Luigi l'attività intraprese il suo vero e proprio sviluppo. In quei tempi l'azienda aveva sede nell'ex convento di San Bernardino a Ivrea, sotto l'abitazione dell'ing. Camillo Olivetti. A partire dal 1957 Giuseppe, nipote del fondatore, iniziò a produrre uno dei vini più rari ricavati dal vitigno Nebbiolo: il Carema. Nell'omonimo comune a ridosso della Valle d'Aosta, nel 1964 la famiglia realizzò una cantina per la produzione e l'invecchiamento di questo nobile figlio del Nebbiolo. Da allora l'attività è seguita con grande passione e devozione da Luigi insieme ai figli Roberto e Andrea. Negli anni l'impegno produttivo si è poi esteso all'intera gamma dei vini canavesani: Erbaluce di Caluso, Caluso Passito, Spumante metodo classico, Canavese Rosso, Canavese Bianco. Un accenno merita la vendemmia tardiva da Erbaluce di Caluso, ottenuta da uve vendemmiate a dicembre.

The Ferrando family has worked in the wine industry for over five generations. In fact, the winery was founded in 1890 by Giuseppe Ferrando who arrived in Ivrea from Acqui with the intention of introducing wines from Piemonte to the Valle d'Aosta. Working along with his son Luigi, the operation is now well established. In the past, the winery had its headquarters in the ex-convent of San Bernardino in Ivrea downstairs from Engineer Camillo Olivetti. In 1957, Giuseppe, the grandson of the founder, started to produce one of the rarest breed of the Nebbiolo variety, "Carema". In 1964, in the town of the same name near the Valle d'Aosta, the family founded a wine cellar for the production and aging of this prince of Nebbiolos. Since then, the operation has been carried out with enormous passion and devotion by Luigi and his sons, Roberto and Andrea. In addition to "Carema", after years of commitment, they expanded the entire line of Canavese wines to include "Erbaluce di Caluso", "Caluso Passito", "Spumante Metodo Classico", "Canavese Rosso", and "Canavese Bianco". And last but not least, and deserving of mention, is the late harvest of "Erbaluce di Caluso", produced by grapes harvested in December.

*La famille Ferrando opère dans le monde du vin depuis bien cinq générations. L'exploitation, en effet, a été fondée en 1890 par Giuseppe qui arriva à Ivrea en provenant d'Acqui avec l'intention d'introduire les vins piémontais en Vallée d'Aoste. Avec le fils Luigi l'activité décolla. En ce temps-là, le siège de la maison Ferrando était auprès de l'ex couvent de San Bernardino à Ivrea, sous l'habitation de l'ingénieur Camillo Olivetti. À partir de 1957, Giuseppe, petit-fils du fondateur, commença la production d'un des vins les plus rares obtenus du cépage Nebbiolo: le Carema. Dans la commune homonyme, aux portes de la Vallée d'Aoste, en 1964, la famille réalisa une cave pour la production et le vieillissement de ce noble fils du Nebbiolo. Depuis, l'activité est suivie avec grande passion et dévotion par Luigi avec ses fils Roberto et Andrea. Au cours des années, l'effort productif s'est étendu à toute la gamme des vins du Canavese: Erbaluce di Caluso, Caluso Passito (passerillé), Spumante méthode traditionnelle, Canavese Rosso, Canavese Bianco. A signaler la vendange tardive d'Erbaluce di Caluso, produite à partir de raisins vendangés à décembre.*

VINI SELEZIONATI The selected wines <i>Vins sélectionnés</i>	VALUTAZIONE Rating <i>Jugement</i>	FASCIA DI PREZZO Price range <i>Segment de prix</i>
Carema DOC "Etichetta Nera" 2006	☆☆	€€€
Canavese Rosso DOC "La Torrazza" 2009	☆☆	€€
Caluso Passito DOC 2005	☆☆	€€€
Erbaluce di Caluso DOCG "Cariola" 2010	☆☆	€€

## Fontecuoere



Strada Misobolo 11  
10090 San Giorgio Canavese TO  
Tel. +39 0124 32364  
Cell. +39 335 6057730 - 339 3994721  
www.fontecuoere.it  
tenuta@fontecuoere.it



Fontecuoere, sin dal nome, evoca passioni e ricordi lontani. Maria Luisa Monticelli, psicologa psicoterapeuta, fin da bambina ha vendemmiato nelle vigne dei nonni materni a San Giorgio Canavese. Nel 2008 le vengono affidati i vigneti coltivati da oltre mezzo secolo con amore e dedizione dalla propria famiglia d'origine e con il marito Stefano da vita a Fontecuoere, un progetto che coniuga prodotto, cultura e territorio.

I nuovi possedimenti (Tenuta e Dimora storica Fontecuoere) hanno dato ulteriore impulso alla crescita dell'azienda che oggi può annoverare tra le sue proposte vini provenienti esclusivamente da uve selezionate dei propri vigneti.

Erbaluce di Caluso DOCG, Canavese Rosso DOC e Canavese Nebbiolo DOC, costituiscono il risultato di affinamenti cercati nel connubio di tradizione ed evoluzione vitivinicola, grazie anche al sapiente e attento contributo di un enologo di comprovata esperienza.

Passione e tecnologia si incontrano per riproporre l'austera personalità dei vini canavesani, da scoprire anche attraverso visite ai vigneti e degustazione guidate nello scenario naturale della dimora storica del XVII secolo immersa in un parco secolare di 11 ettari tra vigneti, alberi rari e sorgenti.

The very name of Fontecuoere evokes distant passions and memories. Maria Luisa Monticelli, a psychologist and psychotherapist, has helped to harvest the grapes on her maternal grandparent's farm in San Giorgio Canavese since she was a child.

In 2008 she was put in charge of the vineyards that had been lovingly and painstakingly cultivated by her family for over half a century, and with her husband Stefano she created Fontecuoere, a project that combines product, local culture and local tradition.

New land (the Fontecuoere estate and house) has given a further boost to the growth of the winery whose range now boasts wine made exclusively from selected grapes from her own vineyards.

Erbaluce di Caluso DOCG, Canavese Rosso DOC and Canavese Nebbiolo DOC are the result of careful refinement, the combination of tradition and evolving wine-making techniques, and the expert and painstaking advice of an experienced oenologist.

Passion and technology merge to rewrite the austere personality of Canavese wines, as the public will discover if they visit the vineyards and taste the wine in the natural setting of the 17th century stately home immersed in an 11 hectare park, surrounded by vineyards, rare trees and water features.

VINI SELEZIONATI The selected wines Vins sélectionnés	VALUTAZIONE Rating Jugement	FASCIA DI PREZZO Price range Segment de prix
Erbaluce di Caluso DOCG "Fontecuoere" 2010	★★★★	€€€€
Canavese Nebbiolo DOC "Fontecuoere" 2009	★★★	€€€€
Canavese Rosso DOC 2009	★★	€€

*Fontecuoere, à partir du nom, évoque des passions aviques et des souvenirs lointains. Maria Luisa Monticelli, psychologue psychothérapeute, dès son plus jeune âge a vendangé les vignes des grands parents maternels à San Giorgio Canavese. En 2008, on lui confie les vignobles cultivés depuis plus d'un demi-siècle avec amour et dévouement par sa famille d'origine et avec son mari Stefano elle donne naissance à Fontecuoere, un projet qui conjugue produit, culture et terroir.*

*Les nouvelles propriétés (Domaine et Demeure historique Fontecuoere) ont poussé ultérieurement l'essor de la société qui compte aujourd'hui exclusivement des vins issus de ses propres vignes. Outre l'Erbaluce di Caluso DOCG, les vins Canavese DOC Rosso et Nebbiolo sont le résultat d'affinements recherchés dans l'alliance entre la tradition et l'évolution viti-vinicole, grâce au savant et attentif apport d'un oenologue d'établie expérience internationale qui a adhéré avec enthousiasme à ce projet.*

*Passion et technologie se rencontrent pour reproduire l'austère personnalité des vins locaux, à découvrir aussi à travers des visites au vignoble et des dégustations guidées dans le cadre naturel de la demeure historique du XVIIème siècle noyée dans bio-parc séculaire de 11 ha, au milieu de vignobles, arbres rares et sources.*



GIACOMETTO BRUNO  
AZIENDA VITIVINICOLA



Via Diaz 69  
10014 Caluso TO  
Tel. +39 011 9832898  
Cell. +39 348 6522427  
www.giacometto.com  
bruno.giacometto@alice.it  
info@giacometto.com



Bruno Giacometto è l'erede di una lunga tradizione di famiglia. La viticoltura è stata ulteriormente sviluppata, prima dai genitori, Giuseppe e Nella, e dal 2001 direttamente sotto la sua guida. Si dedica con passione alla produzione dei vini tipici della zona di Caluso che racchiudono i profumi e i sapori del territorio. I vigneti sono situati nelle migliori zone del comune che dà il nome al vino: Macellio, La Madonna e Sant'Antonino. Le tre tipologie previste dalla DOCG sono presenti in azienda. Seppure con uno sguardo al passato, le nuove tecnologie si fanno strada e l'Erbaluce di Caluso si avvale dei benefici, specie in termini di aromi, della criomacerazione. Nelle prime vendemmie era condotta con l'utilizzo del ghiaccio secco, ora con il raffreddamento delle uve in cella. Dei 6 ha totali a vigna, circa 3 sono piantati a Erbaluce e 2 con vitigni misti. Dall'ettaro rimanente si ottengono le uve nere che originano le due tipologie di Canavese DOC, Rosso e Nebbiolo.

Bruno Giacometto is the heir to a long family tradition. The wine-making activities were developed first by his parents, Giuseppe and Nella, and then directly by himself from 2001. He throws himself into the production of the typical wines of the Caluso area, which embody the perfumes and flavours of this territory. The vineyards are in the best locations in the municipality that gives its name to the wine: Macellio, La Madonna and Sant'Antonino. The three types envisaged by the DOCG designation are all produced by the farm. Although the past is never ignored, new technologies have gradually been introduced and the Erbaluce di Caluso now benefits from the advantages of cold maceration techniques, particularly where the aromas are concerned. For the first harvests dry ice was used, but the grapes are now cooled in cells.

Of the total area of 6 hectares of vineyard, 3 are planted with Erbaluce and 2 with mixed vine varieties. The remaining hectare is set aside for the red grapes that go into the two types of Canavese DOC, Rosso and Nebbiolo.

VINI SELEZIONATI The selected wines <i>Vins sélectionnés</i>	VALUTAZIONE Rating <i>Jugement</i>	FASCIA DI PREZZO Price range <i>Segment de prix</i>
Erbaluce di Caluso Spumante DOC 2008		€€€
Erbaluce di Caluso DOCG 2010		€

*Bruno Giacometto est l'héritier d'une longue tradition de famille. La viticulture s'est ultérieurement développée, d'abord avec ses parents, Giuseppe et Nella, et depuis 2011 directement sous sa conduite. Il se dédie avec passion à la production des vins typiques de la zone de Caluso qui renferment les parfums et les saveurs du terroir. Les vignobles sont situés dans les meilleures zones de la commune qui donne le nom au vin: Macellio, La Madonna et Sant'Antonino. Les trois typologies prévues par la DOCG sont présentes sur l'exploitation. Toujours avec un regard sur le passé, les nouvelles technologies se fraient un chemin et l'Erbaluce di Caluso bénéficie des avantages, surtout en termes d'arômes, de la macération à froid. Dans les premières vendanges elle était effectuée avec l'utilisation de la neige carbonique, maintenant on refroidissait les raisins en cellule. Des 6 hectares plantés à vigne, 3 environ sont à Erbaluce et 2 à cépage mixtes. De l'hectare restant on obtient les raisins rouges qui produisent les deux typologies de Canavese DOC, Rosso et Nebbiolo.*

## LA CAMPORE



Via Cascina Campore 1  
Fraz. Masino  
10010 Caravino TO  
Tel. e Fax: +39 0125 778484  
www.lacampore.com  
la\_campore@tiscali.it



Nel 1974 la famiglia Fiamenghi acquista dai conti Valperga circa 38 ha di bosco ceduo con rustico annesso, a poche centinaia di metri dal castello di Masino di Caravino.

Questa zona, adibita in passato alla coltivazione della vite anche per via della favorevole esposizione, viene riportata alla sua originaria vocazione. Dopo un anno si mette a dimora un ettaro di vigneto di Erbaluce. La nuova era dell'azienda continua con la ristrutturazione del rustico e dopo alcuni avvicendamenti familiari, la conduzione oggi è nelle mani di Franca Fiamenghi e del marito Gabriele Roberto. In un unico corpo situato a 450 metri d'altitudine, oltre al già citato Erbaluce di Caluso viene prodotto anche il Canavese Rosso. Entro fine anno sarà messo a dimora un ettaro di Nebbiolo.

Nella nuova cantina, creata nel 2003, nasce anche il Caluso Passito e matura una selezione di Caluso Spumante Metodo Classico.

La forma d'allevamento d'impianto più diffusa è la spalliera anche se rimangono alcuni filari a pergola calusiense e trentina, nel rispetto della tradizione. Quest'azienda rappresenta un nuovo importante tassello per la vitalità dell'enologia locale.

In 1974 the Fiamenghi family purchased around 90 acres of deciduous forest from the Counts of Valperga, including a farmhouse, a few hundred metres from Masino di Caravino castle.

The area was particularly well exposed to the sun, and in view of the fact that vines had been cultivated there in the past, the family decided to return it to its original use. A year later, a new two and a half acre vineyard of Erbaluce was established. The new era of the vineyard continues, with the remodelling of the farmhouse and today, after some family management changes, the operation is in the hands of Franca Fiamenghi and her husband Gabriele Roberto. In a single lot, at an altitude of 450 metres, they now grow both Erbaluce di Caluso as mentioned, and Canavese Rosso. A hectare of Nebbiolo will also be planted by the end of the year.

The new cellar set up in 2003 also produces Caluso Passito, and a selection of Caluso Spumante Metodo Classico.

The form of cultivation most used is the VPS Vertical shoot positioning system but there are also some traditional pergolas typical of Caluso and Trento. This winery plays a new important role for the evolution of wine-making locally.

VINI SELEZIONATI  
The selected wines  
Vins sélectionnés

VALUTAZIONE  
Rating  
Judgement

FASCIA DI PREZZO  
Price range  
Segment de prix

Canavese Rosso DOC 2010



€

Erbaluce di Caluso DOCG 2010



€

*En 1974, la famille Fiamenghi achète environ 38 hectares de bois taillis avec bâtiment annexe aux contes Valperga, à quelques centaines de mètres du château de Masino Caravino.*

*Cette zone, autrefois cultivée à vigne, en raison aussi de son exposition favorable, revient à sa vocation d'origine. Un an après, un hectare de vignoble à Erbaluce est mis à demeure.*

*Cette nouvelle ère de l'exploitation continue avec la restructuration de l'annexe et après quelques alternances familiales, la conduction est, aujourd'hui, dans les mains de Franca Fiamenghi et du mari Gabriele Roberto. En une seule parcelle située à 450 mètres d'altitude, outre au déjà cité Erbaluce di Caluso, est produit aussi le Canavese Rosso. D'ici la fin de l'année, on assistera à l'implant d'un hectare de Nebbiolo. Dans la nouvelle cave, créée en 2003, naît le Caluso Passito (passerille) et s'affine une sélection de Caluso Spumante Méthode Traditionnelle.*

*La forme d'élevage la plus répandue est l'espalier même si, en respect de la tradition, survivent des treilles à la façon de Caluso ou de Trento.*

*Cette exploitation représente une nouvelle pièce importante de la future vitalité de l'enologie locale.*





Via IV Novembre 30  
10010 Settimo Rottaro TO  
Tel. +39 0125 729231  
Cell. +39 339 5766157  
Fax +39 0125 729227  
www.lamasera.it  
info@lamasera.it



La Masera nasce nel 2005 dall'idea di alcuni irriducibili sognatori intenzionati a far rivivere la leggenda del gusto dell'Erbaluce di Caluso Passito che si narra nato proprio dalle mani sapienti dei contadini rottaresi e che aveva in Camillo Olivetti un promotore d'eccezione.

L'azienda conta oggi una superficie vitata di circa 32.000 mq., con impianti a pergola e a filari, e vinifica in proprio in una cantina professionale ubicata nel Comune di Piverone.

I vigneti sorgono nei comuni di Settimo Rottaro e di Azeglio e le uve coltivate sono: Erbaluce, Barbera, Freisa, Neretto, Nebbiolo e Vespolina. Il vino maggiormente prodotto è l'Erbaluce di Caluso. Vengono poi prodotti tre vini rossi, di cui due in purezza, Barbera e Nebbiolo e uno, il Canavese Rosso, ottenuto da uve provenienti da vigneti aventi la seguente composizione ampelografica: Nebbiolo, Barbera, Bonarda, Freisa e Neretto. Una giovane azienda che testimonia la vitalità della zona e assicura il tramandarsi della tradizione vitivinicola in Canavese.

La Masera was established in 2005 by a group of diehard dreamers who wanted to breathe new life into the legendary Erbaluce di Caluso Passito which is said to have been created by the skilful hands of farmers from Rottaro, and which numbered Camillo Olivetti among its greatest supporters.

Today the winery has approximately 32,000 sq m under vines, planted both under pergolas and in rows, and the wine is processed in a professional cellar in the municipality of Piverone.

The vineyards are located in the towns of Settimo Rottaro and Azeglio and the grapes cultivated are: Erbaluce, Barbera, Freisa, Neretto, Nebbiolo and Vespolina. The wine produced in the largest quantities is Erbaluce di Caluso, followed by three reds, two of which, Barbera and Nebbiolo, are pure, plus Canavese Rosso, which is made with grapes from vineyards growing a mixture of Nebbiolo, Barbera, Bonarda, Freisa and Neretto. It is a young farm that is a symbol of the vitality of the area and guarantees the continuation of the wine-making tradition in the Canavese hills.

VINI SELEZIONATI The selected wines <i>Vins sélectionnés</i>	VALUTAZIONE Rating <i>Jugement</i>	FASCIA DI PREZZO Price range <i>Segment de prix</i>
Canavese Nebbiolo DOC 2009	↑ ↑ ↑	€€
Erbaluce di Caluso DOCG 2010	↑ ↑	€

*La Masera naît en 2005 de l'idée de quelques irréductibles rêveurs intentionnés à faire revivre le mythe jamais réprimé de la bonté inaccessible de l'Erbaluce di Caluso Passito (passerille) que l'on raconte être né des mains magistrales des paysans de Settimo Rottaro et qui avait en Camillo Olivetti un promoteur d'exception, surtout lors de ses voyages à l'étranger.*

*L'exploitation compte aujourd'hui une superficie d'environ 32.000 mètres carrés avec des vignobles élevés à treilles et à rangs et vinifie ses raisins dans une cave professionnelle de la commune de Piverone.*

*Les vignobles se trouvent sur les communes de Settimo Rottaro et Azeglio et les raisins cultivés sont: Erbaluce, Barbera, Freisa, Neretto, Nebbiolo et Vespolina. Le vin le plus produit est l'Erbaluce di Caluso. Viennent ensuite trois vins rouges, dont deux en monocépage, Barbera et Nebbiolo et un, le Canavese Rosso, issu de raisins produits de vignobles ayant la composition ampélographique suivante: Nebbiolo, Barbera, Bonarda, Freisa et Neretto. Un nouveau domaine qui témoigne de la vitalité de la zone et assure la perpétuation des traditions viti-vinicoles en Canavese.*

## AZIENDA AGRICOLA MASSOGLIA



Via Fontanasse 1 - Fraz. San Grato  
10011 Agliè TO  
Tel. +39 347 9060934  
Fax: +39 0124 33704  
vinimassoglia@libero.it



All'inizio del '900, Martino Massoglia ed il padre Battista fondarono questa azienda che si occupava inizialmente della fabbricazione delle botti per la conservazione del vino, dimostrando un attaccamento alla terra, al mondo rurale e ad un saper ancestrale, fatto di esperienza ed intuito. Il loro obiettivo non era solo quello di soddisfare gli altri viticoltori dell'epoca ma anche quello di possedere una propria cantina nelle migliori zone di produzione.

Le colline su cui giacciono gli attuali vigneti dell'azienda sono difatti tra le più vocate della zona e vanno da Agliè a Cuceglio precisamente passando dalla zona di San Grato, ove si estendono i vigneti di Barbera (grappolin), Freisa, Bonarda, Neretto, Croatina ed Erbaluce che danno origine ai vini delle DOCG e DOC locali (Erbaluce di Caluso e Canavese).

In quest'azienda a conduzione familiare, lo scopo è di estrarre le sostanze più nobili dell'uva e di trasmetterle al vino attraverso attente lavorazioni di cantina: spremitura soffice, fermentazione controllata, stabilizzazione con il solo freddo, a temperature molto ridotte.

La visita della cantina, oltre ai vini, permetterà di scoprire tradizionali specialità canavesane quali salame di patata, formaggi di malga e torcetti.

Martino Massoglia and his father Battista founded this farm in the early 1900s, originally producing barrels to store wine, demonstrating a great love of the land and the countryside and an understanding of local traditions, based on experience and intuition. Even then, their goal was not only to supply other wine-makers but also to build up their own cellar in one of the best production areas. The hills that the farm's vineyards stand on today are some of the best placed in the area between Agliè and Cuceglio, particularly in the San Grato district, with vineyards of Barbera ('grappolin'), Freisa, Bonarda, Neretto, Croatina and Erbaluce that go into the local DOCG and DOC wines (Erbaluce di Caluso and Canavese). The philosophy of this family-run farm is to extract the noblest part of the grapes and to transmit it to the wine through a series of painstaking processes in the cellar: gentle pressing, controlled fermentation, and cold stabilisation at very low temperatures. A visit to the cellar is an opportunity to discover not only the wine but also traditional local specialities such as potato salami, malga cheese and torcetti biscuits.

VINI SELEZIONATI  
The selected wines  
Vins sélectionnés

VALUTAZIONE  
Rating  
Jugement

FASCIA DI PREZZO  
Price range  
Segment de prix

Canavese Rosato DOC 2010



*Au début du XXème siècle, Martino Massoglia et son père Battista fondèrent cette exploitation qui s'occupait initialement de la fabrication des tonneaux pour la conservation du vin, en démontrant un remarquable attachement à la terre, au monde rural et à un savoir ancestral fait d'expérience et intuition. Leur objectif n'était pas seulement de satisfaire les autres viticulteurs de l'époque mais aussi de posséder une cave dans les meilleures zones de production.*

*Les collines où se trouvent actuellement les vignobles de la propriété sont parmi les plus vouées de la zone et vont de Agliè à Cuceglio, précisément en passant par San Grato, où s'étendent les vignobles de Barbera (grappolin), Freisa, Bonarda, Neretto, Croatina et Erbaluce, qui sont à la base des DOCG et DOC locales (Erbaluce di Caluso et Canavese).*

*Cette exploitation à conduction familiale se propose d'extraire les substances les plus nobles du raisin et les transmettre au vin à travers de rigoureuses techniques de cave: foulage souple, fermentation contrôlée, stabilisation à froid uniquement, à température très basse. La visite de la cave, outre les vins, permettra de découvrir les spécialités traditionnelles locales telles que le saucisson de pommes de terre, les fromages de bergerie et les torcetti (torsades sucrées).*



## AZIENDA AGRICOLA ORSOLANI



Corso Repubblica 5  
10090 San Giorgio Canavese  
Tel. +39 0124 32386  
Fax +39 0124 450342  
www.orsolani.it  
info@orsolani.it



La storia della Cantina inizia alla fine del XIX secolo quando Giovanni Orsolani e la moglie Domenica rientrarono dall'America, richiamati dalla nostalgia della propria terra, ed aprirono la "Locanda Aurora". Mentre la moglie si affaccendava in cucina, Giovanni lavorava in campagna ed in cantina per produrre il vino necessario alla locanda. Il successo ottenuto da quest'ultimo fece sì che la Cantina si ingrandì e che la generazione successiva si dedicasse a tempo pieno a questo settore.

Il grande impegno sul vitigno Erbaluce inizia nel 1967 con l'avvento della DOC ed è continuato in tutti questi anni sulle tre tipologie di vino derivate da questo vitigno e sulla DOC Canavese. I 18 ettari di vigneti hanno esposizioni perfette nella zona classica dell'Erbaluce, sul territorio stesso del comune di Caluso. Tutte le fasi della lavorazione sono assolutamente artigianali e non si avvalgono di macchinari per la gestione dei vigneti, ma unicamente della sapiente opera di mani esperte. In cantina ogni operazione è seguita attentamente e direttamente da Francesco Orsolani e dal figlio Gian Luigi. Oggi la Cantina è membro ordinario del prestigioso Comitato Grandi Cru d'Italia.

The history of this winery starts at the end of the 19th century, when Giovanni Orsolani and his wife Domenica returned from America, stung by nostalgia for their native land. They then opened the "Locanda Aurora" and while his wife worked in the kitchen, Giovanni worked the land to produce the wine needed for the inn's needs. The success obtained by the wine, allowed the operation to expand and the next generation dedicated all their resources to wine-making.

They turned their attention to the Erbaluce vine in 1967 when the DOC designation was created and this tradition has continued ever since, concentrating on the three varieties that are produced from this vine and on DOC Canavese.

Orsolani works 39 acres of land that is ideally positioned in Erbaluce country, in the municipal area of Caluso, and all the operations on the vine are undertaken by hand using traditional methods. Only expert knowledge is able to manage the vineyards and every step taken in the cellar is monitored directly and closely by Francesco Orsolani and his son Gian Luigi. Today the winery is a regular member of the prestigious Grands Crus of Italy Committee.

