



Guida ai vini DOC della provincia di Torino

2007



Guide to the DOC wines of the province of Torino
Guide des vins DOC de la province de Torino



CAMERA DI COMMERCIO
INDUSTRIA ARTIGIANATO E AGRICOLTURA
DI TORINO

Guida ai vini DOC della provincia di Torino

Guide to the DOC wines of the province of Torino

Guide des vins DOC de la province de Torino

2007



CAMERA DI COMMERCIO
INDUSTRIA ARTIGIANATO E AGRICOLTURA
DI TORINO

In collaborazione con



Introduzione Foreword <i>Introduction</i>	4	A proposito dei bicchieri About stemware <i>À propos des verres</i>	20	I vini DOC della provincia di Torino DOC wines from the province of Torino <i>Les vins DOC (AOC) de la province de Torino</i>	41
La selezione enologica The Oenological Selection <i>La sélection oenologique</i>	6	Abbinamenti e successioni Food pairings and course orders <i>Accords et successions</i>	22	Enoteca Regionale dei Vini della Provincia di Torino Enoteca Regionale dei Vini della Provincia di Torino <i>Enoteca Regionale dei Vini della Provincia di Torino</i>	42
IL PIACERE DEL VINO	11				
The pleasure of wine <i>Le plaisir du vin</i>		Quando i vini della provincia di Torino incontrano il territorio (e non solo...) When wines from the province of Torino meet the territory (and that's not all...) <i>Quand les vins de la province de Torino rencontrent le territoire (et pas seulement...)</i>	27	I vitigni della provincia di Torino The grape varietals from the province of Torino <i>Les Cépages de la province de Torino</i>	45
Piccoli accorgimenti per gustare al meglio il vino A few tips to bring out the best from wine <i>Quelques petites astuces pour... mieux apprécier le vin</i>	12			Superfici e produzione vini DOC della provincia di Torino - 2006 DOC wine surfaces area and production in the province of Torino - 2006 <i>Superficies et production vins DOC (AOC) de la province de Torino - 2006</i>	62
Conservazione Conservation <i>Conservation</i>	13	LA PROVINCIA DI TORINO VITIVINICOLA	33		
Preparazione, servizio e degustazione Preparation, serving and tasting <i>Préparation, service et dégustation</i>	14	Wine-making in the province of Torino <i>La province de Torino viti-vinicole</i>			
		I Consorzi di Tutela Vini DOC della provincia di Torino Associations for the protection of DOC wines of the province of Torino <i>Les Syndicats de Sauvegarde Vins DOC (AOC) de la province de Torino</i>	37		



INDICE - Index - Sommaire

IL CANAVESE	63	IL PINEROLESE	103
Presentazione della zona An introduction to the area <i>Présentation de la zone</i>	64	Presentazione della zona An introduction to the area <i>Présentation de la zone</i>	104
Le DOC del Canavese The Canavese DOCs <i>Les DOC (AOC) du Canavese</i>	67	La DOC Pinerolese The Pinerolese DOC <i>La DOC (AOC) Pinerolese</i>	107
Le aziende e i vini selezionati del Canavese Producers and selected wines of the Canavese <i>Vignerons et vins sélectionnés du Canavese</i>	72	Le aziende e i vini selezionati del Pinerolese Producers and selected wines of the Pinerolese <i>Vignerons et vins sélectionnés du Pinerolese</i>	110
LA COLLINA TORINESE	89	LA VALSUSA	117
Presentazione della zona An introduction to the area <i>Présentation de la zone</i>	90	Presentazione della zona An introduction to the area <i>Présentation de la zone</i>	118
Le DOC della Collina Torinese The Collina Torinese DOCs <i>Les DOC (AOC) de la Colline Turinoise</i>	93	La DOC Valsusa The Valsusa DOC <i>La DOC (AOC) Valsusa</i>	121
Le aziende e i vini selezionati della Collina Torinese Producers and selected wines of the Collina Torinese <i>Vignerons et vins sélectionnés de la Colline Turinoise</i>	97	Le aziende e i vini selezionati della Valsusa Producers and selected wines of the Valsusa <i>Vignerons et vins sélectionnés de la Vallée de Suse</i>	122
Bibliografia Bibliography <i>Bibliographie</i>			129
Indice aziende Producers index <i>Index producteurs</i>			130



Ritorna, dopo un importante successo, la Guida ai vini DOC della provincia di Torino nata per promuovere la viticoltura torinese di qualità.

Questa seconda edizione si presenta ancora più ampia e ricca.

Ricca, innanzitutto, nei numeri: 35 aziende hanno partecipato alla selezione realizzata dalla Commissione di degustazione della Camera di commercio di Torino, con 113 campioni di vino: di questi ben 89 hanno ottenuto un punteggio di almeno 80/100, consentendo a 31 produttori di apparire nelle pagine che seguono.

Ricca nelle collaborazioni e nei contenuti: la Guida 2007, infatti, presenta per la prima volta l'Enoteca Regionale dei Vini della Provincia di Torino, nuovo partner del progetto. E, per soddisfare la curiosità degli enoappassionati, si arricchisce anche di un approfondimento sui vitigni, autoctoni e non, maggiormente diffusi nell'area torinese. Ma, soprattutto, questa è un'edizione particolare per la qualità dei vini che presenta, con ben 11 campioni giudicati "eccellenti". Un risultato straordinario per un territorio che da anni dedica tanto impegno e tanta cura alla produzione del vino di qualità. Un segnale ottimo 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.

Gli Albi dei vigneti per i vini DOC, gli Elenchi dei tecnici ed esperti degustatori, la Commissione di degustazione, l'Albo degli imbottiglieri, costituiscono gli indispensabili strumenti di garanzia e di valorizzazione della qualità, tutti gestiti in modo accorto e vigile dalla Camera di commercio, come previsto dalla legislazione nazionale e comunitaria. In particolare, avvalendosi dell'attività svolta dal Laboratorio Chimico camerale, la Commissione di degustazione esamina periodicamente i vini prodotti dalle aziende della provincia torinese e ne certifica l'idoneità per l'ottenimento della denominazione di origine.

Proprio la particolare perizia riconosciuta ai componenti della Commissione ha suggerito, qualche anno fa, di proporre ai produttori vitivinicoli torinesi una selezione enologica dei vini DOC locali per individuare, di anno in anno, le produzioni migliori.

I vini e i produttori che ritrovate qui sono, dunque, uno spaccato delle eccellenze che dal punto di vista enologico il nostro territorio sa offrire.

La prima edizione della Guida, apparsa nel 2006 come novità assoluta nel panorama editoriale piemontese, è stata particolarmente apprezzata dal pubblico di esperti e di enoappassionati, in Italia come all'estero. E, fatto per noi sorprendente, grazie anche alla chiarezza che la contraddistingue, è diventata strumento didattico in occasione di numerosi incontri con istituti alberghieri.

Si è rivelata, dunque, valida l'intuizione di far conoscere e raccontare ad un ampio pubblico i vini DOC della provincia, rendendo protagonisti di questa storia i produttori, veri testimoni dell'identità e della tradizione del nostro originale e differenziato patrimonio viticolo ed enologico. Un'intuizione che oggi, ancora di più a fronte dei risultati ottenuti, diventa per noi un impegno che si rinnova.

Alessandro Barberis

Presidente della Camera di commercio industria artigianato e agricoltura di Torino



After the success of last year's edition, we now present the new Guide to the DOC wines of the province of Torino, which was launched to promote quality winemaking in the Torino area. The second edition is even more comprehensive and packed full of information.

It contains facts and figures: 35 wineries were selected by the Tasting Commission set up by the Torino Chamber of Commerce, with 113 samples of wine; of these, no less than 89 obtained a score of 80/100, permitting 31 wine producers to appear in the pages that follow.

It reflects collaboration and content: for the first time, the 2007 Guide introduces the Regional Wine Cellar of Wines of the Province of Torino, a new partner in the project. And to satisfy the curiosity of wine enthusiasts, it also describes the most widespread native and other grape varietals in the Torino area.

But above all, this edition stands out for the quality of the wines it presents, with 11 samples judged "excellent". A superb result, in an area that has been investing plenty of commitment and hard work in the production of quality wine for many years. It is an excellent signal for the Torino Chamber of Commerce, which has always focused great attention on this sector, and is also responsible for certifying the DOC wines from the province.

The registers of vineyards for DOC wine, the lists of technicians and expert tasters, the Tasting Commission and the bottler's register are an indispensable tool that guarantees and draws attention to product quality, and are all managed competently and expertly by the Chamber of Commerce, in line with Italian and European legislation.

