



“Torino DOC 2019-20”: i risultati

Il 19 ottobre, la premiazione ufficiale dei produttori selezionati dalla Camera di commercio di Torino

9 ottobre 2018 - Sono **45 le aziende vitivinicole** premiate nell'ambito di Torino DOC, la selezione enologica realizzata dalla Commissione di degustazione della Camera di commercio di Torino e dal suo Laboratorio Chimico.

Si tratta di **146 vini** che raccontano i territori da cui provengono: colline dolci oppure impervie, panorami noti o luoghi protetti e nascosti come tesori. Ogni vino porta con sé la storia delle aziende in cui è nato e l'impegno, la cura, la dedizione quotidiana delle persone che stanno dietro ad ogni bottiglia. Dagli ex impiegati Olivetti che si dedicano alla vigna fino alle aziende tradizionali che si riconvertono al biologico; dal vigneto urbano alle scuole dove nascono i vini sperimentali; dagli amici che, grazie alla coltivazione, recuperano terre abbandonate alle uve dal sapore unico grazie a caratteristiche irripetibili del terreno su cui sono coltivate.

I risultati della selezione quest'anno sono davvero unici, con una qualità più elevata rispetto alle edizioni passate: tra i 146 vini selezionati (con valutazione pari o superiore a 80/100) ben **32** sono stati giudicati **eccellenti** avendo ottenuto un punteggio di almeno 90/100, in aumento del **4%** rispetto alla scorsa edizione.

Grazie al progetto Torino DOC, sempre più spesso appassionati e curiosi scoprono Torino e le sue aree circostanti come terre di vini riconosciuti e apprezzati. Sono 7 le denominazioni torinesi: l'Erbaluce di Caluso (DOCG) e le DOC Carema, Canavese, Freisa di Chieri, Collina Torinese, Pinerolese e Valsusa.

Tra i compiti della Camera di commercio di Torino c'è quello legato alla loro certificazione a denominazione di origine: dai controlli di filiera dalla vigna alla cantina, al rilascio dell'idoneità per l'immissione in commercio delle partite di vino. **Dal 2005**, la Selezione enologica Torino DOC permette di impiegare queste funzioni "tecniche" a vantaggio dei produttori, dei consumatori e degli appassionati del vino.

La partecipazione alla selezione è riservata a tutti i produttori della provincia di Torino e a quelli con sede produttiva fuori provincia, ma situata nei territori previsti dai disciplinari delle 7 denominazioni. Di ogni vino, già classificato come DOC e DOCG, viene fatta un'analisi sensoriale (vista, olfatto, gusto) su apposite schede secondo il metodo "Union Internationale des Oenologues". Il tutto permette, in una decina di sedute di degustazione, di valutare i campioni presentati con riferimento alle numerose tipologie e ai diversi periodi di vendemmia.

Il 19 ottobre alle 17.30 è prevista la premiazione ufficiale delle aziende Torino DOC 2019-20. Saranno presenti: il Presidente della Camera di commercio di Torino **Vincenzo Ilotte**; il Presidente dell'Enoteca regionale dei Vini della Provincia di Torino **Gian Luigi Orsolani**; la Presidente del Consorzio per la Tutela e la valorizzazione dei vini DOCG di Caluso e DOC di Carema e Canavese **Caterina Andorno**; il Presidente del Consorzio di Tutela Vini DOC Freisa di Chieri e Collina Torinese **Luca Balbiano**; il Presidente del Consorzio di Tutela Vini Pinerolese **Luca Trombotto**; il Presidente del Consorzio per la Tutela e Valorizzazione dei Vini D.O.C. Valsusa **Andrea Croce** ed il Presidente della Strada Reale dei Vini Torinesi **Sandro Comotto**.

Al termine della cerimonia, evento clou del primo week end di Portici Divini, sarà possibile degustare il **vino "top"** proposto da ogni cantina. Nel banco assaggi presente nel cortile di Palazzo Birago per tutta la serata sarà infatti possibile gustare i vini premiati, proposti dall'Enoteca Regionale dei Vini della Provincia di Torino, accompagnati da alcune specialità dei Maestri del Gusto o in originali cocktail realizzati dai migliori barman torinesi con i vermouth di Torino.

Tutte le informazioni sulle aziende, le cantine e i vini, le storie e i volti dei produttori di Torino DOC 2019-20 sono raccontati sul sito **www.torinodoc.com** - **www.torinodoc.wine**. Uno strumento utile anche per andare direttamente a trovare i produttori, conoscendoli di persona, visitando cantine e vigne.

Per chi avesse poche occasioni di escursioni nelle aree enologiche torinesi, i vini di Torino DOC sono poi sempre più vicini grazie alla collaborazione delle enoteche - con il progetto Enoteca Diffusa - e dei ristoranti cittadini - con il progetto Torino Restaurant Week: proposte in grado di soddisfare tutti, dagli amanti delle cene nei locali della tradizione a chi frequenta i quartieri della *movida*.

I vini di Torino DOC, infine, si possono trovare anche all'Enoteca Regionale dei Vini della Provincia di Torino (www.enotecaregionaletorino.wine), istituzione senza fine di lucro che annovera la Camera di commercio di Torino tra i soci fondatori e che promuove la conoscenza e la diffusione dei vini del territorio.

DATI PRODUZIONE VINI DOC e DOCG 2017

Nella vendemmia 2017 la produzione di uva per le DOC e DOCG del Torinese ha visto una superficie produttiva dedicata di 501 ettari per un totale di 29.924 quintali di uva, equivalenti a un potenziale produttivo di 20.751 ettolitri, ossia più di 2 milioni e 700mila bottiglie.

La produzione complessiva in vino si concentra per il 71% nell'area del Canavese (di cui Erbaluce di Caluso 43%, Carema 2% e Canavese 26%), per il 21% nell'area della Collina Torinese (Freisa di Chieri 17% e Collina Torinese 4%), il restante 8% si divide tra Valsusa (1%) e Pinerolese (7%).

Per informazioni alla stampa:

Settore Comunicazione esterna e URP, Camera di commercio di Torino,

Tel 011 571 6657/2, relazioni.esterne@to.camcom.it, www.to.camcom.it/comunicatistampa