VINI SELEZIONATI The selected wines <i>Vins sélectionnés</i>	VALUTAZIONE Rating <i>Jugement</i>	FASCIA DI PREZZO Price range <i>Segment de prix</i>
Erbaluce di Caluso DOCG "La Rustia" 2010	TT	€€
Erbaluce di Caluso DOC "S. Antonio" 2009	T	€€€
Erbaluce di Caluso Spumante DOC "Cuveé Tradizione" 2006	T	€€€
Canavese Rosso DOC "Acini Sparsi" 2009	TT	€€

*L'histoire de ce cellier commence à la fin du XIXème siècle, quand Giovanni Orsolani et sa femme Domenica, retournèrent d'Amérique, rappelés par la nostalgie de leur terre natale. Ils ouvrirent l'auberge "Locanda Aurora" et pendant que sa femme s'affairait aux fourneaux, Giovanni travaillait les champs pour produire le vin nécessaire à l'auberge. Le succès obtenu par ce dernier fut tel que la cave s'agrandit et que les générations suivantes se consacrèrent à plein temps à ce secteur.*

*Le grand travail sur le cépage Erbaluce commence en 1967 avec l'arrivée de la DOC et se poursuit jusqu'à nos jours sur les trois types de vin dérivés de ce cépage et sur la DOC Canavese. Les 18 hectares de vignes sont exposés au mieux dans la zone classique de l'Erbaluce, le territoire même de la commune de Caluso. Toutes les phases de la vinification sont absolument artisanales, sans utilisation de machines, pas même pour la gestion des vignes où seule opère l'adroite oeuvre de mains expertes. A la cave, chaque opération est suivie attentivement et directement par Francesco Orsolani et son fils Gian Luigi. Aujourd'hui la cave est membre ordinaire du prestigieux Comité Grand Crus d'Italie.*



## AZIENDA AGRICOLA PIATTI ANTONELLA



Via Municipio 19  
10035 Mazzè TO  
Cell. +39 338 4370371  
Cell. +39 339 3651115  
Fax +39 011 9835988  
piatti2002@alice.it



Un'azienda a conduzione familiare che nasce nel 2000 e comprende, oltre alla vite, seminativi, bosco e frutteto. Dall'anno 2006, le uve che venivano conferite alla Cooperativa Produttori Erbaluce di Caluso, sono vinificate direttamente presso la propria cantina.

L'intera produzione viene gestita secondo i criteri di coltivazione biologica; i relativi controlli sono affidati all'Ente Certificatore ICEA. L'azienda è altresì associata all' AIAB. Vengono trasformate solo ed esclusivamente le uve prodotte in azienda. La trasformazione enologica avviene secondo metodi convenzionali e la certificazione biologica del vino finito in bottiglia si riferisce esclusivamente alle uve di provenienza. I terreni vitati, tutti nel Comune di Mazzè, sono ubicati in zone collinari particolarmente vocate e sono composti sia da vigneti storici sia da nuovi impianti che stanno entrando in questi anni in produzione. L'85% della produzione è a Denominazione di Origine Controllata e Denominazione di Origine Controllata e Garantita. L'Erbaluce di Caluso e il Caluso Passito rappresentano circa il 60% della produzione, mentre la parte restante è data dal Canavese nelle tipologie Rosso e Nebbiolo. Ultimo arrivato in cantina, l'Erbaluce di Caluso Spumante Metodo Classico. La produzione si attesta intorno alle 15.000 bottiglie. La cantina è aperta al pubblico previo appuntamento.

This family-run farm was created in 2000 and grows not only vines but also seed crops, woods and fruit. Since 2006, the grapes that used to be taken to the Erbaluce di Caluso Producers Cooperative are now processed right on the premises.

The entire farm is managed organically; controls are carried out by the certifying agency ICEA and the farm is a member of AIAB. Wine-making adopts traditional methods, which means that the wine can be certified both as organic and produced exclusively with grapes grown on the estate. The land under vines is all within the town boundaries of Mazzè, on well exposed hillsides, and contains both historical and new vines that are gradually starting to produce. 85% of the wine produced is DOC (Denominazione di Origine Controllata) or DOCG (Denominazione di Origine Controllata e Garantita).

Erbaluce di Caluso and Caluso Passito make up about 60%, while the remainder is Canavese Rosso and Nebbiolo. Erbaluce di Caluso Spumante Metodo Classico has recently been added to the range. Output is about 15,000 bottles per year. The cellar is open to the public on appointment.

VINI SELEZIONATI  
The selected wines  
Vins sélectionnés

VALUTAZIONE  
Rating  
Jugement

FASCIA DI PREZZO  
Price range  
Segment de prix

Canavese Rosso DOC "Gnepoc" 2009



*Une exploitation à conduction familiale née en 2000 qui comprend, outre la vigne, céréales, bois et verger. Depuis 2006, les raisins qui étaient conférés à la Cooperativa Produttori Erbaluce di Caluso (cave coopérative), sont transformés et vinifiés directement sur place.*

*Toute la production est gérée selon les critères de l'agriculture biologique, les contrôles étant de compétence de la société de certification ICEA; l'entreprise est associée à l'AIAB. Pour les raisins, la certification biologique concerne uniquement ceux de la propriété, transformés selon les techniques traditionnelles. Les vignobles se trouvent tous sur la commune de Mazzè, sur de collines particulièrement vouées; la superficie totale de 2 ha est composée de vieilles vignes et de nouvelles implantations qui deviendront productives graduellement. 85% de la production vinicole est à Appellation d'Origine Contrôlée et Appellation d'Origine Contrôlée et Garantie. L'Erbaluce di Caluso et le Caluso Passito en représentent environ le 60%, le restant étant donné par le Canavese dans les typologies Rosso et Nebbiolo. Dernier né de la cave, l'Erbaluce di Caluso Spumante Méthode Traditionnelle. La production est d'environ 15.000 bouteilles. La cave est ouverte pour la vente au public sur rendez-vous.*



AZIENDA AGRICOLA  
SANTA CLELIA



Regione Rossana 7  
10035 Mazzè TO  
Tel. e Fax +39 011 9835187  
www.santaclelia.it  
info@santaclelia.it



L'azienda vitivinicola Santa Clelia, nata agli inizi degli anni '70, da sempre dedica la propria attività alla sola coltura della vite, nel cuore del Canavese. Negli ultimi anni gli attuali proprietari hanno rinnovato l'intera struttura aziendale rendendola moderna e dinamica, in linea con gli attuali standard produttivi, pur mantenendo fede ai canoni tradizionali.

Nei vigneti si coltivano esclusivamente uve per la produzione di vini a DOC e DOCG, nel rispetto delle tradizioni agricole.

Il tipico allevamento a pergola, chiamata localmente "topia", conferisce al paesaggio un aspetto unico e caratteristico: antiche usanze che, abbinandosi alle nuove tecnologie, consentono di garantire la qualità e la naturalezza dei prodotti aziendali.

Tre sono le tipologie di vino derivate dal vitigno Erbaluce, uva bianca locale per antonomasia: Erbaluce di Caluso, Caluso Spumante e Caluso Passito, vera chicca della produzione, ottenuto da uve poste in appassimento su graticci fino a fine febbraio e successivamente, a fermentazione avvenuta, invecchiato in botti di legno per almeno 4 anni. Dalle uve a bacca rossa invece si ottiene il Canavese Rosso.

Questa realtà produttiva, inserita a pieno titolo nella tradizione vitivinicola locale, offre l'opportunità di visitare la propria struttura per apprezzarne i prodotti.

The Santa Clelia winery was established early in the 1970s in the heart of the Canavese district, and has always been dedicated exclusively to vine-growing. In recent years, the current proprietors have reorganised the entire structure of the farm, making it modern and dynamic, in line with current production standards, but without turning their backs on tradition. The vineyards only contain the grapes that are used to produce DOC wines (Denominazione di Origine Controllata), respecting local farming traditions. The typical pergola structure, known as a "topia" in the area, gives the landscape a character all of its own: ancient customs which combine with the new technology to guarantee the quality and genuineness of the farm's output.

Three types of wine are produced from the native local white Erbaluce grape: Erbaluce di Caluso, Caluso Spumante and Caluso Passito, the real gem of local production, obtained from grapes that are left to dry on frames until the end of February and then, after fermentation, aged in wooden barrels for at least 4 years. The red grapes are used to produce Canavese Rosso.

This farm is imbued with the local winemaking traditions, and welcomes visitors who wish to look around and appreciate its products.

VINI SELEZIONATI The selected wines <i>Vins sélectionnés</i>	VALUTAZIONE Rating <i>Jugement</i>	FASCIA DI PREZZO Price range <i>Segment de prix</i>
Caluso Passito DOC "D.U.S." 2004		€€€
Canavese Rosso DOC "Rox" 2007		€€
Canavese Rosso DOC "Rus del Bric" 2009		€

*Santa Clelia naît au début des années Soixante-dix et depuis toujours consacre son activité à la seule culture de la vigne, au coeur du Canavese. Au cours des dernières années, les propriétaires ont rénové toute la structure de l'exploitation afin de la rendre moderne et dynamique, alignée aux récents standards productifs, tout en maintenant les canons traditionnels.*

*Les raisins cultivés dans le vignoble sont exclusivement destinés à des vins à Appellation Contrôlée, dans le respect des traditions agricoles. La traditionnelle forme d'élevage à treille, appelée localement «topia», confère au paysage un aspect unique et caractéristique; d'anciennes coutumes qui, unies aux nouvelles technologies, permettent de garantir la qualité et le naturel des produits maison.*

*Trois sont les typologies de vin dérivées du cépage Erbaluce, raisin blanc autochtone par excellence, Erbaluce di Caluso, Caluso Spumante et Caluso Passito, fleuron de la production, obtenu de raisins disposés sur des claies pour sécher jusqu'au mois de février successif et, après la fermentation, affiné en tonnelets de bois pendant au moins 4 ans. Les raisins à grain rouge fournissent le Canavese Rosso. Cette propriété, insérée à plein titre dans la tradition viti-vinicole locale propose la visite des lieux pour en apprécier les produits.*

## TENUTA ROLETTO



Via Porta Pia 69/71  
10090 Cuceglio TO  
Tel. +39 0124 492293  
Fax: +39 0124 32113  
www.tenutaroletto.it  
info@tenutaroletto.it



Giovanni Tinetti iniziò a coltivare la zona delle "guie", sorgenti utilizzate nell'Antichità per coltivare la canapa, nei primi anni del '900. La sua passione e quella della figlia Caterina si infondono anche nel genero Enrico Roletto che, nei primi anni '80, portò avanti il progetto di diversificazione ed espansione dei vigneti che a tutt'oggi sono le fondamenta della tenuta, inserendo la coltivazione dell'Erbaluce. In ultimo, Antonino ha dato inizio alla trasformazione dell'azienda, da familiare a imprenditoriale, pur mantenendo il punto di forza di questa realtà, il legame con la tradizione.

Una volta terminati i nuovi impianti, la superficie raggiungerà i 25 ha di proprietà e, cosa rara, in un unico appezzamento. La produzione vinicola si basa inoltre sull'acquisto di uve, rigorosamente controllate e certificate, da soci conferitori che condividono lo stesso impegno di raggiungere ambiziosi traguardi qualitativi.

L'autoctono Erbaluce si esprime al meglio nelle tre tipologie DOCG: Erbaluce di Caluso, Caluso Passito e Caluso Spumante Metodo Classico. La DOC Canavese si esprime con Rosso, Rosato, Barbera e Nebbiolo, vini di grande equilibrio e struttura. Tenuta Roletto collabora inoltre con Politecnico ed Università degli Studi di Torino per la valorizzazione del vitigno Erbaluce.

Giovanni Tinetti began to cultivate the area of the so-called "guie", springs that were used in ancient times to grow hemp, early in the 20th century. The passion he shared with his daughter Caterina infected his son-in-law Enrico Roletto, who embarked on a project in the 1980s to diversify and expand the vineyards that are still the mainstays of the farm; he also introduced Erbaluce. And finally, Antonio began the transformation of the farm from a family-run concern to a business venture, but has maintained its original strength, which is its strong link with tradition.

When the new plants have been put in place, the surface area will reach 25 hectares all in a single plot, which is unusual in this area. The wine is made with strictly checked and certified grapes purchased from local partners who share the same commitment to the achievement of ambitious quality standards.

The native Erbaluce is produced in the three DOCG variants: Erbaluce di Caluso, Caluso Passito and Caluso Spumante Metodo Classico. Canavese DOC is produced as Rosso, Rosato, Barbera and Nebbiolo with an excellent balance and structure.

Tenuta Roletto is also working with Torino Polytechnic and University to develop the Erbaluce vine.

VINI SELEZIONATI The selected wines Vins sélectionnés	VALUTAZIONE Rating Jugement	FASCIA DI PREZZO Price range Segment de prix
Caluso Passito DOC 2003	★★★★	€€€
Canavese Barbera DOC 2008	★★★	€€
Canavese Rosato DOC 2010	★★★	€
Erbaluce di Caluso DOCG 2010	★★★★	€€
Erbaluce di Caluso DOC "Muline" 2009	★★★★	€€

*Giovanni Tinetti commença à exploiter la zone des "guie", sources utilisées dans l'Antiquité pour la culture de la chanvre, dans les premières années du XX<sup>ème</sup> siècle. Sa passion et celle de sa fille Catherine sont partagées aussi par le gendre Enrico Roletto qui, dans les premières années Quatre-vingt, s'investit du projet de diversification et expansion des vignobles qui sont, aujourd'hui encore, les fondations du domaine, en y insérant la culture de l'Erbaluce. Récemment, Antonino a commencé la transformation de l'exploitation de familiale à activité d'entreprise tout en gardant l'atout de cette structure, le lien avec la tradition. Terminées les nouvelles implantations, la surface arrivera à 25 ha de propriété et, chose rare, en une seule parcelle. La production vinicole se base en outre sur l'achat de raisins, rigoureusement contrôlés et certifiés, à des associés confèrents qui partagent le même engagement d'atteindre d'ambitieux résultats qualitatifs. L'autochtone Erbaluce s'exprime au mieux dans les trois typologies DOCG: Erbaluce di Caluso, Caluso Passito (passerillé) et Caluso Spumante Méthode Traditionnelle. La DOC Canavese s'exprime en Rosso, Rosato, Barbera et Nebbiolo, de grand équilibre et structure. Domaine Roletto collabore aussi avec l'Ecole Polytechnique et l'Université de Torino pour la valorisation du cépage Erbaluce.*



## AZIENDA AGRICOLA TERRE SPARSE



Località Liverga 10  
10010 Chiaverano (TO)  
Tel. +39 0125 798120  
Fax: +39 0125 798120  
www.aziendaterresparse.it  
aziendaterresparse@gmail.com

TERRE  
A  
Z  
I  
E  
N  
D  
A  
A  
G  
R  
I  
C  
O  
L  
A  
S  
P  
A  
R  
S  
E



L'azienda nasce nel 2009 ai pendii della Serra Morenica ed è immersa nel verde dei boschi e dei prati, in una zona di grande interesse naturalistico e geologico nota come Parco dei Cinque Laghi. Ricca di terrazzamenti poggiati su imponenti muri a secco, pilastri in pietra, "culigne" (tipici pali in pietra che sostengono le pergole dei vigneti) e vasche per la raccolta dell'acqua piovana, reca la testimonianza di un passato in cui la viticoltura era intensamente praticata.

A conduzione familiare, questa cantina si propone di fare riscoprire i vini tipici di queste zone, dalla forte caratterizzazione territoriale. Oltre a vino bianco e rosso da tavola, viene prodotto un Canavese Rosso DOC vinificato in assemblaggio di uve Barbera, Freisa ed Uva Rara, chiamato l'Liverghin, messo in commercio dalla metà di settembre dell'anno successivo alla vendemmia. Un vino dal profumo fruttato, gusto sapido, fresco e piacevolmente tannico che accompagna bene tutto il pasto, fiore all'occhiello del titolare dell'azienda, neolaureato in enologia. L'attività agricola è completata dalla produzione di piccoli frutti (mirtilli, ribes e lamponi) per il consumo fresco e la trasformazione in confetture. Inoltre un piccolo apiario fornisce mieli di acacia, castagno e millefiori.

The winery was created in 2009, on the slopes of the morainic Serra, and it is surrounded by woods and green fields, in an area of great natural and geological interest known as the Park of the Five Lakes. All over the area are terraces resting on large dry-stone walls, stone pillars, "culigne" (typical stone stakes that support the pergolas in the vineyards) and tanks to collect rainwater, evidence of a past in which viticulture was very extensive.

This family-run cellar aims to revive the popularity of typical wines with a strong local character. In addition to red and white table wine, it produces a Canavese Rosso DOC made with a blend of Barbera, Freisa and Uva Rara, called Liverghin, which is marketed in the middle of September the year after it is harvested. It has a fruity aroma and a full body, and is fresh and pleasantly tannic, accompanying the whole meal, the pride of the owner of the wine cellar, who has a degree in Oenology. The farm also produces small fruit (blueberries, red and black currants and raspberries) for the table and for preserves. And a small apiary provides acacia, chestnut and millefiori honey.

*L'exploitation naît en 2009 aux pieds de la colline morainique Serra et se trouve immergée dans le vert des bois et des prairies, dans une zone de grand intérêt naturel et géologique, connu comme Parc des Cinq Lacs. Riche en terrasses posées sur d'imposants mur à sec, piliers en pierre, « culigne » (typiques poteaux en pierre qui soutiennent les treilles des vignes) et bacs pour la réception de l'eau de pluie, elle témoigne d'un passé où la viticulture était pratiquée intensivement.*

*A' conduction familiale, cette cave se propose de faire découvrir les vins typiques de cette zone, à la forte caractérisation territoriale. Outre les vins rouge et blanc de table, elle produit un Canavese Rosso DOC vinifié en assemblage de raisins Barbera, Freisa et Uva Rara, appelé l' Liverghin, commercialisé à partir de la mi-septembre de l'année successive à la vendange. Un vin au parfum fruité, savoureux en bouche, frais et plaisamment tannique qui accompagne bien tout le repas, fleuron du propriétaire, frais de doctorat en œnologie. L'activité agricole est complétée par la production de fruits rouges (myrtilles, cassis rouge et framboises) pour la consommation directe et la transformation en confitures. Un petit rucher, encore, fournit du miel d'acacia, châtaignier et millefleurs.*

### VINI SELEZIONATI

The selected wines

Vins sélectionnés

### VALUTAZIONE

Rating

Jugement

### FASCIA DI PREZZO

Price range

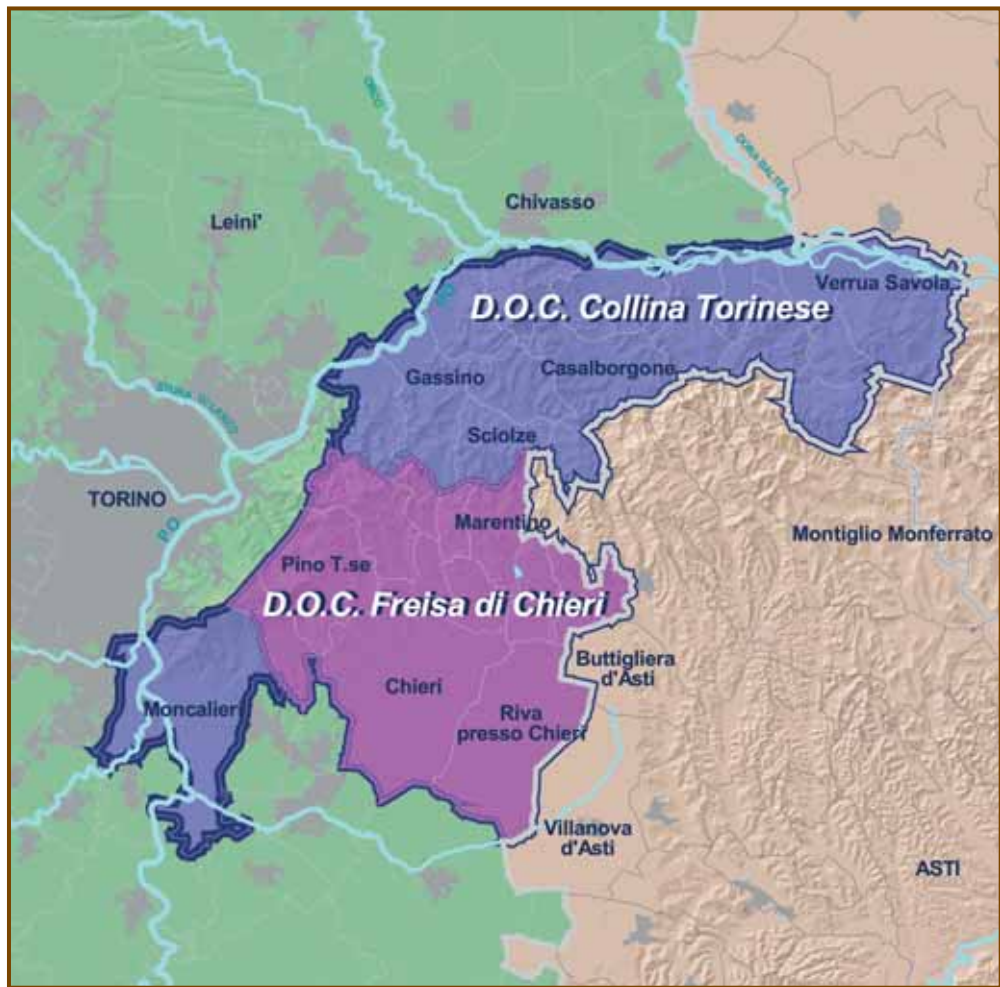
Segment de prix

Canavese Rosso DOC "l Liverghin" 2009



LA COLLINA TORINESE - The Collina Torinese - *La Colline Turinoise*





## PRESENTAZIONE DELLA ZONA

La sopravvivenza della viticoltura e dell'arte enologica alle invasioni barbariche che seguirono la caduta dell'Impero Romano, si deve soprattutto ai monaci che, al riparo dei loro monasteri, avevano perpetuato e poi tramandato la coltivazione della vite e la produzione di vino richiesto per la celebrazione dell'Eucaristia. Nella zona che oggi definiamo "Collina Torinese", tale ruolo spettò ai monaci Agostiniani dell'Abbazia di Vezzolano che ne diffusero la coltivazione nel circondario.

Parlando di vini della provincia di Torino, risulta impossibile non citare il piccolo trattato "Dell'eccellenza e della diversità dei vini che nella Montagna di Torino si fanno e del modo di farli", scritto nel 1606 da Giovanni Battista Croce, eclettico personaggio giunto alla Corte dei Savoia, orafo, architetto, agronomo ed enologo di origine milanese che tanto contribuì alla diffusione di vitigni e vini della zona. Se il Croce nei suoi scritti non fa riferimento specifico alla Freisa, forse denominata con un sinonimo locale usato allora, numerose altre varietà come il "Cario" e le "Malvagie" (vedi Cari e Malvasia), trovavano invece spazio nelle sue vigne di Val San Martino e Val Salice, oltre che di Candia.

## AN INTRODUCTION TO THE AREA

The survival of viticulture and the art of wine-making after the barbarian invasions that followed the fall of the Roman Empire, was mainly thanks to the monks who, in order to protect their monasteries, had continued to pass down the art of vine cultivation and the production of wine necessary for the celebration of the Eucharist. In the area today defined as “Collina Torinese” or the “Torino hills”, this responsibility remained with the Augustine monks of Vezzolano Abbey who spread cultivation throughout the surrounding area.

When talking about wines from the Province of Torino it is impossible to not refer to the 1606 writings of Giovanni Battista Croce, “The excellence and diversity of wines from the Torino mountain(sic) region and their cultivation and production”. Being an eclectic character with the Court of Savoy, moonlighting as a goldsmith, architect, agriculturist and wine-maker with a Milanese heritage, Croce greatly contributed to the growth of vineyards and wines of the area. Even if Croce doesn't make specific references to “Freisa” in his writings, perhaps due to local dialect discrepancies, other numerous varietals such as “Cario” and “Malvagio” (“Cari” and “Malvasia”), along with “Candia”, found space in his vineyards of Val San Martino and Val Salice.

## PRÉSENTATION DE LA ZONE

*La survie de la viticulture et de l'art œnologique aux invasions barbares qui suivirent la chute de l'Empire Romain se doit surtout aux moines qui, à l'abri de leurs monastères, avaient perpétué et puis transmis la culture de la vigne et sa transformation pour la célébration de l'Eucharistie. En cette zone qu'aujourd'hui nous définissons "Colline Turinoise", tel rôle a été soutenu par les moines Augustiniens de l'Abbaye de Vezzolano qui en divulguèrent la culture dans les alentours.*

*En parlant des vins de la province de Torino, il serait impossible d'oublier le petit traité "De l'excellence et la diversité des vins qui dans la Montagne de Torino se font et de la façon de les faire", écrit en 1606 par Giovanni Battista Croce, personnage éclectique arrivé à la Cour des Savoie, orfèvre, architecte, agronome et œnologue d'origine milanaise qui tant a contribué à la croissance des cépages et des vins de la zone. Croce ne parle pas spécifiquement de la Freisa, probablement nommée avec un synonyme local utilisé en son temps, mais de nombreux autres cépages comme le "Cario" et les "Malvagio" (Cari et Malvasia) qui se trouvaient dans ses vignes de Val San Martino et Val Salice, outre celles de Candia.*





L'interesse destato a Corte da questi vini, stimolò il proliferare di filari intorno alle proprietà borghesi e alle ville nobiliari della collina che vennero, da quel periodo, denominate "vigne". La più nota fu proprio la Vigna della Regina di Madama Reale Cristina di Francia. Non si trattava di vere e proprie aziende, ma di case padronali con un appezzamento coltivato a vite e con attrezzate cantine per la vinificazione destinata a coprire il solo fabbisogno della famiglia. Queste vigne, coltivate molto probabilmente a Freisa, erano nominate negli atti pubblici "vinee ultra padum", cioè le vigne oltre il Po. Col tempo e con i passaggi di proprietà divennero delle vigne a tutti gli effetti: l'attività vitivinicola avrebbe marcato la collina sino ai giorni nostri.

Vero trait d'union tra il Torinese ed il Monferrato, la Collina, paesaggio di grande bellezza tra dolci rilievi, borghi antichi e proprietà nobiliari, è il regno incontrastato del vitigno Freisa che, sin dal 1973 a seguito del riconoscimento della DOC, dà il nome all'omonima denominazione d'origine per la zona del Chierese. Bisognerà poi aspettare il 1999, perché la DOC Collina Torinese, valorizzi anche altri classici vitigni che hanno contribuito alla storia di questo territorio: Barbera e Bonarda in primis o i rari e delicati Cari e Malvasia, ideali accompagnamenti per la pasticceria torinese.

The interest shown by the Court in these wines stimulated the rapid development of rows around middle-class properties and country houses owned by Queen Madama Reale Cristina of France. Wine-making was not large scale at this time but it was more family-based whilst greater appreciation of the art of cultivating grape vines with better equipped cellars for wine-making and storage still covered only family needs. These vines, probably cultivated principally in Freisa, were publicly registered as "vinee ultra padum", or "wines beyond the Po (River)". As time passed with the changes of ownership, wine-making became a commercial activity. This type of wine-making is still the norm for the Torino hills today.