Assisted by the chemical laboratory of the Chamber of Commerce, the Tasting Commission periodically examines the wines produced by the wineries in the province of Torino, verifying their eligibility for DOC certification. A few years ago, the specific skills of the members of the Commission prompted them to suggest that Torino's winemakers should submit a selection of local DOC wines, so that the best output could be identified each year. The wines and producers in the Guide are therefore a cross-section of the oenological excellence that the province has achieved. The first edition of the Guide, published in 2006, was the first of its kind in Piemonte, and was a great success with the public of experts and wine lovers, in Italy and abroad. We were even gratified to learn that, because of the clarity of the presentation, it has been used as an educational tool for meetings at a number of hotel management schools.

The idea of presenting the DOC wines from the province to the general public has therefore proved to be a winner, but it would be nothing without the producers themselves, true testimonials of the identity and tradition of our original, varied vine-growing and winemaking heritage. Today, thanks to the results obtained so far, this idea is a commitment that we intend to maintain.

Alessandro Barberis

President of the Torino Chamber of Commerce Industry Crafts and Agriculture

Après un important succès, le Guide des vins DOC (AOC) de la province de Torino, né pour promouvoir la vitiviniculture turinoise de qualité, revient.

Cette seconde édition se présente encore plus ample et riche.

Riche, avant tout, dans les chiffres: 35 caves ont participé à la sélection réalisée par la Commission de dégustation de la Chambre de commerce de Turin, avec 113 échantillons de vin dont 89 ont totalisé un score d'au moins 80/100, permettant ainsi à 31 d'entre elles d'être présentes dans les pages qui suivent.

Riche en collaborations et contenus: le Guide 2007, en effet, présente pour la première fois l'Oenothèque régionale des Vins de la province de Turin, nouveau partenaire du projet. Et pour satisfaire la curiosité des passionnés de vins, il s'enrichit aussi d'un approfondissement sur les cépages autochtones et non les plus diffusés du territoire turinois.

Mais, surtout, c'est une édition particulière pour la qualité des vins qu'elle présente, avec bien 11 échantillons jugés «excellents». Un résultat extraordinaire pour un territoire qui, depuis des années, dédie tant de travail et de soin au vin de qualité. Un signal optimal pour la Chambre de commerce de Turin qui, depuis toujours, consacre une attention toute particulière à ce secteur, en exerçant, entre autres, la fonction de certification des vins à appellation d'origine de la province. Les Registres des vignobles pour les vins DOC (Aoc), les Listes des techniciens et experts dégustateurs, la Commission de dégustation, Le Registre des manipulateurs, constituent les indispensables instruments de garantie et valorisation de la qualité, tous gérés de façon avisée et attentive par la Chambre de commerce, comme prévu par les législations nationale et communautaire. En particulier, en se servant de l'activité exercée par le Laboratoire Chimique de la Chambre de commerce de Turin, la Commission de dégustation examine périodiquement les vins produits par les exploitations de la province turinoise et en certifie l'aptitude pour l'obtention de l'appellation d'origine.

C'est précisément la spécifique expertise reconnue aux membres de la Commission qui a suggéré, il y a quelques années, de proposer aux vignerons de la province turinoise une sélection œnologique des vins DOC (AOC) pour repérer, d'année en année, les meilleures productions. Les vins et les produits que vous y trouvez, sont un profil des excellences œnologiques que notre territoire sait offrir.

La première édition du Guide, apparue en 2006, comme nouveauté absolue dans le panorama éditorial piémontais, a été particulièrement appréciée par un public d'experts et de passionnés, en Italie comme à l'étranger. Et chose étonnante à nos yeux, grâce aussi à sa clarté, est devenue un instrument didactique pour des rencontres avec de nombreuses écoles hôtelières.

L'intuition de faire connaître et raconter à un vaste public les vins DOC (Aoc) de la province, a été valable: ceci en rendant protagonistes de cette histoire les producteurs, vrais témoins de l'identité et de la tradition de notre originale et divers patrimoine viticole et œnologique. Une intuition qui, aujourd'hui encore plus, face aux résultats obtenus, devient pour nous un engagement qui se renouvelle.

Alessandro Barberis

Président de la Chambre de commerce industrie artisanat et agriculture de Turin



LA SELEZIONE ENOLOGICA

La Camera di commercio di Torino, nell'ambito delle azioni promozionali a favore del settore vitivinicolo, ha inteso organizzare una seconda selezione dei vini DOC della provincia, per promuovere il meglio della produzione enologica del Torinese.

L'iniziativa, in collaborazione con la Federazione tra Consorzi di Tutela vini DOC Alto Piemonte e l'Enoteca Regionale dei Vini della Provincia di Torino, ha lo scopo di proseguire l'attività di selezione della migliore produzione enologica della nostra provincia già intrapresa durante il Salone del vino di Torino 2005. Come allora, i risultati delle sedute di degustazione rappresentano il punto di partenza per raccontare il nostro territorio vitivinicolo attraverso la pubblicazione di questa nuova edizione della guida.

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

THE OENOLOGICAL SELECTION

As part of its activities to promote the winemaking sector, the Turin Chamber of Commerce decided to organise a second selection of the DOC wines from the province, in order to promote the best production from the Turin area.

The initiative is organised jointly by the “Federazione tra Consorzi di Tutela vini doc Alto Piemonte” (Federation of associations for the protection of DOC wines from northern Piemonte) and the Regional Wine Cellar of the Wines of the Province of Turin, and it aims to continue the selection of the best local wine production begun during the Wine Fair held in Turin in 2005. Once again, the results of the tasting sessions represent the starting point for the presentation of local wine production in this new edition of our guide.

Only wine producers whose wineries are located in the Province of Turin were entitled to take part. The participating wines are made from grape which mainly originates from producers located in the wine producing areas of the seven “denominazioni di origine” or appellations 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 province's four distinct wine areas.

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

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 seconde sélection de vins DOC (AOC) de la province pour promouvoir les excellences de la production oenologique du Turinois.

L'initiative, en collaboration avec la Fédération des Syndicats des Vins DOC (AOC) «Alto Piemonte» et l'Œnotothèque Régionale des Vins de la Province de Turin, s'est positionnée comme continuation de l'activité de sélection de la meilleure production œnologique de notre province, déjà entreprise lors du Salon du Vin de Turin 2005. Les résultats des séances de dégustation, comme il y a deux ans, représentent le point de départ pour raconter notre territoire vitivinicole à travers la publication de cette nouvelle édition du guide.

La possibilité de participation est réservée aux seuls producteurs dont le siège de l'exploitation se trouve dans la province de Turin.

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.

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.

L'attività di quest'ultima 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.

Les échantillons présentés par les producteurs ont été examinés, de façon rigoureusement anonyme, par des commissions composées d'un minimum de cinq jusqu'à un maximum de sept 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.

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

The anonymous samples from the producers were examined with rigid and impartial criteria by commissions made up of five to seven members from the Torino Chamber of Commerce's register of professional and expert wine-tasters, who are periodically called upon to be part of the commissions that taste DOC wines from the province at the Chamber of Commerce's head office. The latter task usually consists of verifying the product's ability to match the parameters required by the respective production regulations, using organoleptic parameters. This mandatory test is conducted before the product is marketed, to obtain the "denominazione di origine" or DOC certification: the experience and familiarity with our wines of the members of the Commission ensure the necessary reliability and impartiality of the tests.





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". Il risultato finale di ogni campione è stato calcolato, dopo aver eliminato il punteggio più alto e quello più basso, attraverso la media aritmetica delle rimanenti valutazioni.

All this expertise contributes to the process of selecting the best oenological products of the area. This initiative is an ideal opportunity to go beyond the official tasting parameters (necessary to participate in the selection process) and to develop an intimate knowledge of the products' distinct qualities, giving an assessment based on a point system. Each member of the commission submitted his own specific assessment on special evaluation forms, in line with the principles of sensory analysis as prescribed by the "Union Internationale des Oenologues". After the eliminating the highest and the lowest scores, the final score was calculated for each sample by the numerical average of the remaining assessments.

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



Sono state complessivamente sei le sedute di assaggio necessarie per valutare ben 113 campioni di vino provenienti da 35 diverse aziende provinciali. Gli incontri si sono svolti nella Sala di degustazione della sede camerale. 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.

Six tasting sessions were needed to evaluate 113 samples of wine coming from 35 different wineries in the area. The sessions were conducted in the Tasting Room at the head office of the Chamber of Commerce in Torino. The first task of the commission was to ensure that the anonymity of the samples presented could be guaranteed, before tackling the various phases that produced the results illustrated in the pages of this guide.

Les séances de dégustation nécessaires ont été six, au total, pour analyser 113 échantillons de vin provenant de 35 diverses exploitations de la province. 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.

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 gli 89 vini selezionati ed una breve presentazione delle corrispondenti 31 aziende produttrici. La scheda aziendale ne descrive succintamente l'attività, la relativa produzione e contiene, inoltre, tutti i riferimenti al fine di agevolare il contatto diretto da parte del pubblico.



