

# 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*

2010



In collaborazione con



con il supporto di





|  |    |   |    |  |    |
|--|----|---|----|--|----|
| Introduzione<br>Foreword<br><i>Introduction</i>  | 4  | Piccoli accorgimenti<br>per gustare al meglio il vino<br>A few tips to bring out<br>the best from wine<br><i>Quelques petites astuces pour...<br/>mieux apprécier le vin</i>  | 20 | <b>LA PROVINCIA DI TORINO<br/>VITIVINICOLA</b>   | 41 |
| La selezione enologica<br>The Oenological Selection<br><i>La sélection oenologique</i>   | 7  | Conservazione<br>Conservation<br><i>Conservation</i>  | 21 | Wine-making in the province of Torino<br><i>La province de Torino viti-vinicole</i>  |    |
| <b>LA QUALITÀ NEL VINO</b>   | 11 | Preparazione, servizio e degustazione<br>Preparation, serving and tasting<br><i>Préparation, service et dégustation</i>   | 22 | I Consorzi di Tutela Vini DOC<br>della provincia di Torino<br>e la Federazione Alto Piemonte   | 45 |
| The quality of wine<br><i>La qualité dans le vin</i>   |    | A proposito dei bicchieri<br>About stemware<br><i>À propos des verres</i>   | 28 | Associations for the protection of DOC<br>wines of the province of Torino and Northern<br>Piedmont Federation<br><i>Les Syndicats de Sauvegarde Vins DOC (AOC)<br/>de la province de Torino et la Fédération<br/>Alto Piemonte</i> |    |
| Laboratorio Chimico<br>Camera Commercio Torino<br>Turin Chamber Commerce<br>Chemical Laboratory<br><i>Laboratoire Chimique<br/>Chambre Commerce Torino</i> | 12 | Abbinamenti e successioni<br>Food pairings and course orders<br><i>Accords et successions</i>   | 30 | I vini DOC della provincia di Torino<br>DOC wines from the province of Torino<br><i>Les vins DOC (AOC) de la province de Torino</i>  | 49 |
| Le analisi del vino<br>Analysing the wine<br><i>Les analyses du vin</i>  | 15 | Quando i vini della provincia di Torino<br>incontrano il territorio (e non solo...)<br>When wines from the province of Torino<br>meet the territory (and that's not all...)<br><i>Quand les vins de la province de Torino<br/>rencontrent le territoire (et pas seulement...)</i> | 35 | Enoteca Regionale dei Vini<br>della Provincia di Torino  | 51 |
| <b>IL PIACERE DEL VINO</b>   | 19 |   |    | The Regional wine cellar of the Wines<br>of the Province of Torino<br><i>L'Oenothèque Régionale des Vins<br/>de la Province de Torino</i>  |    |
| The pleasure of wine<br><i>Le plaisir du vin</i>   |    |   |    |  |    |

|   |     |  |     |
|---|-----|--|-----|
| Strada Reale dei Vini Torinesi<br>The Royal Wine Road of Turin<br><i>Route Royale des Vins Turinois</i>   | 54  | Le aziende e i vini selezionati<br>della Collina Torinese<br>Producers and selected wines of the Collina Torinese<br><i>Vignerons et vins sélectionnés de la Colline Turinoise</i> | 115 |
| I vitigni della provincia di Torino<br>The grape varieties from the province of Torino<br><i>Les Cépages de la province de Torino</i>   | 59  | <b>IL PINEROLESE</b>   | 121 |
| Superfici e produzione vini DOC<br>della provincia di Torino - 2008<br>DOC wine surfaces area and<br>production in the province of Torino - 2008<br><i>Superficies et production vins DOC (AOC)<br/>de la province de Torino - 2008</i> | 76  | Presentazione della zona<br>An introduction to the area<br><i>Présentation de la zone</i>  | 122 |
| <b>IL CANAVESE</b>  | 77  | La DOC Pinerolese<br>The Pinerolese DOC<br><i>La DOC (AOC) Pinerolese</i>  | 125 |
| Presentazione della zona<br>An introduction to the area<br><i>Présentation de la zone</i>   | 78  | Le aziende e i vini selezionati del Pinerolese<br>Producers and selected wines of the Pinerolese<br><i>Vignerons et vins sélectionnés du Pinerolese</i>                            | 128 |
| Le DOC del Canavese<br>The Canavese DOCs<br><i>Les DOC (AOC) du Canavese</i>  | 81  | <b>LA VALSUSA</b>  | 137 |
| Le aziende e i vini selezionati del Canavese<br>Producers and selected wines of the Canavese<br><i>Vignerons et vins sélectionnés du Canavese</i>   | 86  | Presentazione della zona<br>An introduction to the area<br><i>Présentation de la zone</i>  | 138 |
| <b>LA COLLINA TORINESE</b>  | 107 | La DOC Valsusa<br>The Valsusa DOC<br><i>La DOC (AOC) Valsusa</i>   | 141 |
| Presentazione della zona<br>An introduction to the area<br><i>Présentation de la zone</i>   | 108 | Le aziende e i vini selezionati della Valsusa<br>Producers and selected wines of the Valsusa<br><i>Vignerons et vins sélectionnés de la Vallée de Susse</i>                        | 142 |
| Le DOC della Collina Torinese<br>The Collina Torinese DOCs<br><i>Les DOC (AOC) de la Colline Turinoise</i>  | 111 | Bibliografia<br>Bibliography<br><i>Bibliographie</i>   | 149 |
|   |     | Indice aziende<br>Producers index<br><i>Index producteurs</i>  | 150 |



## 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



Bianchi White *Blancs*



Rossi Red *Rouges*



Rosati Rosé *Rosés*





È con grande soddisfazione che presentiamo la terza edizione della Guida ai vini DOC della provincia di Torino, da quest'anno denominata "Torino DOC", un titolo scelto per sottolineare il lavoro di selezione effettuato dalla Camera di commercio di Torino per la diffusione dei valori dell'eccellenza enogastronomica nel territorio.

Nata nel 2006 per promuovere la viticoltura torinese di qualità, la Guida si presentava allora come novità assoluta nel panorama editoriale piemontese. L'apprezzamento mostrato dal pubblico di esperti e di enoappassionati, in Italia come all'estero, è andato al di là delle previsioni: la Guida è oggi utilizzata come strumento didattico per incontri con istituti alberghieri e altri momenti formativi tenuti dai vari enti e associazioni che sono stati coinvolti nel progetto e nelle attività di comunicazione e promozione. Proprio i riscontri e gli incoraggiamenti ottenuti anche da parte di produttori e appassionati ci hanno spinto a rendere questa pubblicazione sempre più versatile e ricca di contenuti, pur mantenendone l'impostazione originale, per una consultazione agile e di piacevole lettura.

Ancora una volta i produttori hanno partecipato con entusiasmo alla selezione realizzata dalla Commissione di degustazione della Camera di commercio di Torino: 38 le aziende coinvolte, con 109 campioni di vino. Di questi ben 93 hanno ottenuto un punteggio di almeno 80/100, consentendo a 37 produttori di apparire nelle pagine

che seguono. Ben 10 i campioni giudicati "eccellenti", a testimoniare l'altissima qualità dei vini sottoposti.

Un risultato di rilievo per un territorio che da anni dedica tanto impegno alla produzione del vino di qualità. È un segnale molto incoraggiante per la Camera di commercio di Torino che da sempre rivolge una speciale attenzione al settore, esercitando, tra gli altri, l'importante compito di certificazione dei vini a denominazione di origine della provincia. A questi compiti si è aggiunta, a partire dall'agosto 2009, grazie all'intesa con i Consorzi di tutela raggruppati nella Federazione Alto Piemonte, la titolarità del piano dei controlli dei vini DOC del comprensorio torinese, come richiesto dalle recenti evoluzioni della normativa nazionale e comunitaria. Gli Albi dei vigneti per i vini DOC, gli Elenchi dei tecnici ed esperti degustatori, la Commissione di degustazione, l'Albo degli imbottiglieri, il Piano dei Controlli dei vini a denominazione di origine, tutti gestiti dalla Camera di commercio, costituiscono gli indispensabili strumenti di garanzia e di valorizzazione della qualità.

"Torino DOC 2010", oltre a dar conto del prezioso lavoro svolto dalla Camera di commercio, descrive le attività della Federazione Alto Piemonte e dell'Enoteca Regionale dei Vini della Provincia di Torino, partner ormai consolidati. Una sezione è inoltre dedicata alle attività del Laboratorio Chimico Camera Commercio Torino con un focus sulle principali tipologie di analisi dei vini: è il Laboratorio, infatti, che supporta la Commissione di degustazione nell'esame periodico dei vini prodotti per la certificazione dell'idoneità per l'ottenimento della denominazione di origine. Al consueto approfondimento sui vitigni autoctoni e non, maggiormente diffusi nell'area torinese, è stato aggiunto, infine, uno spazio dedicato alla Strada Reale dei Vini Torinesi, percorso enoturistico che, attraverso la visita a località di grande valore storico e architettonico, consente di toccare con mano le eccellenze del territorio e la professionalità degli operatori.

Sottoponiamo dunque al giudizio degli operatori e del pubblico questa terza edizione della Guida, nella convinzione che nuovamente tale strumento, rinnovato e ampliato, contribuirà alla crescita della cultura enogastronomica nel territorio, offrendo un quadro sempre più completo della ricchezza e varietà delle produzioni.

**Alessandro Barberis**

Presidente della Camera di commercio industria artigianato e agricoltura di Torino

I am extremely proud to present the third edition of the Turin Province Wine Guide, from this year entitled “Torino DOC” to put the accent on the choices made by the Chamber of commerce of Turin for disseminating the values of local food and wine excellence.

The 2006 edition of the Guide, published to promote top-quality local winegrowing, was the first of its kind in Piemonte. The appreciation expressed by wine experts and connoisseurs, in Italy and abroad, went well beyond our best expectations: the Guide is today used as a text book for seminars at hotel schools and training programmes held by the many institutions and associations involved in the project and in other communication and promotional activities. The positive comments and encouragement of winemakers and enthusiasts spurred us to make this edition even more versatile: brimming with contents, it maintains the original layout for easy consultation and pleasant reading.

Once again, winemakers responded enthusiastically to the call of the Chamber of commerce of Torino’s Wine Tasting Commission: 38 wineries were involved and sent 109 samples of wine. Of these, 93 scored at least 80/100, and consequently 37 winemakers are featured on the following pages. Ten samples were rated “excellent”, further witnessing the extremely high value of the examined produce.

This is a remarkable result for a territory which has been committed to making top-quality wine for very many years. It is a promising sign for the Chamber of commerce of Turin that has always devoted special attention to the sector. Among others, new business includes the important task of certifying Denomination of Controlled Origin wines of the Province. Ownership of the Turin provenance DOC Wine Inspection Plan, in accordance with the most recent evolutions of national and European rules and regulations, was recently started up, following an agreement sealed in August 2009 with Protection Consortiums belonging to the Federazione Alto Piemonte (North Piedmont Federation). The DOC Vineyard Registers, the Technical Experts and Tasters Lists, the Wine Tasting Commission, the Wine Bottlers’ Register, the Denomination of Origin Wine Inspection Plans - all managed by the Chamber of commerce - are indispensable tools for guarantying and honing in on quality.

In addition to illustrating the meticulous work of the Chamber of commerce, “Torino DOC 2010” describes the activities of two consolidated partners, namely the Federazione Alto Piemonte and the Regional Wine Collection of the Province of Turin. A section is devoted to the activities of the Chamber of commerce of Turin regarding the main wine analysis methods: the Laboratory supports the Wine Tasting Commission during the periodical wine examinations for verifying suitability for obtaining denomination of origin classification. The familiar focus on grape types - autochthonic and not - is in this edition accompanied by a section on the Turin Royal Wine Road (Strada Reale dei Vini Torinesi), a wine-oriented tourist itinerary which touches on many destinations of outstanding historical and architectonical interest and an opportunity to personally experience the excellences of the territory and the professionalism of operators.

Without further ado, here is the third edition of the Guide for sector operators and for the general public: I am convinced that once again this tool - in this new, expanded version - will positively contribute to developing the local food and wine culture and provide an increasingly more complete overview of the rich variety of our produce.

Alessandro Barberis

President of the Torino Chamber of commerce Industry Crafts and Agriculture



C'est avec grande satisfaction que nous présentons la troisième édition du Guide des vins DOC (AOC) de la province de Torino, nommée, à partir de cette édition, "Torino DOC", un titre choisi pour souligner l'oeuvre de sélection effectuée par la Chambre de commerce de Torino pour la diffusion des valeurs de l'excellence œnogastronomique dans le territoire.

Né en 2006 pour promouvoir la viticulture turinoise de qualité, le Guide se présentait comme une nouveauté absolue dans le panorama éditorial piémontais. L'appréciation démontrée par un public d'experts et de passionnés, en Italie comme à l'étranger, est allée bien au-delà des prévisions: le Guide est devenu un instrument didactique utile au cours de rencontres organisées pour des écoles hôtelières et autres séances de formation tenues par différents organismes et associations qui ont été impliqués dans le projet, tout comme dans les activités de communication et promotion. Ce sont exactement les résultats et les encouragements obtenus, de la part des producteurs aussi, qui nous ont poussés à rendre cette publication toujours plus éclectique et riche en contenus, tout en maintenant l'établissement original, pour une consultation aisée et une lecture agréable.

Une fois encore, les producteurs ont participé avec enthousiasme à la sélection réalisée par la Commission de dégustation de la Chambre de commerce de Torino: 38 caves impliquées avec 109 échantillons de vin dont 93 ont obtenu un score d'au moins 80/100, permettant ainsi à 37 d'entre elles d'être présentes dans les pages qui suivent. Les échantillons jugés «excellents» sont bien 9, à témoignage de la très grande qualité des vins présentés.

Un résultat important pour un territoire qui dédie, depuis des années, un fort engagement à la production du vin de qualité. C'est un signal très encourageant 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. À ces tâches s'est ajoutée depuis le mois d'août 2009, grâce à l'accord avec les Syndicats des DOC (AOC) regroupés au sein de la Fédération Alto Piemonte, le titulariat du Plan des Contrôles des vins DOC (AOC) pour la zone de Torino, comme requis par les récentes évolutions de la normative nationale et communautaire.

Les Registres des vignobles pour les vins DOC (AOC), les Listes des techniciens et experts dégustateurs, la Commission de dégustation, Le Registre des manipulateurs, le Plan des Contrôles des vins DOC (AOC), tous gérés par la Chambre de commerce, constituent les indispensables instruments de garantie et valorisation de la qualité.

"Torino DOC 2010", outre à proposer le précieux travail effectué par la Chambre de commerce, décrit les activités de la Fédération Alto Piemonte et de l'Oenothèque Régionale des Vins de la Province de Torino, partenaires désormais affirmés. Une section est aussi consacrée aux activités du Laboratoire Chimique Chambre Commerce Torino avec un flash sur les principaux types d'analyses des vins: en effet, le Laboratoire est de support à la Commission de dégustation qui examine périodiquement les vins produits et en certifie l'aptitude pour l'obtention de l'appellation d'origine. À l'habituel approfondissement sur les cépages autochtones et non, les plus diffusés dans le territoire turinois, a été ajouté, enfin, un espace dédié à la Route Royale des Vins Turinois, parcours œnotouristique qui, à travers la visite à lieux de grande valeur historique et architecturale, permet de d'apprécier les excellences du territoire et le professionnalisme des opérateurs. Nous soumettons, donc, au jugement des opérateurs et du public, cette troisième édition du Guide, avec la conviction qu'à nouveau, cet instrument, renouvelé et agrandi, contribuera à accroître la culture œnogastronomique du territoire, en offrant un cadre toujours plus complet de la richesse et la variété des productions.

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



## LA SELEZIONE ENOLOGICA

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 DOC della provincia, finalizzata alla pubblicazione di "Torino DOC 2010 - Selezione enologica della Camera di commercio di Torino", denominazione attuale data alla terza edizione della Guida ai vini DOC della provincia di Torino.

Il nuovo titolo vuole appunto sottolineare che non si tratta semplicemente di proporre una vetrina promozionale per le aziende e i vini del territorio torinese, ma piuttosto del punto di arrivo di un appassionante lavoro di ricerca e selezione inteso a valorizzare le produzioni ispirate al criterio dell'eccellenza.

L'iniziativa, 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.



## THE OENOLOGICAL SELECTION

As part of its promotional activities to support wine-making in the province of Turin, the Chamber of commerce decided to promote and organise a new selection of the DOC wines produced in the area, so as to publish the "Torino DOC 2010 - Oenological selection of the Turin Chamber of commerce", the official name of the third edition of the Wine Guide of the Province of Turin.

The purpose of the new title aims to underline that it is not just a promotional shop-window of the wineries and wines in the Turin area, but rather the result of an impassioned process of research and selection, designed to enhance the output of excellent wines.

The project 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 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.



## LA SELECTION OENOLOGIQUE

La Chambre de commerce de Turin, dans le cadre des actions promotionnelles prévues en faveur du secteur vitivinicole, a voulu organiser une nouvelle sélection de vins DOC (AOC) de la province finalisée à la publication du «Torino DOC 2010 - Sélection oenologique de la Chambre de commerce de Torino», nom donné à la troisième édition du «Guide des vins Torino DOC (AOC) de la province de Torino».

Le nouveau titre veut justement souligner qu'il ne s'agit pas seulement de proposer une vitrine promotionnelle pour les exploitations et les vins du territoire turinois mais plutôt du résultat final d'un passionnant travail de recherche et de sélection capable de valoriser les productions inspirées au critère d'excellence.

L'initiative, en collaboration avec la Fédération des Syndicats des Vins DOC (AOC) «Alto Piemonte», l'Oenothèque Régionale des Vins de la Province de Torino et, avec le support du Laboratoire Chimique Chambre à, en effet, le but principal de mettre en évidence la meilleure production oenologique 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 possibilità di partecipare alla selezione 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.

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.

The selection is reserved for producers whose farms are located in the province of Torino. 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 Turin: 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.

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 Turin 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 Turin.

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

*La possibilità di partecipazione 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 Turin: 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.*

*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 Turin, déjà impliqués périodiquement à faire partie de la Commission de dégustation des vins DOC (AOC) 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'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.

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".

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.

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".

*L'attività di questa commissione consiste normalmente nel verificare, sotto il profilo delle caratteristiche organolettiche, la corrispondenza 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.*

*Da queste considerazioni nasce la decisione 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 e di identificarne 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".*



Sono state complessivamente sette le sedute di assaggio che si sono svolte dal 27 al 31 luglio 2009 per valutare ben 109 campioni di vino provenienti da 38 diverse aziende provinciali. Gli incontri si sono svolti nella sala di degustazione della sede camerale, cioè in locali attrezzati ad hoc per garantire le condizioni ottimali per lo svolgimento della selezione enologica. 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. Per ogni campione degustato la commissione ha espresso un giudizio collegiale su un'unica scheda compilata dal proprio presidente 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.

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 93 vini selezionati ed una breve presentazione delle corrispondenti 37 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.

A total of seven tasting sessions were held from July 27 to 31, 2009, to evaluate 109 samples of wine coming from 38 different wineries in the area. The meetings were conducted in the dedicated tasting room at the Chamber of commerce, in an area specially equipped to guarantee the best conditions for the selection. 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 file prepared by the chairman 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.

Depending on the score achieved, and with the exclusion of a 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 93 selected wines and a brief presentation of the corresponding 37 wineries. The profile of each winery briefly describes the specific activities of each one and gives details on how to contact the producer directly.

*Les séances de dégustation nécessaires ont été sept, au total, pour analyser 109 échantillons de vin provenant de 38 diverses exploitations de la province et se sont déroulées du 27 au 31 juillet 2009. Les rencontres ont eu lieu dans la salle de dégustation du siège de la Chambre de commerce. Cette dernière 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 et contresignée par tous les membres. Le résultat final de chaque échantillon a été calculé en éliminant le score le plus élevé et le plus bas et en effectuant la moyenne arithmétique des évaluations restantes.*

*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. À l'intérieur de ce guide, sont présents les 93 vins sélectionnés et une courte présentation des 37 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 QUALITÀ NEL VINO

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





LABORATORIO CHIMICO  
CAMERA COMMERCIO TORINO

Laboratorio Chimico Camera Commercio Torino  
Via Ventimiglia, 165 - 10127 TORINO  
TEL +39 011 6700241 - FAX +39 011 6700100  
[www.lab-to.camcom.it](http://www.lab-to.camcom.it)  
[labchim@lab-to.camcom.it](mailto:labchim@lab-to.camcom.it)  
Orari di apertura al pubblico:  
da lun. a ven.: 9.00 - 17.00

## LABORATORIO CHIMICO CAMERA COMMERCIO TORINO

Il Laboratorio Chimico è nato circa mezzo secolo fa con il compito di eseguire le analisi relative sia a materie disciplinate da norme correlate al sistema camerale sia a campioni presentati da enti e da privati. Nel 1980 si è ampliato, divenendo un'azienda speciale della Camera di commercio di Torino, spostandosi nella nuova sede in via Ventimiglia 165.

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 ed ai consumatori un servizio di analisi, consulenza e formazione assolutamente indipendente ed imparziale. Le analisi merceologiche, eseguite su alimenti e bevande, rappresentano il punto di forza del Laboratorio camerale, affiancate a studi e verifiche di controllo di processi produttivi per consentire sia l'adeguamento agli obblighi di legge, sia l'ottenimento di un valore aggiunto alle produzioni alimentari. Si inserisce nel controllo della catena alimentare anche l'analisi del DNA che risulta un valido strumento, ampiamente utilizzato dai tecnici del laboratorio, ad esempio per garantire la tracciabilità della filiera delle carni.

Nel settore agricolo vengono eseguite analisi su alimenti zootecnici, terreni e fertilizzanti, con lo scopo di fornire indicazioni sia sulla sicurezza sia sulle caratteristiche dei fattori di produzione. Tra i prodotti agroalimentari il Laboratorio ha particolarmente sviluppato le analisi del vino ed è in grado, ad esempio, di verificare il rispetto dei valori limite indicati dalla legge e la rispondenza ai parametri dei disciplinari per i prodotti a denominazione di origine; inoltre vengono eseguiti test per qualificare il prodotto e per controllare il processo tecnologico di produzione. È da sottolineare che, tra i numerosi riconoscimenti ottenuti dal Laboratorio a livello nazionale e internazionale, nel settore enologico vi è l'autorizzazione da parte del Ministero ad effettuare analisi ufficiali sui vini per l'intero territorio nazionale e a rilasciare certificati di analisi per l'esportazione dei vini.

Il Laboratorio effettua inoltre analisi per valutare la sicurezza degli alimenti, valutando ad esempio la presenza di micotossine, di residui di fitofarmaci, di allergeni e sostanze responsabili di intolleranze alimentari, di sostanze organiche volatili, di OGM, ecc.

Tra i servizi offerti nell'ambito della sua missione istituzionale, rientra la verifica di conformità di contenitori e imballaggi destinati al contatto con gli alimenti.

Il Laboratorio fornisce inoltre servizi di consulenza e formazione specifica sulla sicurezza alimentare, per consentire alle aziende non solo un controllo attraverso il dato analitico, ma anche, e soprattutto, una corretta interpretazione ed applicazione dei dati, al fine del miglioramento dei sistemi di gestione della sicurezza alimentare. Un ruolo chiave, dunque, quello del Laboratorio Chimico: garantire il rispetto dei requisiti di legge, in un contesto di fiducia e oggettività, nell'interesse delle aziende e dei consumatori.

## TURIN CHAMBER COMMERCE CHEMICAL LABORATORY

The Chemical Laboratory was set up about half a century ago to perform analysis both on materials regulated by standards imposed by the Chamber of Commerce system and on samples submitted by entities and private individuals. It was enlarged in 1980, becoming a special company of the Turin Chamber of Commerce, and moving to new premises in Via Ventimiglia 165.