The hills, which serve as the true "trait d'union" between Torino and Monferrato and the passage way to the enchanting land of rolling hills, medieval villages and noble land, constitute the undisputed princely territory called Freisa which, following the DOC recognition, has loaned its name to a similar wine from the Chierese area since 1973. This was delayed until 1999 because such a move increased the value of the DOC "Collina Torinese" and of other classic varieties that have contributed to the history of this territory; Barbera and Bonarda are first in popularity but also the rare and delicate "Cari" and "Malvasia" are ideally paired with some of the best Torinese pastries.

*L'intérêt suscité à Cour par le vin stimula la diffusion de rangées de vignes autour des propriétés bourgeoises et nobiliaires qui, à partir de ce moment, seront nommées "Vignes". La plus connue fut la Vigne de la Reine de Madame Royale, Christine de France. Il ne s'agissait pas de véritables exploitations mais de maisons de maîtres avec une parcelle de terrain cultivée à vigne et des caves équipées pour une vinification destinée à couvrir uniquement les besoins de la famille. Ces vignes, cultivées, très probablement à Freisa, étaient nommées dans les actes publics, "vinee ultra padum", les vignes au-delà du Pô. Au fil des années et des passages de propriété, elles devinrent des vignes à tous les effets: l'activité vitivinicole aurait marqué la colline jusqu'à nos jours.*

*Véritable trait d'union entre la zone de Torino et le Montferrat, la Colline, paysage de grande beauté compris entre doux reliefs, anciens bourgs et propriétés nobiliaires, est le règne incontesté du cépage Freisa qui dès 1973 vient reconnu à Appellation d'Origine Contrôlée pour la zone de Chieri. Il faudra attendre 1999 pour que la DOC Collina Torinese valorise d'autres cépages typiques qui ont contribué à l'histoire de ce territoire: Barbera et Bonarda, en premiers ou les rares et délicats compagnons de voyage de la pâtisserie torinoise, Cari et Malvasia.*



## LE DOC DELLA COLLINA TORINESE

### Freisa di Chieri Secco

Vitigno: Freisa (min 90%) altri vitigni a bacca nera, non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Piemonte (max. 10%).

Resa max. di uva per ha di vigneto: 80 q.

Resa max. di uve fresche in vino: 70%.

Colore: rosso rubino con tendenza al granato.

Odore: caratteristico, delicato, con note di lampone, rosa e viola.

Sapore: asciutto, talvolta vivace e leggermente acidulo; con l'invecchiamento il gusto si fa più armonico e delicato.

Gradazione alcolica minima complessiva: 11% vol.

Temperatura di servizio consigliata: 14-16° C.

### Freisa di Chieri Superiore

Vitigno: Freisa (min 90%) altri vitigni a bacca nera, non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Piemonte (max. 10%).

Resa max. di uva per ha di vigneto: 80 q.

Resa max. di uve fresche in vino: 70%.

Colore: rosso granato o cerasuolo con riflessi aranciati con l'invecchiamento.

Odore: caratteristico, delicato, eventualmente con note di lampone e viola.

Sapore: secco, delicatamente morbido, con eventuali sentori di legno

Gradazione alcolica minima complessiva: 12% vol.

Temperatura di servizio consigliata: 16-18° C

## THE COLLINA TORINESE DOC

### Freisa di Chieri Secco

Varietal: Freisa (min 90%) other red grapes, not aromatic, suitable for cultivation in Piemonte (max. 10%).

Maximum yield per hectare: 80 quintals.

Maximum yield of wine from grapes: 70%.

Colour: ruby red tending to garnet.

Perfume: characteristically delicate with hints of raspberry, rose and violets.

Flavour: dry, occasionally sparkling and slightly acidic; the flavour becomes more harmonious and delicate with age.

Minimum total alcohol level: 11% vol.

Recommended serving temperature: 14-16° C.

### Freisa di Chieri Superiore

Varietal: Freisa (min 90%) other red grapes, not aromatic, suitable for cultivation in Piemonte (max. 10%).

Maximum yield per hectare: 80 quintals.

Maximum yield of wine from grapes: 70%.

Colour: garnet red or cherry with hints of orange as it ages.

Perfume: characteristically delicate with hints of raspberry and violets.

Flavour: dry, delicately smooth with possible overtones of wood.

Minimum total alcohol level: 12% vol.

Recommended serving temperature: 16-18° C.

## LES DOC DE LA COLLINE TURINOISE

### Freisa di Chieri Secco

*Cépage: Freisa (min. 90%), autres cépages, à grains rouges, non aromatiques, adéquats à être cultivés dans la Région Piémont (max 10%).*

*Rendement max. en raisin par ha de vigne: 80 q.*

*Rendement max. de raisin frais en vin: 70%.*

*Couleur: rouge rubis tirant au grenat.*

*Parfum: caractéristique, délicat, avec notes de framboise, rose et violette.*

*Gout: sec, parfois mousseux et légèrement acidulé, en vieillissant devient plus harmonieux et délicat.*

*Degré d'alcool global minimum: 11 % vol.*

*Température de service conseillée: 14-16° C.*

### Freisa di Chieri Superiore

*Vitigno: Freisa (min. 90%), autres cépages, à grains rouges, non aromatiques, adéquats à être cultivés dans la Région Piémont (max 10%).*

*Rendement max. en raisin par ha de vigne: 80 q.*

*Rendement max. de raisin frais en vin: 70%.*

*Couleur: rouge grenat ou cerise avec reflets oranges en vieillissant.*

*Parfum: caractéristique, délicat, avec éventuellement des notes de framboise et de violette.*

*Gout: sec, agréablement souple, avec d'éventuelles senteurs de bois.*

*Degré d'alcool global minimum: 12% vol.*

*Température de service conseillée: 16-18° C*

#### Freisa di Chieri Dolce

Vitigno: Freisa (min 90%) altri vitigni a bacca nera, non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Piemonte (max. 10%).

Resa max. di uva per ha di vigneto: 80 q.

Resa max. di uve fresche in vino: 70%.

Colore: da rosso rubino a cerasuolo piuttosto chiaro, talvolta con riflessi violacei.

Odore: caratteristico, delicato, con note di lampone, rosa e viola.

Sapore: dolce, fresco, talora vivace

Gradazione alcolica minima complessiva: 11% vol. di cui almeno 7 svolti.

Temperatura di servizio consigliata: 8-10° C

#### Freisa di Chieri Frizzante

Vitigno: Freisa (min 90%) altri vitigni a bacca nera, non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Piemonte (max. 10%).

Resa max. di uva per ha di vigneto: 80 q.

Resa max. di uve fresche in vino: 70%.

Colore: da rosso rubino a cerasuolo piuttosto chiaro.

Spuma: fine.

Odore: caratteristico, delicato, con note di lampone, rosa e viola.

Sapore: armonico, elegante con retrogusto gradevole di lampone.

Gradazione alcolica minima complessiva: 11% vol.

Temperatura di servizio consigliata: 8-10° C.

#### Freisa di Chieri Dolce

Varietal: Freisa (min 90%) other red grapes, not aromatic, suitable for cultivation in Piemonte (max. 10%).

Maximum yield per hectare: 80 quintals.

Maximum yield of wine from grapes: 70%.

Colour: from ruby red to light cherry, occasional hints of violet.

Perfume: characteristically delicate with hints of raspberry, rose and violets.

Flavour: sweet, crisp, occasionally sparkling.

Minimum total alcohol level: 11% vol. of which at least 7% is apparent.

Recommended serving temperature: 8-10° C.

#### Freisa di Chieri Frizzante

Varietal: Freisa (min 90%) other red grapes, not aromatic, suitable for cultivation in Piemonte (max. 10%).

Maximum yield per hectare: 80 quintals.

Maximum yield of wine from grapes: 70%.

Colour: from ruby red to light cherry.

foam: fine.

Perfume: characteristically delicate with hints of raspberry, rose and violets.

Flavour: palatable, elegant with a pleasant raspberry aftertaste.

Minimum total alcohol level: 11% vol.

Recommended serving temperature: 8-10° C.

#### Freisa di Chieri Dolce

*Cépage: Freisa (min. 90%), autres cépages, à grains rouges, non aromatiques, adéquats à être cultivés dans la Région Piémont (max 10%).*

*Rendement max. en raisin par ha de vigne: 80 q.*

*Rendement max. de raisin frais en vin: 70%.*

*Couleur: de rouge rubis à cerise peu intense, parfois avec reflets violets.*

*Parfum: caractéristique, délicat, avec notes de framboise, rose et violette.*

*Goût: doux, frais, parfois mousseux.*

*Degré d'alcool global minimum:*

*11 % vol, dont 7 acquis.*

*Température de service conseillée: 8-10° C.*

#### Freisa di Chieri Frizzante

*Cépage: Freisa (min. 90%), autres cépages, à grains rouges, non aromatiques, adéquats à être cultivés dans la Région Piémont (max 10%).*

*Rendement max. en raisin par ha de vigne: 80 q.*

*Rendement max. de raisin frais en vin: 70%.*

*Couleur: de rouge rubis à cerise peu intense.*

*Perlage: fin.*

*Parfum: caractéristique, délicat, avec notes de framboise, rose et violette.*

*Goût: harmonieux, élégant avec arrière-goût agréable de framboise.*

*Degré d'alcool global minimum: 11% vol.*

*Température de service conseillée: 8-10° C.*

### Freisa di Chieri Spumante

Vitigno: Freisa (min 90%) altri vitigni a bacca nera, non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Piemonte (max. 10%).

Resa max. di uva per ha di vigneto: 80 q.

Resa max. di uve fresche in vino: 70%.

Colore: da rosso rubino a cerasuolo piuttosto chiaro.

Spuma: fine, persistente.

Odore: caratteristico delicato con note di lampone, rosa e viola.

Sapore: brut, dry o dolce, armonico, elegante, con sottotondo gradevole di lampone

Gradazione alcolica minima complessiva: ds 6 % vol. a 8 % vol.

Temperatura di servizio consigliata: 8-10° C.

### Freisa di Chieri Spumante

Varietal: Freisa (min 90%) other red grapes, not aromatic, suitable for cultivation in Piemonte (max. 10%).

Maximum yield per hectare: 80 quintals.

Maximum yield of wine from grapes: 70%.

Colour: from ruby red to light cherry.

foam: fine, persistent.

Perfume: characteristically delicate with hints of raspberry, rose and violets.

Flavour: brut, dry or sweet, palatable, elegant with a pleasant raspberry aftertaste.

Minimum total alcohol level: from 6 % vol. to 8 % vol.

Recommended serving temperature: 8-10° C.

### *Freisa di Chieri Spumante*

*Cépage: Freisa (min. 90%), autres cépages, à grains rouges, non aromatiques, adéquats à être cultivés dans la Région Piémont (max 10%).*

*Rendement max. en raisin par ha de vigne: 80 q.*

*Rendement max. de raisin frais en vin: 70%.*

*Couleur: de rouge rubis à cerise peu intense.*

*Perlage: fin, persistant.*

*Parfum: caractéristique, délicat, avec notes de framboise, rose et violette.*

*Goût: brut, dry ou doux, harmonieux, élégant, avec une agréable base de framboise.*

*Degré d'alcool global minimum: de 6 % vol. à 8 % vol.*

*Température de service conseillée: 8-10° C.*



#### Collina Torinese Rosso

Vitigno: Barbera (min. 60%), Freisa (min. 25%), altri vitigni a bacca rossa, non aromatici, raccomandati e/o autorizzati per la provincia di Torino (max. 15%).  
Resa max. di uva per ha di vigneto: 100 q.  
Resa max. di uve fresche in vino: 70%.  
Colore: rosso rubino.  
Profumo: intenso, caratteristico, vinoso.  
Sapore: asciutto, armonico.  
Gradazione alcolica minima complessiva: 10,5% vol.  
Per questo vino è prevista anche la tipologia novello.  
Temperatura di servizio consigliata: 14 -16° C.

#### Collina Torinese Barbera

Vitigno: Barbera (min. 85%); altri vitigni a bacca rossa, non aromatici, raccomandati e/o autorizzati per la provincia di Torino (max. 15%).  
Resa max. di uva per ha di vigneto: 90 q.  
Resa max. di uve fresche in vino: 70%.  
Colore: rosso rubino intenso.  
Profumo: vinoso, caratteristico.  
Sapore: secco, fresco, armonico, di buon corpo.  
Gradazione alcolica minima complessiva: 10,5% vol.  
Temperatura di servizio consigliata: 14 -16° C.

#### Collina Torinese Rosso

Varietal: Barbera (min. 60%), Freisa (min. 25%), other red grapes, not aromatic, recommended and/or authorised for the province of Torino (max. 15%).  
Maximum yield per hectare: 100 quintals.  
Maximum yield of wine from grapes: 70%.  
Colour: ruby red.  
Perfume: intense, unique, vinous.  
Flavour: dry, palatable.  
Minimum total alcohol level: 10.5% vol.  
This wine is also available in a Novello version.  
Recommended serving temperature: 14-16° C.

#### Collina Torinese Barbera

Varietal: Barbera (min. 85%); other red grapes, not aromatic, recommended and/or authorised for the province of Torino (max. 15%).  
Maximum yield per hectare: 90 quintals.  
Maximum yield of wine from grapes: 70%.  
Colour: intense ruby red.  
Perfume: unique, vinous.  
Flavour: dry, crisp, palatable, full-bodied.  
Minimum total alcohol level: 10.5% vol.  
Recommended serving temperature: 14-16° C.

#### Collina Torinese Rosso

*Cépage: Barbera (min. 60%), Freisa (min. 25%), autres raisins à grains rouges, non aromatiques, autorisés ou conseillés pour la province de Torino (max. 15%).  
Rendement max. en raisin par ha de vigne: 100 q.  
Rendement max. de raisin frais en vin: 70%.  
Couleur: rouge rubis.  
Parfum: intense, caractéristique, vineux.  
Goût: sec, harmonieux.  
Degré d'alcool global minimum: 10,5% vol.  
Se produit aussi en primeur.  
Température de service conseillée: 14-16° C.*

#### Collina Torinese Barbera

*Cépage: Barbera (min. 85%); autres raisins à grains rouges, non aromatiques, autorisés ou conseillés pour la province de Torino (max. 15%).  
Rendement max. en raisin par ha de vigne: 90 q.  
Rendement max. de raisin frais en vin: 70%.  
Couleur: rouge rubis intense.  
Parfum: vineux, caractéristique.  
Goût: sec, frais, harmonieux, de bon corps.  
Degré d'alcool global minimum: 10,5% vol.  
Température de service conseillée: 14-16° C.*

#### Collina Torinese Bonarda

Vitigno: Bonarda (min. 85%); altri vitigni a bacca rossa, non aromatici, raccomandati e/o autorizzati per la provincia di Torino (max. 15%).

Resa max. di uva per ha di vigneto: 90 q.

Resa max. di uve fresche in vino: 70%.

Colore: rosso rubino poco intenso.

Profumo: vinoso, intenso.

Sapore: asciutto, caratteristico.

Gradazione alcolica minima complessiva: 10,5% vol.

Temperatura di servizio consigliata: 14-16° C.

#### Collina Torinese Malvasia

Vitigno: Malvasia di Schierano (min. 85%); altri vitigni a bacca rossa, raccomandati e/o autorizzati per la provincia di Torino (max. 15%).

Resa max. di uva per ha di vigneto: 110 q.

Resa max. di uve fresche in vino: 70%.

Colore: rosso cerasuolo.

Profumo: fresco e fragrante, ricorda l'uva di origine.

Sapore: dolce, leggermente aromatico.

Gradazione alcolica minima complessiva: 10% vol. di cui almeno 5 svolti.

Temperatura di servizio consigliata: 8-10° C.

#### Collina Torinese Bonarda

Varietal: Bonarda (min. 85%); other red grapes, not aromatic, recommended and/or authorised for the province of Torino (max. 15%).

Maximum yield per hectare: 90 quintals.

Maximum yield of wine from grapes: 70%.

Colour: not very intense ruby red.

Perfume: vinous, intense.

Flavour: dry, unique.

Minimum total alcohol level: 10.5% vol.

Recommended serving temperature: 14-16° C

#### Collina Torinese Malvasia

Varietal: Malvasia di Schierano (min. 85%); other red grapes, recommended and/or authorised for the province of Torino (max. 15%).

Maximum yield per hectare: 110 quintals.

Maximum yield of wine from grapes: 70%.

Colour: cherry red.

Perfume: crisp and fragrant, recalls the original grape.

Flavour: sweet, slightly aromatic.

Minimum total alcohol level: 10% vol. of which at least 5 apparent.

Recommended serving temperature: 8-10° C.



#### Collina Torinese Bonarda

*Cépage: Bonarda (min. 85%); autres raisins à grains rouges, non aromatiques, autorisés ou conseillés pour la province de Torino (max. 15%).*

*Rendement max. en raisin par ha de vigne: 90 q.*

*Rendement max. de raisin frais en vin: 70%.*

*Couleur: rouge rubis peu intense.*

*Parfum: vineux, intense.*

*Goût: sec, caractéristique.*

*Degré d'alcool global minimum: 10,5% vol.*

*Température de service conseillée: 14-16° C.*

#### Collina Torinese Malvasia

*Cépage: Malvasia di Schierano (min. 85%); autres raisins à grains rouges, non aromatiques, autorisés ou conseillés pour la province de Torino (max. 15%).*

*Rendement max. en raisin par ha de vigne: 110 q.*

*Rendement max. de raisin frais en vin: 70%.*

*Couleur: rouge griotte.*

*Parfum: frais et fragrant, typique du raisin dont il provient.*

*Goût: doux, légèrement aromatique.*

*Degré d'alcool global minimum: 10% vol. dont au moins 5 acquis.*

*Température de service conseillée: 8 -10° C.*



**Collina Torinese Pelaverga o Cari**

Vitigno: Pelaverga o Cari (min. 85%); altri vitigni a bacca rossa, non aromatici, raccomandati e/o autorizzati per la provincia di Torino (max. 15%).

Resa max. di uva per ha di vigneto: 80 q.

Resa max. di uve fresche in vino: 70%.

Colore: cerasuolo.

Profumo: fragrante, ricorda l'uva di origine.

Sapore: dolce, gradevole, caratteristico.

Gradazione alcolica minima complessiva:

10% vol. di cui 5% svolti.

Temperatura di servizio consigliata: 8 -10° C.

**Collina Torinese Pelaverga or Cari**

Varietal: Cari (min. 85%); other red grapes, not aromatic, recommended and/or authorised for the province of Torino (max. 15%).

Maximum yield per hectare: 80 q.

Maximum yield of wine from grapes: 70%.

Colour: cherry red.

Perfume: fragrant, recalls the original grape.

Flavour: sweet, pleasant, unique.

Minimum total alcohol level: 10% vol. of which 5 apparent.

Recommended serving temperature: 8-10° C.

**Collina Torinese Pelaverga ou Cari**

*Cépage: Pelaverga ou Cari (min. 85%); autres raisins, à grains rouges, non aromatiques, autorisés ou conseillés pour la province de Torino (max. 15%).*

*Rendement max. en raisin par ha de vigne: 80 q.*

*Rendement max. de raisin frais en vin: 70%.*

*Couleur: rouge griotte.*

*Parfum: fragrant, typique du raisin dont il provient.*

*Goût: doux, agréable, caractéristique.*

*Degré d'alcool global minimum: 10% vol. dont 5% acquis.*

*Température de service conseillée: 8-10° C.*

#### Collina Torinese Rosso Novello

Vitigno: Barbera (min. 60%), Freisa (min. 25%), altri vitigni a bacca rossa, non aromatici, raccomandati e/o autorizzati per la provincia di Torino (max. 15%).

Resa max. di uva per ha di vigneto: 100 q.

Resa max. di uve fresche in vino: 70%.

Colore: rosso rubino.

Profumo: intenso, caratteristico, vinoso.

Sapore: asciutto, armonico.

Gradazione alcolica minima complessiva: 11% vol.

Temperatura di servizio consigliata: 14-16° C.

#### Collina Torinese Rosso Novello

Varietal: Barbera (min. 60%), Freisa (min. 25%), other red grapes, not aromatic, recommended and/or authorised for the province of Torino (max. 15%).

Maximum yield per hectare: 100 quintals.

Maximum yield of wine from grapes: 70%.

Colour: ruby red.

Perfume: intense, unique, vinous.

Flavour: dry, palatable.

Minimum total alcohol level: 11% vol.

Recommended serving temperature: 14-16° C

#### *Collina Torinese Rosso Novello (Primeur)*

*Cépage: Barbera (min. 60%), Freisa (min. 25%), autres raisins, à grains rouges, non aromatiques, autorisés ou conseillés pour la province de Torino (max. 15%).*

*Rendement max. en raisin par ha de vigne: 100 q.*

*Rendement max. de raisin frais en vin: 70%.*

*Couleur: rouge rubis.*

*Parfum: intense, caractéristique, vineux.*

*Goût: sec, harmonieux.*

*Degré d'alcool global minimum: 11% vol.*

*Température de service conseillée: 14-16° C.*



LE AZIENDE E I VINI SELEZIONATI DELLA COLLINA TORINESE  
 PRODUCERS AND SELECTED WINES OF THE COLLINA TORINESE  
*VIGNERONS ET VINS SÉLECTIONNÉS DU LA COLLINE TURINOISE*

Balbiano Azienda Vitivinicola  
 Azienda Agraria Ex istituto Bonafous Città di Torino  
 Il Girapoggio  
 Rossotto Stefano Azienda Agricola  
 Rubatto Guido di Rubatto Enrico Azienda Agricola  
 Terre dei Santi



Consorzio di Tutela e Valorizzazione  
 delle D.O.C. Freisa di Chieri  
 e Collina Torinese

Consorzio per la Tutela e valorizzazione  
 dei Vini DOC "Freisa di Chieri"  
 e "Collina Torinese"  
 c/o Comune di Chieri  
 Via Palazzo di Città, 10 - 10023 Chieri (TO)  
 Tel. +39 011 9434044  
 Cell. +39 335 7662283  
 confreisacol@tiscali.it



GIUDIZIO  
 Rating  
*Jugement*

Buono Good *Bon*  
 da 80 a 84/100



Ottimo Very good *Remarquable*  
 da 85 a 89/100



Eccellente Excellent *Excellent*  
 da 90/100



TIPOLOGIA  
 Type  
*Typologie*

Bianchi White *Blancs*



Rossi Red *Rouges*



Rosati Rosé *Rosés*



FASCIA DI PREZZO  
 Price range  
*Segment de prix*

€ fino a 6 €

€€ da 6,01 a 12 €

€€€€ oltre 12 €



## AZIENDA VITIVINICOLA BALBIANO



Corso Vittorio Emanuele II, 1  
10020 Andezeno TO  
Tel. +39 011 9434214  
Tel. e Fax: +39 011 9434044  
www.balbiano.com  
www.vignadellaregina.it  
info@balbiano.com



Francesco, figlio del fondatore Melchiorre, oggi coadiuvato da Luca, si occupa da più di trent'anni della gestione dell'azienda, attuando una politica di miglioramento e di costante aggiornamento tecnologico. Questi obiettivi sono perseguiti senza mai perdere di vista la filosofia aziendale: le tecnologie moderne supportano le vecchie tradizioni che devono essere osservate sia per la coltivazione della vigna sia per la lavorazione in cantina.

Francesco Balbiano, i cui vigneti, condotti direttamente o mediante fidati viticoltori, si estendono nei migliori territori della collina torinese, ha contribuito in modo significativo all'affermazione del Freisa di Chieri nelle tipologie secco vivace e secco fermo. Bisogna segnalare, inoltre, la Riserva Barbarossa affinata in legno e confezionata nella bottiglia "Torino". Dalla vendemmia 2009 si aggiungono circa 5.000 bottiglie di Vigna della Regina, vino rosso da uve Freisa ottenuto dal recupero storico del vigneto di Villa della Regina. La passione e l'attaccamento del proprietario al territorio si estrinsecano anche nell'affascinante collezione di oggetti di uso contadino raccolti in un museo attiguo alla cantina e la stanza riservata ai vecchi giocattoli.

La cantina moderna, accogliente e competitiva al pari delle più blasonate aziende nazionali e francesi è aperta al pubblico.

Francesco, the son of Melchiorre, the winery founder, has been running the winery for over thirty years (assisted now by Luca), constantly improving and updating production. But he has never lost sight of the winery's original philosophy: modern technology is only used to support the old traditions that are essential to both the vine-growing and the wine-making itself. Francesco Balbiano, whose vines are grown directly or by trusted vinegrowers in the most suitable areas of the hills around Torino, has significantly contributed to the success of the sparkling dry and still dry versions of Freisa di Chieri. We should also mention the successful Riserva Barbarossa, which is aged in wood barrels and sold in the "Torino" bottle. Since the 2009 harvest, output has also included approximately 5.000 bottles of Vigna della Regina, a red wine made from Freisa grapes grown in the re-planted historical vineyard of the Villa della Regina.

Balbiano's passion and love of the land is also expressed in the fascinating display of farm implements collected in a museum adjacent to the cellar, and in the display of antique toys. The welcoming, modern wine cellar competes on a par with some the best known Italian and French producers; the public are always welcome.