Depending on the score achieved, providing it was no lower than 80/100, every participating wine in this publication was rated in one of three specific brackets as envisaged by the regulations: good, from 80 to 84 out of a possible 100; very good, from 85 to 89, and excellent, from 90 upwards. To reflect this classification, the reader will find one corkscrew symbol for "good", two for "very good", and three for "excellent".

In the guide there are 89 selected wines and a brief presentation of the corresponding 31 wineries. The profile of each winery briefly describes its activities and output, together with details on how to contact the producer directly.

En fonction du score obtenu, non inférieur à 80/100, chaque vin a été inséré en trois classes distinctes prévues par le règlement: bon, de 80 à 84 points, remarquable, de 85 à 89 points et excellent, à partir de 90 points. Le lecteur trouvera donc le symbole d'un tire-bouchon stylisé répété une, deux ou trois fois en fonction de l'évaluation. A l'intérieur de ce guide, sont présents les 89 vins sélectionnés et une courte présentation des 31 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.

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



CONSERVAZIONE

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

Non potendo sempre disporre di stupendi locali interrati, magari con soffitto a volta, o di rari infernotti (nicchie scavate nelle vecchie cantine piemontesi), o di pratici ma costosissimi armadi frigorifero a temperatura differenziata, dovremo accontentarci 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 suivant à la vendange (déjà au mois de novembre de la même pour les primeurs) alors que d'autres peuvent s'affiner, voire vieillir en fûts, barriques, tonneaux et enfin en bouteilles. Si les caractéristiques du cépage (variété de raisin), la zone, le territoire, le climat, la vinification auront une grande importance sur les possibilités de vieillissement, il ne faut pas pour autant sous-estimer la manière dont sera conservé le vin après l'achat.

Ne pouvant tous disposer de superbes celliers enterrés, voire à voûtes, ou de rares infernotti (niches creusées dans les vieilles caves piémontaises) ou acheter les fonctionnelles mais coûteuses caves à vin frigorifiques, nous devrons 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

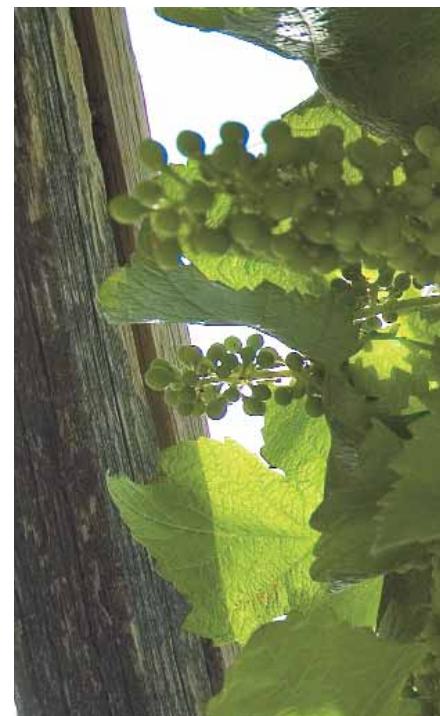
The serving temperature is very important for being able to enjoy every bottle of wine. Thus, one will need to select the bottle in advance before serving with reference to the following list which will help to keep bottles at the best temperature before and during serving.

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 rosé 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.

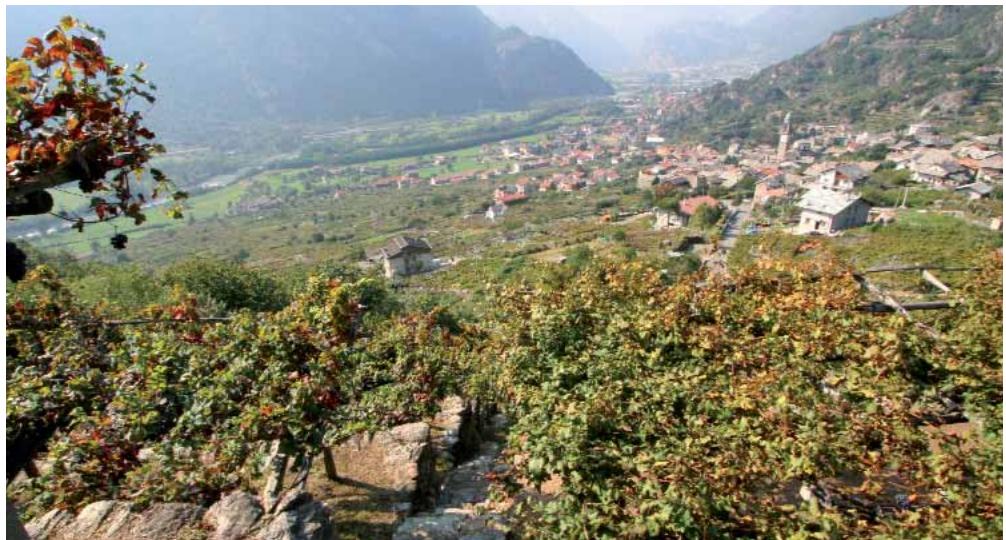
If a bottle of "Spumante", or sparkling white wine is still at room temperature when serving, it should be prepared in the traditional way which consists of placing the bottle in a "seau à glace" (ice bucket) filled one third water and ice and then adding a handful of salt to the water to accelerate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

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



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

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



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

Per aprire una bottiglia di Spumante, con il tappo a fungo, procedere attentamente seguendo le indicazioni riportate di seguito, in quanto la pressione interna alla bottiglia (possiamo arrivare a 6/7 atmosfere) potrebbe risultare pericolosa se non si è padroni della situazione. Pertanto, liberare il tappo dalla stagnola usando l'apposita linguetta o incidendo col coltellino del cavatappi come illustrato in precedenza per una bottiglia normale. Iniziare quindi a ruotare l'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 provvidenziale ausilio.

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

Pour ouvrir une bouteille de vin mousseux avec le bouchon spécifique, procéder attentivement en respectant les indications suivantes car la pression intérieure à la bouteille (jusqu'à 6/7 atm) pourrait devenir dangereuse si la situation devait vous échapper des mains. Libérer donc le bouchon de l'habillage en utilisant la languette ou en l'entailant 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 spéciales pinces seront une aide providentielle .





Ricordarsi inoltre di aprire almeno un'ora prima del pasto le bottiglie d'annata ed eventualmente di decantare, 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 abbinate 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'uditio?...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 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 (rétrrolfaction). Chacun d'entre nous possède un bagage personnel qui s'enrichit de dégustation en dégustation;
- le toucher, sur la langue, nous fera reconnaître le tanin, 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 gargouillis des fines bulles qui se lèvent dans la flûte, sans apporter aucune autre sensation organoleptique sinon un ultérieur petit plaisir reçu du vin qui sera complété par le rite du toast avec le tintement des verres ou cristaux.

A PROPOSITO DEI BICCHIERI

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

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:

À PROPOS DES VERRES

A 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 chacun 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 :



Bianchi leggeri
Light whites
Vins blanc légers



Bianchi strutturati
Complex whites
Vins blancs affinés



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



Rossi corposi
Full-bodied heavy reds
Vins rouges jeunes charpentés



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



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



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



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

Ricordarsi, dopo l'uso, di lavare i bicchieri con acqua calda, a mano, senza detergente 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'autre nous ne pourrait ou ne devrait ébrécher, il y a quelques règles de base pour nous aider, sans créer des contraintes insurmontables, à construire avec un certain critère une succession d'accords gastronomiques et œnologiques en un crescendo d'émotions sensorielles.

"Mais un art quel 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 invitée 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:



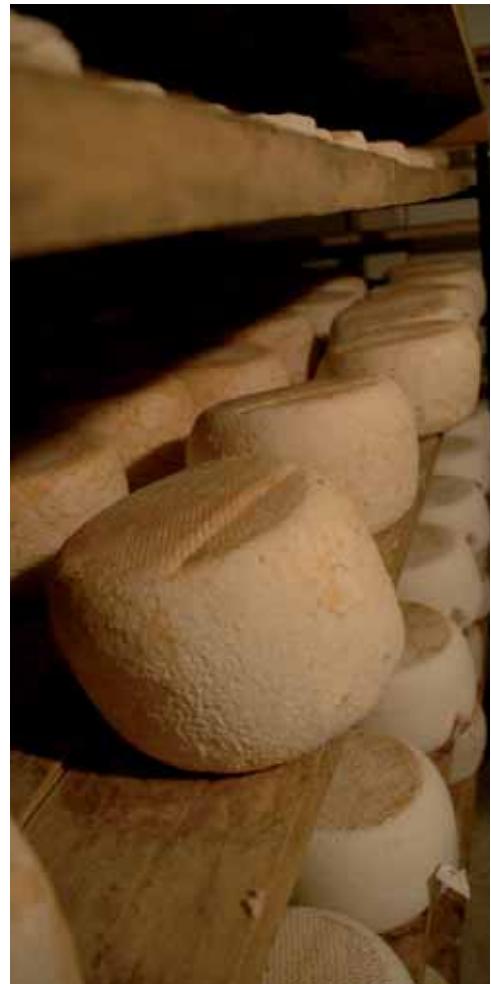
The food pairing must intensify foods with wine and vice versa complimenting, integrating, amplifying and involving the array of sensations avoiding the hiding of natural flavors or even canceling them altogether with the others. As a result, there must be a perfect relationship between the dish and 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 accentuerrebbe 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 influer 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 TURIN RENCONTRENT LE TERRITOIRE (ET PAS SEULEMENT...)