It is a non-profit technical organisation that works for the Turin Chamber of Commerce, collaborating with the other Chambers of Commerce in Piedmont to deliver economic promotion, offering analysis, consultancy and training services that are absolutely independent and impartial to businesses and consumers.

Analysis on food and drink is the mainstay of the Chamber of Commerce laboratory, sustained by studies and tests to verify manufacturing processes that facilitate both compliance with legal obligations and the achievement of added value to food products. The checks performed on the food chain also include DNA analysis which is proving a valid tool, widely used by laboratory technicians, for example to guarantee the trackability of the meat chain.

Analysis in the agricultural field regards animal feeds, soil and fertilisers, to offer indications about both the safety and the characteristics of manufacturing factors. Among agri-food products, the Laboratory has focused on wine analysis in particular, and is now able to verify that the limits established by law are respected and that the parameters for DOC designated products are complied with; it also performs tests to classify products and to check manufacturing technologies. We should underline that the many awards received by the Laboratory both nationally and internationally, for the wine-making sector, include authorisation from the competent Ministry to perform official analysis on wines for the whole of Italy and to issue the analysis certificates necessary to export wines.

The Laboratory also performs analyses to assess food safety, for example assessing the presence of microtoxins, residues of phytopharmaceuticals, allergens and substances responsible for food intolerance, volatile organic substances, GMOs, etc..

The services offered in the context of its institutional role include verification of the conformity of containers and packaging that will come into contact with foodstuffs.

The Laboratory supplies specific consultancy and training services regarding food safety, to enable companies not only to carry out analytical checks but also, and above all, to correctly interpret and apply the data, in order to improve food safety management systems.

The Chemical Laboratory therefore plays a key role: guaranteeing respect of legal requirements, in a context of trust and objectivity, in the interests of businesses and of consumers.



LABORATORIO CHIMICO  
CAMERA COMMERCIO TORINO

Turin Chamber Commerce Chemical Laboratory  
Via Ventimiglia 165, 10127 TORINO  
TEL. +39 011 6700241 - FAX +39 011 6700100  
[www.lab-to.camcom.it](http://www.lab-to.camcom.it)  
[labchim@lab-to.camcom.i](mailto:labchim@lab-to.camcom.i)

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

## LABORATOIRE CHIMIQUE CHAMBRE COMMERCE TORINO

Le Laboratoire Chimique est né il y a environ un demi-siècle pour effectuer aussi bien les analyses relatives à des matières réglementées par des normes corrélées au système de la Chambre qu'à des échantillons présentés par des organismes publics et par des privés. En 1980, il s'agrandit et devient une structure spéciale de la Chambre de commerce de Torino dont le nouveau siège se situe en via Ventimiglia 165.

Il oeuvre sans but lucratif comme organisme technique de la Chambre de commerce de Torino et collabore avec les autres Chambres de commerce piémontaises au déroulement des actions de promotion économique, en offrant aux entreprises et aux consommateurs un service d'analyses, consultation et formation absolument indépendant et impartial. Les analyses relatives à la technologie commerciale, effectuées sur les aliments et les boissons représentent le point de force du Laboratoire de la Chambre, avec les études et les contrôles des processus productifs pour permettre soit la mise à norme législative soit l'obtention d'une valeur ajoutée aux productions alimentaires. Dans le contrôle de la chaîne alimentaire s'insère aussi l'analyse de l'ADN, instrument efficace, très utilisé par les techniciens de laboratoire, pour garantir la traçabilité de la filière des viandes, par exemple.

Dans le secteur agricole, on effectue des analyses sur les aliments zootechniques, les terrains et les fertilisants dans le but de fournir des indications aussi bien sur la sûreté que sur les caractéristiques des facteurs de production. Parmi les produits agroalimentaires, le Laboratoire a particulièrement développé les analyses du vin et peut, par exemple, vérifier le respect des valeurs limites indiquées par la loi et la correspondance des paramètres indiqués par les cahiers des charges des produits à appellation d'origine; en outre, on effectue des tests pour qualifier le produit et vérifier le processus technologique de production. Il faut souligner que, parmi les nombreuses reconnaissances obtenues par le Laboratoire à niveau national et international dans le secteur œnologique, il y a l'autorisation du Ministère à effectuer les analyses officielles sur les vins pour tout le territoire national et à délivrer les certificats d'exportation pour les vins.

Le Laboratoire effectue aussi des analyses pour évaluer la sûreté des aliments en vérifiant, par exemple, la présence de mycotoxines, de résidus de produits antiparasitaires, d'allergènes et de substances responsables d'intolérances alimentaires, de substances organiques volatiles, d'OGM, etc...

Parmi les services offerts dans le cadre de sa mission institutionnelle, on compte le contrôle de conformité des récipients et des emballages destinés au contact des aliments.

Le Laboratoire fournit, en outre, des services de consultation et formation spécifiques à la sûreté alimentaire, pour permettre aux entreprises un contrôle, non seulement à travers des données analytiques mais aussi et surtout une correcte interprétation et application des données, pour améliorer les systèmes de gestion de la sûreté alimentaire.

Un rôle clé, donc, celui du Laboratoire Chimique: garantir le respect des normes législatives dans un contexte de confiance et objectivité, dans l'intérêt des entreprises et des consommateurs.



LABORATORIO CHIMICO  
CAMERA COMMERCIO TORINO

Laboratoire Chimique Chambre Commerce Torino  
Via Ventimiglia 165, 10127 TORINO  
TEL. +39 011 6700241 – FAX +39 011 6700100  
[www.lab-to.camcom.it](http://www.lab-to.camcom.it)  
[labchim@lab-to.camcom.it](mailto:labchim@lab-to.camcom.it)  
Horaires d'ouverture au public:  
du lundi au vendredi de 9h00 à 17h00



## LE ANALISI DEL VINO

Esistono diversi parametri chimici per verificare e controllare le caratteristiche di un vino. Infatti le analisi sono un utile strumento che consente di seguire l'evoluzione nelle varie fasi di produzione, dal vigneto alla cantina, fornendo informazioni per possibili interventi. Inoltre i test risultano indispensabili per definire e qualificare il prodotto. Le principali analisi riguardano il titolo alcolometrico, gli zuccheri, l'estratto secco, le ceneri e l'alcalinità delle ceneri, l'acidità totale, l'acidità volatile, l'anidride solforosa. Il titolo alcolometrico effettivo, o gradazione alcolica, esprime i millilitri di alcol etilico presenti in 100 millilitri di vino. È quello che compare sulle etichette. Se si aggiunge il titolo alcolometrico potenziale, cioè la quantità di alcol che può potenzialmente derivare dagli zuccheri ancora presenti nel vino, si ottiene il titolo alcolometrico totale.

Gli zuccheri che si trovano naturalmente nelle uve sono essenzialmente gli zuccheri riduttori, in particolare il glucosio ed il fruttosio. La loro determinazione nel vino consente di verificare il processo di fermentazione e, in base al tenore in g/L, di classificare i vini in secchi, amabili e dolci.

L'estratto secco totale esprime il complesso di sostanze non volatili presenti nel vino: se da esso con un calcolo sottraiamo gli zuccheri che si trovano ancora nel vino, otteniamo l'estratto non riduttore, che è detto "corpo" in degustazione.

Con il termine ceneri si intendono le sostanze minerali, espresse in g/L, presenti nel vino. Il loro valore è influenzato dal tipo di suolo, dalle rese e dalle modalità di vinificazione. Con l'alcalinità delle ceneri si identifica la somma delle sostanze minerali che hanno una reazione non acida, come ad esempio i carbonati.

Le sostanze acide presenti nel vino sono descritte dal parametro acidità totale. Convenzionalmente viene espressa in g/L di acido tartarico. Un elevato valore di acidità si ripercuote negativamente sulla qualità del vino, mentre una scarsa acidità espone il vino ad una difficile conservazione.

Gli acidi volatili, cioè distillabili in corrente di vapore, sono espressi in meq/L o in mg/L di acido acetico con il parametro acidità volatile, che è pertanto lo specchio della sanità del vino.

Un altro parametro che può essere controllato è l'anidride solforosa totale: è una sostanza conservante autorizzata, che viene aggiunta al vino sotto forma di sali (metabisolfito di sodio o di potassio). Si compone di anidride solforosa libera e anidride solforosa combinata. La sua presenza nel vino è indicata dalla dicitura "contiene" seguita da "solfiti" oppure "sulfiti" oppure "anidride solforosa", accompagnata eventualmente dal seguente pittogramma:





## ANALYSING THE WINE

There are numerous chemical parameters that verify and check the characteristics of a wine. In fact, analysis is a useful tool to follow the evolution of the various stages of production, from the vineyard to the cellar, providing information that makes it possible to intervene. The tests are also indispensable to define and classify the product.

The most important analyses measure the alcohol content, the sugars, the dry extract, the ash and the ash alkalinity, the total acidity, the volatile acidity and the sulphur dioxide.

The actual alcohol content, or alcohol by volume, measures the millilitres of ethyl alcohol present in 100 millilitres of wine. It is indicated on the labels. If we add the potential alcohol content, i.e. the quantity of alcohol that could potentially be produced by the sugars still present in the wine, we obtain the total alcohol content.

The sugars that are found naturally in grapes are essentially reducing sugars, particularly glucose and fructose. Measuring them in the wine enables us to verify the fermentation process, and, on the basis of their quantity in grams/litre, to classify wines as dry, semi-sweet or sweet.

The total dry extract measures the quantity of non-volatile matter present in the wine: if we use a calculation to subtract the sugars still present in the wine, we obtain the non-reducing extract, known as the “body” in wine-tasting.

The term ash refers to the mineral substances present in the wine, expressed in grams/litre. This value is influenced by the type of soil, the yield and the wine-making methods. The ash alkalinity identifies the total mineral substances that have a non-acid reaction, carbonates, for example.

The acid substances present in the wine are defined by the total acidity parameter. This is conventionally expressed in grams/litre of tartaric acid. A high acidity level negatively affects the quality of the wine, while a low acidity level makes the wine unsuitable for ageing.

Volatile acids, i.e. steam distillable acids, are expressed in meq/litre or in mg/litre of acetic acid, by the volatile acidity parameter, which therefore measures the healthiness of the wine.

Another parameter that may be checked is the total sulphur dioxide: this is an authorised preservative substance which is added to the wine in the form of salts (sodium or potassium metabisulphite). It contains free sulphur dioxide and bound sulphur dioxide. Its presence in a wine is indicated by the words “contains” followed by “sulphites” or “sulfités” or “sulphur dioxide”, occasionally accompanied by the following pictogram:





## LES ANALYSES DU VIN

Il existe différents paramètres pour vérifier et contrôler les caractéristiques d'un vin. En effet, les analyses sont un efficace instrument qui permet de suivre l'évolution dans les différentes phases de production, de la vigne à la cave, en fournissant des informations pour de possibles interventions. En outre, les tests se démontrent indispensables pour définir et qualifier le produit.

Les principales analyses concernent le titre alcoométrique, les sucres, l'extrait sec, les cendres, l'acidité totale, l'acidité volatile, l'anhydride sulfureux.

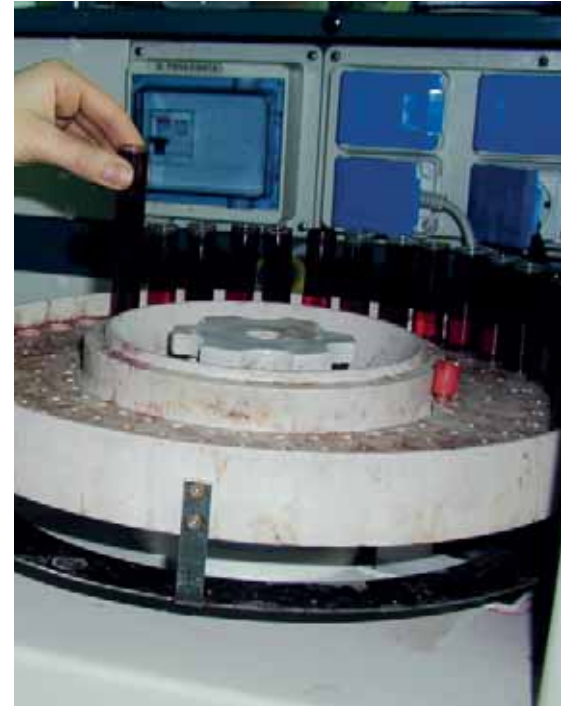
Le titre alcoométrique effectif ou degré alcoolique, exprime les millilitres d'alcool éthylique présents en 100 millilitres de vin. Il figure sur les étiquettes. Si on ajoute le titre alcoométrique potentiel, c'est-à-dire la quantité d'alcool qui peut potentiellement dériver des sucres encore présents dans le vin, on obtient le titre alcoométrique total. Les sucres qui se trouvent naturellement dans les raisins sont essentiellement les sucres réducteurs, en particulier le glucose et le fructose. Leur détermination dans le vin permet de vérifier le processus de fermentation et, en fonction de la teneur en g/L, de classer les vins en secs, moelleux et doux.

L'extrait sec total exprime le complexe de substances non volatiles présentes dans le vin: si, à travers un calcul, on y soustrait les sucres encore présents dans le vin, on obtient l'extrait non réducteur qui, en dégustation, se dit «corps».

Avec le terme cendres on indique les matières minérales, exprimées en g/L, présentes dans le vin. Leur valeur est influencée par le type de sol, les rendements et les modalités de vinification. Avec l'alcalinité des cendres on identifie la somme des matières minérales qui ont une réaction non acide, comme les carbonates, par exemple.

Les acides volatiles, c'est à dire distillés en courant de vapeur, sont exprimés en meq/L ou en mg/L d'acide acétique avec le paramètre acidité volatile, qui est donc le miroir de la santé du vin.

Un autre paramètre contrôlable est l'anhydride sulfureux total: c'est un conservateur autorisé, additionné au vin sous forme de sels (métabisulfite de sodium ou de potassium). Il se compose d'anhydride sulfureux libre et d'anhydride sulfureux combiné. Sa présence dans le vin est indiquée par «contient» suivi de «sulfites» ou «anhydride sulfureux» et peut s'accompagner du pictogramme suivant:





# 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 frigoriferi a temperatura differenziata, dovremo accontentarci delle cantine 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.*

*Né 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

## 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)

## 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 liquoreux: 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.

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” 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.

*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.*



*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 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".







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'occhiello 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 providenziale 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 (rétrofaction). 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 foggie 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*



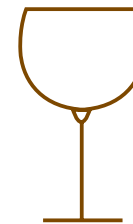
Bianchi strutturati  
*Complex whites*  
*Vins blancs affinés*



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*

## 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:



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*

## 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 non 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 :*

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

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

*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 SUCCESSIONI

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 SUCCESSIONS

*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 enologiques en un crescendo d'émotions sensorielles.*





"Mais un art quel qui 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 qui 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 qui 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 - Biographe d'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 :*

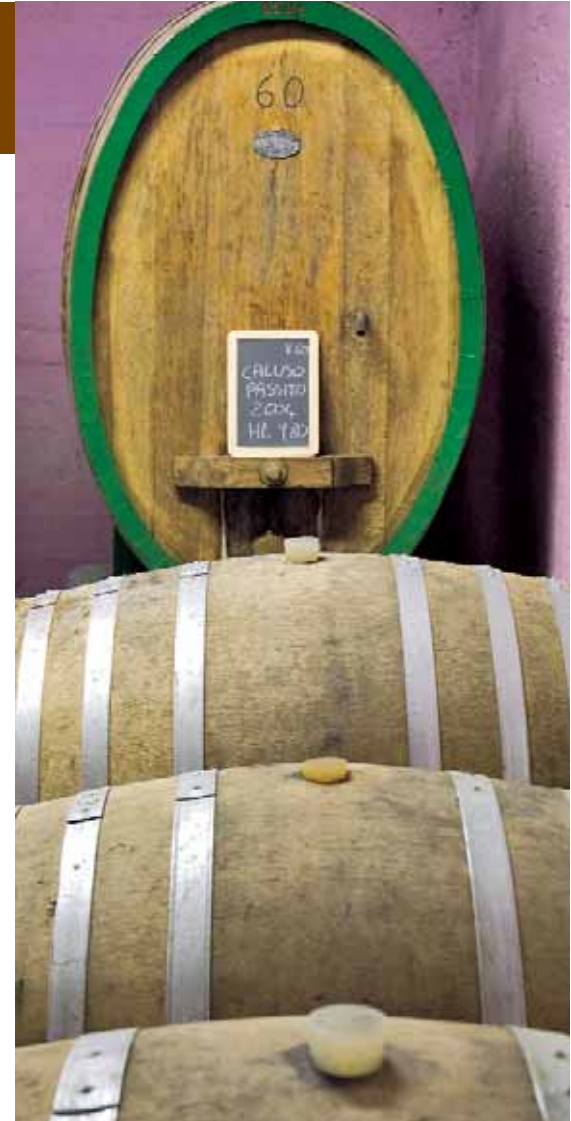




- servire sempre i vini secchi prima di quelli dolci
- servire sempre i vini giovani prima di quelli invecchiati, quelli bianchi prima di quelli rossi e quindi quelli più leggeri prima di quelli più corposi
- non servire lo Spumante secco col dessert: il dolce accentuerebbe troppo l'acidità del vino 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.*





La seguente tabella aiuterà a trovare alcuni accordi tra i vini della provincia di Torino e i prodotti e i piatti tipici del territorio e non solo. Si tratta di alcuni suggerimenti che, come detto in precedenza, non vogliono intaccare i gusti personali e si riferiscono ad una certa tipologia di vino, senza tener conto del produttore e dell'annata, parametri che potrebbero ulteriormente influire sulla validità dell'abbinamento.

The following table will help you to find some matches between wines from the province of Torino and some typical products and dishes from the area. But that isn't everything. While you may appreciate certain suggestions don't ignore your personal preferences for certain types of wine which may be perfectly compatible with suggested food pairings.

*Le tableau suivant aidera à trouver quelques accords entre les vins du département de Torino et quelques produits et recettes typiques du territoire et pas seulement. En précisant toujours qu'il ne s'agit que de quelques suggestions qui, comme signalé auparavant, ne veulent en aucun cas interférer avec les goûts personnels et qu'elles se rapportent à un type de vin, sans considérer le producteur et l'année, par exemple, paramètres qui pourraient influencer sur la validité de l'accord.*

## QUANDO I VINI DELLA PROVINCIA DI TORINO INCONTRANO IL TERRITORIO (E NON SOLO...)

In colore sono indicati i prodotti tipici della provincia di Torino; per approfondimenti consultare la pubblicazione "Claudio Baldi - Atlante dei prodotti tipici (e non solo) della provincia di Torino - Hapax Editore, 2003, Torino".

## WHEN WINES FROM THE PROVINCE OF TORINO MEET THE TERRITORY (AND THAT'S NOT ALL...)

Typical products from the province of Torino are indicated in color. For further information, refer to the publication "Claudio Baldi - Atlante dei prodotti tipici (e non solo) della provincia di Torino - Hapax Editore, 2003, Torino".

## QUAND LES VINS DE LA PROVINCE DE TORINO RENCONTRENT LE TERRITOIRE (ET PAS SEULEMENT...)

*Les mots en couleur indiquent les produits typiques de la province de Torino.  
Pour d'autres informations sur ces produits, consulter: "Claudio Baldi - Atlante dei prodotti tipici (e non solo) della provincia di Torino - Hapax Editore, 2003, Torino".*

| VINO Wine <i>Vin</i>               | PRODOTTI Products <i>Produits</i>   | IN CUCINA Dishes <i>À la cuisine</i>   |
|------------------------------------|---|--|
| <b>Erbaluce di Caluso</b>          | <p><b>Salampatata</b> - Grana Padano fresco - Gamberi<br/>Pesci di lago o di mare poco grassi</p> <p><b>Salampatata</b> (a cross between a salami and a sausage made with spices and potatoes) - Fresh<br/>"Grana Padano" - Shrimp - Freshwater fish or light seafoods</p> <p><i>Salampatata (saucisson de pommes de terre)<br/>Grana Padano frais - Crevettes<br/>Poissons de lac et de mer maigres</i></p>                    | <p>Antipasti di pesce - Insalata di pollo - Insalata russa<br/>Insalata di porcini - Risotto alle verdure</p> <p>Cold seafood appetizer - Chicken salad<br/>"Insalata russa" (Italian potato salad)<br/>Porcini mushroom salad - Vegetable risotto</p> <p><i>Hors d'oeuvres de poisson - Salade de poulet<br/>Salade russe - Salade de cèpes - Risotto aux légumes</i></p> |
| <b>Erbaluce di Caluso Spumante</b> | <p><b>Lardo di Moncalieri - Salampatata</b> - Parmigiano Reggiano<br/>Ostriche - Salmone affumicato</p> <p><b>Lardo di Moncalieri</b> (a special cured herbed cold cut much like prosciutto) - <b>Salampatata</b> - Parmigiano Reggiano (the real Parmesan cheese!) - Oysters - Smoked Salmon</p> <p><i>Lard de Moncalieri - Salampatata (saucisson de pommes de terre)<br/>Parmigiano Reggiano - Huîtres - Saumon fumé</i></p> | <p>Aperitivo - Spuma di salmone affumicato con gelatina di Caluso Spumante</p> <p>"Aperitivo" or "Happy Hour"<br/>Smoked salmon mousse with gelatine made with Caluso Spumante</p> <p><i>Apéritif - Mousse de saumon fumé et gelée de Caluso Spumante</i></p>  |

| VINO Wine <i>Vin</i>              | PRODOTTI Products <i>Produits</i>   | IN CUCINA Dishes <i>À la cuisine</i>  |
|-----------------------------------|---|---|
| <b>Erbaluce di Caluso Passito</b> | <p>Tome stagionate delle Valli Sacra, Chiusella...<br/>           Formaggi di pecora stagionati (pecorini...)<br/>           Formaggi erborinati (Murianengo, Castelmagno, Gorgonzola, Roquefort, Stilton...) - Foie gras<br/>           Cantuccini - Pasticceria secca (Torcetti di Lanzo, Paste di meliga, Canestrelli di Vaie) - Cioccolato</p> <p><i>Aged Tome from the Valli Sacra and Chiusella (a typical aged Piemontese cheese) - "Pecorini" (Aged sheep milk cheeses)</i><br/> <i>Strong chesses (Murianengo, Castelmagno, Gorgonzola, Roquefort, Stilton...) - Foie gras - Cantuccini (the typical Tuscan "biscotti") - Sweets and cookies (Torcetti di Lanzo, Paste di meliga, Canestrelli di Vaie) - Chocolate</i></p> <p><i>Tômmes des Vallées Sacra, Chiusella... affinées</i><br/> <i>Fromages de brebis affinés (pecorini...) - Bleus (Murianengo, Castelmagno, Gorgonzola, Roquefort, Stilton...)</i><br/> <i>Foie gras - Cantuccini - Pâtisserie: Torcetti di Lanzo (torsades sucrées), Paste di Meliga (biscuits de farine de maïs), Canestrelli di Vaie - Chocolat</i></p> | <p>Zabaglione al Caluso Passito - Torta Sacher<br/>           Panettone al cioccolato</p> <p>"Zabaglione" (Cream made with a hint of "Caluso Passito")<br/>           "Sacher" cake - "Chocolate panettone"</p> <p><i>Sabayon au Caluso Passito - Sacher</i><br/> <i>Panettone au chocolat</i></p>              |
| <b>Carema</b>                     | <p>Tome stagionate delle valli torinesi (Lanzo, Susa...)<br/>           Formaggi stagionati (Bitto, Bettelmat,...)</p> <p><i>Aged Tome from the Torinese Valleys (Lanzo, Susa...)</i><br/> <i>Aged cheeses (Bitto, Bettelmat,...)</i></p> <p><i>Tômmes des vallées turinoises (Lanzo, Susa...) affinées - Fromages affinés (Bitto, Bettelmat,...)</i></p>   | <p>Brasato al Carema - Selvaggina, in particolare a pelo (cinghiale, capriolo, cervo...) - Arrosti</p> <p>Stew made with "Carema" red wine - Wild game (wild boar, venison, goat...) - Roasts</p> <p><i>Daube au Carema - Gibier, en particulier à poil (sanglier, chevreuil, cerf...) - Viandes rôties</i></p> |
| <b>Canavese Rosso</b>             | <p>Tome di media stagionatura - Salame di Turgia</p> <p>Medium-aged "Tome" - Salame di Turgia (a special torinese salami)</p> <p><i>Tômmes des vallées turinoises (Lanzo, Susa...) à moyen affinage</i><br/> <i>Saucisson de Turgia (vache réformée)</i></p>  | <p>Zuppa di Ajucche - Risotto con porcini - Tofeja - Arrosti</p> <p>Rampion soup - Porcini mushroom risotto - "Tofeja" (A typical Canavese stew made with pork, beans, and spices) - Roasts</p> <p><i>Zuppa di Ajucche (soupe de raiponces) - Risotto aux cèpes</i><br/> <i>Tofeja - Viandes rôties</i></p>     |