VINI SELEZIONATI The selected wines <i>Vins sélectionnés</i>	VALUTAZIONE Rating <i>Jugement</i>	FASCIA DI PREZZO Price range <i>Segment de prix</i>
Freisa di Chieri Secco DOC "Vivace" 2010	↑ ↑ ↑	€€
Collina Torinese Barbera DOC 2010	↑ ↑ ↑	€€
Freisa di Chieri Secco DOC "Surpresa" 2010	↑	€€
Collina Torinese Bonarda DOC 2010	↑	€€
Freisa di Chieri Secco DOC "Barbarossa" 2007	↑	€€
Collina Torinese Cari DOC 2010	↑ ↑	€€

*Francesco, fils du fondateur Melchiorre, aujourd'hui épaulé par Luca, s'occupe depuis plus de trente ans de la gestion de l'exploitation en adoptant une politique d'amélioration et de constante mise à jour technologique. Ces objectifs ont été poursuivis sans jamais perdre de vue la philosophie de la maison qui voit dans les technologies modernes le nécessaire support aux vieilles traditions qui doivent rester le fil conducteur de la culture de la vigne à la gestion de la cave. Les vignobles suivis personnellement par le propriétaire ou par des vigneron de confiance s'étendent sur les meilleurs terroirs de la colline torinoise. Francesco Balbiano a contribué de façon significative à l'affirmation du Freisa sec dans les deux typologies "pétillant" et "tranquille". En outre, il faut signaler la Réserve Barbarossa affinée dans le bois et conditionnée dans la bouteille "Torino". Depuis la vendange 2009, s'ajoutent 5.000 bouteilles de Vigna della Regina (Vigne de la Reine), vin rouge issu de raisins Freisa, obtenu dans le vignoble historique de la demeure éponyme, récemment récupéré. La passion et l'attachement pour le terroir du propriétaire s'extériorisent aussi avec la fascinante collection d'objets et d'outils de campagne exposés dans un musée contigu au cellier et la salle réservée aux jouets d'antan. La cave moderne, accueillante et compétitive comme les celliers nationaux et français plus blasonnés est ouverte au public.*



## AZIENDA AGRARIA EX ISTITUTO BONAFOUS CITTÀ DI TORINO



Strada Pecetto 34  
10023 Chieri TO  
Tel. +39 011 19527600  
Fax: +39 011 19527601  
cantina.sperimentale@unito.it  
www.cantinasperimentale.it



VINI SELEZIONATI  
The selected wines  
Vins sélectionnés

VALUTAZIONE  
Rating  
Jugement

FASCIA DI PREZZO  
Price range  
Segment de prix

Collina Torinese Bonarda DOC  
"Villa Moglia" 2010



€

Freisa di Chieri Secco DOC  
"La Borbogliosa" 2009



€€



L'attività di sperimentazione viticola ed enologica presso l'Istituto Bonafous inizia nel 2002 grazie ad una collaborazione tra la Città di Torino e la Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Torino (DIVAPRA Settore Microbiologia e Industrie agrarie) a cui si affianca anche la partecipazione dell'Istituto per Agrotecnici di Chieri. Scopo dell'iniziativa è la valorizzazione del vigneto storico dell'Istituto. Avvalendosi di quest'ultimo, i primi anni di attività sono stati finalizzati ad approfondire le conoscenze e le attitudini alla vinificazione dei vitigni della Collina Torinese (Freisa, Bonarda e Cari) e ad individuare le tecniche agronomiche più idonee alla loro coltivazione. Dal 2004 è stata realizzata una moderna cantina dotata di tutte le attrezzature ed impianti per la conduzione di vinificazioni sperimentali sui medesimi al fine di individuare tecniche enologiche specifiche per la valorizzazione dei vitigni del territorio. In particolare per il Freisa è stata riscontrata la validità di tecniche che prevedono la sovrarmaturazione delle uve ed il ricorso alla pratica del "rigoverno" in grado di portare ad un ammorbidimento delle caratteristiche gustative, alla stabilizzazione del colore ed alla riduzione dell'acidità del vino. La cantina è inoltre utilizzata dalla Facoltà di Agraria per le prove sperimentali di alcuni progetti di ricerca inerenti le aree del nord Piemonte e della Val Susa e per la microvinificazione di vitigni rari piemontesi. Infine dal 2006 in collaborazione con l'Istituto di Virologia Vegetale CNR Torino, è in corso l'impianto di un vigneto sperimentale con l'intenzione di raccogliere in un unico sito tutte le selezioni clonali di Freisa e Bonarda.

The Bonafous Institute began cultivating vines and making wine in 2002, as a result of collaboration between the Torino City authorities and the Faculty of Agriculture of Torino University (DIVAPRA, Microbiology and Agricultural industry sector), with the support of the Institute for Agricultural Technicians in Chieri. The goal of the programme was to exploit the Institute's historical vineyard. The first years of activity were directed at studying and analysing the methods and wine-making potential of the vines in the Collina Torinese area (Freisa, Bonarda and Cari), and identifying the most suitable techniques for their cultivation. In 2004 a modern cellar was created, containing all the equipment and systems necessary to start experimental winemaking, exploiting the characteristics of the local vines. For Freisa in particular, analysis proved the suitability of the technique of over-ripening the grape and the practice of "rigoverno" (or cleaningup), to soften the characteristic taste, stabilise the colour and reduce the acidity of the wine. The cellar is also used by the Faculty of Agriculture for experiments related to a number of research projects in northern Piemonte and the Susa Valley, and for the production of small quantities of wine from rare Piedmontese varieties. And finally, since 2006, work has been going ahead, in collaboration with the Institute of Plant Virology of the CNR Torino (National Research Council), to prepare an experimental vineyard where it will be possible to concentrate all the clonal selections of Freisa and Bonarda in a single site.

*L'attività sperimentale viticola ed enologica auprès de l'Institut Bonafous commence en 2002 grâce à une collaboration entre la Ville de Torino et la Faculté d'Agronomie de l'Université de Torino (DIVAPRA secteur Microbiologie et Industries Agraires) à laquelle s'ajoute la participation du Lycée Agricole de Chieri. Le but de l'initiative est la valorisation du vignoble historique de l'Institut. Les premières années d'activité ont été finalisées à approfondir les connaissances et les aptitudes à la vinification des cépages de la Colline Turinoise (Freisa, Bonarda et Cari) et à repérer les techniques agronomiques les plus adaptées à leur culture. Depuis 2004, la réalisation d'une moderne cave dotée de tous les équipements et installations pour effectuer des vinifications expérimentales pour définir les techniques œnologiques spécifiques à la valorisation de ces cépages. Pour le Freisa en particulier, ont été retenues particulièrement valables des techniques qui prévoient, entre autres, la surmaturation des raisins et le recours au «rigoverno» afin d'obtenir un assouplissement des caractéristiques gustatives, une stabilisation de la couleur et une réduction de l'acidité du vin. La cave est aussi utilisée par la Faculté d'Agronomie pour des essais sur des projets de recherche concernant les zones du Piémont du Nord et de la Vallée de Susse et pour la microvinification de rares cépages piémontais. Depuis 2006, enfin, en collaboration avec l'Institut de Virologie Végétale CNR de Torino, est en cours de réalisation une vigne expérimentale pour accueillir sur un seul site toutes les sélections clonales de Freisa et Bonarda.*

## IL GIRAPOGGIO



Località Monte 39  
10020 Verrua Savoia TO  
Tel. +39 0161 846263  
Cell. +39 339 2262098  
[www.ilgirapoggio.it](http://www.ilgirapoggio.it)  
[ilgirapoggio@gmail.com](mailto:ilgirapoggio@gmail.com)

## Il Girapoggio

Quest'azienda agricola nasce nel 2003 da un gruppo di appassionati con l'obiettivo di produrre vino di eccellenza coniugando il rispetto della tradizione con le moderne tecniche di conduzione del vigneto e di vinificazione. L'anno successivo viene messo a dimora un nuovo impianto di 1 ettaro circa, la "vigna nuova", in Località Monte nel Comune di Verrua Savoia, ricalcando la forma di un preesistente impianto abbandonato da diversi decenni. Il terreno è costituito da marne argillose con inserti di arenarie marnose. I vitigni sono Barbera e Merlot, il primo in misura dell'85%, il secondo del 15%. L'unica produzione aziendale è il Collina Torinese DOC, nella tipologia Barbera. La raccolta delle uve manuale consente un'accurata selezione del prodotto e la cantina dista meno di 100 metri dalla vigna permettendone la lavorazione immediata. Tutto il processo viene effettuato in acciaio, dalla diraspatura e pigiatura dei grappoli fino alla fermentazione del mosto e successivo affinamento in vinificatori a temperatura controllata.

This winery was established in 2003 by a group of enthusiasts wanting to produce excellent wine by combining respect for tradition with modern vine cultivation and wine-making techniques. The following year the 1 hectare "new vineyard" was planted in the Monte district of the town of Verrua Savoia, copying the layout of an earlier system that had been abandoned many decades earlier. The soil is clay marl with inserts of marl sandstone. The vines are Barbera (85%) and Merlot (15%), and the only wine produced is Collina Torinese DOC Barbera. The grapes are harvested manually which makes it possible to select the product carefully, and as the cellar is less than 100 metres from the vineyard, it can be processed immediately. It is processed entirely in steel, from the stripping and crushing of the bunches of grapes to fermentation of the must and subsequent refinement in controlled temperature vats.

VINI SELEZIONATI  
The selected wines  
Vins sélectionnés

VALUTAZIONE  
Rating  
Jugement

FASCIA DI PREZZO  
Price range  
Segment de prix

Collina Torinese Barbera DOC 2009



€€

*Cette exploitation agricole naît en 2003 d'un groupe de passionnés avec l'objectif de produire un vin d'excellence en conjuguant le respect de la tradition avec les modernes techniques de conduction des vignobles et de vinification. L'année suivante, un nouveau vignoble d'un hectare environ est implanté, la « nouvelle vigne », sur la commune de Verrua Savoia en bourgade Monte, reproduisant la forme d'une préexistante implantation abandonnée depuis plusieurs décennies. Le terrain est constitué de marnes argileuses avec des insertions d'arenaires marnoses. Les cépages sont Barbera et Merlot, en mesure du 85% le premier et 15% le second. La seule production maison est le Collina Torinese DOC, dans la typologie Barbera. La vendange manuelle des raisins permet une sélection adéquate du produit et la cave est située à moins de 100 mètres de la vigne, permettant ainsi la manipulation immédiate. Tout le processus se fait dans l'acier, de l'éraflage et foulure des grappes jusqu'à la fermentation du moût et successif affinage en vinificateurs à température contrôlée.*



## AZIENDA AGRICOLA ROSSOTTO STEFANO



Via Colla 17  
10090 Cinzano TO  
Tel. e Fax: +39 011 9608230  
www.viniorossotto.it  
info@viniorossotto.it



L'azienda vitivinicola Rossotto è un'importante realtà produttiva, a conduzione familiare, posizionata sulla Collina di Torino, a 500 metri s.l.m.. Produce vini di qualità in un contesto agro-ambientale che il tempo ha lasciato pressoché integro.

Dal 1923, anno in cui Nonno Nando fonda l'azienda, l'obiettivo è sempre stato quello di garantire un prodotto tipico, originale e sicuro. Per questa ragione le tecniche di lavorazione sia in vigneto sia in cantina sono mirate all'ottenimento di vini con le massime garanzie di genuinità e l'assenza di pesticidi.

Lavorando in questo contesto di agricoltura eco-compatibile, si ottengono dei vini dalla forte personalità, unici, che il consumatore potrà scoprire recandosi direttamente in loco ad assaggiarli.

Oggi l'Azienda è giunta alla terza generazione: Stefano, nipote del fondatore, coadiuvato dai figli Federico e Matteo coltiva circa 7 ettari di vigneto tra i comuni di Cinzano Torinese e Moncucco. In questa zona, a cavallo tra le province di Asti e di Torino, la produzione di vini è riconducibile alle DOC Collina Torinese e Freisa di Chieri ma anche Piemonte e Monferrato. Le uve tipiche locali Freisa, Barbera e Bonarda, in assemblaggio, danno anche origine al Collina Torinese DOC Rosso Eclisse, cru strutturato con passaggio in barrique. Nell'annesso locale di degustazione e vendita diretta, è possibile assaggiare le specialità enogastronomiche locali.

The Rossotto winery is an important family run wine-making concern in the Torino hills, 1,700 ft above sea level. It produces quality wines in an agricultural environment that time has left practically untouched.

Since 1923, the year when Nonno Nando founded the cellar, its goal has always been to guarantee a traditional, genuine, safe product. The wine-making techniques adopted in the vineyard and in the cellar aim to create extremely genuine wines without the use of pesticides. Working in this environment-friendly environment, each wine has its own unique characteristics, which the buyer will be able to verify by visiting the winery and tasting the wine. Today, the Rossotto winery is run by the third generation: Stefano, the founder's grandson, cultivates about 7 acres of vineyards in the towns of Cinzano and Moncucco, with the help of his sons Federico and Matteo. This area, on the borders of the provinces of Asti and Torino, produces DOC Collina Torinese and Freisa di Chieri, but also the better known DOC Piemonte and Monferrato varieties. The typical local grapes are Freisa, Barbera, and Bonarda which also go into Collina Torinese DOC Rosso Eclisse, a full-bodied "cru" passed through barriques. The public can sample and buy the local food and wine specialties in the adjacent shop.

VINI SELEZIONATI The selected wines <i>Vins sélectionnés</i>	VALUTAZIONE Rating <i>Jugement</i>	FASCIA DI PREZZO Price range <i>Segment de prix</i>
Collina Torinese Barbera DOC 2010	↑↑	€
Collina Torinese Bonarda DOC 2010	↑↑	€
Collina Torinese Malvasia DOC "Deliziosa" 2010	↑↑	€€
Collina Torinese Rosso DOC "Bricolao" 2009	↑	€
Freisa di Chieri Secco DOC "Sun Si" 2009	↑↑↑	€€
Freisa di Chieri Secco DOC 2010	↑↑	€

*La maison Rossotto est une importante exploitation familiale située sur la colline de Torino, à 500 mètres d'altitude. La production de vins de qualité se fait dans un milieu agricole à l'environnement laissé intact par le temps. Depuis 1923, année de la fondation par le grand-père Nando, l'objectif est toujours de garantir un produit typique, original et sûr. Les techniques utilisées dans le vignoble et dans le chais ont donc pour but d'obtenir un produit avec les plus grandes garanties du point de vue sanitaire et en absence de pesticides. En oeuvrant dans ce contexte écologiquement compatible, les vins produits ont des traits très personnels, uniques, que le consommateur pourra vérifier en venant les découvrir au cellier. Aujourd'hui l'exploitation en est à la troisième génération; Stefano, petit-fils du fondateur, épaulé par ses deux fils, Federico et Matteo, cultive environ 7 hectares de vignobles entre les communes de Cinzano Torinese (Torino) et Moncucco (Asti), à cheval entre deux provinces. Ce qui fait que leurs vins peuvent se reconduire à plusieurs appellations: Freisa di Chieri et Collina Torinese mais aussi Piemonte et Monferrato. Les cépages typiques locaux: Freisa, Barbera et Bonarda en assemblage fournissent aussi le Collina Torinese DOC Rosso Eclisse, intéressant cru charpenté soumis à un passage en barrique. Dans l'annexe local de dégustation et vente directe, il est possible de goûter aux spécialités locales.*

## AZIENDA AGRICOLA RUBATTO GUIDO DI RUBATTO ENRICO



Strada Baldissero 150  
10023 Chieri TO  
Tel. e Fax: +39 011 9412018  
enruba@libero.it



L'azienda ha sede nella cascina Tetti Pozzo, ubicata sulle colline che sovrastano Chieri in direzione di Baldissero Torinese. Questa piccola struttura a conduzione familiare, fondata negli anni Trenta da Leonildo Rubatto e condotta successivamente da Guido (da cui prende il nome), è oggi gestita da Enrico.

L'ottima esposizione degli appezzamenti, la cura dei vigneti e le caratteristiche del suolo sono fattori che predispongono il raggiungimento di un elevato potenziale qualitativo per la vinificazione. Con riguardo alla pedologia, le colline circostanti la cascina sono infatti ricche di ossidi che conferiscono ai vini sia una bella colorazione rossastra sia un'importante struttura, caratteristiche che danno particolare tipicità al vino Freisa di Chieri.

Supportata dalle più moderne tecnologie, la vinificazione di tipo tradizionale costituisce un fattore in grado di esaltare al massimo le migliori caratteristiche del territorio nel vino prodotto. Solo dopo aver effettuato la fermentazione malolattica, il vino viene lasciato riposare nelle botti per essere imbottigliato, poi, a primavera inoltrata.

The winery is located in the Tetti Pozzo farm, on the hills above the town of Chieri, towards Baldissero Torinese. This small family-run concern, established in the 1930s by Leonildo Rubatto and subsequently run by Guido (hence the name), is now managed by Enrico. The excellent exposure of the land, the care that goes into the vineyards and the characteristics of the soil, are factors that make it possible to obtain grapes of a high quality for wine production. The surrounding hills are rich with oxides that give the wine both its lovely reddish colour and its important structure, characteristics that are typical of Freisa di Chieri.

Sustained by modern technology, the traditional winemaking techniques bring out the best features of the area in the wine produced. After malolactic fermentation, the wine is left to rest in barrels, before being bottled late the following Spring.

VINI SELEZIONATI The selected wines <i>Vins sélectionnés</i>	VALUTAZIONE Rating <i>Jugement</i>	FASCIA DI PREZZO Price range <i>Segment de prix</i>
Collina Torinese Barbera DOC 2010	↑	€€
Freisa di Chieri Secco "Vivace" DOC 2009	↑ ↑	€€
Freisa di Chieri Secco "Vivace" DOC 2010	↑	€€
Freisa di Chieri Secco DOC 2010	↑	€€

*L'exploitation se trouve auprès de la ferme Tetti Pozzo, sur les collines qui dominant Chieri en direction de Baldissero Torinese. Cette petite structure à conduction familiale, créée dans les années Trente par Leonildo Rubatto et conduite successivement par Guido (dont elle prend le nom) est aujourd'hui gérée par Enrico.*

*L'excellente exposition des terrains, le soin du vignoble et les caractéristiques du sol sont des facteurs qui disposent à la réalisation d'un potentiel qualitatif élevé pour la vinification. En ce qui concerne la pédologie, les collines des alentours sont, en effet, riches d'oxydes qui confèrent une belle robe rougeâtre et une importante structure, caractéristiques qui fournissent une typicité toute particulière au vin Freisa di Chieri.*

*Soutenue par les plus modernes technologies, la vinification de type traditionnel constitue un facteur capable d'exalter au maximum les meilleures caractéristiques du territoire dans le vin produit. Seulement après avoir effectué la fermentation malolactique, le vin est laissé reposer dans les fûts pour être mis en bouteille, au printemps avancé.*



## TERRE DEI SANTI



Via San Giovanni 6  
14022 Castelnuovo Don Bosco (AT)  
Tel. +39 011 9876117  
Fax: +39 011 9876122  
www.terredeisanti.it  
info@terredeisanti.it



La Cantina Terre dei Santi è una società cooperativa agricola attualmente costituita da 250 soci viticoltori che coltivano circa 420 ettari di vigneto. È nata dalla unione di due importanti e storiche cantine dell'Astigiano avvenuta nel 1998 dopo oltre 50 anni di vita. L'attenzione per la coltivazione portata dai soci e l'accurata selezione delle singole partite di uva provenienti dai 2500 vigneti secondo una precisa e consolidata metodologia sono alla base delle numerose tipologie di vino disponibili (oltre 40 in bottiglia, 12 in bag, 14 sfusi), prodotte con tecniche di vinificazione tradizionali (vini affinati) o innovative (novello e spumanti). I vini presenti in guida sono prodotti da uve provenienti dal territorio della provincia di Torino. A garanzia del cliente la Cantina Terre dei Santi nella produzione dei vini prevede esclusivamente l'utilizzo della produzione dei vigneti dei propri soci secondo procedure codificate in regime di sistema di qualità certificato ISO 9000. La vendita diretta al consumatore finale è il canale commerciale privilegiato. Degustazione e acquisto sono sempre possibili nell'orario di apertura al pubblico, tutti i giorni dalle 8.30 alle 12.30 e dalle 14.30 alle 18.30 tranne la domenica pomeriggio.

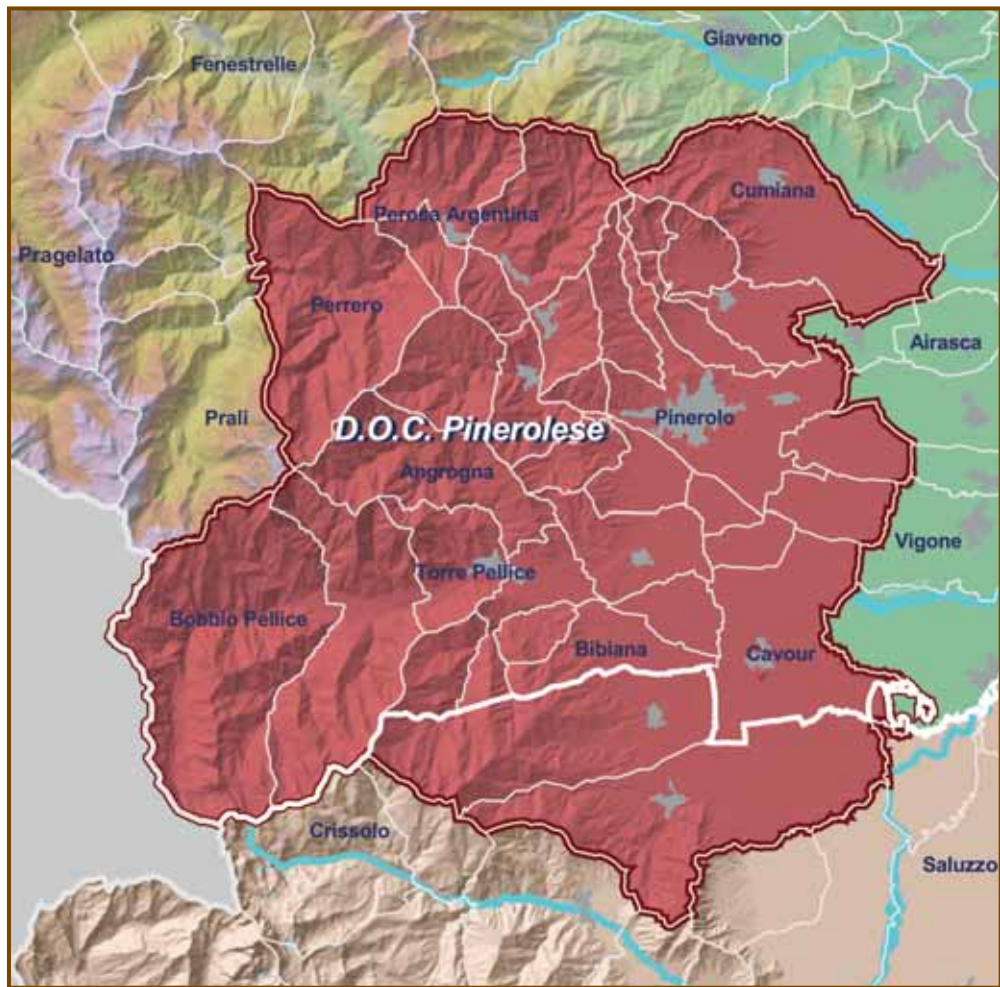
The Terre dei Santi wine cellar is an agricultural cooperative that currently has 250 members, all wine-makers who cultivate about 420 hectares of vineyard. It was created from the merger of two successful and long-established wineries in the Asti area, back in 1998, after more than 50 years of activity. The care given to the harvest contributed by members and painstaking selection, based on a precise and consolidated methodology, of the individual batches of grapes from the 2500 vineyards, make it possible to produce numerous different types of wine (over 40 in bottles, 12 in bags, and 14 sold by the litre). The refined wines are produced with traditional techniques, while more innovative techniques are adopted for the Novello and Spumante. The wines in this Guide are all produced with grapes grown inside the boundaries of the Province of Torino. Terre dei Santi guarantees its customers that the wines it produces are made exclusively from the output of its members' vineyard, adopting procedures set out in ISO 9000 quality certification regulations. Most of the wine is sold directly to the end customer. It is possible to taste and purchase the wines during opening hours: 8.30 am - 12.30 pm and 2.30 - 6.30 pm, except for Sunday afternoons.

*La cave Terre dei Santi est une société coopérative agricole actuellement constituée par 250 associés viticulteurs qui cultivent 420 ha de vignobles. Elle est née de l'union de deux importantes caves historiques de la province de Asti, en 1998 après plus de 50 ans d'existence. L'attention pour la culture et la rigoureuse sélection de chaque partie de raisins provenant de 2.500 vignobles selon une bien précise et consolidée méthodologie sont à la base des nombreuses typologies de vin disponibles (plus de 40 en bouteille, 12 en bag, 14 en vrac), produites avec des techniques de vinification traditionnelles (vins affinés) ou innovatrices (primeur et mousseux). Les vins présents dans le guide sont produits exclusivement de raisins cultivés sur le territoire de la province de Torino. A' garantie du client, la Cave Terre dei Santi prévoit uniquement l'utilisation de la production des vignobles des adhérents selon des procédures codifiées en régime du système de qualité certification ISO 9000. La vente directe au consommateur final est le canal commercial privilégié. Dégustation et achat sont toujours possibles pendant l'horaire d'ouverture au public: tous les jours de 8.30 à 12.30 et de 14.30 à 18.30, sauf le dimanche après-midi.*

VINI SELEZIONATI The selected wines <i>Vins sélectionnés</i>	VALUTAZIONE Rating <i>Jugement</i>	FASCIA DI PREZZO Price range <i>Segment de prix</i>
Collina Torinese Cari DOC 2010	↑ ↑	€
Freisa di Chieri Secco "La Torre" DOC 2008	↑ ↑	€
Freisa di Chieri Secco "Frizzante" DOC 2010	↑ ↑	€
Freisa di Chieri Spumante DOC 2010	↑ ↑ ↑	€

# IL PINEROLESE - The Pinerolese - *Le Pinerolese*





## PRESENTAZIONE DELLA ZONA

A sud-ovest di Torino, le Valli del Pinerolese rappresentano uno scrigno ricolmo di tesori dell'ampelografia piemontese. Difatti, in questo territorio pedemontano e montano, che si estende tra Barge e Cumiana passando per le Valli Pellice, Chisone e Germanasca, ricco di storia e cultura, si producono da tempi immemorabili vini apprezzati per il gradevole bouquet e per la rarità dei vitigni da cui traggono origine.

Già nel 1200 in quest'area i principi di Savoia-Acaja possedevano e coltivavano alcuni ettari di vigne, accordando grande importanza alle tecniche culturali, di cantina ed alla trascrizione delle operazioni di campagna, ivi comprese quelle amministrative e contabili.

Nei secoli seguenti, il fermento nelle campagne e nelle cantine pinerolesi sarebbe stato tale che a Pinerolo, nel 1881 alla grande "Esposizione Ampelografica", si contavano più di 600 varietà di uve, tra cui ben 333 vitigni autoctoni della provincia di Torino provenienti in buona parte da quest'area di antica vocazione vitivinicola.





## AN INTRODUCTION TO THE AREA

In the south west side of the province, the valleys of the Pinerolese area represent a unique casket of treasures of Piemontese life. In this historic and culturally rich foothill and mountain territory, that lies between Barge and Cumiana winding through the Valli Pellice, Chisone and Germanasca, famous wines have been produced for ages with a wine to stimulate even the most discerning palate.