*Les mots en couleur indiquent les produits typiques de la province de Turin.
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>
Erbaluce di Caluso	<p>Salampatata - Grana Padano fresco - Gamberi Pesci di lago o di mare poco grassi</p> <p>Salampatata (a cross between a salami and a sausage made with spices and potatoes) - Fresh "Grana Padano" - Shrimp - Freshwater fish or light seafoods</p> <p>Salampatata (<i>saucisson de pommes de terre</i>) Grana Padano frais - <i>Crevettes</i> <i>Poissons de lac et de mer maigres</i></p>	<p>Antipasti di pesce - Insalata di pollo - Insalata russa Insalata di porcini - Risotto alle verdure</p> <p>Cold seafood appetizer - Chicken salad "Insalata russa" (Italian potato salad) Porcini mushroom salad - Vegetable risotto</p> <p><i>Hors d'oeuvres de poisson - Salade de poulet</i> <i>Salade russe - Salade de cèpes - Risotto aux légumes</i></p>
Erbaluce di Caluso Spumante	<p>Lardo di Moncalieri - Salampatata - Parmigiano Reggiano Ostriche - Salmone affumicato</p> <p>Lardo di Moncalieri (a special cured herbed cold cut much like prosciutto) - Salampatata - Parmigiano Reggiano (the real Parmesan cheese!) - Oysters - Smoked Salmon</p> <p>Lard de Moncalieri - Salampatata (<i>saucisson de pommes de terre</i>) Parmigiano Reggiano - <i>Huîtres</i> - <i>Saumon fumé</i></p>	<p>Aperitivo - Spuma di salmone affumicato con gelatina di Caluso Spumante</p> <p>"Aperitivo" or "Happy Hour" 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 Vin	PRODOTTI Products Produits	IN CUCINA Dishes À la cuisine
Erbaluce di Caluso Passito	<p>Tome stagionate delle Valli Sacra, Chiusella... Formaggi di pecora stagionati (pecorini...) Formaggi erborinati (Murianengo, Castelmagno, Gorgonzola, Roquefort, Stilton...) - Foie gras Cantuccini - Pasticceria secca (Torcetti di Lanzo, Paste di meliga, Canestrelli di Vaie) - Cioccolato</p> <p>Aged Tome from the Valli Sacra and Chiusella (a typical aged Piemontese cheese) - "Pecorini" (Aged sheep milk cheeses) Strong cheeses (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</p> <p><i>Tommes des Vallées Sacra, Chiusella... affinées Fromages de brebis affinés (pecorini...) - Bleus (Murianengo, Castelmagno, Gorgonzola, Roquefort, Stilton...) Foie gras - Cantuccini - Pâtisserie : Torcetti di Lanzo (tortades sucrées), Paste di Meliga (biscuits de farine de maïs), Canestrelli di Vaie - Chocolat</i></p>	<p>Zabaglione al Caluso Passito - Torta Sacher Panettone al cioccolato</p> <p>"Zabaglione" (Cream made with a hint of "Caluso Passito") "Sacher" cake - "Chocolate panettone"</p>
Carema	<p>Tome stagionate delle valli torinesi (Lanzo, Susa...) Formaggi stagionati (Bitto, Bettelmat,...)</p> <p>Aged Tome from the Torinese Valleys (Lanzo, Susa...) Aged cheeses (Bitto, Bettelmat,...)</p> <p><i>Tommes des vallées turinoises (Lanzo, Susa...) affinées - Fromages affinés (Bitto, Bettelmat,...)</i></p>	<p>Sabayon au Caluso Passito - Sacher Panettone au chocolat</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>
Canavese Rosso	<p>Tome di media stagionatura - Salame di Turgia</p> <p>Medium-aged "Tome" - Salame di Turgia (a special torinese salami)</p> <p><i>Tommes des vallées turinoises (Lanzo, Susa...) à moyen affinage 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 cépes Tofeja - Viandes rôties</i></p>

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

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

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

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

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 an unique oenological status. It is a vast and diversified agricultural territory, stretching from the Pinerolese area to the Valsusa in the west including the Collina Torinese (Torinese hills) in the east, the Canavese area in the north and the city of Torino in the south.

The production of wines from the province ranks fourth amongst those from the Piemonte region and fifth in Italy for cultivated surface area at higher elevations. The area is home to a remarkable seven DOC ("denominazioni di origine") recognized wines that give rise to 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 turinoise 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 turinoise, 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 ammirabili.

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 varietals 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 contrignant 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

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.

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 sono i comuni, disseminati nelle diverse vallate, raggruppanti 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 sette denominazioni di origine controllata della provincia di Torino, 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. La Federazione, inserendosi tra i consorzi e gli enti locali, svolge altresì attività di sostegno e coordinamento del settore vitivinicolo dell'area di competenza.



ASSOCIATIONS FOR THE PROTECTION OF DOC WINES OF THE PROVINCE OF TORINO

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 Torino (Caluso, Canavese, Carema, Freisa di Chieri, Collina Torinese, Pinerolese and Valsusa) are coordinated by four Associations that provide efficient backing for local winemaking. They are 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 Northern Piemonte Federation was created in 2000 to draw attention to the territory of the province of Torino and to coordinate the activities of the four Associations that protect the seven DOC designations in the province of Torino. Its aim is to draw on the collaboration of the associations in the area to promote and draw attention to the wines produced locally, but also to other excellent local products. The Federation operates between the associations and the local authorities, providing support and coordination for the winemaking sector in its area.

LES SYNDICATS DE SAUVEGARDE DES DOC (AOC) DE LA PROVINCE DE TORINO

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 géographique 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 vitiviniculture 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 différents vallées, comptant des adhérents.

En 1999 se constitue le Syndicat pour la Sauvegarde et la Valorisation de la DOC (AOC) Valsusa institué 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. 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.

Federazione tra Consorzi di Tutela Vini DOC Alto Piemonte

Via Cavour, 17 - 10123 Torino (TO)

Tel: +39 011 5714780/1/2 • Fax: +39 011 5714783 • www.alto-piemonte.it • info@alto-piemonte.it



Consorzio Tutela Vini DOC Caluso, Carema, Canavese

Piazza Ubertini, 1 - 10014 Caluso (TO)

Tel - Fax: +39 011 9833860 • consorziocaluso@libero.it



Consorzio Tutela Vini 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



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

Consorzio Tutela 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



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

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 Suse

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 ed è la penultima enoteca regionale nata in Piemonte. Essa s'inserisce tra le dodici enoteche riconosciute dalla Regione nel corso degli ultimi venti anni 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 Enotecche 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'Ingegner 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 - turismo@comune.caluso.to.it

ORARI APERTURA AL PUBBLICO:

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

ENOTECA REGIONALE DEI VINI DELLA PROVINCIA DI TORINO

The Enoteca Regionale dei Vini della Provincia di Torino (Regional wine cellar of the wines of the Province of Torino) was founded in Caluso in 2005, one of the most recent of Piemonte's regional wine-cellars. It is one of twelve cellars recognised by the Regional authorities in the last twenty years 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 - turismo@comune.caluso.to.it

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





ENOTECA REGIONALE DEI VINI DELLA PROVINCIA DI TORINO

L'Oenothèque Régionale des Vins de la Province de Torino, fondée et reconnue en 2005, située à Caluso est la avant dernière oenothèque régionale née au Piémont. Elle fait partie des douze oenothèques reconnues par la Région dans les vingt dernières années d'après la loi régionale n. 37 de 1980, qui en encourage la constitution et en soutient l'activité. Il s'agit de structures constituées par acte public, avec la participation d'Offices publics, qui mènent des activités sans but lucratif finalisées à la promotion des vins DOC et DOCG (appellations italiennes) présents et à la valorisation de la viti-viniculture et des territoires concernés.

Les sujets promoteurs et constituants de l'Oenothèque Régionale des Vins de la Province de Torino sont: le Conseil Général de la Province de Torino, la Chambre de commerce de Torino, la Fédération des Syndicats des DOC (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 Oenothèques Régionales doivent s'établir dans des sièges adéquats, ouverts au public, qui possèdent des qualités requises historiques, artistiques et architecturales: elles sont donc localisées auprès d'importants châteaux et demeures historiques.