| VINO Wine <i>Vin</i>          | PRODOTTI Products <i>Produits</i>   | IN CUCINA Dishes <i>À la cuisine</i>   |
|-------------------------------|---|--|
| <b>Canavese Rosato</b>        | Tomini - Mustardela - Salsiccia di Bra - Frutti di mare<br><br>Tomini (famous creamy torinese goat cheese) - Mustardela (a young sausage to be eaten as a main course or raw as an appetizer)<br>Sausage from Bra (a Piemontese specialty made with veal) - Shellfish<br><br><i>Tomini freschi (fromages frais de vache) - Mustardela (genre de boudin) - Sausisse de Bra (viande bovine) - Fruits de mer</i> | Trota alle mandorle - Tinche fritte<br><br>Almond trout - Fried tench<br><br><i>Truite aux amandes - Tanches frites</i>  |
| <b>Canavese Bianco</b>        | Salampatata - Tomini di latte vaccino freschi - Cevrin di Coazze<br><br>Salampatata (a cross between a salami and a sausage made with spices and potatoes) - Tomini - Cevrin di Coazze (a creamy, soft, mixed or goat milk cheese from Coazze)<br><br><i>Salampatata (saucisson de pommes de terre) - Tomini (fromages frais de vache) - Cevrin di Coazze (fromage de chèvre)</i>                             | Frittata rognosa - Frittata di patate - Vitello tonnato<br>"Frittata rognosa" (sausage omelet) - Potato frittata - "Vitello tonnato" (roasted veil with a tuna-flavored mayonnaise sauce)<br><br><i>Omelette au saucisson - Omelette de pommes de terre Vitel tonnè</i>  |
| <b>Canavese Nebbiolo</b>      | Salame di cinghiale - Tome di media stagionatura<br><br>Salame di cinghiale (a typical Torinese salami made from wild boar)<br>Medium-aged "Tome" cheese<br><br><i>Saucisson de sanglier - Tommes à moyen affinage</i>  | Fricandò - Cappone al forno - Arrosti in genere<br><br>Veal Fricandò (sauteed veal with vegetables)<br>"Cappone" (baked fattend rooster) - Roasts<br><br><i>Fricandò (sauté de veau) - Chapon rôti - Viandes rôties</i>  |
| <b>Canavese Barbera</b>       | Salumi in genere - Toma del lait brusc<br><br>All types of salami - Toma del lait brusc (a famous aged "Toma")<br><br><i>Charcuteries - Toma del lait brusc (tomme de vache)</i>  | Antipasti piemontesi - Agnolotti - Bollito misto<br><br>Piemontese appetizers - "Agnolotti" (Piemontese ravioli)<br>"Bollito" (traditional Piemontese stew)<br><br><i>Hors d'oeuvres à la piémontaise - Agnolotti - Pot au feu</i>   |
| <b>Freisa di Chieri Secco</b> | Salami freschi (Turgia, Giora...) - Mustardela<br><br>Fresh salami Turgia, Giora (soft salamis made from matured cows) - Mustardela (typical black puddingsausage)<br><br><i>Saucissons frais de Turgia et Giora (vaches réformées) Mustardela (genre de boudin)</i>  | Bagna Caoda - Fritto misto alla piemontese (vivace)<br>Tinche fritte - Fonduta - Bollito misto<br><br>"Bagna Caoda" - "Fritto misto alla piemontese" (a typical dish with an assortment of fried meats sieved with "vivace" or lightly sparkling Freisa) - Fried tench fondue - "Bollito" (traditional Piemontese stew)<br><br><i>Bagna Caoda - Friture mixte à la piémontaise (pétillant) - Tanches frites - Fondue au fromage - Pot au feu</i> |

| VINO Wine <i>Vin</i>             | PRODOTTI Products <i>Produits</i>  | IN CUCINA Dishes <i>À la cuisine</i>   |
|----------------------------------|--|--|
| <b>Freisa di Chieri Amabile</b>  | Nocciolini di Chivasso - Torcetti di Lanzo - Paste di Meliga<br>Nocciolini di Chivasso (small cookies made with hazelnuts) - Torcetti di Lanzo (sugar-glazed cookies) - Paste di Meliga (cornmeal cookies)<br><i>Pâtisserie: Nocciolini di Chivasso (petits macarons), Torcetti di Lanzo (torsades sucrées) et Paste di Meliga (biscuits de farine de maïs)</i>  | Bugie - Frittelle di mele - Zabaglione al Freisa<br>"Bugie" (pastries) - Frittelle di mele<br>"Zabaglione" made with "Freisa"<br><br><i>Bugnes - Beignets de pommes - Sabayon au Freisa</i>  |
| <b>Collina Torinese Rosso</b>    | Salami freschi (Turgia, Giora...)<br>Fresh salami (Turgia, Giora...)<br><i>Saucissons frais de Turgia et Giora (vaches réformées)</i>  | Tajarin - Bollito misto - Carni alla griglia<br>Tajarin - "Bollito" (traditional Piedmontese stew) - Grilled meats<br><i>Pâtes fraîches - Pot au feu - Viandes grillées</i>  |
| <b>Collina Torinese Barbera</b>  | Salame cotto - Salame di Giora - Acciughe<br><br>Salame cotto (cooked salami) - Salame di Giora - Anchovies<br><br><i>Saucisson cuit - Saucisson de Giora (vache réformée) - Anchois</i>   | Tutto pasto - Antipasti piemontesi - Primi piatti<br>Cardi con fonduta<br><br>For the whole meal - Piedmontese appetizers<br>Pasta and rice dishes - Cardoons with fondue<br><br><i>Tout le long du repas - Hors d'oeuvres à la piémontaise<br/>Pâtes et riz - Cardes avec fondue au fromage</i> |
| <b>Collina Torinese Bonarda</b>  | Lingua bovina cotta - Formaggi caprini di media stagionatura - Cevrin di Coazze - Provolone stagionato<br><br>Cooked cow tongue - Medium-aged goat cheeses<br>Cevrin from Coazze - Aged provolone<br><br><i>Langue de boeuf cuite - Fromages de chèvre de moyen affinage<br/>Provolone affiné - Cevrin di Coazze (fromage de chèvre)</i>   | Tutto pasto - Coniglio ai peperoni - Carni alla griglia<br><br>Complete meal - Rabbit with peppers - Grilled meats<br><br><i>Tout le long du repas - Lapin aux poivrons - Viandes grillées</i>   |
| <b>Collina Torinese Malvasia</b> | Pasticceria secca (Torcetti di Lanzo, Paste di meliga, Canestrelli di Vaie) - Meringhe - Panettone e Pandoro - Fragole<br><br>Pastries ("Torcetti di Lanzo", "Paste di meliga", "Canestrelli di Vaie" (wafers with assorted flavors) - Meringue - Panettone and Pandoro (Italian sweet bread) - Strawberries<br><br><i>Pâtisserie: Torcetti di Lanzo (torsades sucrées), Paste di Meliga (biscuits de farine de maïs), Canestrelli di Vaie (genre de gaufres) - Meringues<br/>Panettone et Pandoro - Fraises</i> | Crostate ai frutti di bosco - Zabaglione alla Malvasia<br><br>Crostate with berries - Zabaglione alla Malvasia<br><br><i>Tarte aux fruits rouges - Sabayon au Malvasia</i>   |

| <b>VINO</b> Wine <i>Vin</i>              | <b>PRODOTTI</b> Products <i>Produits</i>  | <b>IN CUCINA</b> Dishes <i>À la cuisine</i>  |
|--|---|--|
| <b>Collina Torinese Pelaverga o Cari</b> | Pasticceria secca (torcetti, paste di meliga, canestrelli...)<br>Panettone e Pandoro - Frutti di bosco<br><br>Pastries (torcetti, paste di meliga, canestrelli...) -<br>Panettone and Pandoro (Italian sweet bread) - Frutti di bosco<br><br><i>Pâtisserie: Torcetti di Lanzo (torsades sucrées), Paste di Meliga (biscuits de farine de maïs), Canestrelli di Vaie... - Panettone et Pandoro - Fruits rouges</i> | Macedonia - Crostata di fragole - Frutti di bosco gratinati<br><br>"Macedonia" (Italian fruit salad) - Strawberry crostata<br>Crushed frozen wild berries<br><br><i>Salade de fruits - Tarte aux fraises - Gratin de fruits rouges</i>   |
| <b>Pinerolese Rosso</b>                  | Salumi - Tome di media stagionatura (Lanzo, Susa) - Reblochon<br><br>Sausages - Medium-aged cow milk cheeses (Lanzo, Susa) - Reblochon<br><br><i>Charcuteries - Tommes de Lanzo et Susa à moyen affinage - Reblochon</i>  | Cotechino con polenta - Coniglio alla ligure<br>Arrosti in genere<br><br>"Cotechino" with polenta - "Coniglio alla Ligure"<br>(Rabbit with olives) - Roasts<br><br><i>Saucisson chaud et polenta - Lapin aux olives - Viandes rôties</i> |
| <b>Pinerolese Rosato</b>                 | Mustardela - Tomini - Provolone fresco - Pesce crudo<br><br>Mustardela (typical black pudding sausage) - Tomini (typical fresh cow milk cheese) - Provolone fresco (typical fresh cheese made from cow milk) - Raw fish<br><br><i>Mustardela (genre de boudin) - Tomini (fromages frais de vache) Provolone frais - Poisson cru</i>   | Carpaccio di pesce spada - Zuppa di pesce - Insalata russa<br>Swordfish carpaccio - Fish soup - "Insalata russa"<br>(Italian potato salad)<br><br><i>Carpaccio d'espardon - Soupe de poissons - Bouillabaisse Salade russe</i>           |
| <b>Pinerolese Barbera</b>                | Salame cotto - Salame della Rosa - Formaggi francesi a crosta fiorita (Camembert, Brie...)<br><br>Salame cotto (cooked sausage) - Salame della Rosa (typical salami) - French cheeses (Camembert, Brie...)<br><br><i>Saucisson cuit - Saucisson de la Rose - Fromages français à croûte fleurie (Camembert, Brie...)</i>  | Tutto pasto - Spezzatino - Arrosto di maiale<br><br>For the whole meal - Sauteed meats - Chicken cacciatore<br>Pork roasts<br><br><i>Tout le long du repas - Sauté de veau - Rôti de porc</i>  |
| <b>Pinerolese Bonarda</b>                | Tome di media stagionatura (Lanzo, Susa)<br>Batsoa (piedini di maiale)<br>Medium aged Tome (from Lanzo and Susa) - Batsoa (fried pig feet)<br><br><i>Tommes de Lanzo et Susa à moyen affinage - Batsoa (pieds de porcs)</i>   | Tutto pasto - Gnocchi al Raschera - Finanziera<br><br>For the whole meal - Gnocchi with Raschera cheese - Finanziera (typical piemontese plate)<br><i>Tout le long du repas - Gnocchi au Raschera - Finanziera (spécialité locale)</i>   |

| VINO Wine <i>Vin</i>           | PRODOTTI Products <i>Produits</i>   | IN CUCINA Dishes <i>À la cuisine</i>  |
|--------------------------------|---|---|
| <b>Pinerolese Freisa</b>       | Tomino del Talucco - Violini di capra o di agnello<br><br>"Tomino del Talucco" (typical fresh cheese made from cow milk) - "Violini di capra o di agnello" (lamb or goat prosciutto)<br><br><i>Tomino del Talucco (fromage frais de vache)</i><br><i>Violini (jambons) de chèvre ou d'agneau</i>                                | Antipasti piemontesi - Fritto misto alla piemontese<br>Bagna caoda<br><br>Piemontese appetizers - "Fritto misto alla piemontese" (assortment of fried meats) - "Bagna Caoda"<br><br><i>Hors d'oeuvres à la piemontaise - Friture mixte à la piemontaise - Bagna caoda</i> |
| <b>Pinerolese Dolcetto</b>     | Cotechino - Cevrin di Coazze - Paglierina<br><br>Cotechino (cooked sausage) - Cevrin di Coazze<br>Paglierina (cheese similar to brie)<br><br><i>Saucisson cuit - Cevrin di Coazze (fromage de chèvre)</i><br><i>Paglierina (fromage de vache)</i>   | Tutto pasto - Scaloppine ai funghi - Caponet<br><br>For the whole meal - Scaloppine with mushrooms<br>"Caponet" (a type of stuffing wrapped in cabbage leaves)<br><br><i>Tout le long du repas - Escalopes aux cèpes - Choux farci</i>                                    |
| <b>Pinerolese Doux d'Henry</b> | Saras del fen - Tomini freschi - Pesce crudo in genere<br><br><i>Saras del fen (aged ricotta wrapped in straw) - Tomini freschi (typical fresh Piemontese cheeses) - Raw and cured fish</i><br><br><i>Saras del fen (genre de brousse affiné dans le foin)</i><br><i>Tomini freschi (fromages frais de vache) - Poisson cru</i> | Supa barbetta - Funghi fritti - Carpaccio o tartare di tonno<br><br>"Supa barbetta" (peasant soup) - Fried mushrooms<br>Carpaccio or tuna tartar<br><br><i>Supa barbetta (soupe paysanne) - Cèpes panés</i><br><i>Carpaccio ou tartare de thon</i>                        |
| <b>Pinerolese Ramie</b>        | Cacciatorini - Mortadella - Tome stagionate<br><br>"Cacciatorini" (small soft salamis) - Mortadella - Aged "Tome"<br><br><i>Cacciatorini (petits saucissons crus) - Mortadella - Tommes affinées</i>  | Arrosti - Spalla o cosciotto d'agnello - Carni rosse<br><br>Roasts - Shoulder or leg of lamb - Red meats<br><br><i>Viandes rôties - Epaulé ou gigot d'agneau - Viandes rouges</i>   |
| <b>Valsusa</b>                 | Prosciutto crudo della Valsusa - Bondiola - Tome della Valsusa<br><br>"Prosciutto crudo della Valsusa" (prosciutto from Valsusa)<br>"Bondiola" (cured ham from Valsusa) - "Tome della Valsusa"<br><br><i>Jambon cru de la Vallée de Suse - Bondiola (charcuterie)</i><br><i>Tommes de la Vallée de Suse</i>                     | Soupe grasse - Cabiette (cajettes) - Arrosti<br><br>"Soupe grasse" (peasant soup) - Cabiette (pasta similar to gnocchi) - Roasts<br><br><i>Soupe grasse (soupe paysanne) - Cabiette (cajettes) - Viandes rôties</i>   |



# 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 25 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).

The province of Torino is an area of special environmental features with a strong wine-making tradition which gives it a 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 25 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.

*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 25 divers types de vins: nous trouvons, en effet, des DOC (AOC) "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 (AOC), 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 (AOC) 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 (AOC) Collina Torinese (Rosso, Barbera, Bonarda, Malvasia, Cari ou Pelaverga).*

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

Come recita l'articolo 1 del D.M. delle Politiche Agricole n. 256 del 4/6/1997, " per consorzio volontario di tutela di una denominazione di origine o di un'indicazione geografica tipica si intende un organismo di carattere associativo senza scopo di lucro, avente per oggetto l'organizzazione delle funzioni indicate dalla legge n. 164 del 1992, la protezione, la corretta applicazione delle norme, nonché la valorizzazione della relativa denominazione di origine o indicazione geografica tipica."

Pertanto Il Consorzio agisce per la Tutela e la Valorizzazione delle DOC, DOCG e IGT sotto il profilo tecnico e dell'immagine; ha il compito di vigilare sul rispetto del disciplinare di produzione e difendere la denominazione dal plagio, dalla sleale concorrenza e da altri illeciti e può svolgere tutte le attività attribuite ai Consorzi dalla normativa comunitaria e nazionale. Esso funziona anche da supporto tecnico ed amministrativo per le aziende associate e tiene i rapporti istituzionali e di promozione generale anche fuori dal territorio regionale e nazionale.

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 inoltre 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.





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

Under article 1 of Ministerial Decree no. 265 of June 4, 1997, regulating Agricultural Policy, “a voluntary “Consorzio” to protect a DOC (registered designation of origin) or IGT (typical geographical indication) appellation is deemed to be a non-profit association whose purpose is to organise the functions indicated by Law no. 164 of 1992, the protection and correct application of the standards, and the promotion of the relative designation of origin or typical geographical indication.” As a result, an Association will operate to protect and promote DOC, DOCG and IGT designations in technical and image terms; its role is to monitor respect of production disciplines and to defend the designation from imitation, unfair competition and other offences, and it may perform all the activities attributed to said Association by EU and national legislation. 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 seven DOCs in the province of Turin (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 also 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 Turin 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 Turin 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 (AOC) DE LA PROVINCE DE TORINO ET LA FÉDÉRATION ALTO PIEMONTE

Comme relate l'article 1 du Décret Ministériel des Politiques Agricoles n. 256 du 4/6/1997, «par syndicat volontaire de sauvegarde d'une appellation d'origine ou d'une indication géographique typique on indique un organisme à caractère associatif sans but lucratif, ayant pour objet l'organisation des fonctions indiquées par la loi n. 164 de 1992, la protection, la correcte application des normes ainsi que la valorisation des relatives appellations d'origine ou indications géographiques typiques.

Le Syndicat agit donc pour la Sauvegarde et la Valorisation des DOC (appellation d'origine contrôlée), DOCG (appellation d'origine contrôlée et garantie) et IGT (indication géographique typique) sous le profil technique et de l'image; sa fonction est de veiller au respect du cahier des charges de production et défendre l'appellation du plagiat, de la concurrence déloyale et d'autres délits; il peut mener toutes les activités attribués aux Consortiums par la réglementation communautaire et nationale.

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. En outre, 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 (AOC) 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 (AOC) 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 (AOC) 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 (AOC) 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 (AOC) 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 (AOC) 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)



Consorzio Tutela Vini DOC Caluso, Carema, Canavese

Piazza Ubertini, 1 - 10014 Caluso (TO)

Tel - Fax: +39 011 9833860 • [consorzioaluso@libero.it](mailto:consorzioaluso@libero.it)



Consorzio di Tutela e Valorizzazione delle DOC Freisa di Chieri e Collina Torinese

C/o Comune di Chieri - Via Palazzo di Città, 10 - 10023 Chieri (TO)

Tel - Fax: +39 011 9434044 • Cell. +39 335 7662283 • [confreisacol@tiscali.it](mailto:confreisacol@tiscali.it)



**Consorzio di Tutela e Valorizzazione  
delle D.O.C. Freisa di Chieri  
e Collina Torinese**

Consorzio per la Tutela e Valorizzazione dei Vini DOC "Pinerolese"

C/o Comune di Bricherasio - P.zza Santa Maria, 2 - 10060 Bricherasio (TO)

Tel: +39 0121 599052 • Fax: +39 0121 349063

Tel: +39 011 5714781 • Fax: +39 011 5714783 • [info@alto-piemonte.it](mailto:info@alto-piemonte.it)

CONSORZIOPERLATUTELA  
E VALORIZZAZIONE DEI  
VINI D.O.C. "PINEROLESE"



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](mailto:parisio@cmbvallesusa.it)





## I VINI DOC DELLA PROVINCIA DI TORINO

### DOC WINES FROM THE PROVINCE OF TORINO

#### *LES VINS DOC (AOC) DE LA PROVINCE DE TORINO*

Area del Canavese  
**The Canavese Area**  
*Zone du Canavese*

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

Area della Collina Torinese  
**The Collina Torinese Area**  
*Zone de la Colline Turinoise*

Freisa di Chieri Secco  
Freisa di Chieri Amabile  
Collina Torinese Rosso  
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 tredici enoteche riconosciute dalla Regione in base alla legge regionale n. 37 del 1980, che ne promuove la costituzione e ne sostiene l'attività.

Si tratta di strutture costituite con atto pubblico, con la partecipazione di Enti pubblici, che 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, 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. Il palazzo ha subito nei secoli numerose trasformazioni architettoniche, che ne hanno via via ingrandito la struttura originaria ed incrementato il pregio. A metà del '500 il palazzo venne ceduto ai Morra, Consignori di Candia, ed in seguito agli Scaglia di Verrua. Estintasi la casata Morra all'inizio del '700, il territorio di Caluso, e con esso il palazzo, vengono assegnati ai Valperga di Masino. Nel 1869 la proprietà viene acquistata dall'Ingegnere Spurgazzi, ispettore del Genio civile ed affermato esperto in costruzioni ferroviarie. L'amministrazione calusiese, infine ne diventa proprietaria nel 1951. Dal 1989 ospita gli uffici comunali.

L'Enoteca trova dunque la sua naturale e suggestiva sede nelle antiche cantine del palazzo, recentemente recuperate e sottoposte ad un'attenta opera di restauro.

L'obiettivo peculiare dell'Enoteca è quello di valorizzare le produzioni enologiche della provincia di Torino, attraverso la pubblicizzazione, la commercializzazione e la vendita dei vini, selezionati da apposite commissioni, delle aziende vitivinicole aderenti. Si tratta di un presidio di prestigio adatto alla rilevante importanza nazionale ed internazionale dei vini provinciali.

L'Enoteca, attraverso 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@enotecaregionaledicaluso.it - [www.enotecaregionaledicaluso.it](http://www.enotecaregionaledicaluso.it)

### ORARI APERTURA AL PUBBLICO:

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 thirteen 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 architecture of the palazzo has been modified several times over the years, to enlarge the original structure and enhance its prestige. In the mid 16th century, it was sold to the Morra family, 'Consignori' of Candia, and later to the Scaglia di Verrua family. When the family died out in the early 18th century, the territory of Caluso, including the palazzo, passed to the Valperga di Masino family. In 1869 the property was acquired by a Mr. Spurgazzi, an engineer and inspector of the Civil Engineers, who was an expert in railway building. The Caluso town authorities finally acquired the estate in 1951. It has housed the municipal offices since 1989.

The Wine Cellar has found a natural and ideal setting in the old cellars of the house, which have recently been renovated and carefully restored.

The main goal of the Wine Cellar is to promote the wine made in the province of Torino, through publications, marketing and the sale of wines made by the member wineries, selected by a special commission. This prestigious organisation is of a suitable level for the national and international standing of the wine from the province.

The Wine Cellar organises a range of activities 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:

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

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

L'Œnothèque Régionale des Vins de la Province de Torino, fondée et reconnue en 2005, est située à Caluso. Elle fait partie des treize œnothèques reconnues par la Région 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'Orpublics, qui mènent des activités sans but lucratif finalisées à la promotion des vins DOC et DOCG (appellations italiennes) présents et à la valorisation de la vitiviniculture et des territoires concernés.