In this area, as early as 1200 A.D., the Savoy and Acaja princes owned and cultivated many acres of vineyards, giving great importance to cultivating, wine-making and the documentation of many aspects of their operations which even included administration and accounting.

In the following centuries, the breakthrough for the Pinerolese wineries came when, in 1881 at the famous “Esposizione Ampelografica” or “Cultural Life Expo” in Pinerolo, 600 different varietals were present, amongst them an astonishing 333 native varietals from the Province of Torino with the majority coming from this ancient wine producing area.

## PRÉSENTATION DE LA ZONE

*Au sud-ouest de Torino, les Vallées du Pinerolese représentent un écrin riche en trésors de l'ampélographie piémontaise. En effet, ce territoire aux pied des monts et de montagne qui s'étend entre Barge et Cumiana en passant par les Vallées Pellice, Chisone et Germanasca, riche en histoire et culture, produit depuis des temps immémoriaux des vins appréciés pour leur agréable bouquet et la rareté des cépages desquels ils dérivent.*

*Pierre milliaire de la viticulture locale, la possession et la culture de quelques hectares de vigne de la part des princes de Savoie-Acaja qui, en 1200 déjà, accordaient une grande importance aux techniques culturelles, de cave et à la transcription des opérations de campagne, y compris celles administratives et comptables.*

*Dans les siècles suivants, l'activité dans les campagnes et les chais du Pinerolese sera telle qu'en 1881, à la grande "Exposition Ampélographique", on comptera plus de 600 variétés de raisin dont 333 cépages autochtones de la province de Torino provenant en bonne partie de cette zone à ancienne vocation vinicole.*



I problemi contingenti alle aree montane hanno successivamente visto una riduzione della superficie coltivata, ma il recente riconoscimento nel 1997 della Denominazione di Origine Controllata "Pinerolese" ha ridato nuova linfa al settore. Oltre alla provincia di Torino, l'areale di produzione interessa anche una piccola appendice cuneese nei soli comuni di Barge e Bagnolo.

Se le uve tradizionali piemontesi sono di casa in questo territorio (Dolcetto, Barbera, Freisa, Bonarda...), il fiore all'occhiello dell'enologia locale spetta a due perle enologiche ottenute da rari e pregiati vitigni autoctoni: i vini Ramie e Doux d'Henry. Il primo, prodotto nella zona di Pomaretto, prenderebbe il nome dall'omonima area "d le ramie", una volta ricoperta da un folto bosco. Data la posizione favorevole alla coltivazione della vite, si decise di disboscare per piantare i filari. Durante i lavori, ivi si lasciarono ammassati i rami (ramie in dialetto) per formare le fascine che avrebbero così caratterizzato in futuro tale zona.

Il Doux d'Henry fu così chiamato in onore di Enrico IV di Francia, che ebbe modo di apprezzarlo, diventandone grande estimatore, quando all'inizio del '600 le faccende di Stato lo portarono ad incontrare il duca Carlo Emanuele I di Savoia. Il termine "doux", dolce in francese, ci ricorda che, un tempo, dalla vinificazione delle uve si ottenevano nettari con un residuo zuccherino abbastanza elevato.

The challenges of making wine in the mountain areas have limited this type of production, but the recent awarding to the DOC "Pinerolese" in 1997 brought back new life to the industry. Also important for the Province of Torino is the area near to the towns of Barge and Bagnolo which technically belong to the province of Cuneo.

Even if traditional Piemontese varieties come from this territory such as "Dolcetto", "Barbera", "Freisa", "Bonarda" etc, the flagship of local wine-making belongs to two oenological gems made from rare and prestigious native varieties, "Ramie" and "Doux d'Henry". The former is produced in the Pomaretto area and takes its name from the term "d le ramie", or "from the branches", as this area was once covered by a dense forest. Since it was the perfect place for cultivating grape vines, it was decided to cut down the forest and plant rows of vines. During the work, stacked branches were used to create the vine tiering still seen today.

The "Doux d'Henry" variety was named this way in the honor of Henry IV of France, who became an avid proponent of it at the beginning of the 17<sup>th</sup> century, when state affairs brought him and the Duke of Savoy, Charles Emmanuel I, together for a conference. The term "doux", which means "sweet" in French, reminds us that the grape yield had a rather high sugar residue from wine-making.

*Les problèmes contingents des zones de montagne ont successivement vu une réduction de la surface cultivée et récemment, en 1996, l'attribution de la DOC "Pinerolese" a relancé le secteur. Outre à la province de Torino, l'aire de production intéresse aussi un petit appendice en territoire de la province de Cuneo avec les seules communes de Barge et Bagnolo.*

*Si les raisins traditionnels piémontais sont chez eux sur ce territoire (Dolcetto, Barbera, Freisa, Nebbiolo...), le fleuron de l'enologie locale est représenté par ces perles œnologiques vinifiées de rares et renommés cépages autochtones: Ramie et Doux d'Henry. Le premier, produit dans la zone de Pomaretto, semble dériver son nom du lieu dit "d le ramie", autrefois recouvert par un bois touffu. Vue la position favorable à la culture de la vigne, on décida de déboiser pour planter les rangs. Pendant les travaux, on y laissa entassées les branches (ramie en patois) pour former les fascines qui auraient ainsi caractérisé le futur de cette zone.*

*Le Doux d'Henry fut ainsi nommé en honneur d'Henri IV de France, grand amateur de ce vin quand les affaires d'Etat l'amenaient, au début du XVII<sup>ème</sup> siècle, à rencontrer le duc Charles Emmanuel I<sup>er</sup> de Savoie. Le terme doux nous rappelle, qu'autrefois, la vinification produisait des nectars au résidu en sucre assez élevé.*

## LA DOC PINEROLESE

### *Pinerolese Rosso*

Vitigno: Barbera, Bonarda, Nebbiolo, Neretto, da soli o congiuntamente (min. 50%); altri vitigni a bacca rossa, non aromatici, autorizzati e raccomandati per le province di Torino e Cuneo (max. 50%).

Resa max. di uva per ha di vigneto: 90 q.

Resa max. di uve fresche in vino: 70%.

Colore: rosso rubino più o meno intenso.

Profumo: intenso, caratteristico, vinoso.

Sapore: asciutto, armonico.

Gradazione alcolica minima complessiva: 10% vol.

Temperatura di servizio consigliata: 14-16° C.

### *Pinerolese Rosato*

Vitigno: Barbera, Bonarda, Nebbiolo, Neretto, da soli o congiuntamente (min. 50%); altri vitigni a bacca rossa, non aromatici, autorizzati e raccomandati per le province di Torino e Cuneo (max. 50%).

Resa max. di uva per ha di vigneto: 90 q.

Resa max. di uve fresche in vino: 70%.

Colore: rosato o rubino chiaro.

Profumo: delicato, gradevole, vinoso.

Sapore: asciutto, armonico.

Gradazione alcolica minima complessiva: 10% vol.

Temperatura di servizio consigliata: 14-16° C.

## THE PINEROLESE DOC

### *Pinerolese Rosso*

Varietal: Barbera, Bonarda, Nebbiolo, Neretto, alone or blended (min. 50%); other varieties from red grapes, non aromatic, recommended or authorized for the province of Torino and Cuneo (max. 50%).

Maximum yield per hectare: 90 quintals.

Maximum yield of wine from grapes: 70%.

Color: medium ruby red.

Odor: intense, unique and vinous.

Flavor: dry and palatable.

Minimum alcohol level: 10% vol.

Recommended serving temperature:

14-16° C (56 - 60° F).

### *Pinerolese Rosato*

Varietal: Barbera, Bonarda, Nebbiolo, Neretto, alone or blended (min. 50%); other varieties from red grapes, non aromatic, recommended or authorized for the province of Torino and Cuneo (max. 50%).

Maximum yield per hectare: 90 quintals.

Maximum yield of wine from grapes: 70%.

Color: rosé or light red.

Odor: delicate, aromatic and vinous.

Flavor: dry and palatable.

Minimum alcohol level: 10% vol.

Recommended serving temperature:

14-16° C (56 - 60° F).

## LA DOC PINEROLESE

### *Pinerolese Rosso*

*Cépage: Barbera, Bonarda, Nebbiolo, Neretto, seuls ou en assemblage (min. 50%); autres raisins à grains rouges, non aromatiques, autorisés ou conseillés pour les provinces de Torino et Cuneo (max 50%).*

*Rendement max. en raisin par ha de vigne: 90 q.*

*Rendement max. de raisin frais en vin: 70%.*

*Couleur rouge rubis plus ou moins intense.*

*Parfum: intense, caractéristique et vineux.*

*Goût: sec, harmonieux.*

*Degré d'alcool global minimum: 10% vol.*

*Température de service conseillée: 14-16° C.*

### *Pinerolese Rosato*

*Cépage: Barbera, Bonarda, Nebbiolo, Neretto, seuls ou en assemblage (min. 50%); autres raisins à grains rouges, non aromatiques, autorisés ou conseillés pour les provinces de Torino et Cuneo (max. 50%).*

*Rendement max. en raisin par ha de vigne: 90 q.*

*Rendement max. de raisin frais en vin: 70%.*

*Couleur: rosé ou rubis clair.*

*Parfum: délicat, agréable, vineux.*

*Goût: sec, harmonieux.*

*Degré d'alcool global minimum: 10% vol.*

*Température de service conseillée: 14-16° C.*



#### **Pinerolese Barbera**

Vitigno: Barbera (min. 85%); restante parte: vitigni a bacca rossa, autorizzati e raccomandati per le province di Torino e Cuneo (max. 15%).

Resa max. di uva per ha di vigneto: 80 q.

Resa max. di uve fresche in vino: 70%.

Colore: rosso rubino carico.

Profumo: vinoso ed intenso.

Sapore: secco, fresco, caratteristico.

Gradazione alcolica minima complessiva: 10,5% vol.

Temperatura di servizio consigliata: 14-16° C.

#### **Pinerolese Bonarda**

Vitigno: Bonarda (min. 85%); restante parte: vitigni a bacca rossa, autorizzati e raccomandati per le province di Torino e Cuneo (max. 15%).

Resa max. di uva per ha di vigneto: 80 q.

Resa max. di uve fresche in vino: 70%.

Colore: rosso rubino.

Profumo: vinoso caratteristico, intenso.

Sapore: morbido, fresco.

Gradazione alcolica minima complessiva: 10,5% vol.

Temperatura di servizio consigliata: 14-16° C.

#### **Pinerolese Freisa**

Vitigno: Freisa (min 85%); restante parte: vitigni a bacca rossa, autorizzati e raccomandati per le province di Torino e Cuneo (max 15%).

Resa max. di uva per ha di vigneto: 80 q.

Resa max. di uve fresche in vino: 70%.

Colore: rosso rubino intenso.

Profumo: caratteristico vinoso, intenso.

Sapore: fresco, talvolta vivace.

Gradazione alcolica minima complessiva: 10,5% vol.

Temperatura di servizio consigliata: 14-16° C.

#### **Pinerolese Barbera**

Varietal: Barbera (min. 85%); remaining part consisting of other red grape varieties, recommended or authorized for the province of Torino and Cuneo (max. 15%).

Maximum yield per hectare: 80 quintals.

Maximum yield of wine from grapes: 70%.

Color: intense ruby red.

Odor: tannic and intense.

Flavor: dry, crisp and unique.

Minimum alcohol level: 10,5% vol.

Recommended serving temperature:

14-16° C (56 - 60° F).

#### **Pinerolese Bonarda**

Varietal: Bonarda (min. 85%); remaining part consisting of other red grape varieties, recommended or authorized for the province of Torino and Cuneo (max. 15%).

Maximum yield per hectare: 80 quintals.

Maximum yield of wine from grapes: 70%.

Color: ruby red.

Odor: tannic and intense.

Flavor: crisp and smooth.

Minimum alcohol level: 10,5% vol.

Recommended serving temperature:

14-16° C (56 - 60° F).

#### **Pinerolese Freisa**

Varietal: Freisa (min. 85%); remaining part consisting of other red grape varieties, recommended or authorized for the province of Torino and Cuneo (max. 15%).

Maximum yield per hectare: 80 quintals.

Maximum yield of wine from grapes: 70%.

Color: intense ruby red.

Odor: unique, tannic and intense.

Flavor: crisp and at times sparkling.

Minimum alcohol level: 10,5% vol.

Recommended serving temperature:

14-16° C (56 - 60° F).

#### **Pinerolese Barbera**

*Cépage: Barbera (min. 85%); autres raisins à grains rouges autorisés ou conseillés pour les provinces de Torino et Cuneo (max. 15%).*

*Rendement max. en raisin par ha de vigne: 80 q.*

*Rendement max. de raisin frais en vin: 70%.*

*Couleur: rouge rubis intense.*

*Parfum: vineux, intense.*

*Goût: sec, frais, caractéristique.*

*Degré d'alcool global minimum: 10,5% vol.*

*Température de service conseillée: 14-16° C.*

#### **Pinerolese Bonarda**

*Cépage: Bonarda (min. 85%); autres raisins à grains rouges autorisés ou conseillés pour les provinces de Torino et Cuneo (max. 15%).*

*Rendement max. en raisin par ha de vigne: 80 q.*

*Rendement max. de raisin frais en vin: 70%.*

*Couleur: rouge rubis.*

*Parfum: vineux, caractéristique et intense.*

*Goût: agréable, frais.*

*Degré d'alcool global minimum: 10,5% vol.*

*Température de service conseillée: 14-16° C.*

#### **Pinerolese Freisa**

*Cépage: Freisa (min. 85%); autres raisins à grains rouges autorisés ou conseillés pour les provinces de Torino et Cuneo (max. 15%).*

*Rendement max. en raisin par ha de vigne: 80 q.*

*Rendement max. de raisin frais en vin: 70%.*

*Couleur: rouge rubis intense.*

*Parfum: caractéristique, vineux, intense.*

*Goût: frais, parfois pétillant.*

*Degré d'alcool global minimum: 10,5% vol.*

*Température de service conseillée: 14-16° C.*

#### *Pinerolese Dolcetto*

Vitigno: Dolcetto (min. 85%); restante parte: vitigni a bacca rossa, autorizzati e raccomandati per le province di Torino e Cuneo (max. 15%).

Resa max. di uva per ha di vigneto: 80 q.

Resa max. di uve fresche in vino: 70%.

Colore: rosso rubino con riflessi violacei.

Profumo: delicato e vinoso.

Sapore: secco, morbido e fresco.

Gradazione alcolica minima complessiva: 10,5% vol.

Temperatura di servizio consigliata: 14-16° C.

#### *Pinerolese Doux d'Henry*

Vitigno: Doux d'Henry (min. 85%); restante parte: vitigni a bacca rossa, autorizzati e raccomandati per le province di Torino e Cuneo (max. 15%).

Resa max. di uva per ha di vigneto: 70 q.

Resa max. di uve fresche in vino: 70%.

Colore: rosato più o meno intenso.

Profumo: fresco, fruttato, gradevole.

Sapore: morbido, armonioso, talvolta abboccato.

Gradazione alcolica minima complessiva: 10% vol.

Temperatura di servizio consigliata: 12-14°C.

#### *Pinerolese Ramie*

Vitigno: Avanà (30%), Avarengo (min. 15%), Neretto (min. 20%); altri vitigni a bacca rossa, non aromatici (max 35%).

Resa max. di uva per ha di vigneto: 75 q.

Resa max. di uve fresche in vino: 70%.

Colore: rosso più o meno intenso.

Profumo: caratteristico, fresco, delicato.

Sapore: asciutto ed armonioso.

Gradazione alcolica minima complessiva: 10% vol.

Temperatura di servizio consigliata: 16-18° C.

#### *Pinerolese Dolcetto*

Varietal: Dolcetto (min. 85%); remaining part consisting of other red grape varieties, recommended or authorized for the province of Torino and Cuneo (max. 15%).

Maximum yield per hectare: 80 quintals.

Maximum yield of wine from grapes: 70%.

Color: ruby red with violet tones.

Odor: delicate and tannic.

Flavor: dry, smooth and crisp.

Minimum alcohol level: 10,5% vol.

Recommended serving temperature:  
14-16° C (56 - 60° F).

#### *Pinerolese Doux d'Henry*

Varietal: Doux d'Henry (min. 85%); remaining part consisting of other red grape varieties, recommended or authorized for the province of Torino and Cuneo (max. 15%).

Maximum yield per hectare: 70 quintals.

Maximum yield of wine from grapes: 70%.

Color: medium rosé.

Odor: crisp, fruity and fragrant.

Flavor: medium dry and smooth.

Minimum alcohol level: 10% vol.

Recommended serving temperature:  
12-14°C (53 - 56° F).

#### *Pinerolese Ramie*

Varietal: Avanà (30%), Avarengo (min. 15%), Neretto (min. 20%); other varieties from red grapes, non aromatic (max 35%).

Maximum yield per hectare: 75 quintals.

Maximum yield of wine from grapes: 70%.

Color: medium red.

Odor: unique, fresh and delicate.

Flavor: dry and palatable.

Minimum alcohol level: 10% vol.

Recommended serving temperature:  
16-18° C (60 - 65° F).

#### *Pinerolese Dolcetto*

*Cépage: Dolcetto (min. 85% autres raisins à grains rouges autorisés ou conseillés pour les provinces de Torino et Cuneo (max. 15%).*

*Rendement max. en raisin par ha de vigne: 80 q.*

*Rendement max. de raisin frais en vin: 70%.*

*Couleur: rouge rubis avec reflets violacés.*

*Parfum: délicat et vineux.*

*Goût: sec, moelleux, frais.*

*Degré d'alcool global minimum: 10,5% vol.*

*Température de service conseillée: 14-16° C.*

#### *Pinerolese Doux d'Henry*

*Cépage: Doux d'Henry (min. 85%); autres raisins à grains rouges autorisés ou conseillés pour les provinces de Torino et Cuneo (max. 15%).*

*Rendement max. en raisin par ha de vigne: 70 q.*

*Rendement max. de raisin frais en vin: 70%.*

*Couleur: rosé plus ou moins intense.*

*Parfum: frais, fruité, agréable.*

*Goût: harmonieux, plus ou moins moelleux.*

*Degré d'alcool global minimum: 10% vol.*

*Température de service conseillée: 12-14°C.*

#### *Pinerolese Ramie*

*Cépage: Avanà (30%), Avarengo (min. 15%), Neretto (min. 20%); autres raisins à grains rouges, non aromatiques (max 35%).*

*Rendement max. en raisin par ha de vigne: 75 q.*

*Rendement max. de raisin frais en vin: 70%.*

*Couleur: rouge plus ou moins intense.*

*Parfum: caractéristique, frais, délicat.*

*Goût: sec, harmonieux.*

*Degré d'alcool global minimum: 10% vol.*

*Température de service conseillée: 16-18° C.*

LE AZIENDE E I VINI SELEZIONATI DEL PINEROLESE  
 PRODUCERS AND SELECTED WINES OF THE PINEROLESE  
 VIGNERONS ET VINS SÉLECTIONNÉS DU PINEROLESE



Bea di Romano Maria Beatrice Azienda Agricola  
 Castagnè Gros di Chiabrando Riccardo e Francesco Azienda Frutticola  
 Cantina Dora Renato  
 La Chabranda Società Agricola  
 Scuola Malva Arnaldi  
 Terre del Pinerolese

Consorzio per la Tutela e valorizzazione  
 dei Vini DOC "Pinerolese"  
 C/o Comune di Bricherasio  
 P.zza Santa Maria, 11 - 10060 Bricherasio (TO)  
 Tel. +39 0121 599052 - Fax: +39 0121 349063  
 Tel. +39 011 5714781 - Fax: +39 011 5714783  
 info@alto-piemonte.it



GIUDIZIO  
 Rating  
 Jugement

Buono Good *Bon*  
 da 80 a 84/100



Ottimo Very good *Remarquable*  
 da 85 a 89/100



Eccellente Excellent *Excellent*  
 da 90/100



TIPOLOGIA  
 Type  
 Typologie

Bianchi White *Blancs*



Rossi Red *Rouges*



Rosati Rosé *Rosés*



FASCIA DI PREZZO  
 Price range  
 Segment de prix

€ fino a 6 €

€€ da 6,01 a 12 €

€€€ oltre 12 €

## AZIENDA AGRICOLA BEA DI ROMANO MARIA BEATRICE



Strada Santa Caterina 8  
10064 Pinerolo TO  
Tel. +39 011 3402887  
Fax: +39 0121 73030  
Cell. +39 335 6824880  
[www.merendaconcorvi.it](http://www.merendaconcorvi.it)  
[info@merendaconcorvi.it](mailto:info@merendaconcorvi.it)



VINI SELEZIONATI  
The selected wines  
Vins sélectionnés

VALUTAZIONE FASCIA DI PREZZO  
Rating  
Judgement  
Price range  
Segment de prix

Pinerolese Barbera DOC "Merenda con Corvi" 2007



€€€

Francesco Romano, imprenditore edile, nel 1999 da vita a un progetto sul quale vuole costruire concretamente il sogno di una vita senza ricerca esasperata di nuove attività commerciali. Una preesistente piccola azienda vitivinicola sulla collina di Pinerolo, ai margini della città e a pochi minuti da Torino e dalle Montagne Olimpiche, è il punto di partenza per restituire prestigio ad un territorio la cui vocazione per la viticoltura risale al '700. Dei tre ettari che costituiscono la proprietà, poco più di un terzo risulta vitato; i filari si susseguono su una ripida collina sfruttando l'ottima esposizione a meridione.

Insieme alla figlia Maria Beatrice porta avanti questa sfida che lo vede investire sul Barbera, vitigno piemontese più rappresentativo e sul Merlot, adottando le più avanzate tecniche di coltivazione coniugate al rispetto di antiche tradizioni, utili al raggiungimento dei massimi livelli qualitativi.

Dalla ristrutturazione di un edificio rurale dell'800, che gode di una splendida vista panoramica, sono stati ricavati appartamenti per amanti del riposo e della natura. La visita della cantina mette in risalto l'amore dei Romano per questo progetto ambizioso, nato e alimentato dalla passione, che sta già offrendo ottimi frutti.

In 1999, Francesco Romano, a building contractor, set out to concretely bring about his dream of a life free from the exasperated striving for new commercial activities. A small wine-making farm, on the hills above Pinerolo, on the outskirts of the town and a few minutes from Torino and the Olympic mountains, was the starting point of a dream of giving prestige back to a territory that has been making wine since the 18th century. Little more than one third of the three hectares making up the property is under vines; the rows are laid out on a steep hill, exploiting the excellent southern exposure. Francesco Romano is joined by his daughter Maria Beatrice in this challenge. They have chosen to invest in Barbera, the most typical Piedmontese vine and the imported Merlot vine, adopting the most advanced cultivation techniques, and respecting ancient traditions that make it possible to achieve the highest quality levels. They have refurbished a 19th century rural building with a superb view, creating apartments for people who enjoy rest and nature. A visit to the cellar reveals the Romanos' belief in this ambitious project, which was born and fed from passion, and is already giving excellent fruit.

*Francesco Romano, entrepreneur en bâtiment, en 1999, fait décoller un projet sur lequel il veut construire concrètement le rêve de toute une vie, sans la recherche exaspérée de nouvelles activités commerciales. Une petite exploitation vitivinicole préexistante, sur la colline de Pinerolo, aux marges de la ville et à quelques minutes de Torino et des Montagnes Olympiques, est le point de départ pour relancer un territoire voué à la viticulture, déjà au XVIIIème siècle. Des trois hectares qui composent la propriété, à peine plus d'un tiers est à vignoble; les rangs se succèdent sur une colline escarpée, bénéficiant d'une excellente exposition à sud. Avec sa fille Maria Beatrice, il a relevé ce défi qui le porte à investir sur le Barbera, le cépage piémontais plus représentatif et sur l'étranger Merlot, utilisant les plus modernes techniques de culture conjuguées au respect des anciennes traditions, indispensables à la réalisation des niveaux qualitatifs les plus élevés. De la restructuration d'un bâtiment rural du XIXème siècle qui jouit d'une splendide vue panoramique, on a récupéré deux appartements pour inconditionnels du repos et de la nature. La visite de la cave met en évidence l'amour des Romano pour ce projet ambitieux, né et alimenté de la passion, qui porte déjà ses excellents fruits.*



## AZIENDA FRUTTICOLA CASTAGNÈ GROS DI CHIABRANDO RICCARDO E FRANCESCO



Strada Baudenasca, 26  
10064 Pinerolo TO  
Tel. + 39 0121 397929  
Fax: + 39 0121 397947  
castagnegros@alice.it



VINI SELEZIONATI The selected wines <i>Vins sélectionnés</i>	VALUTAZIONE Rating <i>Jugement</i>	FASCIA DI PREZZO Price range <i>Segment de prix</i>
Pinerolese Barbera "El Botal" DOC 2009		€
Pinerolese Rosato "Rusin D'Lautin" DOC 2010		€



L'azienda Castagnè Gros, di proprietà di Riccardo e Francesco Chiabrando è principalmente, come avviene di frequente nella zona di Pinerolo, orientata alla frutticoltura (62 ha di impianti) con una superficie di 6 ha di vigneto, ad un'altitudine di 370 m. s.l.m.

Sin dal lontano 1690, la famiglia Chiabrando coltivava i vigneti e produceva il vino nella cascina Botal in Pinerolo, allora di proprietà dei Conti Des Geneis. Il loro vino, per diverse generazioni, è derivato da un uvaggio di Freisa, Bonarda, Barbera ed altri vitigni minori, oggi ricompresi nella DOC Pinerolese. Questa lunga tradizione produttiva, espressione di un forte legame con il territorio e di un costante impegno, si arricchisce oggi di altre due tipologie di vini DOC e precisamente il Pinerolese Barbera e Dolcetto, tradizionali uve piemontesi che, coltivate in terreni particolarmente adatti, danno origine a vini locali tipici dalle peculiari qualità organolettiche.

La vendita avviene sia direttamente presso la Cascina Botal, recentemente ristrutturata, sia presso il mercato di Pinerolo e, la prima domenica del mese, in Piazza Palazzo di Città a Torino.