L'Oenothèque Régionale des Vins de la Province de Torino est accueillie dans les locaux du Palais Valperga di Masino à Caluso, ancienne résidence des Seigneurs du lieu datant du 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'Oenothèque 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'Oenothèque est la valorisation des productions oenologiques 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'Oenothèque, 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'Oenothèque Régionale représente donc un important instrument qui s'insère dans le contexte des projets de valorisation des produits typiques, de leurs terroirs et des politiques de création de systèmes de qualité oeno-gastronomique et agro-alimentaire de la province à proposer avec ceux liés à l'innovation technologique et industrielle.

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

Tél. e Fax +39 011 9831041; cell. +39 3465638206 - turismo@comune.caluso.to.it

HORAIRES D'OUVERTURE AU PUBLIC: vendredi, samedi et dimanche de 10.00 à 12.30 - de 15.00 à 19.00



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 verificate 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 varietals 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 Suse, du Cari (Pelaverga) et de la Malvasia di Schierano de la Colline Turinoise, du Doux d'Henry et du Chatus du Pinerolese. Les productions oenologiques qui dérivent de l'utilisation de ces cépages sont particulières et caractérisées par une forte identité territoriale et historico-culturelle.



NEBBIOLO

Coltivato attualmente in tutto il Piemonte ma originario probabilmente delle vallate alpine, il Nebbiolo è uno dei vitigni più antichi presenti sul territorio regionale; testimonianza di questa caratteristica è la grande varietà di sotto-cultivar o biotipi che tale vitigno presenta, frutto di una diversificazione plasmata dai diversi ambienti di coltivazione. In provincia di Torino dà origine ad alcuni vini a denominazione d'origine fra cui la DOC Carema nel comune omonimo. In tali aree, all'estremo nord del Canavese, la viticoltura eroica trova un'espressione adeguata al suo termine e disegna un paesaggio unico per via della caratteristica forma d'allevamento adottata e della sistemazione dei vigneti su terrazze aggrappate alla montagna tra i 350 ed i 700 metri d'altitudine. A Carema e nei comuni limitrofi, il Nebbiolo, chiamato Picotener, è allevato a pergola con particolari sostegni in muratura o pietra. Essendo un vitigno vigoroso ben si adatta a tali forme d'allevamento espanso 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 l'un des cépages les plus anciens présents sur le territoire régional; témoigne en est la grande variété de sous cultivars ou biotypes présentés par ce cépage, fruit d'une diversification façonnée par les différents milieux de culture. En province de Torino, il fournit des vins à appellation d'origine dont le Carema DOC dans la commune homonyme. Dans ces zones, à l'extrême nord du Canavese, la viticulture héroïque trouve une expression appropriée au terme qui la désigne et dessine un paysage unique de par les caractéristiques formes d'élevage adoptées et l'aménagement des vignobles sur des terrasses flanquées à la montagne entre 350 et 700 mètres d'altitude. A Carema et dans les communes limitrophes, le Nebbiolo, nommé Picotener, forme des treilles avec de spéciaux tuteurs en maçonnerie ou en pierre. S'agissant d'un cépage vigoureux qui s'adapte bien à ces tailles étalées qui, outre seconder son caractère exubérant, permettent aux pousses productives d'être suffisamment distantes du sol pour échapper aux gelées tardives fréquentes en montagne. La maturation des raisins est tardive et les grappes sont constamment contrôlées par les vigneron pour garantir une exposition optimale au soleil. Sa production n'est jamais constante et seules les meilleures grappes sont récoltées pour la production du Carema, vin qui se prête bien au vieillissement.

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

ERBALUCE

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

L'Erbaluce è caratterizzato da una vigoria elevata e dal fatto di avere una fertilità buona solo sulle ultime gemme del tralcio, due fattori che fanno sì che per la sua coltivazione siano necessari sistemi d'allevamento espansi quali la tradizionale pergola canavesana. Tale forma d'allevamento, unica sul territorio piemontese, è ricordabile 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 si 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 assumpt une couleur ambrée particulière si lils sont bien exposés au soleil. De l'Erbaluce s'obtiennent des produits de différente typologie: des vins tranquilles, d'intenses mousseux secs, jusqu'aux capiteux vins passerillés; le mérite va tout à ses raisins à l'acidité fixe élevée qui se prêtent bien au passerillage.

NERETTO DI BAIRO

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

NER D'ALA

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



NERETTO DI BAIRO

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

NER D'ALA

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

NERETTO DI BAIRO

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, vues la vigueur élevée et la basse fertilité des pousses à la base du cep, il est nécessaire de conduire un palissage étalé comme la traditionnelle treille «canavesana» qui permet une taille longue et riche. La production n'est pas constante du fait que des pluies abondantes pendant la floraison déterminent une véraison limitée. Bien que le raisin soit retenu de bonne qualité pour la vinification et surtout idéal pour la production de vins à boire jeunes, on assiste à l'abandon de ce cépage de la part des vigneron qui choisissent pour les nouvelles implantations des variétés à production plus élevée et constante.

NER D'ALA

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



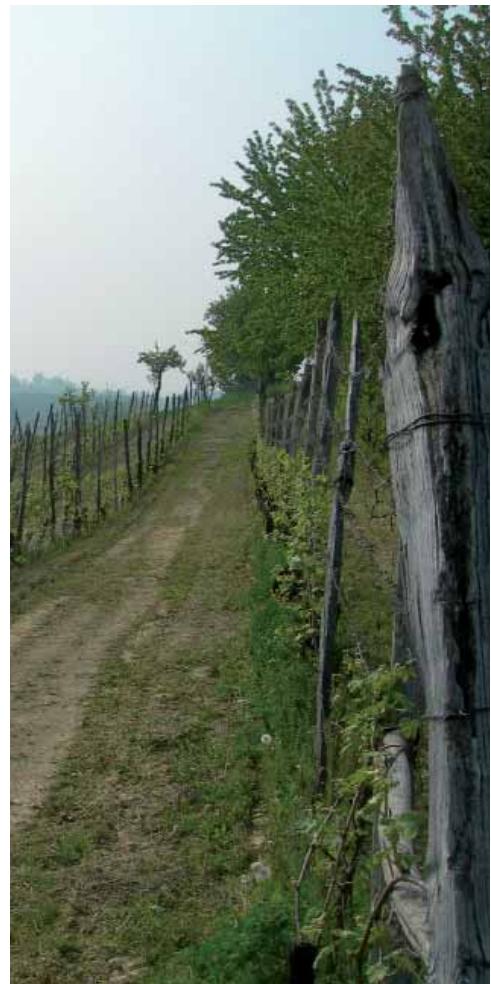
FREISA

La Freisa è presente in tutti gli areali viticoli della provincia di Torino con maggiore diffusione nel Pinerolese e nel Chierese dove riesce ad estrarre 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 contropalliera con potatura ricca.

È un vitigno rustico poco suscettibile alle malattie crittomiche 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 espanso (pergolette) o alla contropalliera; ha una buona resistenza alle malattie ed una discreta costanza produttiva anche se, in presenza di virosi, spesso si manifestano importanti fenomeni di acinellatura. Le qualità enologiche sono di particolare interesse: dalle uve di Bonarda si ottengono vini di colore intenso e stabile con una buona struttura e armonia che, grazie ad un'adeguata ma non eccessiva acidità fissa, sono adatti ad un medio periodo di invecchiamento.



FREISA

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

It is a rustic vine that is little prone to cryptogrammic 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'oidium. La maturation est moyennement précoce et les grappes à maturité sont de couleur bleu-noir. Les raisins apportent au vin un agréable parfum fruité qui vient exalté dans les vins pétillants; la bonne dotation de couleur et tanins les 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 contropalliera con una produttività buona anche se non costante. Il grappolo è di dimensioni medie, abbastanza serrato e quindi suscettibile agli attacchi di muffa grigia. Un tempo rinomata come uva da mensa, oggi l'uva del Cari viene prevalentemente vinificata in uvaggio con altri vitigni locali; alcuni produttori lo vinificano in purezza ottenendo un vino rosso-rosato, dalla gradevole tonalità rubino-violacea, dal profumo caratteristico e dall'acidità moderata, secco o lievemente amabile a seconda della tecnica di vinificazione adottata.