Les sujets promoteurs et constituants de l'Œnothèque 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 (AOC) Alto Piemonte, les communes de Caluso, Bricherasio, Chieri, Carema, Chiomonte, les Syndicats des DOC (AOC) 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 Œnothèques 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'Œnothèque 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 XIIIème siècle, plongée dans un vaste parc. Le palais a subi au cours des siècles de nombreuses transformations architecturales qui au fur et à mesure ont agrandi la structure d'origine et accru le prestige. Vers la moitié du XVIème siècle le palais est cédé aux Morra, Seigneurs de Candia et ensuite aux Scaglia de Verrua. A l'extinction de la maison Morra au début du XVIIIème siècle, le territoire de Caluso et donc le palais, viennent attribués aux Valperga di Masino. En 1869 la propriété vient acquise par l'ingénieur Spurgazzi, inspecteur du Génie Civil et affirmé expert de constructions ferroviaires. L'administration communale en devient, enfin, propriétaire en 1951. Depuis 1989, il accueille les bureaux de la Mairie.

L'Œnothèque trouve donc son siège naturel et suggestif dans les vieilles caves du palais, récemment récupérées et soumises à une attentive œuvre de restauration.

L'objectif particulier de l'Œnothèque est la valorisation des productions œnologiques de la province de Torino à travers la promotion, la commercialisation et la vente des vins, sélectionnés par des commissions spéciales, des exploitations viti-vinicoles adhérentes. Il s'agit d'une structure de prestige indiquée pour la considérable importance nationale et internationale des vins de la province.

L'Œnothèque, à travers 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'Œnothèque 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 ŒNOTHÈQUE:

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

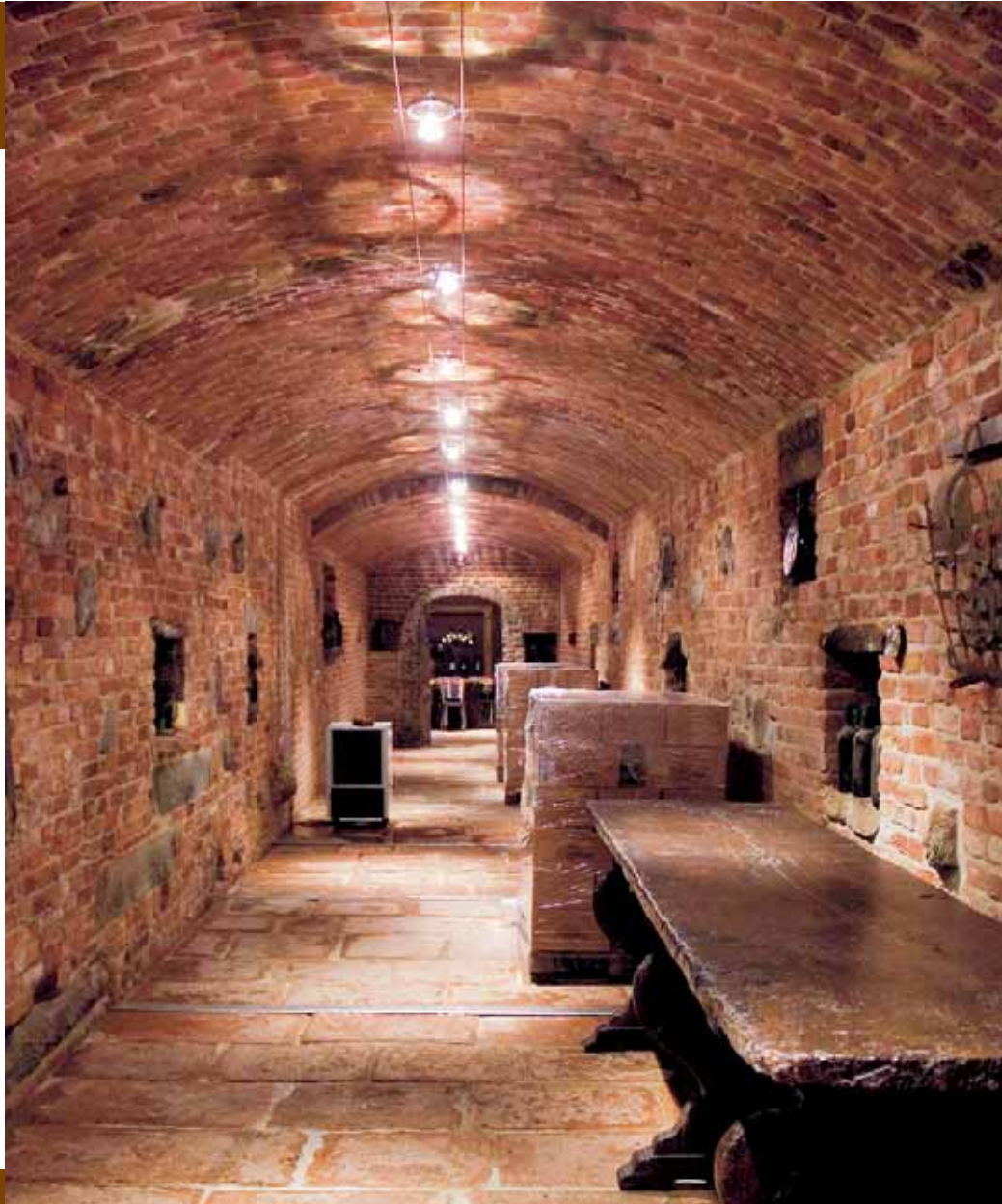
Tél. e Fax +39 011 9831041; cell. +39 3465638206

info@enotecaregionalecaluso.it - www.enotecaregionalecaluso.it

### HORAIRES D'OUVERTURE AU PUBLIC:

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 oltre 180.

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, Mocchie, 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.

Da qui scaturisce la denominazione: "Strada Reale dei Vini Torinesi", con un riferimento storico all'ambiente che sta determinando il successo del turismo torinese, attratto dalla bellezza e unicità delle Regge e delle Residenze Sabaude, nonché dei castelli (Canavese) e dei forti periferici (Valli di Susa, Pinerolese). In particolare la Strada sviluppa i suoi itinerari lungo un percorso che raggiunge successivamente tutte le grandi eccellenze architettoniche e paesaggistiche del primo Regno d'Italia. La scelta di un'unica strada è legata alla necessità di mettere in rete, creando l'auspicata sinergia, le quattro realtà vitivinicole torinesi e di collegarle a Torino con il suo potere di attrazione turistica, conquistato con le Olimpiadi invernali del 2006 e gli eventi successivi, non ultimo l'apertura della Reggia di Venaria.



## THE ROYAL WINE ROAD OF TURIN

The Strada Reale dei Vini Torinesi (Royal Wine Road of Turin) - connects over 186 towns in the Province of Turin 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 (Turin provincial government, mountain and hill communities, winemaking town councils, and the Chamber of commerce of Turin). Technical expertise is supplied by ATL Tourism of Turin and Province, Protection Consortiums and the regional Wine Collection of the Province of Turin.

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 Turin , 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) Turin - 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 idea springs from these premises: the "Royal Wine Road" is rooted in the historical backdrop which is determining the success of tourism in Turin , considering that visitors are attracted by the unique beauty of the Savoia family Royal Palaces and Residences, by the castles (Canavese) and by the forts situated along the ancient boundaries (Susa Valley, Pinerolese). In particular, the Road leads visitors to various locations in a breathtaking sequence of great architectural and landscape excellences bearing witness to the early years of the kingdom of Italy.

The choice of creating a single road is related to the need to create a network - and thus a welcome synergy - between the four winegrowing districts of the Turin area and to connect them to Torino in order to maximise the tourist attraction potentials of the city, a popularity gained with the 2006 Winter Olympics and the events that followed, and more recently with the opening of the Reggia di Venaria.

## 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; de nombreuses administrations locales, en forme individuelle ou réunies en consortium, des exploitants viticoles, des opérateurs des secteurs de la restauration et de l'hôtellerie y participent. Les membres adhérents sont actuellement 180.

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, et le support technique de l'ATL Tourisme Torino et Province, les Syndicats des DOC (AOC) 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 di Caluso, 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.

De tout ceci naît le nom «Route Royale des Vins Turinois», avec un rappel historique au milieu qui est en train de déterminer le succès du tourisme turinois, attiré par la beauté et l'unicité des Demeures et des Résidences de la maison de Savoie mais aussi des châteaux (Canavese) et des forts périphériques (Vallée de Suse, Pinerolese). En particulier, la Route déploie ses itinéraires le long d'un parcours qui rejoint successivement toutes les grandes excellences architecturales et environnementales du premier Règne d'Italie.

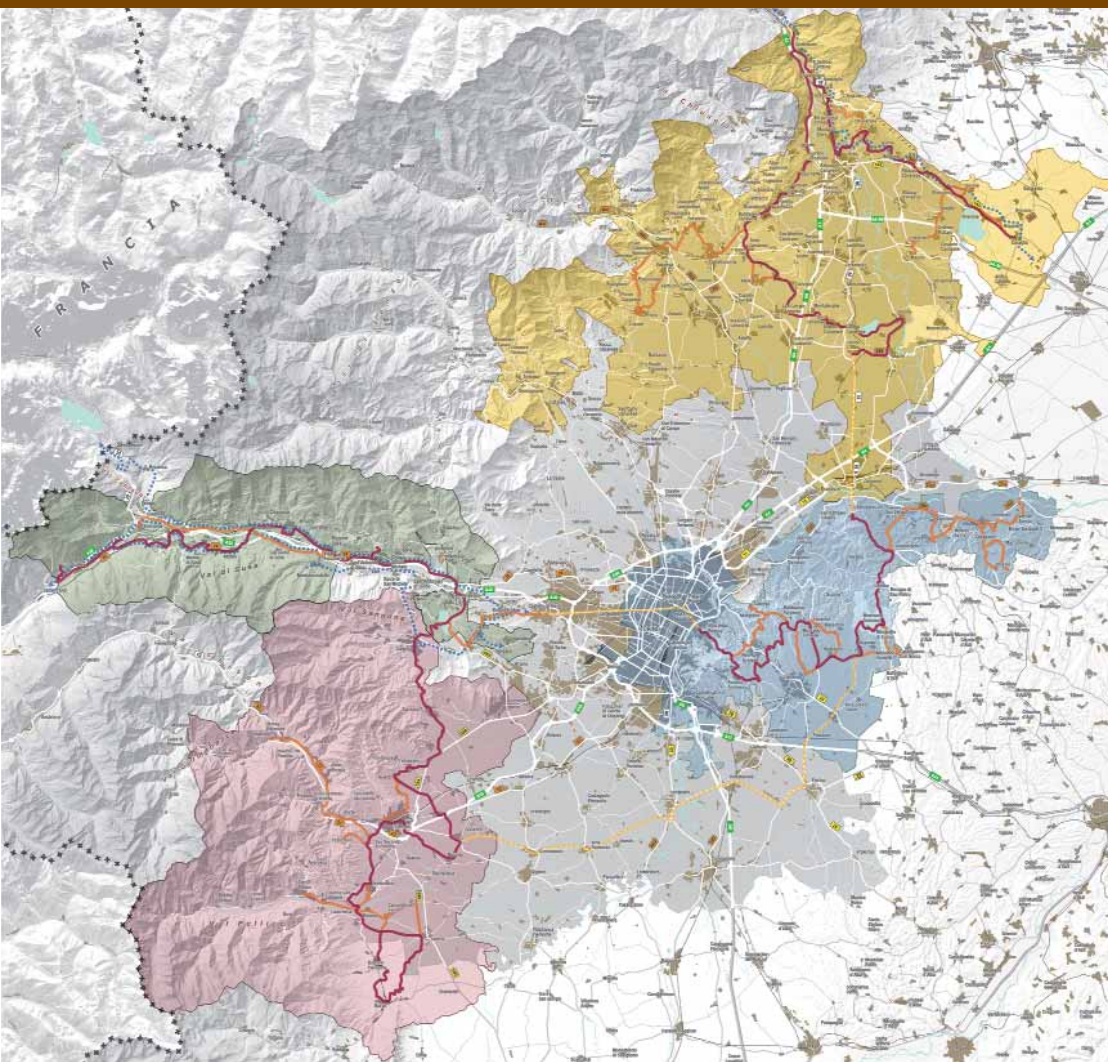
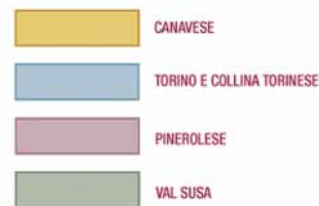
Le choix d'une seule Route est lié à la nécessité de mettre en réseau, en créant la synergie souhaitée, les quatre situations viti-viticoles turinoises et de les relier à Torino avec son pouvoir d'attraction touristique conquis avec les Jeux Olympiques d'Hiver de 2006 et les événements successifs, non dernier la Reggia de Venaria.







# Strada Reale DEI VINI TORINESI





## 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 œnologiques 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 oenologiques 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 culturale 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 sobtiennent 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 colturali 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*

*Répandu 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 vignerons 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 virus, 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 varietals 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'oïdium. 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 bonnes 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-precoce. 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 controsplendore 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 vigneronns 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. E' 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 varieties 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 varieties (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 varieties, 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 (AOC) Pinerolese et en particulier du Pinerolese Ramie et, depuis 1997, seuls ou en assemblage avec d'autres cépages locaux (Becuét, Chatus...), à la DOC (AOC) 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 ovoidale et à la peau assez épaisse. Les vins qui en dérivent sont caractérisés par un remarquable extrait et une présence de substances phénoliques importante. Vu 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 longtemps 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 Susse, 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*

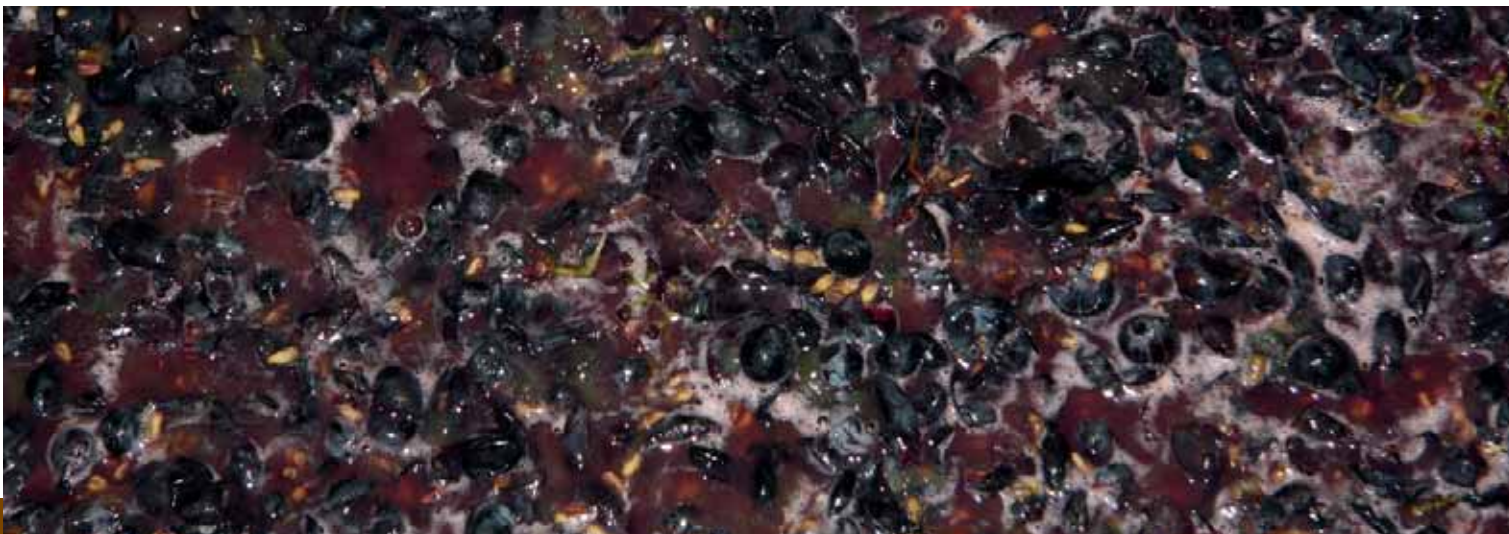
*Cépage rustique et productif, il est amplement répandu dans toute la province même s'il est souvent cultivé associé à d'autres cépages. Variété aux bonnes caractéristiques agronomiques et productives qui nécessite pour une correcte maturation technologique de sommes thermiques plutôt élevées et donc 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 pruinosa. 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 DELLA PROVINCIA DI TORINO - 2008

### DOC WINE SURFACE AREA AND PRODUCTION IN THE PROVINCE OF TORINO - 2008

#### *SUPERFICIES ET PRODUCTION VINS DOC (AOC) DE LA PROVINCE DE TORINO - 2008*

| Denominazione<br>Appellation<br><i>Appellation</i> | Superficie vitata (m <sup>2</sup> )<br>Vineyard surface area (m <sup>2</sup> )<br><i>Superficie viticole (m<sup>2</sup>)</i> | Produzione effettiva in uva (kg)<br>Wine grape production (kg)<br><i>Production effective raisins (kg)</i> | Produzione effettiva in vino (l)<br>Wine production (l)<br><i>Production effective vin (l)</i> | Bottiglie equivalenti (750 ml)<br>Equivalent in bottles (750 ml)<br><i>Equivalent en bouteilles (750 ml)</i> |
|--|--|--|--|--|
| Caluso   | 1.505.165  | 868.826  | 594.138  | 810.904  |
| Canavese   | 1.019.524  | 553.838  | 387.687  | 516.915  |
| Carema   | 162.049  | 31.460   | 22.022   | 29.363   |
| Freisa di Chieri                                   | 1.059.238  | 449.111  | 314.378  | 419.170  |
| Collina Torinese                                   | 184.326  | 73.105   | 51.174   | 68.231   |
| Pinerolese   | 711.698  | 290.417  | 203.292  | 271.056  |
| Valsusa  | 107.824  | 23.509   | 16.456   | 21.942   |
| <b>Totale - Total - Total</b>                      | <b>4.749.824</b>   | <b>2.290.266</b>   | <b>1.589.146</b>   | <b>2.137.581</b>   |

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

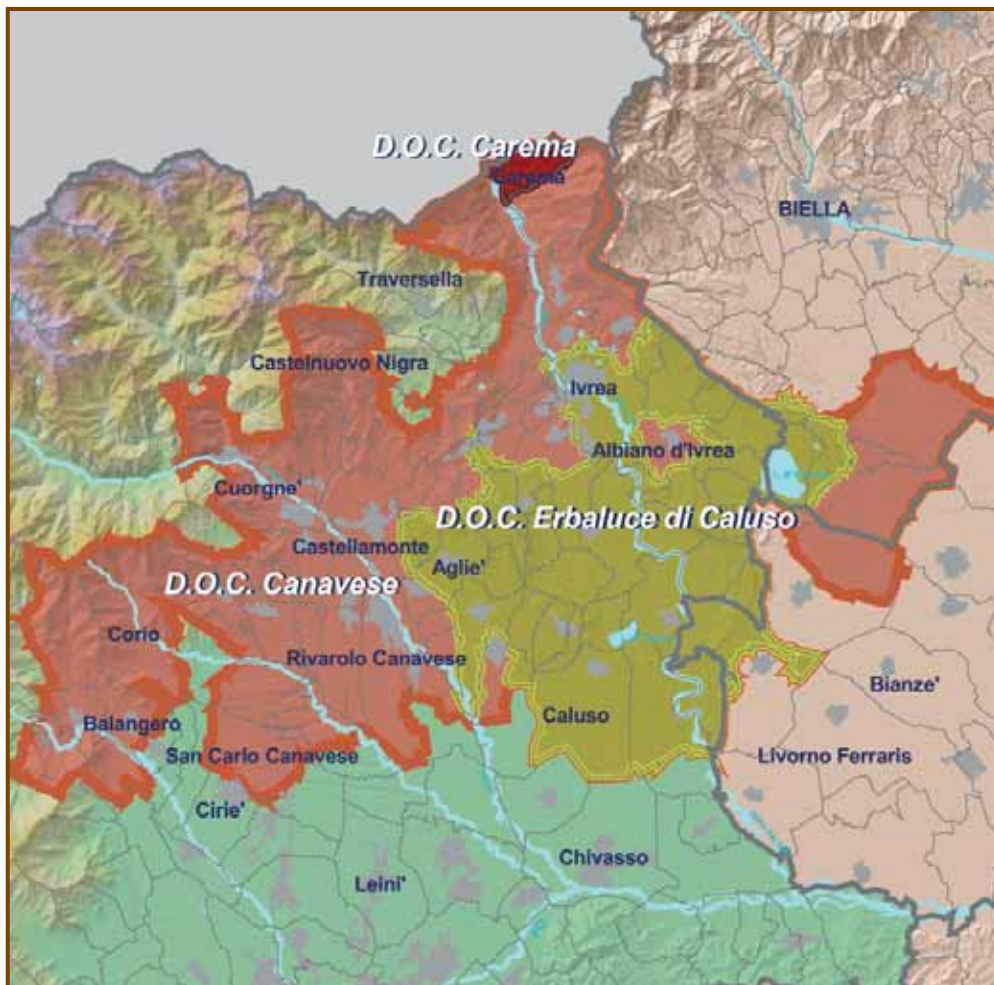
Source: Public DOC Vineyard Register - Torino Chamber of Commerce Industry Crafts and Agriculture

Source: *Registre des Vignobles DOC (AOC) - 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.

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.

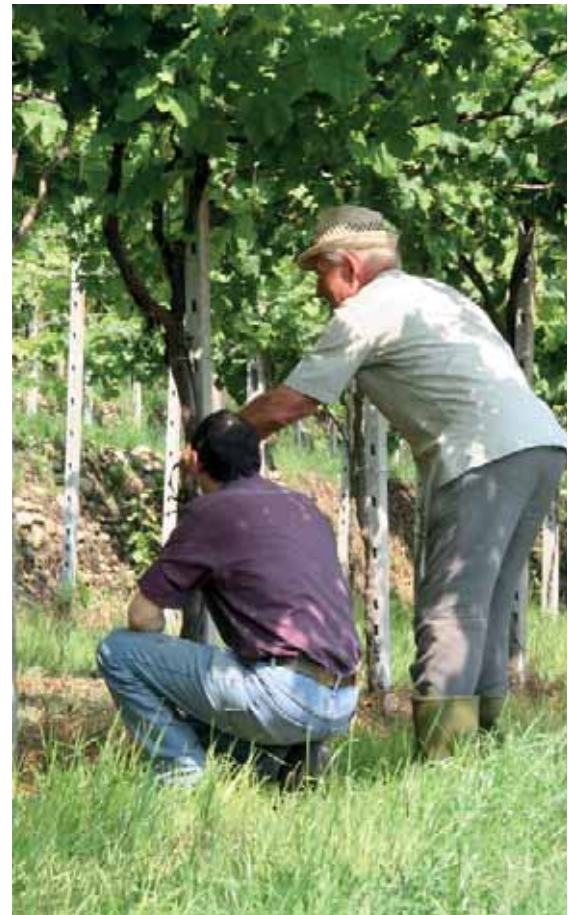
The grape vines, which are close to the Alps, require careful cultivation but also bear witness to many generations' deep-rooted love and passion for this land. Using world-class production techniques, the varietals Erbaluce and Nebbiolo, have both been the base of the DOC wine "Erbaluce di Caluso" or "Caluso" since 1967, whose area of production also includes some communities from the provinces of Biella, Vercelli and Carema. With its name possibly being derived from the legendary Nymph "Albaluce", the Erbaluce varietal offers three different types of wine ("Erbaluce di Caluso", "Spumante" and "Passito"), which demonstrates the great oenological potential of this varietal.

## 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 impérissable 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. 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 DOC 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 DOC "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 DOC (AOC) 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

Vitigno: Erbaluce (100%).

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

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

Colore: giallo paglierino.

Profumo: vinoso, fine, spiccatamente floreale.

Sapore: secco, fresco, morbido al palato, leggermente amarognolo.

Gradazione alcolica minima complessiva: 11% vol.

Temperatura di servizio consigliata: 8-10° C.