The Castagnè Gros winery, owned by Riccardo and Francesco Chiabrando in Pinerolo, as is common in the area, mostly dedicated to the cultivation of fruits and nuts (150 acres of orchards) with a surface area of 14 acres dedicated to wine cultivation at an altitude of 1,200ft above sea level. Back in 1690 as tenants, the Chiabrando family used to produce wine on the Botal dairy farm in Pinerolo, which was once owned by the Des Genesis Counts. For generations, their wine has come from varietals such as Freisa, Bonarda, Barbera, and other minor varietals which are all now included in the "DOC Pinerolese". This long wine-making tradition, strong local roots and a constant commitment to quality wines create the typical DOC wines of Pinerolo. This is demonstrated mainly by their Barbera and Dolcetto, classic Piemontese varietals that are cultivated on land specially dedicated to viticulture giving rise to local wines with unique organoleptic qualities.

The wine is sold directly both from the recently remodeled cellar located at 41 Strada Baudenasca and every first Sunday of the month at the market in "Piazza Palazzo di Città" in the city of Torino and every wednesday and saturday at the market in "Piazza Vittorio Veneto" in the city of Pinerolo.

*L'exploitation agricole Castagnè Gros, appartenant à Riccardo e Francesco Chiabrando à Pinerolo, est principalement, comme il arrive fréquemment dans cette zone, à spécialisation fruitière (62 hectares) avec 3 hectares de vignobles, à une altitude de 370 mètres sur le niveau de la mer.*

*La famille Chiabrando, déjà en 1690, cultivait ses vignes et produisait son vin à Pinerolo, dans la ferme Botal qui appartenait, en ce temps-là, aux contes Des Geneis. Le vin, pendant fort longtemps a été un assemblage de Freisa, Dolcetto, Barbera et autres cépages autochtones mineurs, aujourd'hui reconnu par la DOC Pinerolese. Cette longue tradition, expression d'un fort lien avec le territoire et d'un travail constant, s'enrichit aujourd'hui de deux autres vins, toujours compris dans l'appellation locale et précisément Barbera e Dolcetto, traditionnels raisins piémontais qui cultivés sur des terrains particulièrement voués fournissent des vins typiques du terroir aux qualités organoleptiques spécifiques. La vente est assurée directement au cellier, récemment réstructuré, au marché de Pinerolo et, le premier dimanche de chaque mois, aussi à Torino, Place Palazzo di Città.*



## CANTINA DORA RENATO



Via Roletto 10/2  
10060 Frossasco TO  
Tel. +39 0121 352193  
Fax: +39 0121 354407  
www.doravini.com  
info@doravini.com



All'imbocco della Val Noce, nel ridente comune di Frossasco - le cui origini romane sono testimoniate da numerose vestigia - sorge questa cantina a conduzione rigorosamente familiare. Le caratteristiche peculiari di questa azienda, attiva da quasi quarant'anni, sono il territorio pedemontano e la presenza di molti vitigni locali autoctoni quali l'Avarengo, la Plassa, lo Chatus (Neiret), l'Avanà e il Doux d'Henry, oltre ai vitigni Chardonnay, Barbera, Dolcetto e Freisa. La produzione vinicola si basa sull'acquisto di uve, rigorosamente controllate e certificate. Intimamente legate al patrimonio culturale pinerolese le produzioni integrano tradizione e esperienza senza disdegnare le tecnologie moderne e l'uso della barrique perfettamente gestito. Da segnalare oltre alle varie tipologie di vini rientranti nella DOC Pinerolese, uno spumante a base Chardonnay, interessante e particolare per questa zona. La produzione è contraddistinta da vini importanti e strutturati, quali la Barbera Pinerolese, La Cavalleria, il Pinerolese Argal ed il Velluto, che dimostrano tutto il potenziale locale, frutto di una attenta selezione delle uve e di un grande impegno in cantina.

In the Pinerolese area, at the entrance to Val Noce, in the quaint town of Frossasco - where Roman remains play wittiness - Renato, his wife Clara and their children, Paolo and Silvano have been proactively managing this winery for over 40 years. Its location in the foothills give it an unique character which gives rise to many excellent native local varieties such as Avarengo, Plassa, Chatus (Neiret), Avanà, and Doux d'Henry, in addition to Chardonnay, Barbera, Dolcetto and Freisa. The wine is made with strictly checked and certified grapes purchased from local partners. The heritage of the Pinerolese wine-making culture integrates tradition and expertise without excluding the use of modern technology or using perfectly maintained barriques. Apart from the typical DOC Pinerolese products that are made in this area and deserving of an honorable mention, is a unique Spumante based on the Chardonnay varietal. The production is centered on wellknown and popular wines such as Barbera Pinerolese, Cavalleria, Pinerolese Argal and Velluto that fully exploit the area's potential and is demonstrated by their thorough selection of grapes and immense commitment for wine-making.

VINI SELEZIONATI	VALUTAZIONE	FASCIA DI PREZZO
The selected wines	Rating	Price range
Vins sélectionnés	Jugement	Segment de prix
Pinerolese Rosso DOC "Argal" 2006	★	€€
Pinerolese Barbera DOC "La Cavalleria" 2006	★	€€€
Pinerolese Freisa DOC 2009	★	€€
Pinerolese Barbera DOC 2010	★	€€
Pinerolese Dolcetto DOC 2010	★	€€
Pinerolese Doux D'Henry DOC 2010	★	€€
Pinerolese Freisa DOC 2010	★	€€

*Dans le Pinerolese, à l'entrée de la Val Noce, en pleine commune de Frossasco dont les origines romaines sont témoignées par de nombreux vestiges, se situe cette cave rigoureusement familiale: Renato, Clara et leurs fils Paolo et Silvano. Territoire aux pied des montagnes et présence de nombreux cépages autochtones tels que l'Avarengo, le Plassa, le Chatus (Neiret), l'Avanà et le Doux d'Henry, outre aux cépages Chardonnay, Barbera, Dolcetto et Freisa sont les caractéristiques spécifiques de cette exploitation, active depuis presque quarante ans. La production vinicole se base sur l'achat de raisins, rigoureusement contrôlés et certifiés. Intimement liées au patrimoine culturel local, les productions intègrent tradition et expérience sans dédaigner les technologies modernes et une utilisation de la barrique parfaitement maîtrisée. À signaler outre les divers types de vins compris dans la DOC Pinerolese, un mousseux à base Chardonnay, intéressant et particulier pour cette zone. La production se distingue par des vins importants et charpentés, (Pinerolese Barbera, La Cavalleria, Pinerolese Argal, Velluto) qui démontrent tout le potentiel local, fruit d'une attentive sélection des raisins et d'un soin continuuel au cellier.*



## SOCIETÀ AGRICOLA LA CHABRANDA

Via Erminio Long 28  
10063 Pomaretto TO  
Tel. e Fax: +39 0121 82018  
www.agriturismolachabranda.it  
info@agriturismolachabranda.it



Tipico esempio di azienda agricola polivalente a conduzione familiare, sita a Pomaretto, all'imbocco della Val Germanasca, La Chabranda è dedita alla produzione orticola, frutticola, vitivinicola e all'allevamento bovino. L'intera produzione vegetale è conforme ai requisiti degli standard dell'agricoltura biologica, come garantito dall'Istituto Mediterraneo di Certificazione. L'attività prettamente agricola si integra con un'offerta agrituristica declinabile in possibilità di pernottamento e degustazione di prodotti e piatti tipici preparati secondo le antiche ricette locali. Il Pinerolese DOC Ramie, di produzione della famiglia Ribet da generazioni, nasce dall'assemblaggio di uve provenienti dai vitigni autoctoni indicati dal disciplinare della denominazione e coltivati sui caratteristici "bari", terrazzamenti sorretti da muretti in pietra a secco. In loco si organizzano, altresì, soggiorni e visite giornaliere a tema per far conoscere la realtà della viticoltura di montagna, passeggiando lungo il sentiero che costeggia i vigneti e visitando l'esposizione permanente degli Antichi Mestieri.

La Chabranda is a typical example of a multi-crop family-run farm; it is located in Pomaretto, at the mouth of the Val Germanasca, and produces vegetables, fruit and vines, and breeds cattle. Its entire vegetable output is organic, meeting the standards of the Mediterranean Certification Institute. The family's purely agricultural activities are combined with a farm restaurant with accommodation, where it is possible to taste typical products and dishes prepared with historical local recipes. Piemontese DOC Ramie has been made by the Ribet family for generations, produced by combining grape from the native vines indicated in the regulations for this designation, and grown on the characteristic "bari" or terraces, supported by low dry stone walls. The farm also organises themed daily visits and longer stays to illustrate the realities of vinegrowing in the mountains, with walks along the path that borders the vineyards and visit to the permanent exhibition of Old Crafts.

*Typique exemple d'exploitation agricole polyvalente à gestion familiale, située à Pomaretto, à l'entrée de la Val Germanasca, la Chabranda se dédie à la production maraîchère, fruitière, viti-vinicole et à l'élevage bovin. Toute la production végétale est conforme aux standards de l'agriculture biologique, comme garanti par l'Institut Méditerranéen de Certification. L'activité agricole s'intègre d'une offre agrotouristique déclinable en possibilités d'hébergement et dégustation de produits et plats typiques préparés selon les anciennes recettes locales. Le Pinerolese DOC Ramie produit par la famille Ribet depuis des générations, naît de l'assemblage de raisins dérivants des cépages autochtones indiqués dans le cahier des charges de l'appellation et cultivés sur les caractéristiques «bari», terrasses soutenues par des murs en pierre à sec. Sur place sont organisés aussi des séjours et des visites à thème pour faire connaître la réalité de la viticulture de montagne, en promenant le long du sentier qui côtoie les vignobles, et visiter l'exposition permanente des Anciens Métiers.*

VINI SELEZIONATI The selected wines <i>Vins sélectionnés</i>	VALUTAZIONE Rating <i>Jugement</i>	FASCIA DI PREZZO Price range <i>Segment de prix</i>
Pinerolese Ramie DOC 2010	↑ ↑ ↑	€€

## SCUOLA "MALVA ARNALDI"



Via San Vincenzo 48  
10060 Bibiana TO  
Tel. e Fax: +39 0121 559459  
www.scuolamalva.it  
info@scuolamalva.it



La Scuola teorico pratica Malva Arnaldi è un Ente morale a servizio del territorio che si occupa di ricerca, sperimentazione e formazione in agricoltura. L'Ente, nato nei primissimi anni '30 come scuola agraria, dal 1997 è diventato un centro sperimentale dedicato alla salvaguardia della biodiversità agricola locale, specie dei vecchi vitigni del Piemonte occidentale, contando nel proprio vigneto - collezione ben 70 varietà di vitigni cosiddetti minori. Oltre alla già citata attività di ricerca in viticoltura ed enologia e all'assistenza tecnica ai viticoltori del Pinerolese, dal 2006 la Scuola intraprende la strada della produzione e commercializzazione di vini. Nella cantina di microvinificazione infatti, oltre ai vini sperimentali, vengono ottenuti dalle uve raccolte dai vigneti di Bibiana, Prarostino e della Rocca di Cavour, il Barbera, Bonarda, Freisa ed altri vini da tavola derivanti da vitigni autoctoni ed alloctoni. Un'attenzione particolare meritano sicuramente il Perle di Malva, vino spumante Metodo Classico ottenuto da vitigni minori a bacca bianca e il Passito di Malva, vinificato dopo l'appassimento naturale di uve aromatiche locali ed internazionali.

The Malva Arnaldi theoretical practical School is a charity at the service of the territory which carries out research, experimentation and training in the agricultural field.

In 1997, the school, which was founded in the early 1930s as an agricultural school, became an experimental centre dedicated to the protection of local agricultural biodiversity, particularly the old vines of Western Piedmont, boasting no fewer than 70 varieties of so-called minor vines in its "vineyard - collection". In addition to the research into vine-growing and wine-making mentioned above, and technical assistance to vine-farmers in the Pinerolo district, since 2006 the School has been making and marketing wines. In the small wine cellar, a number of experimental wines are produced from the grapes harvested in the vineyards of Bibiana, Prarostino and Rocca di Cavour, as well as Barbera, Bonarda, Freisa and other table wines, made from native and imported vines. Perle di Malva, a sparkling wine produced by the classic method from minor white grape varieties, and Passito di Malva made with naturally dried aromatic local and international vines, both deserve particular attention.

VINI SELEZIONATI The selected wines <i>Vins sélectionnés</i>	VALUTAZIONE Rating <i>Jugement</i>	FASCIA DI PREZZO Price range <i>Segment de prix</i>
Pinerolese Barbera DOC "Castelfiore" 2009	↑ ↑	€
Pinerolese Bonarda DOC "Le Broppe" 2009	↑	€
Pinerolese Freisa DOC "Rocca di Cavour" 2009	↑ ↑	€

*L'Ecole théorique et pratique Malva Arnaldi est une personne morale au service du territoire qui s'occupe de recherche, expérimentation et formation en agriculture.*

*L'Institut, né dans les premières années Trente comme école d'agriculture, depuis 1997 est devenu un centre expérimental dédié à la sauvegarde de la biodiversité agricole locale, spécialement des anciens cépages du Piémont occidental. Dans son vignoble, une collection de 70 cépages dits mineurs.*

*Outre à l'activité de recherche, déjà citée, en viticulture et œnologie et au support technique aux viticulteurs de la zone de Pinerolo, depuis 2006, l'Ecole a entrepris le chemin de la production et commercialisation des vins. Dans la cave de microvinification en effet, outre aux vins expérimentaux, des raisins récoltés dans les vignes de Bibiana, Prarostino e de la Rocca di Cavour s'obtiennent les Barbera, Bonarda, Freisa et autres vins de table dérivants de cépages autochtones et alloctones. Le Perle di Malva, vin mousseux Méthode Traditionnelle dérivé de cépages mineurs à grain blanc e le Passito di Malva, vinifié après le passerillage naturel de raisins aromatiques locaux et internationaux, méritent une attention particulière.*



## TERRE DEL PINEROLESE



Via Vittorio Emanuele II, 2  
10060 Bricherasio TO  
Tel. 0121 599052  
Fax: 0121 349063  
iltralciosrl@libero.it



La viticoltura del Pinerolese pedemontano, zona in cui opera questa cooperativa, nata nel 1984 dall'associazione di 23 soci fondatori col nome di Cantina Sociale di Bricherasio, rispecchia le principali caratteristiche della viticoltura del Torinese, prima fra tutte quella di avere come base produttiva aziende molto piccole i cui vigneti, in molti casi, presentano molteplici vitigni, specialmente autoctoni.

Quest'azienda svolge una funzione fondamentale ai fini della salvaguardia e della tutela del territorio poiché contribuisce a rivalutare alcune aree difficili, altrimenti abbandonate.

Particolarmente sensibile allo sviluppo della viticoltura del Pinerolese, la cantina ha puntato decisamente sull'innalzamento della qualità, attraverso la ridefinizione delle tecniche colturali, e sull'impegno dei viticoltori, oltre che sulla tipicità dei vini producendo tutte le tipologie della DOC Pinerolese che annovera anche alcuni "vini rari" come il Pinerolese Doux d'Henry e Ramie.

È possibile effettuare visite guidate e degustazioni di vini e prodotti tipici negli orari di apertura al pubblico.

This cooperative was founded in 1984 by an association of 23 farmers as the Cantina Sociale di Bricherasio. It is located in the foothills of Pinerolo, where vine-growing reflects many of the typical features of the province of Torino. The first of these is the presence of numerous small farms, many of which cultivate a number of native grapes in their vineyards.

The cooperative plays a fundamental role in preserving and protecting land, including some difficult areas which would otherwise have been abandoned.

Particularly giving importance to Pinerolese viticulture development, the wine cellar has focused specifically on raising the quality of its products, perfecting its cultivation techniques and on the outstanding work of its wine-growers. It also specialises in local varieties, producing all types of Pinerolese DOC wines, and some "rare wines" like Pinerolese "Doux d'Henry" and "Ramie".

It is possible to tour the wine cellar and to taste the wines and typical products during opening hours.

*La viticulture de la zone du Pinerolese qui s'étend au pied des monts, zone d'action de cette coopérative née en 1984 de l'association de 23 adhérents fondateurs avec le nom de Cantina Sociale di (Cave Coopérative de) Bricherasio, reflète les principales caractéristiques de la viticulture de la province de Torino. En premier lieu, le fait d'avoir comme base productive des exploitations de très petites dimensions avec des vignobles où, très souvent, sont présents de nombreux cépages autochtones mais aussi provenant d'autres zones. Cette structure revêt une fonction primordiale afin de sauvegarder le territoire car elle contribue à revaloriser certaines zones difficiles qui autrement auraient été abandonnées.*

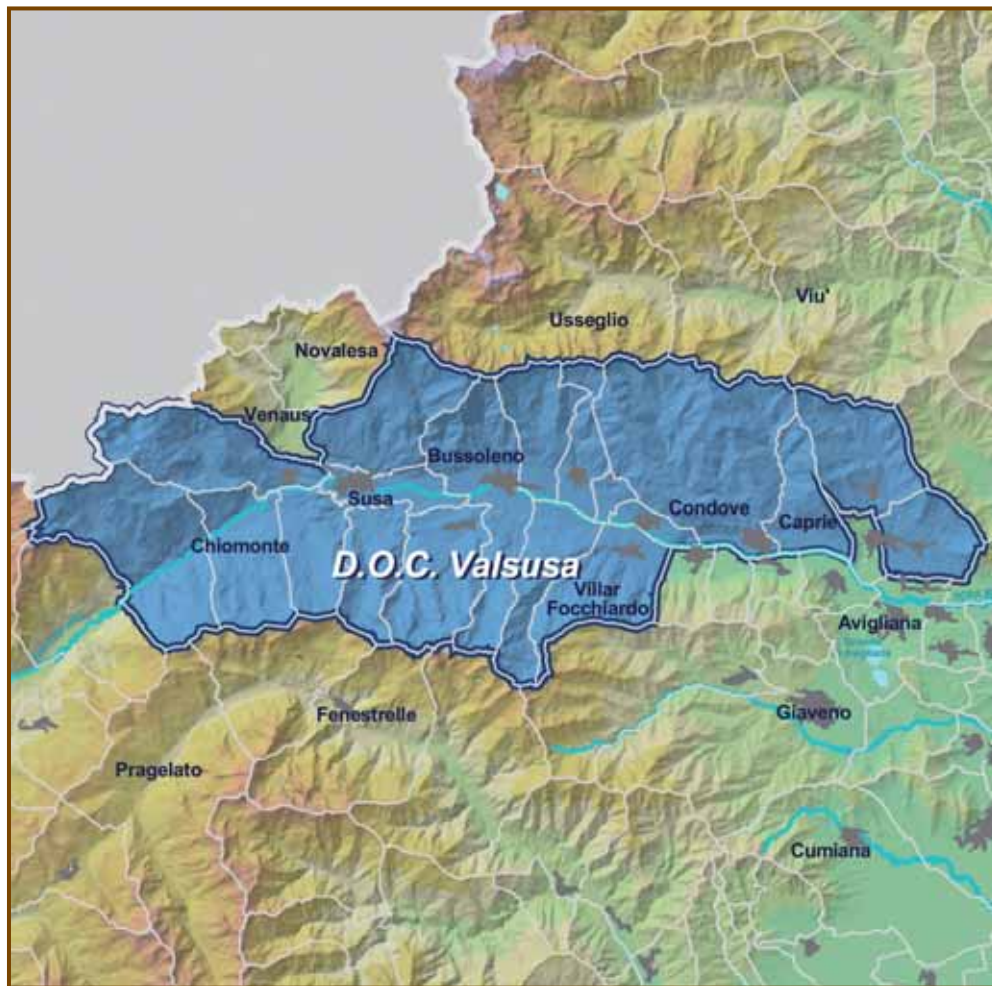
*Particulièrement sensible au développement de la viticulture du Pinerolese, la cave a joué la carte de la hausse qualitative grâce à une nouvelle définition des techniques culturales et à l'engagement des viticulteurs outre que sur la typicité des produits, en investissant sur toutes les typologies de la DOC Pinerolese, qui comprend de nombreux vins dits « rares », tels que le Pinerolese Doux d'Henry et Ramie.*

*Il est possible d'effectuer des visites guidées et des dégustations de produits typiques dans les horaires d'ouverture au public.*

VINI SELEZIONATI The selected wines <i>Vins sélectionnés</i>	VALUTAZIONE Rating <i>Jugement</i>	FASCIA DI PREZZO Price range <i>Segment de prix</i>
Pinerolese Dolcetto DOC 2010	↑ ↑	€
Pinerolese Rosso DOC 2009	↑	€

LA VALSUSA - The Valsusa - *La Vallée de Suse*





## PRESENTAZIONE DELLA ZONA

Sulla presenza della vite in Valsusa non vi è nessun documento appartenente all'epoca romana, ma si ritiene che la viticoltura fece la sua comparsa probabilmente a partire dal II secolo avanti Cristo lungo il versante sinistro della Bassa Valle e nella pianura intorno a Susa.

Risale al 739 il "Testamento di Abbone", fondatore dell'Abbazia di Novalesa, nel quale fioriscono le testimonianze sull'importanza della vitivinicoltura in Valle. Il suo lascito, infatti, è costituito in parte da diverse località con vigne annesse, molte delle quali possono identificarsi con Gravere, Chiomonte, Giaglione e con parte del circondario di Susa.

L'economia del settore vitivinicolo valsusino nel corso dei secoli ha alternato fasi di floridezza ad altre di crisi.

Un altro testo significativo del '700 annovera Chiomonte tra i paesi di maggior pregio vitivinicolo insieme a Barolo, Barbaresco, Serralunga, Caluso, Carema, Lessona, Valdengo, Cerreto e Mottalciata.

## AN INTRODUCTION TO THE AREA

Regarding the presence of the grapevines there is no documentation from Roman times but it is said that viticulture probably vanished at the beginning of the second century, along the left side of the Bassa Valle and in the plains around Susa.

Dating back to 739 AD, “Testamento di Abbone” or “Abbone’s Testament”, founder of the Novalesa Abbey, first recorded the importance of wine-making in the valley. His legacy is built around the different areas with closely planted vines, many of which are associated with the towns of Graverè, Chiomonte, Giaglione and part of the surrounding areas of Susa.

The wine-making industry of Susa throughout history has had alternating moments of prosperity and others of crisis.

Another important writing from the sixth century includes Chiomonte amongst the most prestigious viticulture areas such as Barolo, Barbaresco, Serralunga, Caluso, Carema, Lessona, Valdengo, Cerreto and Mottalciata.

## PRÉSENTATION DE LA ZONE

*Aucun document écrit ne semble témoigner de la présence de la vigne en Vallée de Susse du temps des Romains mais on retient que probablement elle fit son apparition sur le versant gauche de la Basse Vallée et dans la plaine de Susse à partir du IIème siècle après Jésus Christ.*

*À partir de 739, avec le “Testament d’Abbone” où le fondateur de l’Abbaye de Novalesa, en nommant le monastère son héritier universel, cite dans la liste des biens, plusieurs terrains avec vignes, les témoignages sur l’importance de la viticulture de la Vallée se multiplient, bon nombre desquels parvenus jusqu’à nos jours. Dans les siècles suivants, l’économie du secteur passe à travers des phases alternes d’apogée et de crise. Très significatif un texte du XVIIème siècle qui compte Chiomonte parmi les communes de majeure renommée pour la viticulture avec: Barolo, Barbaresco, Serralunga, Caluso, Carema, Lessona, Valdengo, Cerreto, Mottalciata.*





La vitivinicoltura locale avrebbe potuto soccombere in alcune occasioni quali l'attacco della fillossera, i conflitti mondiali e l'industrializzazione della Bassa Valle, ma è stata più forte la volontà degli uomini che hanno sfidato le difficili condizioni ambientali del territorio montano.

Nel 1997 nasce la Denominazione di Origine Controllata Valsusa, a riconoscimento di chi ha investito la propria vita in questi vigneti che s'inerpicano sino alle maggiori altitudini di tutto l'arco alpino, spingendosi talora oltre i mille metri. In questa zona sono numerosi i vitigni coltivati, ma il locale Avanà ed il Becquét rappresentano il vero emblema di questa terra che sta conoscendo una seconda giovinezza enologica.

The local viticulture could have well been defeated on several occasions by a phylloxera attack, global conflicts and the industrialization of the lower valley, but the will of man has been stronger than the challenging environmental conditions of the mountain territory.

In 1997 the DOC "Valsusa" was recognized not only as a wine of quality, but also as a tribute to those who have dedicated their life to these wineries where vines crawl up to the highest altitudes of the surrounding alpine areas, at times rising higher than a thousand meters (3,000 ft.).

In this area there are numerous wineries but the local "Avanà" and the "Becquét" represent the true symbols of this zone that is experiencing a second wine-making renaissance.

*Le phylloxera, les conflits mondiaux, l'industrialisation de la Basse Vallée, auraient pu donner le coup de grâce à la viticulture locale, mais la volonté des hommes a fait que ce défi courageux aux difficiles conditions ambiantes ait continué, là où il n'existe aucune alternative culturelle à la vigne où la présence et l'établissement de l'homme sont les premiers bastions de la défense de la montagne.*

*En 1997, voit le jour l'Appellation d'Origine Contrôlée Valsusa, en signe de reconnaissance de ceux qui ont investi leur vie sur ces terres où les vignes grimpent jusqu'aux majeures altitudes de tout l'arc alpin, dépassant parfois les mille mètres. Les cépages cultivés sont nombreux, mais les locaux Avanà et autres Carcajun (Carcairone) et Becquét sont le vrai sceau de cette terre qui est en train de vivre une seconde jeunesse œnologique.*



## LA DOC VALSUSA

### Valsusa

Vitigno: Avanà e/o Barbera e/o Dolcetto e/o Neretta cuneese (min. 60%); per la restante parte uve di altri vitigni a bacca rossa non aromatici autorizzati e/o raccomandati per la provincia di Torino (max. 40%).

Resa max. di uva per ha di vigneto: 90 q.

Resa max. di uve fresche in vino: 70%.

Colore: rosso rubino più o meno intenso, talvolta con riflessi aranciati.

Profumo: vinoso, intenso, caratteristico, con evidenti note fruttate.

Sapore: asciutto, armonico, acidulo, moderatamente tannico, talvolta con lieve sentore di legno.

Gradazione alcolica minima complessiva: 11% vol.

Temperatura di servizio consigliata: 14-16° C.

## THE VALSUSA DOC

### Valsusa

Varietal: Avanà and/or Barbera and/or Dolcetto and/or Neretta cuneese (min. 60%); remaining part consisting of other varietals, non aromatic and recommended or authorized by the provinces of Torino (max. 40%).