MALVASIA DI SCHIERANO

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

CARI OR PELAVERGA

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

MALVASIA DI SCHIERANO

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

CARI OU PELAVERGA

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



AVANÀ

L'Avanà è uno dei vitigni che si possono definire "transfrontalieri" per il fatto di essere presente anche in Savoia e Delfinato. Oggi la sua coltivazione in Piemonte è limitata quasi esclusivamente alla media e alta Valle di Susa ed alla Val Chisone (Pinerolese) dove è allevato utilizzando una controspaliera 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 varietals that can be considered “trans-national” because it also grows in Savoie and Dauphiné. In modern-day Piemonte, it is cultivated almost exclusively in the middle and upper Susa Valley and the Chisone Valley (Pinerolo), where it is supported on a counter-espalier of medium height, or even in the form of a bush because the pedoclimatic environment curbs its vigour. Output is not constant and the exposure of the grapes to the sun must be monitored to prevent colouring defects. On its own, the grape produces a fresh, fruity wine, with a light body, and a somewhat weak colour but a good shade which deteriorates rapidly into orange. Since 1996, Avanà grapes can be used to produce Pinerolese DOC, and Pinerolese Ramè in particular, and since 1997, alone or with other local varietals (Becuét, Chatus, etc.) to produce Valsusa DOC.

BECUET

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

AVANÀ

L'Avanà est l'un des cépages que l'on pourrait définir "transfrontaliers" du fait qu'il est présent aussi en Savoie et en Dauphiné. Aujourd'hui sa culture est limitée presque exclusivement à la moyenne et haute Vallée de Suse et à la Val Chisone (Pinerolese) où il est conduit en contre-espalier de hauteur modeste ou à gobelet vu que le milieu pédo-climatique extrême limite sa grande vigueur. Sa production n'est pas constante et il est important de contrôler la correcte exposition au soleil des grappes pour éviter des défauts de coloration. Les vins de cépage sont frais et fruités, au corps léger, à la couleur peu marquée mais à la belle tonalité qui dégrade rapidement en virant à l'orange. Depuis 1996, les raisins du cépage Avanà peuvent concourir à la production du vin DOC (AOC) Pinerolese et en particulier du Pinerolese Ramè et, depuis 1997, seuls ou en assemblage avec d'autres cépage locaux (Becuet, 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'équilibreront. La fertilité est élevée et bien distribuée sur la pousse à fruit et pourra donc s'adapter à des tailles longues ou courtes. La grappe est petite, cylindrique ou conique, lâche avec des grains à la forme ovoïdale et à la peau assez épaisse. Les vins qui en dérivent sont caractérisés par un remarquable extrait et une présence de substances phénoliques importante. Vue la concentration très élevée en substances colorantes dans les raisins, le Becuét est principalement utilisé dans les coupes pour améliorer d'autres cépages, comme l'Avanà par exemple. Il ne faut cependant pas exclure la vinification en monocépage de ses raisins pour la production de vins riches en corps et structure et pouvant vieillir longuement dans les fûts en bois.



DOLCETTO

Il Dolcetto, ampiamente coltivato in Piemonte, si è diffuso in provincia di Torino in epoca post filosserica 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 la 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 espanso (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 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 varietals 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 break away from the stalk). Output is moderate and it produces a ruby red wine with violet overtones, with a good alcohol content and good body, that is best drunk young or after a short period of ageing.

BARBERA

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

DOLCETTO

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

BARBERA

Cépage rustique et productif, il est largement répandu dans toute la province même si l'est souvent cultivé associé à d'autres cépages. Variété aux bonnes caractéristiques agronomiques et productives qui nécessite 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'excès 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, 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 Rovasenda 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 sparango, 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 Rovasenda 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 Rovasenda 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 - 2006

DOC WINE SURFACE AREA AND PRODUCTION IN THE PROVINCE OF TORINO - 2006

SUPERFICES ET PRODUCTION VINS DOC (AOC) DE LA PROVINCE DE TORINO - 2006

Denominazione Appellation <i>Appellation</i>	Superficie vitata (m ²) Vineyard surface area (m ²) <i>Superficie viticole (m²)</i>	Produzione effettiva in uva (kg) Wine grape production (kg) <i>Production effective raisins (kg)</i>	Produzione effettiva in vino (l) Wine production (l) <i>Production effective vin (l)</i>	Bottiglie equivalenti (750 ml) Equivalent in bottles (750 ml) <i>Equivalent en bouteilles (750 ml)</i>
Caluso	1.435.882	1.334.496	934.147	1.245.530
Canavese	834.966	615.219	430.653	574.204
Carema	163.360	84.808	59.366	79.154
Freisa di Chieri	1.100.478	506.394	354.476	472.634
Collina Torinese	168.252	68.211	47.748	63.664
Pinerolese	725.091	411.017	291.912	389.216
Valsusa	105.202	40.084	28.059	37.412
Totale - Total - <i>Total</i>	4.533.231	3.066.229	2.146.360	2.816.814

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

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

Source: Registre des Vignobles DOC (AOC) - Chambre de commerce industrie artisanat et agriculture de Turin



IL CANAVESE - The Canavese - *Le Canavesi*



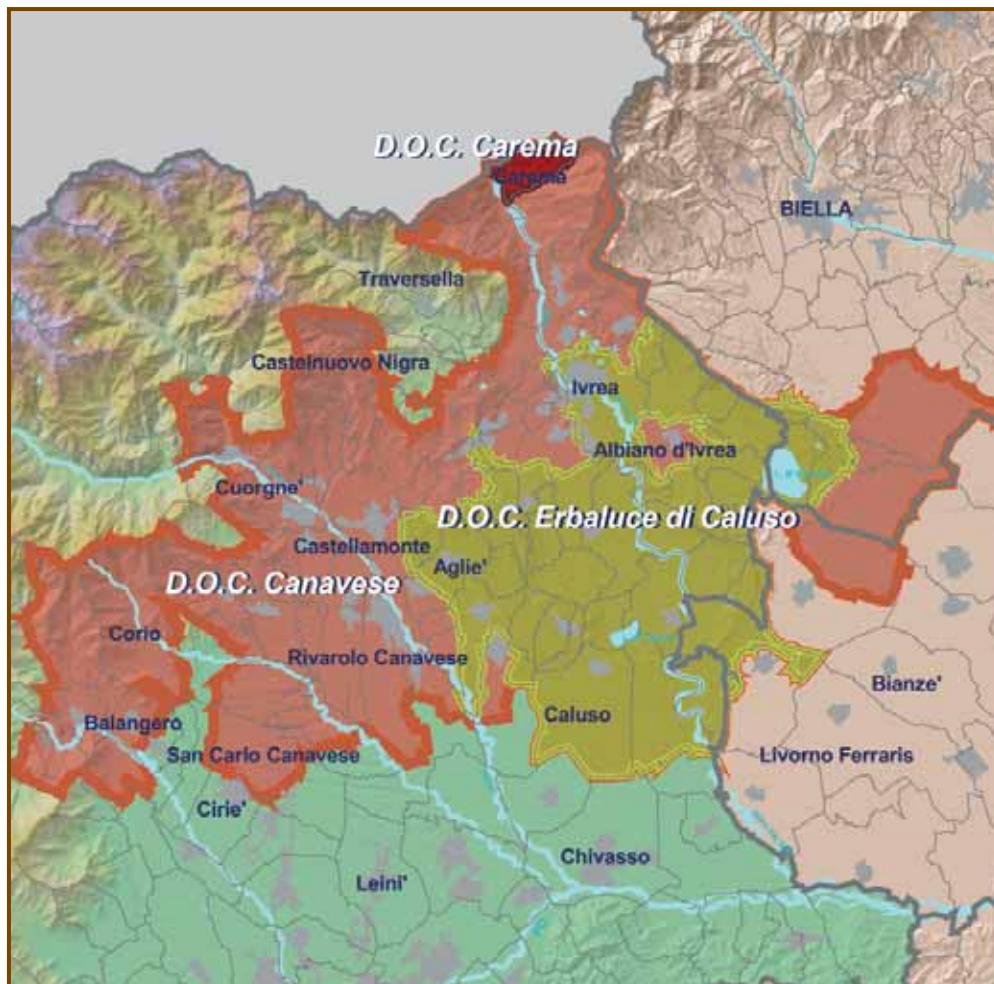
PRESENTAZIONE DELLA ZONA

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 fascinoso Carema. Quest'ultimo nasce su terrazzamenti i cui caratteristici muretti a secco (topioni) 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 (sole) per alcuni mesi prima della pigiatura e concentrono 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 pasticciera (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 confectionery 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 (topioni), autre 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 (sole) 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 oenologique 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.

Gout: 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%.

Mouse: légère, évanescante.

Perlage: fin, persistant.

Couleur: jaune paille.

Parfum: délicat, caractéristique.

Gout: 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'ambra 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.

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).

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.

Vieillissement obligatoire minimum de quatre ans; cinq pour la "riserva" (réserve).

Température de service conseillée: 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.

Carema

Varietal: Nebbiolo (min. 85%); other red grape varietals, 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 petals.

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).