### Erbaluce di Caluso Spumante o Caluso Spumante

Vitigno: Erbaluce (100%).

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

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

Spuma: leggera, evanescente.

Perlage: fine, persistente.

Colore: giallo paglierino.

Profumo: delicato, caratteristico.

Sapore: asciutto, 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

Varietal: Erbaluce (100%).

Maximum yield per hectare: 120 quintals.

Maximum yield of wine from grapes: 70%.

Color: pale yellow.

Odor: vinous and floral.

Flavor: dry, crisp and tart.

Minimum total alcohol level: 11% vol.

Recommended serving temperature:

8-10° C (46 - 50° F).

### Erbaluce di Caluso Spumante or Caluso Spumante

Varietal: Erbaluce (100%).

Maximum yield per hectare: 120 quintals.

Maximum yield of wine from grapes: 70%.

Foam: light and effervescent.

Perlage: fine and persistent.

Color: pale yellow.

Odor: delicate and unique.

Flavor: dry, crisp, and fruity.

Minimum total alcohol level: 11,5% vol.

Recommended serving temperature:

8-10° C (46 - 50° F).

## LES DOC (AOC) DU CANAVESE

### *Erbaluce di Caluso ou Caluso*

*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: vineux, fin, floral.*

*Goût: sec, frais, délicat au palais, légèrement amer.*

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

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

### *Erbaluce di Caluso Spumante ou Caluso 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.*

*Perlage: fin, persistant.*

*Couleur: jaune paille.*

*Parfum: délicat, caractéristique.*

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

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

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



#### Erbaluce di Caluso Passito o Caluso Passito

Vitigno: Erbaluce (100%) uve appassite.  
Resa max. di uva per ha di vigneto: 120 q.  
Resa max. di uve in vino: 35%.  
Colore: dal giallo oro all'ambrato scuro.  
Profumo: floreale, di frutta matura (tamarindo).  
Sapore: dolce, armonico, pieno, vellutato.  
Gradazione alcolica minima complessiva: 17% vol.  
Invecchiamento obbligatorio minimo per quattro anni, cinque per la tipologia "riserva".  
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.  
Profumo: fine floreale, ricorda la rosa macerata.  
Sapore: morbido, vellutato al palato, di corpo.  
Gradazione alcolica minima complessiva: 12% vol.  
È obbligatorio l'invecchiamento minimo di tre anni, di cui due in botte di legno non superiori a 40 ettolitri. Per la "riserva": almeno quattro anni, di cui trenta mesi in botte di legno ed un anno di bottiglia.  
Temperatura di servizio consigliata: 16-18° C.

#### Erbaluce di Caluso Passito or Caluso Passito

Varietal: Erbaluce (of aged grapes) (100%).  
Maximum yield per hectare: 120 quintals.  
Maximum yield of wine from grapes: 35%.  
Color: from a golden yellow to a dark amber.  
Odor: floral and fragrant.  
Flavor: sweet, aromatic, and velvety.  
Minimum total alcohol level: 17% vol.  
Mandatory aging for at least four years, and five for "riserva".  
Recommended serving temperature: 8-18° C (46 - 64° F).

#### Carema

Varietal: Nebbiolo (min. 85%); other red grape varieties, non aromatic, recommended or authorized for the province of Torino (max. 15%).  
Maximum yield per hectare: 80 quintals.  
Maximum yield of wine from grapes: 70%.  
Color: intense ruby red with granite undertones.  
Odor: delicate florals with hints of crushed rose pedals.  
Flavor: smooth and velvety.  
Minimum total alcohol level: 12% vol.  
Mandatory aging for at least three years, of which two years in oak barrel not exceeding 4000 liters. Four years of which 30 months in an oak barrel and an additional one year of aging in a bottle for the "Riserva".  
Recommended serving temperature: 16-18° C (60 - 64° F).

#### Erbaluce di Caluso Passito ou Caluso Passito

*Cépage: Erbaluce (100%) raisins passerillés.  
Rendement max. en raisin par ha de vigne: 120 q.  
Rendement max. de raisin en vin: 35%.  
Couleur: du jaune or à l'ambre foncé.  
Parfum: floral, fruits mûrs (tamarin).  
Goût: doux, harmonieux, plein, velouté.  
Degré d'alcool global minimum: 17% vol.  
Viellissement obligatoire minimum de quatre ans; cinq pour la "riserva" (réserve).  
Température de service conseillée: 8-18° C.*

#### Carema

*Cépage: Nebbiolo (min. 85%); 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 floral, rappelant la rose macérée.  
Goût: souple, velouté au palais, de bon corps.  
Degré d'alcool global minimum: 12% vol.  
Trois années de vieillissement sont obligatoires; deux en fûts de bois de capacité non supérieure à 40 hl. Pour la réserve, au moins 4 ans, dont 30 mois en fûts de bois et 1 année en bouteilles.  
Température de service conseillée: 16-18° C.*





#### Canavese Rosso

Vitigno: Nebbiolo e/o Barbera e/o Bonarda e/o Freisa e/o Neretto (min. 60%); altri vitigni, non aromatici, autorizzati o raccomandati per le province di Torino, Biella e Vercelli (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.

Profumo: intenso, caratteristico, vinoso.

Sapore: asciutto, armonico.

Gradazione alcolica minima complessiva: 10,5% vol.

È prodotto anche nella versione novello.

Temperatura di servizio consigliata: 14-16° C.

#### Canavese Rosato

Vitigno: Nebbiolo e/o Barbera e/o Bonarda e/o Freisa e/o Neretto (min. 60%); altri vitigni, non aromatici, autorizzati o raccomandati per le province di Torino, Biella e Vercelli (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.

Profumo: delicato, gradevole, vinoso.

Sapore: asciutto, armonico.

Gradazione alcolica minima complessiva: 10,5% vol.

Temperatura di servizio consigliata: 10-12° C.

#### Canavese Rosso

Varietal: Nebbiolo and/or Barbera and/or Bonarda and/or Freisa and/or Neretto (min. 60%); other varieties, non aromatic, recommended or authorized for the provinces of Torino, Biella and Vercelli (max. 40%).

Maximum yield per hectare: 110 quintals.

Maximum yield of wine from grapes: 70%.

Color: ruby red that varies in intensity.

Odor: intense, unique and vinous.

Flavor: dry and consistent.

Minimum total alcohol level: 10,5% vol.

Also available in Novello.

Recommended serving temperature:

14-16° C (57 - 61° F).

#### Canavese Rosato

Varietal: Nebbiolo and/or Barbera and/or Bonarda and/or Freisa and/or Neretto (min. 60%); other varieties, non aromatic, recommended or authorized for the provinces of Torino, Biella and Vercelli (max. 40%).

Maximum yield per hectare: 110 quintals.

Maximum yield of wine from grapes: 70%.

Color: light ruby red and/or rosé.

Flavor: delicate, palatable and vinous.

Odor: dry and aromatic.

Minimum total alcohol level: 10,5% vol.

Recommended serving temperature:

10-12° C (50 - 54° F).

#### Canavese Rosso

*Cépage: Nebbiolo et/ou Barbera et/ou Bonarda et/ou Freisa et/ou Neretto (min. 60%); autres raisins, non aromatiques, autorisés ou conseillés pour les provinces de Torino, Biella et Vercelli (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.*

*Se produit aussi en primeur.*

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

#### Canavese Rosato

*Cépage: Nebbiolo et/ou Barbera et/ou Bonarda et/ou Freisa et/ou Neretto (min. 60%); autres raisins, non aromatiques, autorisés ou conseillés pour les provinces de Torino, Biella et Vercelli (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 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.  
 Profumo: caratteristico, fruttato, gradevole.  
 Sapore: asciutto, armonico.  
 Gradazione alcolica minima complessiva: 10% vol.  
 Temperatura di servizio consigliata: 8-10° C.

#### Canavese Nebbiolo

Vitigno: Nebbiolo (min. 85%); altri vitigni, a bacca rossa, autorizzati o raccomandati per le province di Torino, Biella e Vercelli (max. 15%).  
 Resa max. di uva per ha di vigneto: 100 q.  
 Resa max. di uve fresche in vino: 70%.  
 Colore: rosso rubino tendente al granato.  
 Profumo: 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 Bianco

Varietal: Erbaluce (100%).  
 Maximum yield per hectare: 120 quintals.  
 Maximum yield of wine from grapes: 70%.  
 Color: pale yellow.  
 Odor: unique and fruity.  
 Flavor: dry and palatable.  
 Minimum total alcohol level: 10% vol.  
 Recommended serving temperature:  
 8-10° C (46 - 50° F).

#### Canavese Nebbiolo

Varietal: Nebbiolo (min. 85%); other varieties, non aromatic, recommended or authorized by the provinces of Torino, Biella and Vercelli (max. 15%).  
 Maximum yield per hectare: 100 quintals.  
 Maximum yield of wine from grapes: 70%.  
 Color: ruby red that tends to be garnet.  
 Odor: unique and delicate with light floral hints.  
 Flavor: dry, full-bodied and lightly tannic.  
 Minimum total alcohol level: 11% vol.  
 Recommended serving temperature:  
 14-16° C (57 - 61° F).

#### 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, agréable.  
 Goût: sec, harmonieux.  
 Degré d'alcool global minimum: 10% vol.  
 Température de service conseillée: 8-10° C.*

#### Canavese Nebbiolo

*Cépage: Nebbiolo (min. 85%); autres raisins à grains rouges, autorisés ou conseillés pour les provinces de Torino, Biella et Vercelli (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

Vitigno: Barbera (min. 85%); altri vitigni, a bacca rossa, autorizzati o raccomandati per le province di Torino, Biella e Vercelli (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.

Profumo: 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 Barbera

Varietal: Barbera (min. 85%); other varietals from red grapes recommended or authorized by the provinces of Torino, Biella and Vercelli (max. 15%).

Maximum yield per hectare: 110 quintals.

Maximum yield of wine from grapes: 70%.

Color: medium ruby red sometimes with hints of violet.

Odor: vinous, unique and lightly fruity.

Flavor: dry, aromatic and full-bodied.

Minimum total alcohol level: 10,5% vol.

Recommended serving temperature:  
14-16° C (57 - 61° F).

#### Canavese Barbera

*Cépage: Barbera (min. 85%); autres raisins, à grains rouges, autorisés ou conseillés pour les provinces de Torino, Biella et Vercelli (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*

|  |        |            |           |
|--|--------|------------|-----------|
| Bianco Renato Azienda Agricola - Podere Macellio - Caluso    | ◆ 1756 | ● (ha) 2,2 | ■ 20.000  |
| Bison Rosanna Azienda Agricola - Forno Canavese              | ◆ 2007 | ● (ha) 1   | ■ 2.500   |
| Cantine dei Produttori Nebbiolo di Carema - Carema           | ◆ 1960 | ● (ha) 17  | ■ 65.000  |
| Cantina Sociale del Canavese - Cuceglio                      | ◆ 1960 | ● (ha) 38  | ■ 155.000 |
| Cantina Sociale della Serra sca - Piverone                   | ◆ 1953 | ● (ha) 170 | ■ 450.000 |
| Cantine Briamara Azienda Vitivinicola - Caluso               | ◆ 2008 | ● (ha) 5   | ■ 10.000  |
| Caretto Loris Livio Azienda Agricola - San Giorgio Canavese  | ◆ 2004 | ● (ha) 6,5 | ■ 20.000  |
| Cieck Azienda Agricola - Agliè                               | ◆ 1985 | ● (ha) 20  | ■ 100.000 |
| Cooperativa Produttori Erbaluce di Caluso - Caluso           | ◆ 1964 | ● (ha) 80  | ■ 200.000 |
| Favaro Benito - Piverone                                     | ◆ 1996 | ● (ha) 1,5 | ■ 18.000  |
| Ferrando Azienda Vitivinicola - Ivrea                        | ◆ 1990 | ● (ha) 5   | ■ 50.000  |
| Giovanetto Adriano Giulio Azienda Agricola - Settimo Vittone | ◆ 2005 | ● (ha) 2.5 | ■ 5.000   |
| La Campore - Caravino  | ◆ 1974 | ● (ha) 3   | ■ 10.000  |
| Massoglia Azienda Agricola - Agliè                           | ◆ 1975 | ● (ha) 4,9 | ■ 16.000  |
| Monticelli Maria Luisa - Fontecuore® - San Giorgio Canavese  | ◆ 2008 | ● (ha) 0,9 | ■ 2.500   |
| Orsolani Azienda Agricola - San Giorgio Canavese             | ◆ 1894 | ● (ha) 15  | ■ 130.000 |
| Piatti Antonella Azienda Agricola - Mazzè                    | ◆ 2000 | ● (ha) 2   | ■ 10.000  |
| Santa Clelia Azienda Agricola - Mazzè                        | ◆ 1967 | ● (ha) 10  | ■ 70.000  |
| Tenuta Roletto - Cuceglio                                    | ◆ 2007 | ● (ha) 14  | ■ 25.000  |

◆ ANNO DI FONDAZIONE  
Year established  
*Année de fondation*

● SUPERFICIE VITATA TOTALE (ha)  
Total production surface area (acres)  
*Superficie viticole totale (ha)*

■ PRODUZIONE ANNUA TOTALE (bottiglie)  
Total annual production (bottles)  
*Production annuelle totale (bouteilles)*



**AZIENDA AGRICOLA  
BIANCO RENATO  
PODERE MACELLIO**

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



**macellio**

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 DOC: 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 DOC certification: Erbaluce di Caluso, Caluso Passito and Caluso Spumante.

VINI SELEZIONATI The selected wines Vins sélectionnés

Erbaluce di Caluso DOC Passito "Macellio" 2000

Erbaluce di Caluso DOC 2008



*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 DOC (AOC): Erbaluce di Caluso, Caluso Passito et Caluso Spumante.*



## AZIENDA AGRICOLA BISON ROSANNA

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 impregnare 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

Canavese Rosso DOC "Girumeta" 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.*



## 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" ed altri vini della DOC Canavese, 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 (pilun) 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", 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. Production covers typical wines such as "Carema" and other DOC Canavese types, processing and ageing them together with 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. DOC recognition only covers the area surrounding the town of Carema which is located at the mouth of the Aosta Valley, and the Nebbiolo vines that characterise this area mature against a background of suggestive stone and lime-rock pillars (pilun) that 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 Vins sélectionnés

Carema DOC 2004  
Carema DOC Riserva 2004  
Carema DOC "Etichetta Nera" 2005



*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 (AOC) Canavese, 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 l'AOC dès 1967 et les raisins Nebbiolo mûrissent sur des treilles soutenues par de suggestifs piliers en pierre et chaux (pilun) 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 barrico.*



## CANTINA SOCIALE DEL CANAVESE

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

Più di duecento 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 di 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 (escluso festivi) 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 Turin.

Over two hundred 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

Canavese Rosato DOC 2008

Canavese Rosso DOC 2007

Erbaluce di Caluso DOC Spumante "Conti di San Martino" 2007

Erbaluce di Caluso DOC "Elisa" 2008



*Cette coopérative prend son nom de la zone où elle se situe, à démonstration du fait qu'à Cuceglio, petite commune entre Turin et Ivrea, se concentre une grande partie de l'art de la vinification locale.*

*Plus de deux cents viticulteurs 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 SCA

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.

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, sparkling made with the Charmat method, 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.

### VINI SELEZIONATI The selected wines Vins sélectionnés

- Erbaluce di Caluso DOC Passito 2003
- Canavese Nebbiolo DOC 2007
- Erbaluce di Caluso DOC Spumante 2007
- Canavese Rosso 2007



*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) méthode Charmat et passito (passerillé). Grâce à la DOC (AOC) 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 VITIVINICOLA

Via Trento 1  
10014 Caluso TO  
Tel. +39 338 9225222  
Fax +39 011 9833767



Azienda Vitivinicola  
CANTINE BRIAMARA s.r.l.

VINI SELEZIONATI The selected wines Vins sélectionnés

Erbaluce di Caluso DOC Passito "Pescarolo" 2004

Erbaluce di Caluso DOC "San Cristoforo" 2008

Erbaluce di Caluso DOC Spumante "Berenice" 2004



Nel 2009 l'Azienda Agricola "Le Baccanti" diventa Azienda Vitivinicola Cantine Briamara; a Renata e Francesco Cazzulo subentrano Elisa Barbero e Massimiliano Bianco, due giovani a cui viene affidata la guida di questa affermata struttura che appartiene alla cultura enoica del Canavese. Buona esperienza nel settore, gusto della sfida e voglia di confrontarsi e di 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 ad Erbaluce, l'uva locale per antonomasia di questo lembo di terra da sempre vocato alla viticoltura. La gamma di vini aziendali si articola nelle tre tipologie previste dalla DOC: Erbaluce di Caluso "S. Cristoforo" (10.000 bottiglie), Caluso Spumante Metodo Classico "Berenice" (2.500 bottiglie) e Caluso Passito "Pescarolo" (2.500 bottiglie).

In 2009, the "Le Baccanti" farm changed its name to Azienda Vitivinicola Cantine Briamara, the Briamara Winery. Renata and Francesco Cazzulo handed over to Elisa Barbero and Massimiliano Bianco, two young farmers who have taken over the management of this successful wine-making concern, that is part of the Canavese wine-making tradition. The pair have plenty of experience in this sector, they enjoy a challenge and are determined to put themselves to the test and to grow, and they want to continue to produce wine that respects local tradition, adopting modern wine-making techniques but maintaining 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 DOC designation: Erbaluce di Caluso "S. Cristoforo" (10,000 bottles), Caluso Spumante Metodo Classico "Berenice" (2,500 bottles) and Caluso Passito "Pescarolo" (2,500 bottles).

*En 2009, l'exploitation agricole "Le Baccanti" devient Maison Vinicole Cave Briamara; à Renata et Francesco Cazzulo succèdent Elisa Barbero et Massimiliano Bianco, deux jeunes qui prennent en main la conduction de cette structure affirmée de la culture œnologique du Canavese. Une bonne expérience du secteur, 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 DOC (AOC): Erbaluce di Caluso "S. Cristoforo" (10.000 bouteilles), Caluso Spumante Méthode Traditionnelle "Berenice" (2.500 bouteilles) e Caluso Passito "Pescarolo" (2.500 bouteilles).*

## AZIENDA AGRICOLA CARETTO LORIS LIVIO

Cascina Caretto - Strada per Ciconio  
10090 San Giorgio Canavese TO  
Tel. +39 328 0999745  
Tel. +39 347 8798077  
Fax: +39 0124 32479  
www.vinidelcanavese.it  
info@vinidelcanavese.it



AZIENDA AGRICOLA  
CARETTO LORIS LIVIO

VINI SELEZIONATI The selected wines Vins sélectionnés

Erbaluce di Caluso DOC Passito 2004

Erbaluce di Caluso DOC 2008



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.*



## AZIENDA AGRICOLA CIECK

Via Bardesono - Cascina Cieck  
Frazione San Grato  
10011 Agliè TO  
Tel. +39 0124 330522  
Fax +39 0124 429284  
www.cieck.it  
info@cieck.it



CIECK

### VINI SELEZIONATI The selected wines Vins sélectionnés

Canavese Nebbiolo DOC 2006



Erbaluce di Caluso DOC "T" 2007



Erbaluce di Caluso DOC "Misobolo" 2008



Erbaluce di Caluso DOC Passito "Alladium" 2003



Canavese Rosso DOC "Cieck Neretto" 2006



L'azienda Agricola Cieck nasce nel 1985, quando Lodovico Bardesono e Remo Falconieri decidono di unire la comune passione, l'esperienza, ma soprattutto i vigneti. 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 ed ha acquisito anche due nuovi soci: Domenico Caretto e Lia Falconieri. Attualmente l'azienda coltiva 20 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, il Freisa 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 ed 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.

The Cieck winery was founded in 1985 when Lodovico Bardesono and Remo Falconieri decided to combine their common passion, experience and especially their vineyards. It was then decided to produce high-quality wines with the joint aim of promoting the typical varieties of this area. During the years, the winery has expanded by investing in a modernized cellar and joining forces with Domenico Caretto and Lia Falconieri as co-partners. Currently the winery cultivates 20 hectares mostly growing the Canavese varietal. Their land, situated in the moraine hills of Agliè, San Giorgio and Cuceglio have natural sandy rugged terrain. The native varieties cultivated are Erbaluce, Barbera, Nebbiolo, Freisa and Neretto from San Giorgio.

The Erbaluce varieties are traditionally planted using a pergola system. The remaining red grape vines were planted using the "spalliera" method system or the VPS Vertical shoot positioning system.

The meticulous care given to the vines and expert advice received from the "Facoltà di Agraria dell'Università di Torino" are determining factors that have contributed in the constant increase in quality of their wines.

*La maison Cieck naît en 1985, lorsque Lodovico Bardesono et Remo Falconieri décident d'unir leurs passion, expérience et vignobles.*

*Dès le début, leur 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 et a accueilli deux nouveaux associés: Domenico Caretto et Lia Falconieri. Aujourd'hui, le domaine compte 20 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, Freisa 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, les précieux conseils des professeurs de la Faculté d'Agronomie de l'Université de Turin sont les facteurs qui ont permis l'amélioration constante des vins de ce domaine.*

## COOPERATIVA PRODUTTORI ERBALUCE DI CALUSO

Piazza Mazzini 4  
10014 Caluso TO  
Tel. +39 011 9831447  
Fax +39 011 9895840  
www.canavese.it/cpec  
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 DOC delle tre tipologie di Erbaluce di Caluso e del Canavese. 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 DOC 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.

### VINI SELEZIONATI The selected wines Vins sélectionnés

- Erbaluce di Caluso DOC "Fior di Ghiaccio" 2008
- Erbaluce di Caluso DOC Spumante "Cuvée Soleil" 2007
- Erbaluce di Caluso DOC 2008
- Erbaluce di Caluso DOC Passito 2004
- Canavese Rosso DOC 2008



*La Cave des Producteurs d'Erbaluce di Caluso née en 1975, forte de 160 associés, regroupe pratiquement 80% des vignerons de Caluso. La cave est aussi utilisée comme cellier didactique par les élèves de l'Institut Agricole Ubertini.*

*Equipement et techniques de vinification sophistiquées permettent d'obtenir des produits finis d'un grand standard qualitatif et le respect des cahiers des charges des DOC (AOC) 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 sobtient 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.*



## FAVARO BENITO

Strada Chiusure 1/bis  
10010 Piverone TO  
Tel. e Fax: +39 0125 72606  
www.cantinafavaro.it  
info@cantinafavaro.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 vinifica anche nella versione Passito, aggiungendo nel tempo anche impianti di uve piemontesi quali Barbera e Freisa ed internazionali quali il 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

Erbaluce di Caluso DOC "Le Chiusure" 2008

Erbaluce di Caluso DOC "13 mesi" 2007



*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 cœur 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 (passerille), 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 Vins sélectionnés

Carema DOC "Etichetta Nera" 2004

Erbaluce di Caluso DOC "La Torrazza" 2008

Erbaluce di Caluso DOC "Cariola" 2008



AZIENDA AGRICOLA  
GIOVANETTO ADRIANO GIULIO

Frazione Montestrutto 44  
10010 Settimo Vittone TO  
Tel. +39 347 3138300  
adriano.giovanetto@libero.it



Creata nel 2005 da Adriano Giovanetto, quest'azienda viticola si prefigge il preciso intento di perseguire quanto svolto da molte generazioni, in primis dalla sua famiglia, in un'area terrazzata letteralmente collata sulle rocce della regione Pirole in frazione Montestrutto. Tale attività da decenni veniva condotta da eroici appassionati, soprattutto persone anziane che, causa il mancato ricambio generazionale, non sono state sostituite da forze giovani. Condurre vigneti in queste aree comporta un durissimo lavoro la cui valenza è anche paesaggistica e di salvaguardia del territorio. La scelta di creare quest'azienda ha come prima conseguenza il rendere disponibile a tutti i palati un prodotto, il vino "d'an Pirole", rientrando nella DOC Canavese Rosso, da molto tempo conosciuto e apprezzato da una ristretta cerchia di estimatori. Gli strumenti ritenuti più idonei al perseguimento della "missione" risultano una meticolosa attività in vigna e un'attenta lavorazione in cantina che consentano di portare sulle mense quell'unicità che l'area riesce ad esprimere. Precisa scelta è anche quella di vinificare i vitigni autoctoni, da sempre presenti in zona: Nebbiolo picotener, Vernassa "dal picul rus" e Neretto. Suggestiva visita guidata ai terrazzamenti coltivati a vigna e olivi.