Maximum yield per hectare: 90 quintals.

Maximum yield of wine from grapes: 70%.

Color: ruby red with medium intensity and sometimes hints of orange.

Odor: vinous, intense and unique with fruity notes.

Flavor: dry, palatable, moderately tannic, and at times whith hints of wood.

Minimum alcohol level: 11% vol.

Recommended serving temperature:

14-16° C (57 - 61° F).

## LA DOC VALSUSA

### Valsusa

*Cépage: Avanà et/ou Barbera et/ou Dolcetto et/ou Neretta Cuneese (min. 60%); autres raisins à grains rouges, non aromatiques, autorisés ou conseillés pour les provinces de Torino (max. 40%).*

*Rendement max. en raisin par ha de vigne: 90 q.*

*Rendement max. de raisin frais en vin: 70%.*

*Couleur: rouge rubis plus ou moins intense, parfois avec reflets orangés.*

*Parfum: vineux, intense, caractéristique, avec d'évidentes notes fruitées.*

*Goût: sec, harmonieux, acidulé, modérément tannique, parfois avec une légère senteur boisée.*

*Degré d'alcool global minimum: 11% vol.*

*Température de service conseillée: 14-16° C.*



## LE AZIENDE E I VINI SELEZIONATI DELLA VALSUSA

### PRODUCERS AND SELECTED WINES OF THE VALSUSA

#### *VIGNERONS ET VINS SÉLECTIONNÉS DU LA VALLÉE DU SUSE*

Casa Ronsil  
Clarea Vini  
Gagnor Giampiero  
Isiya Azienda Agricola  
'L Garbin Azienda Agricola  
Martina Azienda Agricola  
Occitania



Consorzio Tutela Vini DOC Valsusa  
C/o Comunità Montana  
Bassa Valle di Susa e Val Cenischia  
Via Carlo Trattenero, 15 - 10053 Bussoleno (TO)  
Tel. +39 0122 642816  
Fax: +39 0122 642850  
parisio@cmbvallesusa.it



#### GIUDIZIO Rating *Jugement*

Buono Good *Bon*  
da 80 a 84/100



Ottimo Very good *Remarquable*  
da 85 a 89/100



Eccellente Excellent *Excellent*  
da 90/100



#### TIPOLOGIA Type *Typologie*

Bianchi White *Blancs*



Rossi Red *Rouges*



Rosati Rosé *Rosés*



#### FASCIA DI PREZZO Price range *Segment de prix*

€ fino a 6 €

€€ da 6,01 a 12 €

€€€ oltre 12 €

## CASA RONSil



Via Vittorio Emanuele II 69  
10050 Chiomonte TO  
Cell. + 39 347 9889189  
Fax: + 39 0122 54218  
www.casaronzil.it  
casaronzil@orange.fr



Casa Ronzil

Chiomonte lega la sua storia a quella della viticoltura della Valle, al punto che due grappoli ornano lo stemma comunale. L'Avanà è l'uva simbolo che, insieme al Bequét, forma il binomio classico di uve autoctone valsusine. Entrambe sono vificate in questa cantina anche con altri vitigni della tradizione piemontese quali Barbera, Dolcetto e Neretta cuneese.

Franck Thollet, emigrato dalla vicina Savoia per amore, coltiva, coadiuvato dal suocero, i terreni appartenenti alla famiglia della moglie. Si tratta di una tipica azienda di montagna con gli appezzamenti a ritocchino, ossia orientati secondo la massima pendenza e lavorati rigorosamente a mano. I vigneti, reimpiantati in parte dopo l'epidemia di fillossera e in parte dopo la Seconda Guerra Mondiale, si spingono fino a 1100 metri e sono i più alti non solo della Valle di Susa ma di tutto il Piemonte. I vini prodotti provengono da quattro zone viticole cosiddette "crus", come dice Franck: la Voute, il Puy, le Finières e la Roche du Bau.

Casa Ronzil rappresenta un esempio significativo del richiamo della montagna e delle sue produzioni per coloro che credono nel suo futuro e ne garantiscono fin d'ora la sopravvivenza. Dal 2007 l'azienda ha aderito al progetto "Icewine", esperimento con più vitigni autorizzati quali: Avanà, Bequét, Barbera, Dolcetto e Chatus.

The history of Chiomonte is intrinsically linked to wine-making and it is logical that two bunches of grapes decorate the town's escutcheon. In particular, the Avanà is the symbolic grape, and together with the Becuét form the classic native wine grape variety which also include other traditional Piemontese varieties such as Barbera, Dolcetto and Cuneese Neretta. Frank Thollet, a Frenchman who moved to Chiomonte from nearby Savoy when he married, now cultivates his wife's family's land together with his father-in-law. It is a typical mountain farm with small allotments 'a ritocchino', in other words hugging the steepest slopes and all cultivated by hand. The vineyards were partially replanted after being destroyed by phylloxera and in part after the Second World War, and climb up to an altitude of 1100 metres, the highest not only in the Susa Valley, but in the whole of Piedmont. The wines produced come from four viticulture areas or so-called "crus" and, as Frank says, "la Voute, il Puy, le Finières et la Roche du Bau". Thollet's Casa Ronzil gives an importance to the renaissance of mountain wine culture and sets an example for the promising future of these mountains. Since 2007 the winery has been taking part to the project "Icewine", first experiment with several authorized varieties like: Avanà, Becuét, Barbera, Dolcetto and Chatus.

VINI SELEZIONATI The selected wines <i>Vins sélectionnés</i>	VALUTAZIONE Rating <i>Jugement</i>	FASCIA DI PREZZO Price range <i>Segment de prix</i>
Valsusa DOC "Camillo" 2008	↑ ↑ ↑	€€
Valsusa DOC "Fortunato" 2008	↑ ↑ ↑	€€€
Valsusa DOC 2010	↑	€€
Valsusa DOC "San Bartolomeo" 2008	↑	€€

*Chiomonte associe son histoire à celle de la viticulture de la Vallée tant et si bien que deux grappes ornent le blason de la commune. Le cépage Avanà, en particulier, en est le symbole et avec le Bequét il forme le binôme classique des raisins autochtones vinifiés, dans cette cave aussi, avec d'autres cépages traditionnels piémontais tels que Barbera, Dolcetto et Neretta Cuneese.*

*Franck Thollet, émigré de la proche Savoie pour des raisons amoureuses, cultive maintenant, aidé par son beau-père, les terrains appartenant à la famille de sa femme. Une typique exploitation de montagne, avec les parcelles placées selon la pente majeure et travaillées rigoureusement manuellement. Les vignobles replantés, en partie après le phylloxéra et en partie après la Seconde Guerre Mondiale, se poussent jusqu'à 1.100 mètres, et sont les plus hauts non seulement de la Vallée de Susse mais aussi du Piémont. Les vins produits proviennent de quatre zones viticoles, "crus" comme dirait Franck: la Voute, le Puy, les Finières et la Roche du Bau. Maison Ronzil représente un exemple significatif de l'appel de la montagne et de ses productions vers les jeunes qui croient en son futur et en garantissent d'ores et déjà la survie. Depuis 2007, l'exploitation adhère au projet «Icewine», expérimentation avec des cépages autorisés: Avanà, Becuét, Barbera, Dolcetto et Chatus.*



## CLAREA VINI



Via Vittorio Emanuele II 30  
10050 Chiomonte TO  
Cell. + 39 335 1430386  
Fax: +39 0122 54719  
info@clareavini.it  
www.clareavini.it



Questa cooperativa, nata nel 2000 dall'associazione di giovani imprenditori locali, rappresenta il primo passo del rinnovamento della vitivinicoltura valsusina. La produzione, nata come scrigno per il principe dei vitigni autoctoni, l'"Avanà" (Signou), si è successivamente ampliata e differenziata ed ora la Clarea vinifica anche i tipici vitigni piemontesi quali il Dolcetto e il Barbera (anche invecchiato in barriques di rovere per 12 mesi), sempre sotto l'ombrello della DOC Valsusa. Dal 2003, il Novello, frutto della macerazione carbonica, molto aromatico e dai marcati sentori di fragola e frutti di bosco, completa una gamma all'insegna della viticoltura eroica, tradizione e vanto di queste montagne.

Vitigni autoctoni, idee e tecnologie moderne, molto impegno, partecipazione a numerose manifestazioni, anche fuori territorio, il futuro della viticoltura valsusina si sta sempre più impregnando della filosofia di questa cooperativa i cui vini si possono acquistare direttamente presso il negozio in località "Maddalena" a Chiomonte (su prenotazione nel periodo invernale presso Andrea Turio +39 335 1430386).

This cooperative, which was founded in 2000 by an association of local young entrepreneurs, marks the first step in the renaissance of viticulture in Susa Valley. Created as a treasure trove of the prince of the native vines, Avanà (Signou), production has since expanded and differentiated, and the Clarea winery now produces typical Piedmontese wines such as Dolcetto and Barbera, (including versions aged in oak barrels for 12 months), under the DOC Valsusa umbrella. The Novello variety, which has been produced by "carbonic maceration" since 2003, is very aromatic with hints of strawberry and other wild berries and completes the range of heroic local output, symbolising the tradition and pride of these mountains.

Native wines, modern ideas and technologies, plenty of hard work, participation at local and distant fairs; the future of wine-making in the Susa Valley is absorbing the philosophy of this cooperative, whose wines may be purchased directly from the shop in the Maddalena district of Chiomonte (in the Winter, book first with Andrea Turio tel. +39 335 1430386).

VINI SELEZIONATI  
The selected wines  
Vins sélectionnés

VALUTAZIONE  
Rating  
Jugement

FASCIA DI PREZZO  
Price range  
Segment de prix

Valsusa DOC "Signou" 2010



€€

*Cette coopérative, née en 2000 de l'association de jeunes entrepreneurs du territoire, représente le premier pas du renouvellement de la vitivinicolture de la Vallée de Susse. La production, initialement axée exclusivement sur l'Avanà (Signou), s'est successivement élargie et différenciée et aujourd'hui Clarea vinifie aussi les cépages typiques piémontais tels le Dolcetto et le Barbera (également en version affinée en barriques de rouvre pendant 12 mois), toujours comme DOC Valsusa. Depuis 2003, le Primeur, fruit de la macération carbonique, très aromatique et aux saveurs marquées de fraise et fruits rouges, complète la gamme des vins à l'enseigne de la viticulture héroïque, tradition et orgueil de ces montagnes. Cépages autochtones, idées et technologie moderne, beaucoup de travail, participation à de nombreuses manifestations, même en dehors du territoire, le futur de la viticulture locale s'empaigne de plus en plus de la philosophie de cette coopérative dont les vins peuvent être achetés directement au magasin en bourgade «Maddalena» de Chiomonte (sur réservation, en hiver, en téléphonant à Andrea Turio +39 335 1430386)*

GAGNOR  
GIAMPIERO



Via Vindrolere 57 bis  
10050 Chianocco TO  
Tel. +39 0122 641793  
Cell. +39 338 9517916  
gagnorgiampiero@yahoo.it



Giampiero Gagnor

Produttore vini di Chianocco

Selezionatore vini piemontesi

L'azienda di Giampiero Gagnor nasce nel 1985, con una superficie vitata di 3.000 metri quadrati. Successivamente, nel 1993, viene avviato un campo di omologazione clonale per lo sviluppo delle gemme di Avanà che sarebbero poi servite al CNR per la gestione del più importante "progetto vigna", all'origine dell'attuale Cooperativa Clarea di Chiomonte.

Le lavorazioni del vigneto sono effettuate in parte manualmente (potatura, legatura, defogliazione e vendemmia) mentre i trattamenti con lo zolfo vengono attuati con una pompa elettrica e quelli contro la peronospora con atomizzatori a spalle e più recentemente con un atomizzatore trainato da una trattrice. Date le superfici limitate (attualmente 7.000 metri quadrati di vigneti franchi di piede e altri impiantati nel 1953) la vite beneficia delle migliori cure e di un attento lavoro di selezione che consente l'ottenimento di vini di nicchia dalle forti note territoriali. Fondamentale risulta l'apporto di studiosi dell'Università di Torino per la salvaguardia di vitigni autoctoni a rischio di scomparsa: Avanà, Bequét e Gamay o Carchejron.

Giampiero Gagnor's winery was created in 1985, with 3,000 square metres of vineyard. A few years later, in 1993, a clonal homologation field was also started up, to develop shoots of Avanà that would be used by the CNR (Italian Research Institute) in the context of the important "vine project" that was behind the creation of today's Clarea Cooperative in Chiomonte.

Many of the vineyard operations are performed manually (pruning, tying back, leaf-stripping and harvesting), but an electric pump is used for sulphur treatment, and a knapsack sprayer for peronospora spraying; recently a tractor pulled sprayer has also been added. Because of the limited surface area (currently 7000 square metres of self-rooted vineyards and others planted in 1953), the vines can receive more attention and are carefully selected, making it possible to obtain niche wines with a strong local character. The support of experts from Torino University has been essential to safeguard native vines that risk extinction: Avanà, Bequét and Gamay or Carchejron.

VINI SELEZIONATI	VALUTAZIONE	FASCIA DI PREZZO
The selected wines	Rating	Price range
Vins sélectionnés	Jugement	Segment de prix
Valsusa DOC 2010	↑	€
Valsusa DOC 2010	↑	€

*L'exploitation de Giampiero Gagnor naît en 1985, avec une superficie à vigne de 3.000 mètres carrés. Successivement, en 1993, démarre un champ d'homologation clonale pour le développement des bourgeons d'Avanà qui auraient servi, ensuite, au Centre National des Recherches pour la gestion du plus important « projet vigne » à l'origine de l'actuelle Coopérative Clarea de Chiomonte.*

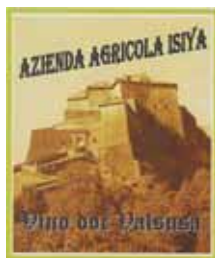
*Les travaux du vignoble sont effectués en partie manuellement (taille, ligature, effeuillage et vendange) tandis que les traitements avec le soufre sont réalisés avec une pompe électrique et ceux contre le mildiou avec des atomiseurs à épaule et plus récemment avec un atomiseur trainé par un tracteur. Etant données les superficies limitées (actuellement 7.000 mètres carrés de vignobles francs de pied et d'autres implantés en 1953) la vigne bénéficie des meilleurs soins et d'un attentif travail de sélection qui permettent d'obtenir des vins de niche aux fortes notes territoriales. De fondamentale importance l'apport de l'Université de Torino pour la sauvegarde de cépages autochtones à risque d'extinction : Avanà, Bequét et Gamay o Carchejron.*



## AZIENDA AGRICOLA ISIYA



Via Chatellard 7  
10050 Exilles TO  
Cell. +39 349 3235575  
aziendaagricolaisiya@live.it



L'azienda conduce circa 1,5 ettari di vigneti terrazzati con muretti a secco in pietra, esposti a sud e compresi tra i 750 e i 950 metri di quota. Qui vengono coltivati gli antichi vitigni locali quali l'Avanà, il Bequét e la Neretta Cuneese associati ai più diffusi Barbera e Dolcetto per ottenere un vino che esalta i profumi e le fragranze delle terre poste alle più alte quote che la vite raggiunge in Piemonte. In queste vigne, situate di fronte al Forte di Exilles, sulle pareti rocciose a valle della frazione Cels, nasce il vino "La Cota" (le coste nel dialetto occitano locale) che prende il nome dalla zona dove sono ubicati i vigneti migliori.

Il Valsusa DOC è una selezione del vitigno Avanà vinificato in purezza, di cui spiccano le particolari caratteristiche organolettiche.

Con le uve dei propri vigneti vengono altresì prodotti un vino rosato chiamato "Barbaroux" e un vino bianco dal nome "Blan d'Isiya".

Tutti i vigneti dell'azienda vengono lavorati manualmente, con le tecniche tradizionali. Poiché le viti crescono tra rocce e muretti in pietra che immagazzinano il calore diurno per poi restituirlo durante le ore notturne, il vino che se ne ricava risulta particolarmente profumato e ricco di sapori particolari.

Dal 2010 si produce il famoso Vino del Ghiaccio, che necessita di temperature particolarmente basse per poter essere vinificato.

The farm cultivates about 1.5 hectares of vineyards on terraces sustained by dry-stone walls, with a southern exposure at an altitude between 750 and 950 metres. The vines are the ancient varieties of Avanà, Bequét and Neretta Cuneese, as well as the more widespread Barbera and Dolcetto, and they produce a wine that sets free the perfumes and aromas of the highest vine-covered slopes in Piemonte. These vineyards, which overlook the Fort of Exilles, on the rocky cliffs below the village of Cels, produce a wine known as "La Cota" (the slope in the local Occitan dialect) after the area where the best vineyards are located.

Valsusa DOC is a selection of the Avanà varietal processed alone to bring out its peculiar organoleptic qualities.

The farm's grapes are also used to produce a rosé known as "Barbaroux" and a white called "Blan d'Isiya".

All the vines are cultivated by hand, using traditional techniques. Because the vines grow between rocks and low stone walls that store the heat in the daytime and give it off at night, the wine they produce is particularly aromatic and flavourful.

The famous Vino del Ghiaccio (Ice Wine) has been produced here since 2010; its preparation requires particularly low temperatures.

VINI SELEZIONATI  
The selected wines  
Vins sélectionnés

VALUTAZIONE  
Rating  
Judgement

FASCIA DI PREZZO  
Price range  
Segment de prix

Valsusa DOC "La Cota" 2009



*L'exploitation cultive environ 1,5 hectares de vignobles aménagés en terrasses délimitées par des petits murs à sec en pierre, exposés à sud et compris entre 750 et 950 mètres d'altitude. Ici sont cultivés les anciens cépages locaux comme l'Avanà, le Bequét et la Neretta Cuneese associés aux plus répandus Barbera et Dolcetto, pour obtenir un vin qui exalte les parfums et les fragrances des terres situées aux altitudes les plus élevées que la vigne rejoint au Piémont. Dans ces vignes, situées face au Fort d'Exilles, sur les parois rocheuses à val de la bourgade Cels, naît le vin "La Cota" (les côteaux dans le dialecte occitan local) qui prend le nom de la zone où sont localisés les meilleurs vignobles.*

*Le Valsusa DOC est une sélection du cépage Avanà vinifié en monocépage dont ressortent les caractéristiques organoleptiques particulières.*

*Toujours avec les raisins de la propriété sont produits un vin rosé nommé "Barbaroux" et un vin blanc du nom "Blan d'Isiya".*

*Tous les vignobles sont travaillés manuellement, avec les techniques traditionnelles. Puisque les vignes poussent entre rochers et murs en pierre qui emmagasinent la chaleur durant la journée pour la restituer dans les heures nocturnes, le vin que l'on en obtient résulte particulièrement parfumé et riche en saveurs particulières.*

*Depuis 2010, est produit le renommé Vin de Glace, qui nécessite de températures particulièrement basses pour être vinifié.*

## AZIENDA AGRICOLA 'L GARBIN



Via dell'Avanà 1 - Reg. Seigneur  
10050 Chiomonte TO  
Cell. +39 333 5965510  
Cell. +39 347 2412783  
www.garbin.info  
info@garbin.info



Si tratta di un'azienda agricola tradizionale di montagna, a conduzione familiare, nata nel 2004. Siamo nel cuore dei vigneti di Avanà, l'uva per antonomasia della Valsusa, di Bequet e Dolcetto. Oltre alla produzione di vini Valsusa DOC, 'l Garbin coltiva mandorle, si dedica all'apicoltura (miele di castagno e millefiori) e alla conduzione sperimentale dell'ulivo in montagna.

Chiomonte, terra di vini sin dai tempi antichi, ha tramandato nei secoli la coltivazione della vite sino ai giorni nostri. Nel tempo, il metodo nell'affinare i vini si è evoluto e ha portato i vini di montagna a risultati ragguardevoli nonostante le difficoltà ambientali. I vigneti, molto spesso arroccati su pendii scoscesi e raggiungibili solo attraverso antiche mulattiere, si integrano perfettamente al paesaggio. Su questi terrazzamenti coltivati esclusivamente a mano 'l Garbin coltiva le uve migliori per i suoi vini.

Oltre all'attività agricola, l'azienda propone un bed & breakfast, con due camere che si affacciano su un panorama d'eccezione. Marmellate e dolci fatti in casa, pranzi e cene su prenotazione completano un'accoglienza all'insegna della genuinità e del rispetto della natura.

A traditional family-run mountain farm that was established in 2004. It is located at the heart of the cultivation area of Avanà, the most characteristic of the Valsusa varieties, and of Bequet and Dolcetto. In addition to its output of Valsusa DOC wines, 'l Garbin also grows almonds, keeps bees (producing chestnut and millefiori honey), and experiments with mountain-side olive growing.

Wine has been produced in Chiomonte since ancient times, and vine cultivation has continued uninterrupted to the present day. Over the years, wine-making methods have evolved and mountain wines have achieved excellent results, in spite of the environmental difficulties. The vineyards blend perfectly into the landscape, often perched on steep slopes where they can only be reached by mule tracks. 'L Garbin grows the best grapes for its wines on these terraces, which are cultivated exclusively by hand.

In addition to its agricultural activities, the farm also provides bed & breakfast, with two bedrooms that look out onto a spectacular panorama. Homemade jams and sweets, and lunches and dinners on request are all part of the genuine, natural hospitality.

VINI SELEZIONATI	VALUTAZIONE	FASCIA DI PREZZO
The selected wines	Rating	Price range
Vins sélectionnés	Jugement	Segment de prix
Valsusa DOC "Vigna Veja" 2009	↑ ↑ ↑	€€

*Une exploitation traditionnelle de montagne, à conduction familiale, née en 2004. Nous sommes au cœur des vignobles d'Avanà, le raisin par excellence de la Vallée de Suse, de Bequet et Dolcetto. Outre la production de vins de l'appellation d'origine contrôlée Valsusa, 'l Garbin cultive des amandiers, se consacre à l'apiculture (miels de châtaignier et millefleurs) et à la conduction expérimentale de l'olivier en montagne.*

*Chiomonte, terre de vins depuis l'Anriquitè, a transmis dans les siècles la culture de la vigne jusqu'à nos jours. Au fil des années, la technique d'affinement a évolué et a porté les vins de montagne à obtenir des résultats considérables malgré les difficultés environnementales. Les vignobles, très souvent perchés sur des pentes raides et joignables uniquement par d'anciens sentiers muletiers, s'intègrent parfaitement au paysage. Sur ces terrasses cultivées exclusivement manuellement 'l Garbin produit les meilleurs raisins pour ses vins. Outre l'activité agricole, l'exploitation propose un bed & breakfast avec deux chambres qui s'ouvrent sur un panorama exceptionnel. Confitures et gâteaux maison, déjeuners et dîners sur réservation complètent un accueil à l'enseigne de l'authenticité et du respect de la nature.*



## AZIENDA AGRICOLA MARTINA



Fraz. San Rocco 10  
10050 Giaglione TO  
Tel. e Fax: + 39 0122 629264  
www.agriturismogiaglione.it  
creseren@libero.it



Una tipica azienda di montagna, testimonianza della tenacia e dell'impegno delle famiglie Martina e Sereno, giaglionesi da generazioni, che hanno deciso di investire in questa zona ai piedi del Moncenisio, affinché venisse salvaguardato il ricco patrimonio agricolo ed enogastronomico locale. I vecchi vigneti di Giaglione sono stati ammodernati mentre a Chiomonte, nella seconda metà degli anni Novanta, è stato reimpiantato un ettaro di terreno. Nella moderna viticoltura, pur con la saggezza della tradizione, occorre affidarsi alla tecnologia perché l'impegno profuso con determinazione in vigna venga tradotto in un vino che sia espressione del suo territorio. È in quest'ottica che, con grandi sacrifici, i titolari nel 2002 hanno deciso di costruire la nuova cantina, spaziosa e funzionale, dove, dalla pigiadiraspatura soffice all'affinamento, tutto contribuisce ad esaltare le potenzialità delle uve autoctone (Avanà, Becuét, Gros Blanc) ed internazionali (Pinot Nero, Chardonnay). L'agriturismo "Crè Seren", "Cresta Serena" in giaglione, dal nome della cuoca nonché padrona di casa, propone tutti i piatti delle antiche tradizioni contadine utilizzando prodotti propri o di altre aziende valsusine. Un ulteriore complemento all'azienda è dato da una casa recentemente ristrutturata che dispone di 12 posti letto. Il tutto sempre all'insegna di forti passioni, sogni e speranze.

A typical mountain winery that is a tribute to the determination and commitment of the Martina and Sereno families, who have been in Giaglione for generations, and decided to invest in this area, at the foothills of Mont Cenis, to safeguard the rich local agricultural and wine-making heritage. The farm's original vineyards in Giaglione have been updated, while a hectare of land in Chiomonte was completely replanted in the late Nineties. The guiding philosophy of the Martina farm is based on the understanding that even with the wisdom that comes from tradition, modern vinegrowing must rely on technology if the great commitment and determination that goes into the vineyard is to translate into a wine that conveys the character of a particular area. It was with this in mind that the owners of the farm decided to invest all they had in a spacious, functional new wine cellar in 2002, where every process, from gentle pressing and crushing to refinement, exploits the potential of local (Avanà, Becuét, Gros Blanc) and international grapes (Pinot Nero, Chardonnay). The farm restaurant "Crè Seren", or "Cresta Serena" in the Giaglione dialect, named after the cook and hostess, offers a wide range of traditional rural dishes, using products from the farm itself, or from other farms in the Valsusa. A recently refurbished house that sleeps 12 is a new addition to the facilities, reflecting the same strong passions, dreams and hopes.