Carema

Cépage: Nebbiolo (min. 85%); autres raisins, non aromatiques, autorisés ou conseillés pour les provinces 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 varietals, 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 varietals, 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 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

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 Nebbiolo

Varietal: Nebbiolo (min. 85%); other varietals, 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

VINS ET VIGNERONS SÉLECTIONNÉS DU CANAVESE

Cantina dei Produttori Nebbiolo di Carema - Carema
Cantina Sociale del Canavese - Cuceglio
Cantina Sociale della Serra sca - Piverone
Caretto Loris Livio Azienda Agricola - San Giorgio Canavese
Cieck Azienda Agricola - Agliè
Cantina Produttori Erbaluce di Caluso - Caluso
Favarro Le Chiusure - Piverone
Ferrando Azienda Vitivinicola - Ivrea
La Campore - Caravino
Podere Macellio Azienda Agricola - Caluso
Massoglia Azienda Agricola - Agliè
Orsolani Azienda Agricola - San Giorgio Canavese
Piatti Antonella Azienda Agricola - Mazzè
Santa Clelia - Mazzè
Silva Azienda Agricola Vitivinicola - Agliè



GIUDIZIO
Rating
Jugement

Buono Good *Bon*



Ottimo Very good *Remarquable*



Eccellente Excellent *Excellent*



Bianchi White *Blancs*



Rossi Red *Rouges*



Rosati Rosé *Rosés*



CANTINA DEI PRODUTTORI NEBBIOLI DI CAREMA

Via Nazionale, 32
10010 Carema (TO)
Tel: +39 0125 811160
Fax: +39 0125 801981
www.saporipiemontesi.it
cantinaprodottori@caremadoc.it



La "Cantina dei Produttori Nebbioli di Carema", fondata nel 1960 da un gruppo di 18 soci, è una cooperativa composta oggi da 78 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 perglati 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.

ANNO DI FONDAZIONE

Year established
Année de fondation

1960

SUPERFICIE VITATA TOTALE (ha)

Total production surface area (41 acres)
Superficie viticole totale (ha)

17

PRODUZIONE ANNUA TOTALE (bottiglie)

Total annual production (bottles)
Production annuelle totale (bouteilles)

65.000

The "Cantina dei Produttori di Nebbioli di Carema", founded in 1960 by a group of 18 partners, is today a co-operative made up of 78 local producers. Their aim is to improve the economic and social evolution of those involved through the improvement of their operations. Production covers typical wines such as "Carema" and other DOC Canavese types which are native to the area and are made and aged together using rational wine-making techniques.

And because of the high number of small Caremese vineyard owners, all members of the organisation are part-time cultivators.

DOC recognition covers only the town of Carema (given in 1967) and the Nebbiolo vines that characterise this area mature against a background of suggestive stone and lime-rock pylons that give an unmistakable hint of an alpine town, near to the spectacular mountains at the entrance to the "Valle d'Aosta" away from the reach of winds and well-exposed to the sun and maintaining a consistent temperature during the night.

"Carema" is marketed with three labels: the black label symbolizes classic "Carema", while the white represents the reserve and the label with designs of vines symbolizes the "Barricato".

La "Cave des Producteurs de Nebbiolo de Carema" fondée en 1960 par un groupe de 18 associés est une coopérative composée aujourd'hui par 78 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 plus rationnelles techniques œnologiques. 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 (pilon) qui confèrent une note unique au paysage alpin mais qui ont aussi la fonction d'accumuler la chaleur et de maintenir une température optimale également pendant les heures nocturnes.

Le «Carema» de cette cave est commercialisé sous trois différentes étiquettes: la noire qui représente le classique, la blanche distingue la réserve et celle avec les caractéristiques vignobles, celui affiné en barriques.

VINI SELEZIONATI The selected wines Vins sélectionnés

Carema DOC "Etichetta Nera" 2003



CANTINA SOCIALE DEL CANAVESE

Via Montalenghe, 9
10090 Cuceglio (TO)
Tel: +39 0124 32034
Fax: +39 0124 492907
www.cantinacanavese.it
cantinacanavese@libero.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 a questa cooperativa, 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 dove 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, da cui si ottengono tre diverse tipologie di vino - fermo, spumante 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.

VINI SELEZIONATI The selected wines Vins sélectionnés

Erbaluce di Caluso DOC Passito "Morenico" 2002



Canavese Rosso DOC 2005



Erbaluce di Caluso DOC "Crio" 2005

ANNO DI FONDAZIONE

Year established
Année de fondation

1960

SUPERFICIE VITATA TOTALE (ha)

Total production surface area (290 acres)
Superficie viticole totale (ha)

120

PRODUZIONE ANNUA TOTALE (bottiglie)

Total annual production (bottles)
Production annuelle totale (bouteilles)

300.000

The "Cantina Sociale del Canavese" takes its name from the area in which its headquarters are located. With operations in Cuceglio, a small gracious village situated between the towns of Ivrea and the city of Torino, they primarily focus on the art of local wine-making. Over 200 cultivators supply their grapes to this co-operative. It all started from a project in 1960 to produce wine with a strict commitment to production quality and control. Not only does the quality of this wine come from the use of advanced technology which also preserves natural organoleptic features as guaranteed by the constant presence of an oenologist, but the inherent qualities of the local wine are rigorously monitored and maintained year after year.

The product range covers both wines from red grapes, in particular "Canavese Rosso" and "Rosato" as well as white such as "Erbaluce di Caluso", which is derived from the namesake local white varietal that give rise to three different labels – still wine, Spumante (sparkling white wine) and Passito – all typical and unique products from this area. You can ask at the cellar for a guided tour of the production facility and then it is possible to sample the different types of wines this producer offers. The winery is open to the public every day (Sundays excluded) from 08.00 to 12.00 a.m. and from 14.00 to 18.00 p.m.

La Cave Coopérative du Canavese 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 à cette coopérative, adhérant à un projet qui, depuis la fondation en 1960, poursuit des objectifs qualitatifs à travers un rigoureux contrôle du cycle productif. La qualité obtient non seulement au cellier avec l'utilisation des technologies plus modernes et respectueuses des paramètres organoleptiques des vins, garanties par la présence constante et professionnelle de l'oenologue, 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, duquel sont produites 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.

VINI SELEZIONATI The selected wines Vins sélectionnés

Erbaluce di Caluso DOC "Elisa" 2006



Erbaluce di Caluso DOC "La Traccia" 2005



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' Ingegner 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.



ANNO DI FONDAZIONE

Year established

Année de fondation

1953

SUPERFICIE VITATA TOTALE (ha)

Total production surface area (264 acres)

Superficie viticole totale (ha)

170

PRODUZIONE ANNUA TOTALE (bottiglie)

450.000

Total annual production (bottles)

Production annuelle totale (bouteilles)

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.

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 dispersés 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.

VINI SELEZIONATI The selected wines Vins sélectionnés

Erbaluce di Caluso DOC Passito 2001



Canavese Nebbiolo DOC 2005



Canavese Rosso DOC 2006



VINI SELEZIONATI The selected wines Vins sélectionnés

Erbaluce di Caluso DOC 2006



Erbaluce di Caluso DOC Spumante 2005



AZIENDA AGRICOLA CARETTO LORIS LIVIO

Cascina Caretto, 1
10090 San Giorgio Canavese (TO)
Tel e Fax: +39 0124 32479
Cell: +39 328 0999745
info@vinidelcanavese.it

L'azienda è situata in una frazione poco distante dall'abitato di San Giorgio Canavese, paese ricco di storia e cultura, da sempre fulcro dell'attività agricola e commerciale della zona. Dislocata nel cuore della campagna, Cascina Caretto si presenta ancora oggi con le molteplici attività agricole di cui la viticoltura rappresenta sicuramente la voce trainante. Per generazioni l'azienda ha visto tramandarsi il sapere contadino di padre in figlio. Nel 2004 il passaggio aziendale da Domenico al figlio Loris conferma l'impegno di voler continuare a produrre con un orientamento verso il futuro ma mantenendo radici saldamente ancorate nella tradizione. A partire dagli anni '80, l'azienda ha incrementato la superficie a vigneto e le strutture aziendali per perseguire fermamente la tipicità delle produzioni. La famiglia Caretto, operando manualmente, segue personalmente le proprie vigne. Diradamenti e selezione sono indispensabili al fine di poter portare in cantina uva di qualità; il rigore della vinificazione permette di proporre vini dall'inconfondibile carattere.

La produzione, a dimostrazione della crescita dell'azienda, risulta ampliata in questi ultimi anni e si articola in Erbaluce di Caluso, Caluso Passito, Canavese Rosato, Canavese Rosso e Canavese Rosso Novello. È possibile visitare la cantina e degustare i vini.



ANNO DI FONDAZIONE

Year established
Année de fondation

2004

SUPERFICIE VITATA TOTALE (ha)

Total production surface area (16 acres)
Superficie viticole totale (ha)

6,5

PRODUZIONE ANNUA TOTALE (bottiglie)

Total annual production (bottles)
Production annuelle totale (bouteilles)

20.000

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 to taste the wine.