This wine-making concern was established in 2005, and its precise aim is to pursue the activities performed by previous generations, particularly by this family, in a terraced area that is literally cradled in the rocks of Regione Pirole in the Montestrutto district.

This land has been farmed for decades by heroic enthusiasts, mainly older people who could not be replaced by younger farmers, because there was no new generation to take over from them. Cultivating vineyards in these areas is extremely hard work, and this also includes protecting and safeguarding the natural environment. The immediate result of Adriano Giovanetto's decision to create this farm was to make available to a wider public a product, the "d'an Pirole" wine, included in the DOC Canavese Rosso, which was previously known and appreciated by only a close circle of admirers. The tools considered most suitable to pursue this "mission" are meticulous care in the vineyard and precise operations in the cellar, which puts on the table a product that is unique to this area.

He also made the conscious decision to cultivate the native vines that have always been present locally: Nebbiolo "picotener", Vernassa "dal picul rus" and Neretto. Visitors can join an interesting guided tour of the terraces covered with vines and olive groves.

VINI SELEZIONATI The selected wines Vins sélectionnés

Canavese Nebbiolo DOC "Giovanetto" 2005



Canavese Rosso DOC "Pirole" 2006



Canavese Rosso DOC "Sogno d'an Pirole" 2006



*Créée en 2005 par Adriano Giovanetto, cette exploitation viticole se fixe le but précis de poursuivre ce qui avait été entrepris depuis maintes générations, par sa famille en premier lieu, dans une zone terrassée littéralement bercée sur les rochers de la région Pirole de la bourgade Montestrutto. Cette activité, depuis des décennies, était menée par d'héroïques passionnés, surtout des personnes âgées qui, à cause de l'absence de rechange générationnel, ne sont pas remplacées par des forces jeunes. Cultiver des vignes en ces aires comporte un travail contraignant dont les retombées sont aussi environnementales et de sauvegarde du territoire. Le choix de créer cette cave a comme première conséquence la possibilité de mettre à disposition de tous les palais un produit, le vin "d'an Pirole", appartenant à la DOC (AOC) Canavese Rosso, depuis bien longtemps connu et apprécié par un restreint cercle d'amateurs. Les instruments considérés les plus adéquats à la poursuite de la «mission» sont un travail méticuleux en vigne et une continuelle attention au cellier pour porter sur les tables le caractère unique que ce terroir réussit à exprimer. Autre juste choix de la maison, celui de vinifier les cépages autochtones depuis toujours présents en zone: Nebbiolo picotener, Vernassa "dal picul rus" et Neretto. La visite guidée aux terrasses plantées à vignobles et oliviers est des plus suggestives.*

## 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.

*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.*

VINI SELEZIONATI The selected wines Vins sélectionnés

Erbaluce di Caluso DOC "La Campore" 2008

Canavese Rosso DOC "La Campore" 2008



## AZIENDA AGRICOLA MASSOGLIA

Via Fontanasse 1 - Fraz. San Grato  
10011 Agliè TO  
Tel. +39 347 9060934  
Fax: +39 0124 33704  
vinimassoglia@libero.it



### VINI SELEZIONATI The selected wines Vins sélectionnés

Erbaluce di Caluso DOC 2008

Canavese Rosato DOC 2008



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 DOC locali (Erbaluce di Caluso and 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 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.

*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 d'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 DOC (AOC) 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).*

## MARIA LUISA MONTICELLI FONTECUORE®

Via Carlo Alberto 3  
10090 San Giorgio Canavese TO  
Tel. e Fax: +39 0124 32364  
Tel. +39 335 6057730  
www.fontecuore.it  
tenuta@fontecuore.it



Fontecuore, sin dal nome, evoca ataviche passioni e lontani ricordi. Maria Luisa Monticelli, psicologa psicoterapeuta e scrittrice scientifica, fin da bambina ha sempre 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. Nasce così Fontecuore, un progetto coltura-cultura di valorizzazione territoriale e relazionale, un sogno che si realizza dal rapporto diretto e passionale Uomo-Natura, dove i vigneti sono rigorosamente "accuditi" a mano per ottenere la vera essenza dei frutti.

Oltre all'Erbaluce di Caluso DOC, sono prossimi alla produzione anche l'Erbaluce di Caluso DOC Passito e i vini Canavese DOC Rosso e Nebbiolo, risultati di affinamenti ricercati nel connubio di tradizione ed evoluzione vitivinicola, grazie anche al sapiente ed attento contributo di un enologo di comprovata esperienza internazionale che ha aderito con entusiasmo a questo progetto.

Passione e tecnologia si incontrano per riproporre l'austera personalità dei vini canavesani, da scoprire anche attraverso visite ai vigneti e degustazioni guidate che introdurranno all'universo Fontecuore.

The name of Fontecuore evokes ancient passions and distant memories. Ever since she was a child, Maria Luisa Monticelli, a psychologist, psychotherapist and scientific author, has always helped to harvest the grapes on her maternal grandparents' farm in San Giorgio Canavese. In 2008 she was put in charge of the vineyards that have been cultivated by her family for over fifty years with love and dedication. The result was Fontecuore, a cultivation-culture project to enhance the territory and her links with her surroundings, a dream that is becoming true as a result of the direct, passionate Man-Nature relationship, where the vineyards are taken care of by hand, to bring out the true essence of the fruit.

The output of Erbaluce di Caluso DOC will soon be joined by Erbaluce di Caluso DOC Passito and Canavese DOC Rosso and Nebbiolo, the result of painstaking refinement in the combination of wine-making tradition and evolution, thanks also to the understanding and painstaking contribution of an internationally acknowledged wine expert, who joined the project enthusiastically.

Passion and technology merge to re-write the austere personality of the Canavese wines, as the public will discover by visiting the vineyard and tasting the wines, which will appeal to existing and new customers of the Fontecuore universe.

VINI SELEZIONATI The selected wines Vins sélectionnés

Erbaluce di Caluso DOC "Fontecuore®" 2008



*Fontecuore, à partir du nom, évoque des passions ataviques et des souvenirs lointains. Maria Luisa Monticelli, psychologue psychothérapeute et écrivain scientifique, dès son plus jeune âge a toujours 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. Ainsi naît Fontecuore, un projet culturel – cultivation de valorisation du terroir et relationnel, un rêve qui se réalise du rapport direct et passionnel Homme – Nature, où les vignobles sont rigoureusement «soignés» manuellement pour obtenir la vraie essence des fruits.*

*Outre l' Erbaluce di Caluso DOC (AOC), la production prévoit aussi, prochainement, l'Erbaluce di Caluso DOC (AOC) Passito et les vins Canavese DOC (AOC) Rosso et Nebbiolo, résultats 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 qui introduiront à l'univers Fontecuore.*



## AZIENDA AGRICOLA ORSOLANI

Corso Repubblica 5  
1090 San Giorgio Canavese TO  
Tel. +39 0124 32386  
Fax +39 0124 450342  
www.orsolani.it  
info@orsolani.it



# ORSOLANI

*Dal 1894, viticoltori in canavese*



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 affacciava 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 Vins sélectionnés

Erbaluce di Caluso DOC Passito "Sulé" 2004

Erbaluce di Caluso DOC "la Rustia" 2008

Erbaluce di Caluso DOC Spumante "Cuvée Tradizione" 2006



*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 fût 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 (AOC) et se poursuit jusqu'à nos jours sur les trois types de vin dérivés de ce cépage et sur la DOC (AOC) 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  
Tel. +39 338 4370371  
Piatti2002@alice.it



Azienda Agricola  
Piatti Antonella

Vini spici del Canavese  
da sole biologiche certificate

Via Municipio 19, Mazzè 10035

VINI SELEZIONATI The selected wines Vins sélectionnés

Erbaluce di Caluso DOC "Falavospa" 2008



Un'azienda a conduzione familiare che 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 controlli sono affidati all'Ente Certificatore ICEA e l'azienda è associata all'AIAB. Per le uve, la certificazione biologica si riferisce unicamente a quelle di provenienza aziendale, trasformate secondo i metodi tradizionali.

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.

L'Erbaluce di Caluso e Caluso Passito rappresentano circa il 60%, la restante parte è data dal Canavese nelle tipologie Rosso e Nebbiolo. Ultimo arrivato in cantina, l'Erbaluce di Caluso Spumante Metodo Classico. La produzione, in futuro dovrebbe raggiungere le 18.000 unità. La cantina è aperta al pubblico il sabato dalle 9,00 alle 12,00.

This family-run farm 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 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, with Erbaluce di Caluso and Caluso Passito making 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 should reach 18,000 bottles in future. The cellar is open to the public on Saturday mornings, from 9 to 12.

*Une exploitation à conduction familiale 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 des 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. 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 devrait atteindre, dans le futur, les 18.000 unités.*

*La cave est ouverte pour la vente au public le samedi de 9 h à 12 h.*



## 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 Denominazione di Origine Controllata, 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 Vins sélectionnés

Canavese Rosso DOC "Rox" 2006

Erbaluce di Caluso DOC Passito "D.U.S." 2003

Erbaluce di Caluso DOC Spumante "Rigore" 2005

Erbaluce di Caluso DOC "Ypa" 2008

Erbaluce di Caluso DOC "Rapa Raira" 2008



*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 78  
10090 Cuceglio TO  
Tel e Fax: +39 0124 32113  
www.tenutaroletto.it  
info@tenutaroletto.it



Giovanni Tinetti iniziò a coltivare, nei primi anni del '900, la zona delle "guie", sorgenti utilizzate nell'Antichità per coltivare la canapa.

La sua passione e quella della figlia Caterina si fondono anche nel genero Enrico Roletto che, nei primi anni '80, portò avanti il progetto di diversificazione ed espansione dei vigneti, tutt'oggi fondamentali della tenuta, inserendo la coltivazione dell'Erbaluce. In ultimo, Antonino ha dato inizio alla trasformazione dell'azienda 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 DOC: Erbaluce di Caluso, Caluso Passito e Caluso Spumante Metodo Classico. La DOC Canavese si esprime con Rosso, Rosato, Barbera e Nebbiolo, dal grande equilibrio e struttura.

Tenuta Roletto collabora inoltre con il Politecnico e l'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, which maintains one of its strengths, 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 DOC 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 Turin Polytechnic and University to develop the Erbaluce vine.

### VINI SELEZIONATI The selected wines Vins sélectionnés

Canavese Rosato DOC 2008

Erbaluce di Caluso DOC 2008



*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 XXème 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 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.*

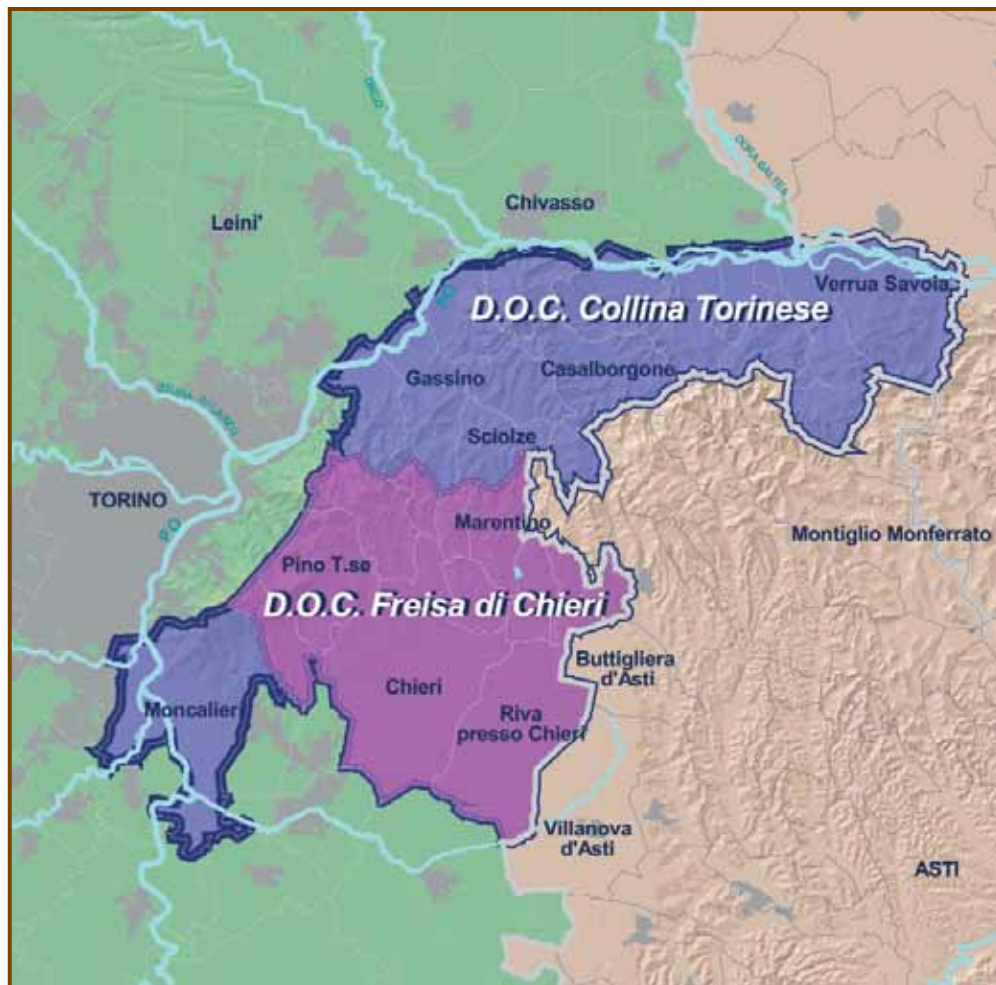
*L'autochtone Erbaluce s'exprime au mieux dans les trois typologies DOC (AOC): Erbaluce di Caluso, Caluso Passito (passerillé) et Caluso Spumante Méthode Traditionnelle. La DOC (AOC) Canavese s'exprime en Rosso, Rosato, Barbera e Nebbiolo, de grand équilibre et structure. Domaine Roletto collabore aussi avec l'Ecole Polytechnique et l'Université de Turin pour la valorisation du cépage Erbaluce.*





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 a 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 varieties such as “Cario” and “Malvage” (“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 divulgèrent 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 "Malvage" (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 of France. 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 (AOC) 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 turinoise, Cari et Malvasia.*



## LE DOC DELLA COLLINA TORINESE

### Freisa di Chieri Secco

Vitigno: Freisa (100%).

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

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

Colore: rosso rubino non troppo intenso.

Profumo: fine, ricorda il lampone e la viola.

Sapore: asciutto, acidulo; con l'invecchiamento il gusto si fa più delicato.

Gradazione alcolica minima complessiva: 11% vol.

Qualora la gradazione alcolica complessiva minima naturale sia di 11,5% e venga invecchiato fino al 1° novembre dell'anno successivo all'anno di vendemmia, può portare in etichetta la specificazione "superiore".

Temperatura di servizio consigliata: 14 -16° C.

### Freisa di Chieri Amabile

Vitigno: Freisa (100%).

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

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

Colore: rosso rubino non troppo intenso.

Profumo: delicato, ricorda lontanamente il lampone.

Sapore: amabile, aromatico.

Gradazione alcolica minima complessiva: 11% vol. di cui 7% svolti.

Temperatura di servizio consigliata: 8 -10° C.

## THE COLLINA TORINESE DOCS

### Freisa di Chieri Secco

Varietal: Freisa (100%).

Maximum yield per hectare: 80 quintals.

Maximum yield of wine from grapes: 70%.

Color: ruby red that is not too intense.

Odor: fine, aromatic with hints of raspberry and violets.

Flavor: dry and acidulous which becomes more delicate with age.

becomes more delicate with aging.

Minimum total alcohol level: 11% vol.

Can be awarded the "superior" designation on the label if the natural minimum alcohol level is 11.5% and aged until 1 November of the following vintage year.

Recommended serving temperature:

14-16° C (57 - 61° F).

### Freisa di Chieri Amabile

Varietal: Freisa (100%).

Maximum yield per hectare: 80 quintals.

Maximum yield of wine from grapes: 70%.

Color: ruby red that is not too intense.

Odor: fine, aromatic with subtle hints of raspberry.

Flavor: medium sweet and aromatic.

Minimum total alcohol level: 11% vol. of which 7% is apparent.

Recommended serving temperature:

8-10° C (46 - 50° F).

## LES DOC (AOC) DE LA COLLINE TURINOISE

### Freisa di Chieri Secco

Cépage: Freisa (100%).

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

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

Couleur: rouge rubis peu intense.

Parfum: fin, rappelle la framboise et la violette.

Goût: sec, acidulé; en vieillissant devient plus délicat.

Degré d'alcool global minimum: 11% vol.

Si le degré d'alcool global minimum naturel est de 11,5% vol. et le vin est affiné jusqu'au 1er novembre de l'année successive à celle de la vendange, l'étiquette peut porter la spécification "superiore" (supérieur).

Température de service conseillée: 14-16° C.

### Freisa di Chieri Amabile

Cépage: Freisa (100%).

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

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

Couleur: rouge rubis peu intense.

Parfum: délicat, rappelle vaguement la framboise.

Goût: moelleux, aromatique.

Degré d'alcool global minimum: 11% vol, dont 7% acquis.

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 varietals from red grapes, to aromatic, recommended or authorized for the province of Torino (max. 15%).

Maximum yield per hectare: 100 quintals.

Maximum yield of wine from grapes: 70%.

Color: ruby red.

Odor: intense, unique and vinous.

Flavor: dry and harmonious.

Minimum total alcohol level: 10,5% vol.

Also available in novello.

Recommended serving temperature:

14-16° C (57 - 61° F).

#### Collina Torinese Barbera

Varietal: Barbera (min. 85%); other varietals from red grapes, to aromatic, recommended or authorized for the province of Torino (max. 15%).

Maximum yield per hectare: 90 quintals.

Maximum yield of wine from grapes: 70%.

Color: intense ruby red.

Odor: vinous and unique.

Flavor: dry, crisp, palatable, and full-bodied.

Minimum total alcohol level: 10,5% vol.

Recommended serving temperature:

14-16° C (57 - 61° F).

#### 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 5,5% svolti.

Temperatura di servizio consigliata: 8-10° C.

#### Collina Torinese Bonarda

Varietal: Bonarda (min. 85%); other varieties from red grapes, to aromatic, recommended or authorized for the province of Torino (max. 15%).

Maximum yield per hectare: 90 quintals.

Maximum yield of wine from grapes: 70%.

Color: ruby red that is not too intense.

Odor: vinous and intense.

Flavor: dry and unique.

Minimum total alcohol level: 10,5% vol.

Recommended serving temperature:

14-16° C (57 - 61° F).

#### Collina Torinese Malvasia

Varietal: Malvasia di Schierano (min. 85%); other varieties from red grapes, to aromatic, recommended or authorized for the province of Torino (max. 15%).

Maximum yield per hectare: 110 quintals.

Maximum yield of wine from grapes: 70%.

Color: light red.

Odor: fresh and fragrant, hints of the Malvasia varietal.

Flavor: sweet with a light aroma.

Minimum total alcohol level 10% vol. of which 5.5% is apparent.

Recommended serving temperature:

8-10° C (46 - 50° F).

#### 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 5,5% 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: Pelaverga or Cari (min. 85 other varieties from red grapes, to aromatic, recommended or authorized for the province of Torino (max. 15%).

Maximum yield per hectare: 80 quintals.

Maximum yield of wine from grapes: 70%.

Color: ruby red.

Odor: fragrant and hints of the Cari varietal.

Flavor: sweet, palatable and unique.

Minimum total alcohol level 10% vol. of which 5% is apparent.

Recommended serving temperature:

8-10° C (46 - 50° F).

**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.*





Consorzio di Tutela e Valorizzazione  
delle D.O.C. Fresa di Chieri  
e Collina Torinese

## LE AZIENDE E I VINI SELEZIONATI DELLA COLLINA TORINESE

### PRODUCERS AND SELECTED WINES OF THE COLLINA TORINESE

#### VIGNERONS ET VINS SÉLECTIONNÉS DE LA COLLINE TURINOISE

|  |        |            |           |
|--|--------|------------|-----------|
| Balbiano Merlchiorre snc di Balbiano Dr. Francesco & C. - Andezeno | ◆ 1941 | ● (ha) 6   | ■ 110.000 |
| Cantina Sperimentale Centro Bonafous - Città di Torino - Chieri    | ◆ 2004 | ● (ha) 2   | ■ 3.500   |
| Ronco Casimiro Azienda Agricola - Baldissero Torinese              | ◆ 1997 | ● (ha) 1,5 | ■ 3.940   |
| Rosotto Stefano Azienda Agricola - Cinzano                         | ◆ 1923 | ● (ha) 7   | ■ 30.000  |
| Rubatto Guido Azienda Agricola di Rubatto Enrico - Chieri          | ◆ 1975 | ● (ha) 5   | ■ 7.000   |

◆ ANNO DI FONDAZIONE  
Year established  
*Année de fondation*

● SUPERFICIE VITATA TOTALE (ha)  
Total production surface area (acres)  
*Superficie viticole totale (ha)*

■ PRODUZIONE ANNUA TOTALE (bottiglie)  
Total annual production (bottles)  
*Production annuelle totale (bouteilles)*



BALBIANO MELCHIORRE SNC  
DI BALBIANO DR. FRANCESCO & C.

Corso Vittorio Emanuele 1  
10020 Andezeno TO  
Tel. +39 011 9434214  
Tel. e Fax +39 011 9434044  
www.balbiano.com  
info@balbiano.com



Francesco e Luca, rispettivamente figlio e nipote del fondatore Melchiorre, si occupano 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 due tipologie secco vivace e secco fermo, a cui di recente ne è stata affiancata una nuova (Riserva Barbarossa) affinata in legno e confezionata nella bottiglia "Torino".

La passione e l'attaccamento del proprietario al territorio si estrinseca anche nell'affascinante collezione di oggetti di uso contadino raccolti in un museo, attiguo alla cantina e aperto al pubblico. La recente ristrutturazione, avvenuta nel rispetto dello stile originario ottocentesco, e la stanza riservata ai vecchi giocattoli contribuiscono all'immagine di una cantina moderna, accogliente e competitiva al pari delle più blasonate aziende nazionali e francesi.

Francesco and Luca, respectively the son and grandson of Melchiorre, the winery founder, manage the winery, constantly improving and updating production, but without ever losing sight of old traditions - 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 vine-growers in the most suitable areas of the hills around Turin, has significantly contributed to the success of Freisa di Chieri, both the sparkling dry and still dry versions. Riserva Barbarossa, aged in oak barrels and packaged in the "Torino" bottle was recently added to the line-up.

The winery's sense of tradition can also be found in the fascinating display of farm implements situated in a museum next door to the cellar, that is open to the public. The recent reconstruction restored the original 19th century interior and created a room reserved for antique toys, which enhances the image of a welcoming modern cellar which competes with some the most publicised national and French producers.