*Une typique exploitation de montagne, témoignage de la ténacité et de l'engagement des familles Martina et Sereno, à Giaglione depuis des générations, qui ont décidé d'investir dans cette zone aux pieds du Montcenis afin de sauvegarder le riche patrimoine agricole et oenogastronomique local. Les vieux vignobles de propriété de Giaglione ont été modernisés alors qu'à Chiomonte, dans la seconde moitié des années Quatre-vingt-dix, un hectare de terrain a été réimplanté. La philosophie productive des Martina se base sur la conscience que dans la viticulture moderne, en gardant la sagesse de la tradition, il faille recourir aux modernes technologies afin que les efforts prodigués avec détermination en vigna se traduisent en un vin qui soit l'expression maximale du terroir. C'est dans ce but que, avec de grands sacrifices, les propriétaires, en 2002, ont décidé de construire une nouvelle cave, spacieuse et fonctionnelle où, du léger foulage à l'affinement, tout contribue à exalter le potentiel des raisins autochtones (Avanà, Bequét, Gros Blanc) et internationaux (Pinot Noir, Chardonnay). La ferme-auberge "Crè Seren", «Crète Sereine», en patois, du nom de la cuisinière et patronne des lieux, propose tous les plats des anciennes recettes paysannes en utilisant ses produits et ceux d'autres exploitations de la Vallée. Une maison récemment restructurée et disposant de 12 lits est un ultérieur complément à l'exploitation. Le tout, toujours à l'enseigne de grands espoirs, passions et rêves.*

VINI SELEZIONATI  
The selected wines  
Vins sélectionnés

VALUTAZIONE  
Rating  
Jugement

FASCIA DI PREZZO  
Price range  
Segment de prix

Valsusa DOC 2009



€€



## OCCITANIA



Via La Losa 2 - fraz. Giordani  
10050 Mattie TO  
Cell. + 39 349 4688853  
Tel. e Fax: + 39 0122 38444  
www.occitania.biz  
www.valdisusa.eu  
agriturismoccitania@yahoo.it



L'azienda, orientata sulla produzione biologica, ha sede in Mattie e conduce vigneti in Val di Susa, continuando una risalente tradizione di famiglia. Nel comune di Chiomonte, dalle viti arroccate sulle ripide pendici che si affacciano sulla Dora Riparia, si produce un vino ottenuto dai vitigni Avanà e Barbera che esprime le fragranze ed i profumi balsamici della montagna. Queste antiche varietà sono la discendenza di esemplari coltivati tradizionalmente e adattatisi nel corso dei secoli alla quota ed al clima alpino.

Per ottenere questo vino, viste le difficoltà derivanti dall'ambiente montano, tutte le lavorazioni e le cure dedicate alle viti sono effettuate manualmente, su terreni scoscesi dai quali sono stati ricavati piccoli terrazzamenti con muretti a secco.

L'ottima esposizione a sud, il clima asciutto e ventilato della Valle ed il calore immagazzinato dai muretti a secco durante la giornata e restituito nella notte permettono, anche a queste altitudini, una maturazione eccezionale dei grappoli.

Queste condizioni estreme, unite alla limitata produzione certificata biologica, rendono il Valsusa DOC "Terre d'Occitania" un vino caratterizzato dalla forte identità territoriale.

This organic farm is located in Mattie and it cultivates vineyards in the Susa Valley, continuing an age-old family tradition.

The vineyards are located in the municipality of Chiomonte, clinging to the steep hillsides above the Dora Riparia river; they produce a wine from Avanà and Barbera grapes that expresses all the fragrance and balsamic perfumes of the mountains. These ancient varieties are the descendants of vines that have traditionally been cultivated locally, adapting over the centuries to the altitude and to the mountain climate.

To obtain this wine in spite of the difficulties of the mountain environment, all the operations and care dedicated to the vines have to be performed manually, on the steep slopes where small terraces have been created with dry-stone walls. The excellent southern exposure, the Valley's dry, ventilated climate, and the heat absorbed by the stone walls during the day and given off at night, ensure that the bunches of grapes ripen perfectly even at this altitude. The extreme conditions of the vineyards and the limited, entirely organic output make the wine Valsusa DOC "Terre d'Occitania" a top quality product imbued with a strong territorial identity.

VINI SELEZIONATI  
The selected wines  
Vins sélectionnés

VALUTAZIONE  
Rating  
Jugement

FASCIA DI PREZZO  
Price range  
Segment de prix

Valsusa DOC "Terre d'Occitania" 2010



€€

Valsusa DOC "Terre d'Occitania" 2009

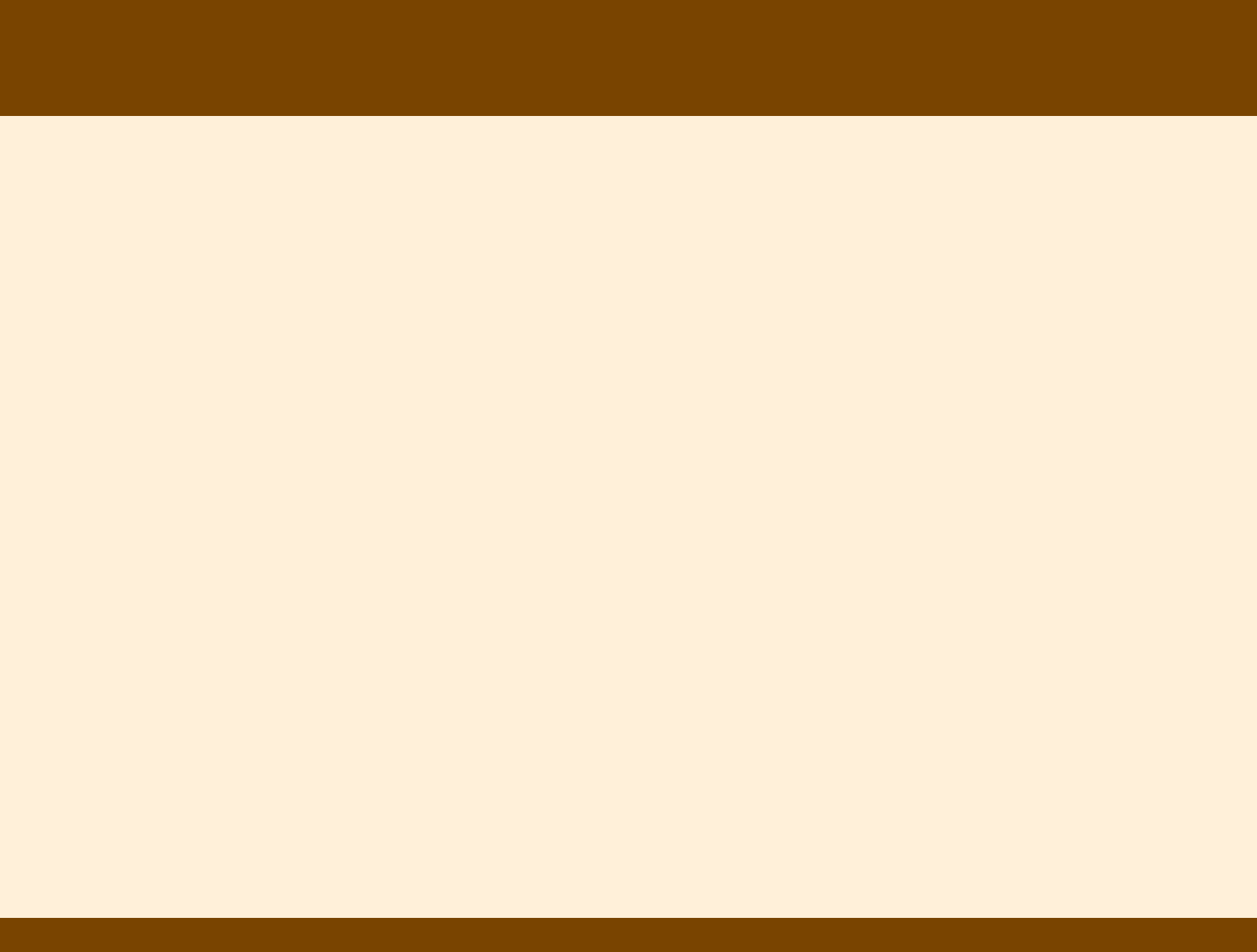


€€

*L'exploitation vouée à l'agriculture biologique se trouve à Mattie et gère des vignobles en Vallée de Susse, poursuivant ainsi une tradition de famille. Dans la commune de Chiomonte, des vignes perchées sur les versants qui s'ouvrent sur la Dora Riparia, on produit un vin, obtenu des cépages Avanà et Barbera, qui exprime les fragrances et les parfums balsamiques de la montagne. Ces vieilles variétés sont la descendance des exemplaires cultivés traditionnellement et adaptés au cours des siècles à l'altitude et au climat des Alpes.*

*Pour obtenir ce vin, vues les difficultés dérivant du milieu, tous les travaux et les soins consacrés aux vignes sont manuels, sur des terrains escarpés aménagés à terrasses avec des murs en pierre à sec. L'excellente exposition à sud, le climat sec et ventilé de la vallée, la chaleur emmagasinée par les murs durant la journée et restituée la nuit, permettent à ces altitudes, une maturation exceptionnelle des grappes. Les conditions extrêmes des vignobles unies à la production limitée certifiée biologique rendent le Valsusa DOC «Terre d'Occitania» un vin caractérisé par une forte identité territoriale.*





LEGGERE DI VINO - Reading about wine - *Lire le vin*



## LE PUBBLICAZIONI DELLA CAMERA DI COMMERCIO DI TORINO

### VINO

#### **Elenco produttori di vino**

Con questa pubblicazione la Camera di commercio intende far conoscere tutti i produttori di vino DOC e DOCG della provincia.

<http://www.to.camcom.it/albiruolielenchi>

#### **Guida ai diritti: “Il vino garantito? vai sul sicuro”**

Questo volume offre al lettore alcuni strumenti per capire come scegliere una bottiglia di vino illustrando i controlli che vengono effettuati dal vitigno alla tavola, dall'altro si offrono informazioni utili a capire le caratteristiche delle diverse tipologie di produzione presenti nella provincia di Torino.

[www.to.camcom.it/guidadiritti](http://www.to.camcom.it/guidadiritti)

#### **Guida su “Vendere vino e bevande alcoliche in Italia all'estero – aspetti legali, fiscali e doganali”**

La pubblicazione si rivolge ai produttori di vino, con l'obiettivo di fornire una panoramica delle principali normative da seguire per poter commercializzare il vino e le altre bevande alcoliche (birra, superalcolici,...) in Italia e all'estero.

[www.to.camcom.it/guideUE](http://www.to.camcom.it/guideUE)

## TORINO CHAMBER OF COMMERCE PUBLICATIONS

### WINE

#### **List of wine producers**

This Chamber of Commerce publication lists the names of all the producers of DOC and DOCG wines in the province.

<http://www.to.camcom.it/albiruolielenchi>

#### **Guide to rights: “Guaranteed wine? You can be confident”**

This booklet provides readers with tools that help them to choose a bottle of wine, illustrating the checks that are performed from the vine to the table; it also provides information that explains the characteristics of the various types of production in the province of Torino.

[www.to.camcom.it/guidadiritti](http://www.to.camcom.it/guidadiritti)

#### **Guide to “Selling wine and alcoholic beverages in Italy and abroad – legal, fiscal and customs aspects”**

This publication address wine producers, and provides a panorama of the main standards to follow in order to market wine and other alcoholic beverages (beer, spirits, etc.) in Italy and abroad.

[www.to.camcom.it/guideUE](http://www.to.camcom.it/guideUE)

## LES PUBLICATIONS DE LA CHAMBRE DE COMMERCE DE TORINO

### VIN

#### **Liste des producteurs de vin**

*Avec cette publication la Chambre de commerce veut faire connaître tous les producteurs de vin DOC et DOCG de la province.*

<http://www.to.camcom.it/albiruolielenchi>

#### **Guide aux droits: “Le vin sûr? Pour éviter les surprises!”**

*Ce volume offre au lecteur des instruments pour comprendre comment choisir une bouteille de vin en illustrant les contrôles qui sont effectués du cépage à la table, mais aussi des informations utiles à comprendre les caractéristiques des différentes typologies de production présentes dans la province de Torino.*

[www.to.camcom.it/guidadiritti](http://www.to.camcom.it/guidadiritti)

#### **Guide: “Vendre vin et boissons alcoolisées en Italie et à l'étranger - aspects légaux, fiscaux et douaniers”**

*La publication est destinée aux producteurs de vin, avec l'objectif de fournir une vision d'ensemble des principales normes à respecter afin de pouvoir commercialiser le vin et les autres boissons alcoolisées (bières, spiritueux) en Italie et à l'étranger.*

[www.to.camcom.it/guideUE](http://www.to.camcom.it/guideUE)

## ENOGASTRONOMIA

### **Maestri del Gusto**

Per chi è alla ricerca dell'enogastronomia torinese di eccellenza, la guida "Maestri del Gusto di Torino e provincia", edita dalla Camera di commercio di Torino in collaborazione con il suo Laboratorio Chimico e Slow Food, è una preziosa e ricca collezione di circa 150 indirizzi rigorosamente selezionati, che propongono al lettore infiniti spunti per acquisti o escursioni, alla ricerca di quel gusto autentico e incontaminato sempre più difficile da trovare.

[www.to.camcom.it/maestridelgusto.it](http://www.to.camcom.it/maestridelgusto.it)

## ACCOGLIENZA TURISTICA

### **"Yes! Torino quality for travellers"**

Marchio di qualità che seleziona ogni anno gli alberghi, le residenze turistico-alberghiere e i rifugi della provincia di Torino in base ai massimi standard qualitativi riconosciuti a livello internazionale.

[www.yestorinohotel.it](http://www.yestorinohotel.it)

## WINE AND FOOD

### **Maestri del Gusto**

The guide "Maestri del Gusto di Torino e provincia", published jointly by the Torino Chamber of Commerce, its Chemical Laboratory and Slow Food, is a precious and rich collection of about 150 addresses carefully selected for the reader looking for excellent food and wine in the Torino area; it contains plenty of suggestions for purchases and excursions, highlighting that uncontaminated sense of authenticity that is increasingly difficult to find.

[www.to.camcom.it/maestridelgusto.it](http://www.to.camcom.it/maestridelgusto.it)

## TOURIST ACCOMMODATION

### **"Yes! Torino quality for travellers"**

The quality trademark that every year selects the hotels, self-catering apartments and mountain refuges in the province of Torino, based on the highest international quality standards.

[www.yestorinohotel.it](http://www.yestorinohotel.it)

## OENOASTRONOMIE

### **Maestri del Gusto (Maîtres du Goût)**

*Pour ceux qui sont à la recherche de l'oénoastronomie torinoise d'excellence, le guide*

*"Maestri del Gusto di Torino e provincia" ("Maîtres du Goût de Torino et province), édité par la Chambre de commerce de Torino en collaboration avec son Laboratoire Chimique et Slow Food, est une collection riche et précieuse d'environ 150 adresses rigoureusement sélectionnées qui proposent au lecteur maintes occasions pour achats et excursions, à la recherche d'un goût authentique et naturel, toujours plus difficile à découvrir.*

[www.to.camcom.it/maestridelgusto.it](http://www.to.camcom.it/maestridelgusto.it)

## ACCUEIL TOURISTIQUE

### **"Yes! Torino quality for travellers"**

*Label de qualité qui sélectionne chaque année les hôtels, les résidences hôtelières et les refuges de la province de Torino sur la base des standards qualitatifs reconnus à niveau International.*

[www.yestorinohotel.it](http://www.yestorinohotel.it)

## BIBLIOGRAFIA BIBLIOGRAPHY *BIBLIOGRAPHIE*

- ARGOD-DUTARD FRANÇOISE, CHARVET PASCAL, LAVAUD SANDRINE, *Voyage aux pays du vin*, Robert Laffont, 2007, Paris.
- BERTA PIERSTEFANO, MAINARDI GIUSI, *Storia Regionale della Vite e del Vino*, Regione Piemonte, Unione Italiana Vini, 1997, Milano.
- CALDANO G., ROSSI A., *Codice Denominazioni di Origine dei Vini*, Unione Italiana Vini, Ultima edizione, Milano.
- CAMERA DI COMMERCIO INDUSTRIA ARTIGIANATO E AGRICOLTURA DI TORINO, *Maestri del Gusto di Torino e provincia*, 2011-2012, Torino.
- CERVIM, *Primo congresso internazionale sulla viticoltura di montagna e in forte pendenza*, 2006, Saint-Vincent (Valle d'Aosta).
- CLAUDIO BALDI, *Atlante dei prodotti tipici (e non solo) della provincia di Torino*, Hapax Editore, 2003, Torino.
- CONSORZIO DI TUTELA E VALORIZZAZIONE DELLE DOC FREISA DI CHIERI E COLLINA TORINESE, *Freisa di Chieri, il nostro vino, la nostra cultura; quattro secoli di storia, trent'anni di DOC*, Ages, 2004, Torino.
- CONSORZIO DI TUTELA VINI DOC VALSUSA, *Il Valsusa DOC, 10 anni di sperimentazione viticolo-enologica in una terra di montagna*, Comunità Montana Bassa Valle di Susa e Val Cenischia, Comunità Montana Alta Valle Susa, 2005, Torino.
- CROCE GIOVANNI BATTISTA, *Della eccellenza e della diversità dei vini che nella Montagna di Torino si fanno e del modo di farli*, Edizioni SEB 27, 2004, Torino.
- DE GIACOMI LUCIANO, LODI GIUSEPPE A., *Nonna Genia*, Ordine dei Cavalieri del tartufo e dei vini d'Alba e Famija Albeisa, 1982, Alba.
- DOGLIO SANDRO, *Il dizionario di gastronomia del Piemonte*, Daumerie, 1995, San Giorgio di Montiglio (At).
- GALET PIERRE, *Dictionnaire encyclopédique des cépages*, Hachette, 2000, Paris.
- LICHINE ALEXIS, *Encyclopédie des vins et des alcools*, Robert Laffont, 1998, Paris.
- MASUI KAZUKO, YAMADA TOMOLO, *Encyclopédie des fromages*, Gründ, 1997, Paris.
- PROVINCIA DI TORINO, *Viticultura in provincia di Torino*, 1999, Torino.
- REGIONE PIEMONTE - ASSESSORATO AGRICOLTURA, *Freisa. Manuale per la produzione di uve di qualità*, 1999, Torino.
- REGIONE PIEMONTE - ASSESSORATO AGRICOLTURA, *Profumo di Vino*, 2002, Torino.
- REGIONE PIEMONTE - ASSESSORATO AGRICOLTURA, *Vitigni del Piemonte*, 2006, Torino.
- UNIVERSITÀ DI TORINO, *Quaderni della Scuola di Specializzazione in Viticoltura ed Enologia n. 15*, 1991, Torino.
- VISONÀ PAOLO, DI GIACOMO ANGELO, BUSSO MARIO, VISCHI CARLO, *Piemonte, vigneto tutto DOC*, Ed. Gribaudo, 2002, Cavallermaggiore.

Vari opuscoli promozionali dei viticoltori riportati nella pubblicazione, annate varie.  
Various marketing collateral from wine producers mentioned in the guide, various vintages.  
*Plaquettes promotionnelles des producteurs cités dans le texte, différentes années.*

## INDICE AZIENDE WINERY INDEX INDEX PRODUCTEURS

### IL CANAVESE

---

Bianco Renato Podere Macellio Azienda Agricola	109
Bison Rosanna - Rostagno Azienda Agricola	110
Bertotti Vigne & Vini	111
Cantina dei Produttori Nebbiolo di Carema	112
Cantina Sociale del Canavese	113
Cantina Sociale della Serra	114
Cantine Briamara Azienda Vitivinicola	115
Caretto Loris Livio Azienda Agricola	116
Cieck Azienda Agricola	117
Cooperativa Produttori Erbaluce di Caluso	118
Favaro Benito	119
Ferrando Azienda Vitivinicola	120
Fontecuore	121
Giacometto Bruno Azienda Vitivinicola	122
La Campore Azienda Agriviticola	123
La Masera	124
Massoglia Azienda Agricola	125
Orsolani Azienda Agricola	126
Piatti Antonella Azienda Agricola	127
Santa Clelia Azienda Agricola	128
Tenuta Roletto	129
Terre Sparse Azienda Agricola	130

### LA COLLINA TORINESE

---

Balbiano Azienda Vitivinicola	143
Ex Istituto Bonafous Città di Torino Az. Agr.	144
Il Girapoggio	145
Rossotto Stefano Azienda Agricola	146
Rubatto Guido di Rubatto Enrico Azienda Agricola	147
Terre dei Santi	148

### IL PINEROLESE

---

Bea di Romano Maria Beatrice Azienda Agricola	157
Castagnè Gros Azienda Frutticola	158
di Chiabrando Riccardo e Francesco	
Cantina Dora Renato	159
La Chabranda Società Agricola	160
Scuola Malva Arnaldi	161
Terre del Pinerolese	162

### LA VALSUSA

---

Casa Ronsil	169
Clarea Vini	170
Gagnor Giampiero	171
Isiya Azienda Agricola	172
'L Garbin Azienda Agricola	173
Martina Azienda Agricola	174
Occitania	175



#### Coordinamento progetto

##### Project coordination

##### Coordination projet

Camera di commercio industria artigianato e agricoltura di Torino

Gianpiero Masera, Fabio Boerio, Sergio Arnoldi, Guido Lisa

#### Realizzato in collaborazione con

##### In collaboration with

##### Realisé en collaboration avec

Federazione tra Consorzi di Tutela Vini Doc Alto Piemonte

Enoteca Regionale dei Vini della Provincia di Torino

Laboratorio Chimico Camera Commercio Torino

Fondazione Torino Wireless

#### Selezione enologica

##### Oenological selection

##### Sélection oenologique

La selezione è stata realizzata grazie alla collaborazione dei membri della Commissione di Degustazione dei vini DOC della provincia di Torino:

The selection has been created thanks to the collaboration of the members from the "Commissione di Degustazione dei vini DOC della provincia di Torino"

*La sélection a été réalisée grâce à la collaboration des membres de la Commission de Dégustation des vins DOC de la province de Torino*

Tullio Cotta (pres.), Francesco Balbiano, Giorgio Barbero, Riccardo Brocardo, Sara Colombera, Maurizio Forgia, Umberto Genova, Luciano Lajolo, Luigi Lupotto, Leonardo Porcu, Agostino Tarditi, Paolo Vercelli.

Le sedute di assaggio si sono svolte a Caluso presso l'Enoteca Regionale dei Vini della Provincia di Torino con la collaborazione della sommelier Giuliana Fisanotti

The tasting sessions took place in Caluso at the Enoteca Regionale dei Vini della Provincia di Torino (Regional Wine Collection of the Province of Torino) with the cooperation of sommelier Giuliana Fisanotti

*Les séances de dégustation se sont déroulées à Caluso auprès de l'Oenothèque Régionale des Vins de la Province de Torino avec la collaboration de la sommelier Giuliana Fisanotti*

#### Coordinamento grafico

##### Graphic coordination

##### Coordination graphique

Comunicazione esterna e URP, Camera di commercio di Torino

#### Redazione e Revisione testi:

##### Editing and revision of text

##### Rédaction et révision textes

Sergio Arnoldi, Guido Lisa

#### I testi del capitolo "La qualità del vino" sono a cura di :

The chapter "The quality of wine" by Auteurs des textes du chapitre "Les qualité dans le vin" Laura Bersani, Franco Fracchia, Salvatore Capozzolo Laboratorio Chimico Camera Commercio Torino

#### I testi del capitolo "Il piacere del vino", le aree viticole e le schede produttori

sono di Alessandro Felis  
The chapter "The pleasure of wine"

by Alessandro Felis

*Auteur des textes du chapitre "Le plaisir du vin"*

*Alessandro Felis*

Le ricette, a cura dell'Associazione Sac à Poche, sono proposte da:

The recipes, provided by Associazione Sac à Poch, are by *Les recettes proposées par l'Académie Sac à Poche sont de:* Santo Corridore, Ugo Massaglia, Alessandro Mecca, Elisabetta Rienzi, Paolo Romano, Ruggero Rolando Marco Vacchieri

I testi del paragrafo "La Strada Reale dei Vini Torinesi" sono di

The chapter "The Royal Wine Road of Torino" by *Auteurs des textes du chapitre "Route Royale des Vins Turinois"*

Elena Di Bella, Provincia di Torino - Servizio Sviluppo Montano e Rurale

I testi del paragrafo "I vitigni della provincia di Torino" sono di:

The chapter "The grape varieties from the province of Torino" by: *Auteurs des textes du chapitre "Les cépages de la province de Torino":*

Raffaella Pressenda, Luca Cavallo, Carolina Ossola Provincia di Torino - Servizio Agricoltura

#### Applicazione QR code

##### QR code application

##### Application QR code

Pasquale Marasco, Fondazione Torino Wireless Massimo De Marziis, 3a srl

#### Traduzioni

##### Translations

##### Traductions

Versione inglese a cura di Deborah M. Craig, Simona Caldera per Geolink sas

Versione francese a cura di Alessandro Felis



Fotografie  
Photography  
*Photographies*

Federico Anfusio, Marcello Marengo/Archivio Slow Food, Archivio Direzione Regionale per i Beni Culturali e Paesaggistici del Piemonte, Archivio Laboratorio Chimico Camera di commercio Torino, Luca Cavallo, Pietro Izzo, Vittorio Favetti

Cartografia computerizzata

Computer generated Maps

*Cartographie informatisée*

Sergio Gallo, CSI-Piemonte  
Gabriella Deandrea, CSI-Piemonte

Progetto Grafico

Graphics

*Conception graphique*

Clips s.n.c.

Stampato da

Printed by

*Imprimé par*

L'Artistica Savigliano srl, dicembre 2011  
su carta Sappi Tauro Offset certificata FSC®



©2011 Camera di commercio industria artigianato e agricoltura di Torino.

Questo volume è rilasciato sotto licenza Creative Commons Attribuzione - Non commerciale - Non opere derivate 2.5 Italia

This publication is released under the Creative Commons Attribution - Non-Commercial - No Derivatives license, 2.5 Italy

*Ce volume est soumis à la licence Creative Commons Attribution - Non commerciale - Aucune œuvre dérivée 2.5 Italie*

Si ringraziano:

Special thanks to

*On remercie*

Direzione Regionale per i Beni Culturali e Paesaggistici del Piemonte per la concessione di materiale fotografico e testuale su Villa della Regina

Provincia di Torino - Assessorato all'Agricoltura, Montagna, Tutela fauna e flora, Parchi e aree protette CSI - Piemonte

Consorzio Tutela Vini DOC Caluso, Carema, Canavese

Consorzio Tutela Vini DOC Freisa di Chieri e Collina Torinese

Consorzio Tutela Vini DOC Pinerolese

Consorzio Tutela Vini DOC Valsusa

Associazione Sac à Poche



In copertina

On the cover

*Sur la couverture*

Vigneti Villa della Regina, Archivio Direzione Regionale per i Beni Culturali e Paesaggistici del Piemonte



In collaborazione con



con il supporto di



ISBN 978-88-903705 - 8 -8