*Francesco e Luca, rispettivamente figlio e nipote di Melchiorre, fondatore dell'azienda, si occupano della gestione in adottando una politica di miglioramento e di costante mise à jour tecnologica. Questi obiettivi sono stati 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 gestione della 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 due tipologie "pétillant" e "tranquille", a cui di recente è stata aggiunta una nuova (Riserva Barbarossa) affinata in legno e confezionata nella bottiglia "Torino".*

*La passione e l'attaccamento del proprietario al territorio si estrinseca anche nella affascinante collezione di oggetti di uso contadino esposti in un museo contiguo alla cantina e aperto al pubblico. La recente ristrutturazione, avvenuta nel rispetto dello stile originario ottocentesco, e la stanza riservata ai vecchi giocattoli contribuiscono all'immagine di una cantina moderna, accogliente e competitiva come le cantine nazionali e francesi più blasonate.*

VINI SELEZIONATI The selected wines Vins sélectionnés

Freisa di Chieri Secco DOC "Vivace" 2008



Collina Torinese Bonarda DOC "Secco Vivace" 2008



Collina Torinese Cari DOC 2008



CANTINA SPERIMENTALE  
CENTRO BONAFOUS  
CITTÀ DI TORINO

Strada Pecetto 34  
10023 Chieri TO  
Tel. +39 011 19527600  
Fax +39 011 19527601  
www.cantina.sperimentale.unito.it  
cantina.sperimentale@unito.it



CITTÀ DI TORINO



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 sovraturazione 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 Turin City authorities and the Faculty of Agriculture of Turin University (DIVAPRA, Microbiology and Agicultural 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 cleaning-up), 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 Turin (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.

VINI SELEZIONATI The selected wines Vins sélectionnés

Freisa di Chieri Secco DOC Superiore "La Borbogliosa" 2007

Freisa di Chieri Secco DOC "La Borbogliosa" 2007



*L'attività sperimentale viticole ed oenologica 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 oenologiques 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.*



## AZIENDA AGRICOLA RONCO CASIMIRO

Strada Valle Ceppi 3  
10020 Baldissero Torinese TO  
Tel. e Fax: +39 011 9408264



Questa piccola azienda a conduzione familiare è situata a pochi passi dal Parco di Superga sulla collina di Torino. Da cinque generazioni la famiglia Ronco, dal fondatore Francesco all'attuale conduttore Casimiro, coltiva i vigneti ricavandone le uve tipiche del territorio: Freisa e Cari. Quest'ultima è diffusa in un'area limitata della Collina Torinese. Tradizionalmente i vini, prodotti in azienda, venivano venduti sfusi ai privati ed alle trattorie della zona. Giuseppe, padre di Casimiro, decise di fare il salto di qualità imbottigliando la propria produzione, valorizzandone così l'immagine, specie quella del raro Cari sino a quel momento diffuso solo nella stretta cerchia familiare. Di conseguenza, venne costruita una nuova cantina dotata di vasche ed attrezzature moderne. La lungimiranza di questa famiglia, il cui nome è saldamente legato a quest'area produttiva, è sotto gli occhi di tutti grazie alla fama raggiunta oggi dal "piccolo grande" Cari. I vigneti sono situati a 450 metri sul livello del mare, con elevata pendenza, ricchi di tufo ed esposti a sud-ovest. Un importante bastione per la difesa dei vitigni autoctoni tipici del territorio, sito a pochi minuti dal centro di Torino.

This small family operated winery is situated near to Parco Superga in the Collina Torinese. For five generations the Ronco family, beginning with founder Francesco to current manager Casimiro, have cultivated the typical grape vines of the area known as Freisa and Cari with the latter covering a limited zone of the Collina Torinese area. Traditionally the wines produced at this winery used to be sold in large quantities privately to restaurants in the area. Giuseppe, Casimiro's father, decided to bottle this wine increasing the wine's image as that of a rare "Cari" once only available to the family circle. As a consequence, a new cellar was built together with large vats and modern wine-making equipment. The longevity of this family, whose name is strongly linked to this production area, guarantees fame to the locally baptised "tiny-large" Cari. The winery is situated at 1,500 ft above sea level on an elevated incline, rich with rock and facing towards the south-west. This shelters and protects the native vines which are situated only a few minutes from downtown Torino.

*Cette exploitation familiale est située à proximité du Parc de Superga, sur la colline de Torino. Depuis cinq générations, la famille Ronco, du fondateur Francesco à l'actuel propriétaire, Casimiro, cultive les vignes de cette zone en y obtenant les raisins typiques du terroir: Freisa et Cari. Ce dernier est répandu sur une surface très limitée de la Colline Turinoise.*

*Traditionnellement, les vins vinifiés sur l'exploitation, étaient vendus en vrac aux auberges et aux particuliers de la zone. Giuseppe, père de Casimiro, décide d'entreprendre le saut de qualité et de mettre en bouteille sa production, en valorisant l'image, surtout celle du rare Cari dont l'usage était, alors, limité à la famille.*

*De conséquence, on construit une nouvelle cave disposant de cuves et matériel moderne. La clairvoyance de cette famille, dont le nom est fortement lié à cette aire de production, est sous les yeux de tout le monde avec la renommée actuelle du "grand petit" Cari. Ces vignes exposées à sud-ouest sont situées à 450 mètres d'altitude, sur des terrains en forte pente et riches de tufs; elles représentent un important bastion pour la défense des cépages autochtones de ce territoire, à quelques minutes seulement du centre de Torino.*

### VINI SELEZIONATI The selected wines Vins sélectionnés

Freisa di Chieri Secco DOC "Vivace" 2008

Freisa di Chieri Secco DOC "Fermo" 2008



## 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 agroambientale che il tempo ha lasciato pressoché integro. Le tecniche di lavorazione sia in vigneto sia in cantina sono mirate ad ottenere un prodotto 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 azienda ad assaggiarli.

Oggi l'Azienda agricola Rossotto coltiva circa 7 ettari di vigneto tra i comuni di Cinzano Torinese e Moncuoco. 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 Turin hills, 1,700 ft above sea level. It produces quality wines in an agricultural environment that time has left practically untouched. The wine-making technique adopted, in the vineyard and in the cellar, aims to create an extremely genuine product 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 cultivates about 15 acres of vineyards between the towns of Cinzano and Moncuoco, on the borders of the provinces of Asti and Turin, and it produces the DOC Collina Torinese, Freisa di Chieri and other 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 specialities in the adjacent shop.

### VINI SELEZIONATI The selected wines Vins sélectionnés

Freisa di Chieri Secco DOC Superiore "Sun Si" 2006

Collina Torinese Barbera DOC 2007

Collina Torinese Malvasia DOC "Deliziosa" 2008

Freisa di Chieri Secco DOC "Vivace" 2008

Collina Torinese Bonarda DOC "Secco" 2008



*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. Les techniques utilisées dans le vignoble et dans le chai ont pour but d'obtenir un produit avec les plus grandes garanties du point de vue sanitaire et en absence de pesticides.*

*En œuvrant 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 les Rossotto cultivent environ 7 hectares de vignobles entre les communes de Cinzano Torinese (Torino) et Moncuoco (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 (AOC) Rosso Eclisse, intéressant cru charpenté ayant été 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



VINI SELEZIONATI    The selected wines    Vins sélectionnés

Freisa di Chieri Secco DOC 2007

Freisa di Chieri Secco DOC "Vivace" 2008

Freisa di Chieri Secco DOC 2008

Collina Torinese Barbera DOC 2008



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.

*L'exploitation se trouve auprès de la ferme Tetti Pozzo, sur les collines qui dominent 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.*

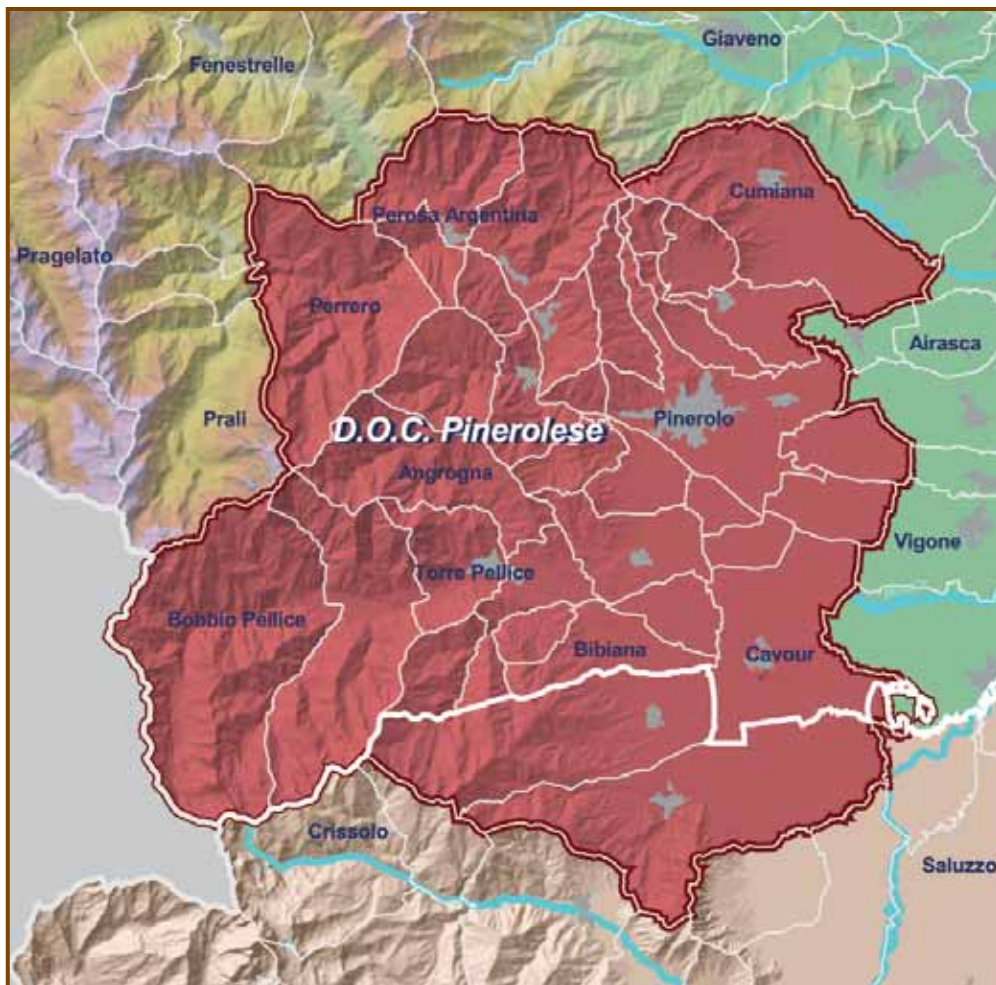
*L'excellente exposition des terrains, le soin du vignoble et les caractéristiques du sol sont des facteurs qui disposent à la réalisation d'un potentiel qualitatif élevé pour la vinification. En ce qui concerne la pédologie, les collines des alentours sont, en effet, riches d'oxydes qui confèrent une 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.*



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 colturali, 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 ammucchiati 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 (Appellation d'Origine Contrôlée) "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'œnologie 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 fagots 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 Ier 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 (max. 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 (AOC) 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.

#### **Pineroles 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.

#### **Pineroles 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.

#### **Pineroles 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.

#### **Pineroles 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).

#### **Pineroles 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).

#### **Pineroles 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).

#### **Pineroles 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.*

#### **Pineroles 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.*

#### **Pineroles 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 Azienda Agricola di Romano Beatrice - Pinerolo    | ◆ 1999 | ● (ha) 1,2  | ■ 4.000  |
| Bruno Daniela Azienda Agricola - Pinasca              | ◆ 2001 | ● (ha) 2    | ■ 7.000  |
| Cantina Dora Renato - Frossasco                       | ◆ 1967 | ● (ha) 12   | ■ 50.000 |
| Coutandin Daniele Azienda Agricola - Perosa Argentina | ◆ 1997 | ● (ha) 0,70 | ■ 3.000  |
| Il Tralcio srl - Bricherasio                          | ◆ 2002 | ● (ha) 140  | ■ 90.000 |
| La Chabranda - Pomaretto                              | ◆ 2004 | ● (ha) 0,16 | ■ 700    |
| Scuola "Malva Arnaldi" - Bibiana                      | ◆ 1931 | ● (ha) 4    | ■ 5.000  |

◆ ANNO DI FONDAZIONE  
Year established  
*Année de fondation*

● SUPERFICIE VITATA TOTALE (ha)  
Total production surface area (acres)  
*Superficie viticole totale (ha)*

■ PRODUZIONE ANNUA TOTALE (bottiglie)  
Total annual production (bottles)  
*Production annuelle totale (bouteilles)*





**AZIENDA AGRICOLA  
BEA DI ROMANO  
MARIA BEATRICE**

Strada Santa Caterina 8  
10064 Pinerolo TO  
Tel. e Fax: +39 0121 73030  
Tel. +39 335 6824880  
www.merendaconcorvi.it  
info@merendaconcorvi.it



Francesco Romano, impresario edile, nel 1999 dà 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 vocato già nel 700 alla viticoltura. 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 porta ad investire sul Barbera, vitigno piemontese più rappresentativo e sul foresto 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 the 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 Turin and the Olympic mountains, was the starting point of a dream of giving prestige back to a territory that wine has been making 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, which led him 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.

VINI SELEZIONATI The selected wines Vins sélectionnés

Pinerolese Barbera DOC "Merenda con Corvi" 2006



*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 AGRICOLA BRUNO DANIELA

Via Nazionale 66  
10060 Pinasca TO  
Tel. e Fax: +39 0121 800722  
arcudi.bd@libero.it



### VINI SELEZIONATI The selected wines Vins sélectionnés

Pinerolese Ramie DOC 2007

Pinerolese Rosso DOC "Arcudi" 2006



L'azienda agricola Bruno Daniela, a 600 m. s.l.m., nasce per realizzare un sogno antico: tramandare i valori ed i riti preziosi del mondo agricolo montano anche attraverso i colori ed i sapori dei suoi prodotti. Specializzata nella coltivazione biologica per la produzione di vino, frutta, confettura e miele, l'azienda si estende su circa 7 ettari, di cui 2 coltivati a vite. Le due vigne aziendali sono site nel comune di Pinerolo: una in pianura ed una in collina. Dalla prima, composta dai vitigni Barbera, Bonarda, Freisa e Neretto, si produce il Pinerolese Rosso DOC oltre ad un vino da tavola rosso frizzante naturale di nome Briuss. La vigna in collina, negli ultimi anni è stata in parte reimpiantata con vitigni Barbera e Dolcetto e di recente con l'autoctono Doux d'Henry, vinificato già nel 2004 con l'acquisto di uve da altri viticoltori locali. Dal 2005, a seguito dell'affitto di una piccola vigna nel comune di Pomaretto, è iniziata la produzione del vino Pinerolese Ramie ottenuto da uve Avana, Avarengo, Neretto ed una piccola percentuale di Barbera.

Attualmente i prodotti sono in vendita presso la cooperativa agricola "Amount e Aval" di Perosa Argentina, al civico 20 di via Roma, e si possono degustare in abbinamento alle specialità gastronomiche del territorio presso l'agriturismo "Cit e Bun" annesso all'azienda.

The Bruno Daniela winery is located 600 metres above sea level. It was established to fulfil a long-standing dream: to pass down the values and precious rituals of the mountain agricultural world through the personalities and flavours of their products. It specialises in the biological cultivation of wine, fruits, preserves and honey. The total operation covers around 17 acres in which about five acres are dedicated to vine-growing. The farm's two vineyards are found in the community of Pinerolo, the first on flat land and the other on a hill. The former is composed of Barbera, Bonarda Freisa and Neretto varieties used to produce Pinerolese Rosso DOC in addition to a natural, semi-sparkling, red table wine called "Briuss". The vineyard on the hill has been undergoing replanting in recent years with the Barbera and Dolcetto varieties, and more recently with the Doux d'Henry grape, which was processed for the first time in 2004 using grapes purchased locally. Since 2005, using land leased in the village of Pomaretto, production of Pinerolese Ramie has begun, with the Avana, Avarengo, Neretto varieties and a small percentage of Barbera.

The products are currently sold by the agricultural co-operative "Amount e Aval" at 20 Via Roma in Perosa Argentina, and they can also be tried together with local delicacies at the "Cit e Bun" farm shop annexed to the winery.

*L'exploitation de Daniela Bruno se trouve à 600 mètres d'altitude et naît pour réaliser un ancien rêve: transmettre les valeurs et les précieux rites du monde rural de montagne, à travers aussi les couleurs et les saveurs de ses produits. Spécialisée dans la production biologique de vins, fruits, confitures et miel, la surface cultivée est de 7 hectares dont 2 environ à vignoble. Les deux vignes sont situées sur la commune de Pinerolo, une en plaine et une en colline. La première à cépages Barbera, Bonarda et Neretto, reconnus DOC (AOC) produit le vin Pinerolese Rosso et un vin de table rouge, naturellement pétillant, appelé «Briuss».*

*Le vignoble en colline, dans les dernières années, a été en partie replanté en Barbera et Dolcetto et récemment en cépage autochtone Doux d'Henry, déjà vinifié en 2004 avec des raisins achetés chez d'autres vignerons du lieu.*

*Depuis 2005, suite à la location d'une petite vigna sur la commune de Pomaretto, a débuté la production du vin Pinerolese Ramie obtenu à partir des raisins Avana, Avarengo, Neretto et en moindre pourcentage de Barbera.*

*Les produits sont actuellement mis en vente directement par la coopérative agricole «Amount e Aval» de Perosa Argentina, au numéro 20 de via Roma et peuvent être dégustés avec les spécialités gastronomiques du terroir auprès de la ferme auberge de l'exploitation «Cit e Bun».*

## 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 well-known 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 The selected wines Vins sélectionnés

Pinerolese Doux D'Henry DOC 2008

Pinerolese Rosso DOC "Argal" 2005



*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 aux divers types de vins compris dans la DOC (AOC) 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 continuel au cellier.*



## AZIENDA AGRICOLA COUTANDIN DANIELE

Borgata Ciabot 12  
10063 Perosa Argentina TO  
Tel. e Fax: +39 0121 803473  
Tel. +39 347 1207332  
Tel. +39 338 4416627  
ramie.coutandin@apimedia.it

### COUTANDIN



VINI DI MONTAGNA

VINI SELEZIONATI The selected wines Vins sélectionnés

Pinerolese Ramie DOC 2006



La piccola azienda, creata nel 1997 da Giuliano e Laura Coutandin, dal 2008 è nelle mani del figlio Daniele. In pochi anni è riuscita a crescere, accorpando numerosi fazzoletti di terreno, con il recupero di vigneti in via di abbandono, ed ora con nuovi impianti.

Gli obiettivi iniziali dell'azienda, nata quasi per scommessa, erano di verificare le potenzialità viticole di questa zona montana e di riportare in auge il Ramie, vino già amato dal Cardinale Richelieu e più volte citato da Luigi Veronelli nei suoi scritti.

I vigneti siti nei comuni di Perosa Argentina e Pomaretto ad altitudine compresa tra i 650 e gli 800 metri sono un vero esempio di "viticoltura eroica". A Pomaretto si coltiva su terrazzamenti e la pendenza è tale da richiedere l'uso di una monorotaia per il trasporto dei materiali e dell'uva.

Ottenuto da uve di vitigni locali tra cui Avana, Avarengo, Neretto (Chatus), Bequet e Barbera, il Pinerolese DOC Ramie, viene vinificato, conservato, fatto maturare in acciaio e sottoposto a numerosi travasi. Dopo circa due anni si imbottiglia senza preliminari operazioni di chiarifica e filtrazione. La famiglia Coutandin lavora soprattutto per la salvaguardia dell'ambiente, promuovendo l'immagine di un territorio ricco di storia e di una componente paesaggistica tutta da scoprire.

The small wine-making concern founded by Giuliano and Laura Coutandin in 1997, has been run by their son Daniele since 2008. In just a few years they have succeeded in grouping together numerous small plots of land, recovering abandoned vineyards and replanting them.

The initial goals of the farm, which was created almost as a wager, were to verify the wine-making potential of this mountain area and to revive a wine known as Ramie, which was a favourite of Cardinal Richelieu, and was often mentioned by Luigi Veronelli in his articles.

The vineyards located in the towns of Perosa Argentina and Pomaretto, at an altitude of 650 to 800 metres above sea level, are a true example of "heroic wine-making". In Pomaretto, the vineyards are perched on terraces, on such a steep slope that a monorail is used to transport both materials and the grapes themselves.

Pinerolese DOC Ramie is obtained from local vines such as Avana, Avarengo, Neretto (Chatus), Bequet and Barbera, and once prepared, it is stored in steel vats, and decanted several times. After about two years, it is bottled, without clarification or filtering.

The Coutandins put a great deal of effort into protecting the environment, promoting the image of a land with a rich past and a landscape with plenty to offer.

*La petite exploitation, créée en 1997 par Giuliano et Laura Coutandin, depuis 2008 est gérée par le fils Daniele. En quelques années elle s'est agrandie en réunissant de nombreux mouchoirs de terre et en récupérant des vignes en voie d'abandon, maintenant aussi avec de nouvelles implantations.*

*Les objectifs initiaux de cette cave, quasiment fruit d'un pari, étaient de vérifier le potentiel viticole de cette zone de montagne et de reporter à l'apogée le vin Ramie, déjà apprécié par le Cardinal Richelieu et très souvent cité par Luigi Veronelli dans ses articles.*

*Les vignes de Perosa Argentina et Pomaretto, à des altitudes comprises entre 650 et 800 mètres, sont un véritable exemple de «viticolture héroïque». A' Pomaretto, zone aménagée en terrasses, la pente est telle que le transport des matériaux et des raisins se fait par monorail.*

*Obtenu de raisins locaux dont Avana, Avarengo, Neretto (Chatus), Becuét, Barbera, le Pinerolese DOC Ramie est vinifié, conservé, affiné dans l'acier et soumis à de nombreux soutirages. Après deux ans environ, la mise en bouteille s'effectue sans préalables opérations de clarification et filtration.*

*Les Coutandin travaillent surtout pour la sauvegarde du milieu naturel, en promouvant l'image d'un territoire riche d'histoire et d'une composante de milieu naturel encore à découvrir.*

## IL TRALCIO SRL

Via Vittorio Emanuele II 2  
10060 Bricherasio TO  
Tel. +39 0121 599052  
Fax +39 0121 349063  
www.iltralcio.com  
iltralciosrl@libero.it



La viticoltura del Pinerolese pedemontano, zona in cui opera "Il Tralcio", 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 sia autoctoni sia provenienti da diverse zone.

Quest'azienda svolge una funzione fondamentale sia a livello di commercializzazione sia di programmazione della produzione locale, considerata 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 sulla tipicità dei propri prodotti producendo tutte le tipologie della DOC Pinerolese, che annovera anche alcuni "vini rari" come il Pinerolese Doux d'Henry e Ramie.

L'innalzamento della qualità, raggiungibile attraverso la ridefinizione delle tecniche colturali e l'impegno dei viticoltori, è uno degli obiettivi perseguiti dalla Cooperativa Cantina Sociale di Bricherasio, fondata nel 1984, all'interno della compagine sociale de Il Tralcio.

Il Tralcio operates in the Pinerolese foothill area and has most of the main characteristics of Torinese viticulture, the most important being the presence of many small producers that cultivate many varieties, both native and other types coming from the various surrounding areas.

Il Tralcio predominantly carries out both marketing and business development functions for local production. They have a fundamental role for the preservation and the protection of land which would otherwise have remained fallow.

Particularly giving importance to Pinerolese viticulture development, Il Tralcio emphasizes local products with the production of all types of Pinerolese DOC wines also investing in "rare wines" such as "Doux d'Henry" and "Ramie". One of the goals that Il Tralcio continuously seeks is the improvement of wine quality. This important goal can be reached by perfecting cultivation techniques as part of a joint commitment with other wine-makers that participate in the "Cooperativa Cantina Sociale di Bricherasio" - created in 1984 - as apart of Il Tralcio.

### VINI SELEZIONATI The selected wines Vins sélectionnés

Pinerolese Rosso DOC "Concaverde" 2008

Pinerolese Barbera DOC 2008

Pinerolese Freisa DOC 2008

Pinerolese Dolcetto DOC 2008

Pinerolese Rosato DOC 2008



*La viticulture de la zone du Pinerolese qui s'étend au pied des monts, zone d'action de «Il Tralcio», 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 fondamentale, aussi bien au niveau de la commercialisation que de la programmation de la production locale, considérée fondamentale 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 typicité des produits, en investissant sur toutes les typologies de la DOC (AOC) Pinerolese, qui comprend de nombreux vins dits «rares», tels que le Pinerolese Doux d'Henry et Ramie.*

*Un des principaux objectifs de la Cave Coopérative de Bricherasio fondée en 1984 et appartenant au groupe sociétaire de «Il Tralcio» est la hausse qualitative qui peut être obtenue grâce à une nouvelle définition des techniques culturales et à l'engagement des viticulteurs.*



## LA CHABRANDA

Via Erminio Long 28  
10063 Pomaretto TO  
Tel. e Fax: +39 0121 82018  
www.agriturismolachabranda.it  
chiab@alpmidia.it



VINI SELEZIONATI The selected wines Vins sélectionnés

Pinerolese Ramie DOC 2007

T



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 vine-growing 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 agro-touristique declinable en possibilités d'hébergement et dégustation de produits et plats typiques préparés selon les anciennes recettes locales. Le Pinerolese DOC (AOC) 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.*

## 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 dedito 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 Vins sélectionnés

Pinerolese Barbera DOC "Castelfiore" 2007

Pinerolese Bonarda DOC "Le Broppe" 2008



*L'Ecole théorique et pratique Malva Araldi 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 oenologie 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 sobtiennent les Barbera, Bonarda, Freisa et autres vins de table dérivants de cépages autochtones et allochtones. Le Perle di Malva, vin mousseux Méthode Traditionnelle dérivé de cépages mineurs à grain blanc et le Passito di Malva, vinifié après le passerillage naturel de raisins aromatiques locaux et internationaux, méritent une attention particulière.*

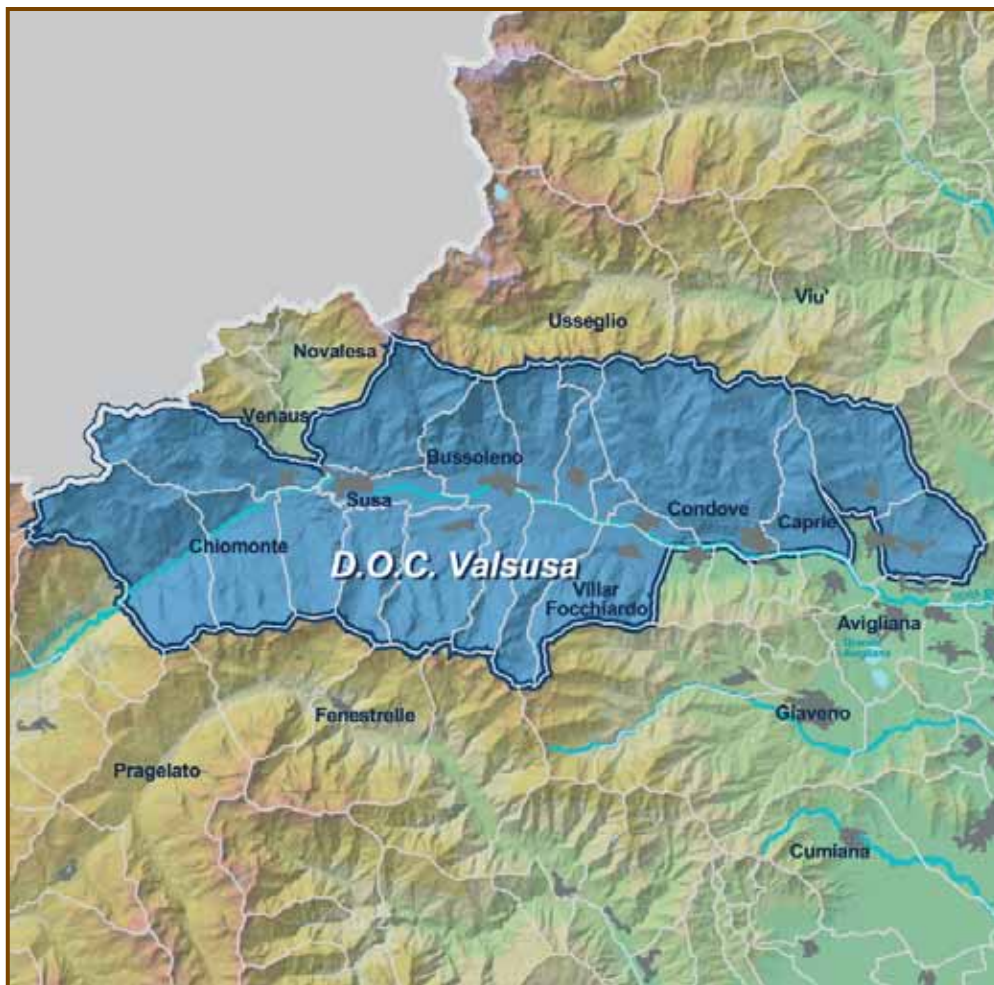






LA VALSUSA - The Valsusa - *La Vallée de Suse*





## 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 XVIIIème 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 phylloxéra, 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 et 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: Avana 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: Avana 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 with hints of wood.

Minimum alcohol level: 11% vol.

Recommended serving temperature:  
14-16° C (57 - 61° F).

## LA DOC (AOC) VALSUSA

### Valsusa

*Cépage: Avana 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 DE LA VALLÉE DE SUSE*

|  |        |            |          |
|--|--------|------------|----------|
| Carlotta Azienda Agricola - Borgone Susa   | ◆ 1991 | ● (ha) 1   | ■ 1.540  |
| Casa Ronsil Azienda Agricola - Chiomonte   | ◆ 2002 | ● (ha) 1,8 | ■ 4.000  |
| Clarea - Chiomonte                         | ◆ 1999 | ● (ha) 7   | ■ 15.000 |
| Martina Azienda Agricola - Giaglione       | ◆ 1997 | ● (ha) 2,4 | ■ 10.000 |
| Occitania - Mattie                         | ◆ 1995 | ● (ha) 0,8 | ■ 2.000  |
| Pelissero Azienda Agricola - Meana di Susa | ◆ 1999 | ● (ha) 2   | ■ 5.000  |

◆ ANNO DI FONDAZIONE  
Year established  
*Année de fondation*

● SUPERFICIE VITATA TOTALE (ha)  
Total production surface area (acres)  
*Superficie viticole totale (ha)*

■ PRODUZIONE ANNUA TOTALE (bottiglie)  
Total annual production (bottles)  
*Production annuelle totale (bouteilles)*



## AZIENDA AGRICOLA CARLOTTA

Via Condove 61  
10050 Borgone Susa TO  
Tel. e Fax: + 39 011 9646150  
www.vinicarlotta.com  
az.carlotta@libero.it



Alcuni anni prima che nascesse la DOC Valsusa quest'azienda aveva già intrapreso la strada della valorizzazione dell'arte vinicola della Valle, riportandone alla luce dopo anni di oblio, i valori culturali e storici. Quest'azienda, con l'ausilio delle migliori tecniche enologiche, produce vini provenienti da vigneti terrazzati favorevolmente esposti a sud.

Gli alti muri di contenimento in pietra favoriscono la giusta maturazione delle uve.

I vigneti, rinnovati negli ultimi decenni, risultano ora costituiti da poche varietà che meglio si adattano alle condizioni pedo-climatiche dei diversi areali.

I sapienti uvaggi e la vinificazione separata dei diversi vigneti consentono di esaltare le rispettive potenzialità enologiche ed originare vini dalle peculiari caratteristiche organolettiche.

Dalla borgata Costa di Borgone sino alla frazione Ramats di Chiomonte, ad oltre 700 metri di altitudine, nascono le prelibate uve dei vitigni Barbera, Neretta Cuneese, Ciliegiolo, Gamay ed ovviamente Avana.

Some years before the DOC "Valsusa" was born, this winery had already begun reinventing the art of wine-making after its near disappearance from the area.

With the help of the best oenological technology available, this winery produces wines that come from terraced vineyards where the favorable southerly exposure and the high stone retention walls make for the perfect maturing of grapes.

The reinvigorated vines of the last 10 years consist of a few varieties that are well adapted to the specific climatic conditions of the area. Expert grape cultivation and separate wine-making for different varieties allows an increase in oenological potential that creates wines with unique organoleptic characteristics. Starting from the small hamlet of Costa di Borgone, to the tiny village of Ramats di Chiomonte, and extending to over 2,000 ft of altitude, are where the Barbera, Neretta, Ciliegiolo, Gamay and obviously Avana varieties are grown.

VINI SELEZIONATI The selected wines Vins sélectionnés

Valsusa DOC "Costa Oro" 2008



*Quelques années avant la naissance de la DOC (AOC) Valsusa, cette exploitation avait déjà entrepris le chemin de la valorisation de l'art vinicole de la Vallée en mettant en évidence, après des années d'oubli, ses valeurs culturelles et historiques.*

*Avec l'aide des meilleures techniques oenologiques, elle produit des vins issus de terrasses où la bonne exposition à sud et les grands murs de soutien en pierre favorisent la juste maturation des raisins.*

*Les vignobles rénovés dans les dernières décennies résultent maintenant constitués de quelques variétés qui mieux s'adaptent aux conditions pédoclimatiques des diverses zones.*

*Les savants assemblages et la vinification séparée des différentes parcelles permet d'exalter le potentiel oenologique spécifique et fournir des vins aux caractéristiques organoleptiques particulières. Depuis le hameau Costa de Borgone jusqu'à la bourgade Ramats de Chiomonte, à plus de 700 mètres d'altitude, naissent les délicieux raisins Barbera, Neretta, Ciliegiolo, Gamay ...et bien évidemment Avana.*



## CASA RONSil

Via Vittorio Emanuele II 69  
10050 Chiomonte TO  
Tel. + 39 347 9889189  
Fax + 39 0122 54218  
www.casaronsil.it  
casaronsil@orange.fr



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 Becuét, forma il binomio classico di uve autoctone valsusine. Entrambe sono vinificate 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, ed i vigneti, i più alti, non solo della Valle di Susa, ma di tutto il Piemonte, che sfruttano al meglio i terrazzamenti con i filari, reimpiantati in parte dopo l'epidemia di fillossera ed in parte dopo la Seconda Guerra Mondiale. 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 Ronsil 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", primo esperimento con più vitigni autorizzati quali: Avanà, Becuét, 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.

Franck Thollet, a Frenchman emigrated for love and married and settled in Chiomonte, now cultivates along side his father-in-law the areas originally belonging to his in-laws. A near typical mountain winery with vines, the highest ones not only of the Susa Valley but of the whole Piedmont, on a steep incline which hug the terraces with replanted vines that were partly laid down after the phylloxera epidemic and in part after WWII. 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 Ronsil 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 varietals like: Avanà, Becuét, Barbera, Dolcetto and Chatus.

### VINI SELEZIONATI The selected wines Vins sélectionnés

Valsusa DOC "Fortunato" 2007



Valsusa DOC "San Bartolomeo" 2007



*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, particulièrement, en est le symbole et avec le Becuét 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 les vignobles, les plus hauts non seulement de la Vallée de Susse mais du Piémont, qui exploitent au mieux les terrasses avec les rangs replantés, en partie après le phylloxéra et en partie après la Seconde Guerre Mondiale. Les vins produits proviennent de quatre zones viticoles, "crus" comme dirait Franck: la Voute, le Puy, les Finières et la Roche du Bau.*

*Maison Ronsil 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», première expérimentation avec des cépages autorisés: Avanà, Becuét, Barbera, Dolcetto et Chatus.*



## CLAREA

Via Vittorio Emanuele II 30  
10050 Chiomonte TO  
Tel. + 39 335 1430386  
Fax +39 0122 54719  
turio@libero.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 barrriques 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

Valsusa DOC "Clos" 2007

Valsusa DOC "Colombier" 2007

Valsusa DOC "Signou" 2008



*Cette coopérative, née en 2000, de l'association de jeunes entrepreneurs du lieu, représente le premier pas du renouvellement de la vitivinicolture de la Vallée de Suse.*

*La production, initialement axée exclusivement sur l'Avanà (Signou), s'est successivement élargie et différenciée et aujourd'hui la coopérative vinifie aussi les cépages traditionnels du Piémont tels que le Dolcetto et le Barbera (en version affinée en barriques de roivre pendant 12 mois, aussi) toujours comme DOC (AOC) Valsusa.*

*Depuis 2003, le Primeur, fruit de la macération carbonique, très aromatique et aux saveurs marquées de fraise et fruits rouges, complète une gamme placée sous le signe de la viticulture héroïque, tradition et prestige de ces montagnes.*

*Cépages autochtones, idées et technologies modernes, fort engagement, participation à de nombreuses manifestations, même en dehors du territoire, le futur de la viticulture de la Vallée de Suse se met toujours plus à l'heure de la philosophie de cette coopérative dont les vins peuvent être achetés au magasin de la bourgade «Maddalena» de Chiomonte (sur commande, en hiver, en appelant Andrea Turio au: +39 335 1430386).*



## AZIENDA AGRICOLA MARTINA

Fraz. San Rocco 10  
10050 Giaglione TO  
Tel. e Fax: + 39 0122 629264  
www.agriturismogiaglione.it  
creseren@libero.it



VINI SELEZIONATI The selected wines Vins sélectionnés

Valsusa DOC "Baricot" 2007

Valsusa DOC "Marguitto" 2006



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, Becuët, 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 vine-growing 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, Becuët, 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 vigne 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, Becuët, Gros Blanc) et internationaux (Pinot Noir, Chardonnay).*

*La ferme-auberge "Crè Seren", «Crête Seréine», 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.*

## OCCITANIA

Via La Losa 2 - fraz. Giordani  
10050 Mattie TO  
Tel. e Fax: + 39 0122 38444  
www.occitania.biz  
agriturismoccitania@yahoo.it



L'azienda orientata alla produzione biologica, ha sede in Mattie e conduce vigneti in Val di Susa, continuando un'antica 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 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.

In the municipality of Chiomonte, with vines that cling to the steep hillsides above the Dora Riparia river, it produces a wine from the 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 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

Valsusa DOC "Terre d'Occitania" 2007



*L'exploitation vouée à l'agriculture biologique se trouve à Mattie et gère des vignobles en Vallée de Susa, 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 rendent le Valsusa DOC (AOC) «Terre d'Occitania» un vin caractérisé par une forte identité territoriale.*



## AZIENDA AGRICOLA PELISSERO

Via della Losa 11/d  
10050 Meana di Susa TO  
Tel. +39 349 8373090  
Tel. e Fax: + 39 0122 396001  
www.pelisserovini.it  
pelissero.vini@libero.it



**Pelissero**  
AZIENDA AGRICOLA PELISSERO  
www.pelisserovini.it

VINI SELEZIONATI The selected wines Vins sélectionnés

Valsusa DOC "La Brunetta" 2008



Viticoltori da generazioni, i Pelissero, negli ultimi anni hanno intrapreso un percorso di valorizzazione delle loro uve che ha portato la loro azienda, situata a Meana di Susa, alla certificazione DOC dei propri vini, intraprendendo dal 2003 la conversione all'agricoltura biologica.

I vini prodotti prendono il nome dalle zone in cui sono ubicati i vigneti ed esaltano i vitigni locali che si declinano in Dolcetto e Avanà per "La Brunetta", le cui uve sono coltivate sotto i bastioni dell'omonimo forte, Avanà e Becuét per il "San Costans", conca che prende il nome dal santo protettore del paese, Avanà in purezza per il "L Custum" e Becuét per il "La Capela".

Nel processo di rinnovamento e crescita in atto, l'azienda si è dotata di moderne attrezzature di vinificazione.

L'antica struttura adibita a cantina si compone di tre locali sovrastanti: nel primo avviene la pigiatura dell'uva e la fermentazione del mosto; nel secondo viene messo il vino ad affinare; infine nel terzo locale, sotterraneo, per tutto l'anno il vino riposa ad una temperatura quasi sempre costante di 15°C in attesa dell'imbottigliamento.

The Pelissero family have been making wine for generations, and they converted to organic farming in 2003, a process that enhanced the output of their vineyards and won DOC certification for the wines produced on the farm in Meana di Susa.

The wines produced are named after the areas where the vineyards are located, and they bring out the best of the local grape varieties: Dolcetto and Avanà for "La Brunetta", the grape for which is grown under the ramparts of the fort by the same name, Avanà and Becuét for "San Costans", in a hollow named after the town's patron saint, pure Avanà for "L Custum", and Becuét for "La Capela".

As part of its ongoing modernisation and expansion, the farm has also been fitted out with the latest wine-making equipment.

The old building that contains the cellar is divided into three levels, one on top of the other: in the first, the grapes are pressed and the must ferments; the wine is left to refine in the second, and finally the wine is placed in the third, underground area for a whole year, to rest at an almost constant temperature of 15°C until it is bottled.

*Vignerons depuis des générations, les Pelissero, dans les dernières années, ont entrepris un parcours de valorisation de leurs raisins qui a conduit leur exploitation, située à Meana di Susa, à la certification DOC (AOC) de leurs vins et, depuis 2003, à la conversion à l'agriculture biologique.*

*Les vins produits prennent le nom des zones où se trouvent les vignobles et exaltent les cépages locaux qui se déclinent en Dolcetto et Avanà pour "La Brunetta", dont les raisins sont cultivés sous les bastions du fort homonyme, Avanà et Becuét pour le "San Costans", conca qui prend son nom du saint protecteur du village, Avanà pour le "L Custum" et Becuét pour le "La Capela".*

*Le processus de rénovation et croissance en cours a porté une dotation de modernes équipements de vinification.*

*L'ancienne structure faisant fonction de cave se compose de trois locaux superposés: le premier pour le foulage des raisins et la fermentation du moût, le second pour l'affinement du vin, le troisième, enfin, souterrain, pour le repos du vin, pendant toute une année à température quasiment constante de 15° C en attendant la mise en bouteilles.*



## 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*, 2008, 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, BUSO 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 Azienda Agricola Podere Macellio CALUSO       | 87  |
| Bison Rosanna Azienda Agricola - FORNO CANAVESE             | 88  |
| Cantina dei Produttori Nebbiolo di Carema - CAREMA          | 89  |
| Cantina Sociale del Canavese - CUCEGLIO                     | 90  |
| Cantina Sociale della Serra sca - PIVERONE                  | 91  |
| Cantine Briamara Azienda Vitivinicola - CALUSO              | 92  |
| Caretto Loris Livio Azienda Agricola SAN GIORGIO CANAVESE   | 93  |
| Cieck Azienda Agricola - AGLIE                              | 94  |
| Cooperativa Produttori Erbaluce di Caluso - CALUSO          | 95  |
| Favaro Benito - PIVERONE                                    | 96  |
| Ferrando Azienda Vitivinicola - IVREA                       | 97  |
| Giovanetto Adriano Giulio Azienda Agricola - SETTIMO VITONE | 98  |
| La Campore - CARAVINO                                       | 99  |
| Massoglia Azienda Agricola - AGLIE                          | 100 |
| Monticelli Maria Luisa - Fontecuore® SAN GIORGIO CANAVESE   | 101 |

|  |     |
|--|-----|
| Orsolani Azienda Agricola - SAN GIORGIO CANAVESE | 102 |
| Piatti Antonella Azienda Agricola - MAZZE        | 103 |
| Santa Clelia Azienda Agricola - MAZZE            | 104 |
| Tenuta Roletto - CUCEGLIO                        | 105 |

### LA COLLINA TORINESE

---

|   |     |
|---|-----|
| Balbiano Melchiorre snc di Balbiano Dr. Francesco & C. - ANDEZENO | 116 |
| Cantina sperimentale Centro Bonafous Città di Torino - CHIARI     | 117 |
| Ronco Casimiro Azienda Agricola BALDISSERO TORINESE               | 118 |
| Rossotto Stefano Azienda Agricola - CINZANO                       | 119 |
| Rubatto Guido Azienda Agricola di Rubatto Enrico - CHIARI         | 120 |

### IL PINEROLESE

---

|  |     |
|--|-----|
| Bea Azienda Agricola di Romano Maria Beatrice PINEROLO | 129 |
| Bruno Daniela Azienda Agricola - PINASCA               | 130 |
| Cantina Dora Renato - FROSSASCO                        | 131 |

|   |     |
|---|-----|
| Coutandin Daniela Azienda Agricola PEROSA ARGENTINA | 132 |
| Il Tralcio srl - BRICHERASIO                        | 133 |
| La Chabranda - POMARETTO                            | 134 |
| Scuola " Malva Arnaldi" - BIBIANA                   | 135 |

### LA VALSUSA

---

|  |     |
|--|-----|
| Carlotta Azienda Agricola - BORGONE SUSA   | 143 |
| Casa Ronsil - CHIOMONTE                    | 144 |
| Clarea - CHIOMONTE                         | 145 |
| Martina Azienda Agricola - GIAGLIONE       | 146 |
| Occitania - MATTIE                         | 147 |
| Pelissero Azienda Agricola - MEANA DI SUSA | 148 |



Coordinamento progetto

Project coordination

Coordination projet

Camera di commercio industria artigianato  
e agricoltura di Torino

Gianpiero Masera, Fabio Boerio, Sergio Arnoldi,

Realizzato in collaborazione con

In collaboration with

Réalisé 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

Selezione enologica

Oenological selection

Sélection œnologique

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, Maurizio  
Forgia, Umberto Genova, Vittorino Novello,  
Agostino Tarditi, Paolo Vercelli, Giuseppe Zeppa

L'organizzazione e la realizzazione delle varie fasi della  
selezione enologica sono state curate da

The various phases of the wine selection process were  
coordinated and organised by

*L'organisation et la réalisation des différentes phases de  
la sélection œnologique ont été suivies par*

Sergio Arnoldi, Sabrina Corvaglia, Guido Lisa

Redazione e revisione testi

Editing and revision of text

Rédaction et révision textes

Sergio Arnoldi, Guido Lisa, Sabrina Corvaglia,  
Gabiella Crusco, Rita Muzzillo

Aree viticole e schede produttori

Wine areas and winery charts

Aires viticoles et fiches des vigneron

Alessandro Felis

I testi del capitolo "La qualità nel vino" sono 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" sono di

**The chapter "The pleasure of wine" by**  
**Auteur des textes du chapitre "Le plaisir du vin"**

Alessandro Felis

I testi del paragrafo "La Strada Reale dei Vini Torinesi"  
sono di

**The chapter "The Royal Wine Road of Turin" 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

Traduzioni

Translations

Traductions

Versione inglese a cura di Deborah Craig Ragazzoni  
per Geolink sas e Matthew Vallarino

Versione francese a cura di Alessandro Felis

Fotografie

Photography

Photographies

Federico Anfusio, Luca Cavallo, Pietro Izzo, Marcello  
Marengo/Archivio Slow Food, Archivio Laboratorio  
Chimico Camera Commercio Torino

Cartografia computerizzata

Computer generated Maps

Cartographie informatisée

Sergio Gallo, CSI-Piemonte  
Gabiella Deandrea, CSI-Piemonte

Progetto grafico

Graphics

Conception graphique

Clips snc

Stampato da

Printed by

Imprimé par

L'Artistica di Savigliano srl - Ottobre 2009  
su carta ecologica certificata Acid Free

© 2009 Camera di commercio industria artigianato  
e agricoltura di Torino.

Tutti i diritti sono riservati. Vietata la riproduzione a terzi.

All rights reserved. Reproduction of text is  
prohibited without consent.

*Tous droits réservés. Reproduction interdite.*

Si ringraziano

Special thanks to

On remercie

Provincia di Torino - Assessorato all'Agricoltura, Montagna,  
Tutela fauna e flora, Parchi e aree protette  
CSI - Piemonte

Strada Reale dei Vini Torinesi - Qui comunicazione snc  
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