L'exploitation est située dans une bourgade proche du centre de San Giorgio Canavese, commune riche en histoire et culture, depuis toujours cœur 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 '80, l'exploitation a augmenté la superficie à vignoble et les structures productives pour poursuivre fermement la typicité des vins.

La famille Caretto travaille manuellement, 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 et de déguster les vins.

VINI SELEZIONATI The selected wines Vins sélectionnés

Canavese Rosato DOC 2006



Canavese Rosso DOC 2005



VINI SELEZIONATI The selected wines Vins sélectionnés

Erbaluce di Caluso DOC 2006



AZIENDA AGRICOLA CIECK

Via Bardesono • Cascina Cieck
Frazione San Grato
10011 Aglié (TO)
Tel: +39 0124 330522 • Fax: +39 0124 429284
www.cieck.it
info@cieck.it



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 Aglié, 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.

VINI SELEZIONATI The selected wines Vins sélectionnés

Erbaluce di Caluso DOC "Misobolo" 2006



Erbaluce di Caluso DOC Passito "Alladium" 2002



Erbaluce di Caluso DOC 2006



Erbaluce di Caluso DOC Spumante "San Giorgio Brut" 2002

ANNO DI FONDAZIONE

Year established
Année de fondation

1985

SUPERFICIE VITATA TOTALE (ha)

Total production surface area (48 acres)
Superficie viticole totale (ha)

20

PRODUZIONE ANNUA TOTALE (bottiglie)

90.000

Total annual production (bottles)
Production annuelle totale (bouteilles)

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 varietals 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 Aglié, San Giorgio and Cuceglio have natural sandy rugged terrain. The native varietals cultivated are Erbaluce, Barbera, Nebbiolo, Freisa and Neretto from San Giorgio. The Erbaluce varietals 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 Aglié, 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 de la Faculté d'Agronomie de l'Université de Turin sont les facteurs qui ont permis l'amélioration constante des vins de ce domaine.

VINI SELEZIONATI The selected wines Vins sélectionnés

Erbaluce di Caluso DOC Spumante "Calliope Brut" 2002



Canavese Rosso DOC "Cieck Neretto" 2005



Canavese Nebbiolo DOC 2004



Canavese Barbera DOC 2004

CANTINA 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 Umbertini. 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.

ANNO DI FONDAZIONE

Year established
Année de fondation

1975

SUPERFICIE VITATA TOTALE (ha)

Total production surface area (157 acres)
Superficie viticole totale (ha)

65

PRODUZIONE ANNUA TOTALE (bottiglie)

Total annual production (bottles)
Production annuelle totale (bouteilles)

175.000

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 Umbertini" 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.

La Cave des Producteurs d'Erbaluce de 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 Umbertini. 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 D.O.C (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 s'obtient après avoir passerillé les raisins sur des claires pendant au moins 5/6 mois et un affinement en barriques de rouvrir pendant au moins trois ans. L'Erbaluce di Caluso Fiordighiaccio par contre, est le fruit d'une macération à froid du raisin foulé. Cette méthode permet une meilleure extraction des parfums et des arômes des peaux et exalte les caractéristiques finales. Récemment a été introduit le Caluso Spumante «Cuvée Soleil», obtenu avec la méthode Charmat sur une base d'Erbaluce di Caluso.

VINI SELEZIONATI The selected wines Vins sélectionnés

Erbaluce di Caluso DOC 2006



Erbaluce di Caluso DOC "Fiordighiaccio" 2006

VINI SELEZIONATI The selected wines Vins sélectionnés

Canavese DOC Rosso 2006



Canavese DOC Rosato 2006

FAVARO LE CHIUSURE

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, hanno permesso a questa azienda di affermare in pochi anni la propria produzione riscuotendo notevoli risultati commerciali in Italia e all'estero.

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 vigneti di Barbera, Syrah e Freisa. Acciaio, tonneaux e barriques sono un'ulteriore dimostrazione della volontà di unire tradizione ed innovazione al fine dell'ottenimento di vini che sappiano soddisfare i vari palati.

ANNO DI FONDAZIONE

Year established
Année de fondation

1992

SUPERFICIE VITATA TOTALE (ha)

Total production surface area (3.7 acres)
Superficie viticole totale (ha)

1,50

PRODUZIONE ANNUA TOTALE (bottiglie)

Total annual production (bottles)
Production annuelle totale (bouteilles)

15.000

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 Piverone area. 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, which are tended with passion and expertise, have enabled this winery to establish itself on the market in just a few years, achieving considerable commercial success in Italy and abroad.

Benito's son Camillo now helps him to run the farm, taking charge of the vinification process and other cellar operations.

The winery has believed in the potential of the Erbaluce vine from the start, and also produces a Passito version; vineyards of Barbera, Syrah and Freisa have also been added over the years. The use of steel vats, tonneaux 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.

L'exploitation naît en 1992 de la volonté de Benito Favaro qui, en proximité de l'âge de la retraite, décida 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, ont permis à ce viticulteur d'affirmer en quelques années sa production en obtenant de remarquables résultats commerciaux en Italie et à l'étranger.

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 Barbera, Syrah et Freisa. Acier, tonneaux et barriques sont une ultérieure démonstration de la volonté d'unir tradition et innovation pour obtenir des vins qui puissent satisfaire tous les palais.

VINI SELEZIONATI The selected wines Vins sélectionnés

Erbaluce di Caluso DOC 2006



VINI SELEZIONATI The selected wines Vins sélectionnés

Erbaluce di Caluso DOC "13 mesi" 2005



FERRANDO AZIENDA VITIVINICOLA

Via Torino, 599/A
10015 Ivrea (TO)
Tel: +39 0125 633550
Fax: +39 0125 632677
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, who continuously exploit their creative energies to give this winery its unique features. 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 arrive 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" 2003



80

Erbaluce di Caluso DOC "Cariola" 2006



ANNO DI FONDAZIONE

Year established

Année de fondation

1890

SUPERFICIE VITATA TOTALE (ha)

7

Total production surface area (17 acres)

Superficie viticole totale (ha)

PRODUZIONE ANNUA TOTALE (bottiglie)

50.000

Total annual production (bottles)

Production annuelle totale (bouteilles)

VINI SELEZIONATI The selected wines Vins sélectionnés

Erbaluce di Caluso DOC Passito "Cariola" 2002



Canavese Rosso DOC 2005

LA CAMPORE

Via Cascina Campore, 1
Frazione Masino
10010 Caravino (TO)
Tel e Fax: +39 02 9650711
www.lacampore.com
franca.fiamenghi@alice.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.

Nel 2003 nasce la nuova cantina che sperimenta una vendemmia tardiva nella quale ora sta maturando il Caluso Passito.

La forma d'allevamento d'impianto più diffusa è la spalliera anche se rimangono alcuni filari a pergola calusiese e trentina, nel rispetto della tradizione. Quest'azienda rappresenta un nuovo importante tassello per la vitalità enologica locale.

ANNO DI FONDAZIONE

Year established

Année de fondation

1974

SUPERFICIE VITATA TOTALE (ha)

2,5

Total production surface area (5 acres)

Superficie viticole totale (ha)

PRODUZIONE ANNUA TOTALE (bottiglie)

15.000

Total annual production (bottles)

Production annuelle totale (bouteilles)

In 1974 the Fiamenghi family purchased around 90 acres of deciduous forest from the Counts of Valperga, including a country house a few hundred feet from the Masino Caravino castle. Due to the fact that there was a historic wine-making tradition (and an old vineyard) it was considered an ideal place to bring back vine cultivation and a year later established a new two and a half acre vineyard suitable for the cultivation of Erbaluce. The new era of the vineyard continues with the remodeling of the old country house and today, after some family management changes, the operation is in the hands of Franca Fiamenghi and her husband Gabriele Roberto. In an unique location situated at 1,500ft in the hills, as well as the Erbaluce di Caluso already mentioned, it also produces "Canavese Rosso".

In 2003 the new winery was founded that experiments with a late harvest where they are now aging "Caluso Passito". The form of cultivation most used is the VPS Vertical shoot positioning system even if some "pergola" or pergola styles are used like in Caluso and Trento respecting tradition. This winery plays a new important role for local viticulture.

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 vient 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.

La nouvelle cave surgit en 2003 et avec la collaboration de l'oenologue Maurizio Forgia, une vendange tardive a été expérimentée et quelques dizaine de litres de Caluso Passito (passerelle) sont en train de mûrir. 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 Trente. Cette exploitation représente une partie importante de la future vitalité oenologique locale.

VINI SELEZIONATI The selected wines *Vins sélectionnés*

Erbaluce di Caluso DOC 2006



VINI SELEZIONATI The selected wines *Vins sélectionnés*

Canavese Rosso DOC 2006



AZIENDA AGRICOLA PODERE MACELLIO

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



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 canavese, vinificano esclusivamente l'uva Erbaluce dalla quale ottengono le tre tipologie contemplate dalla DOC: Erbaluce di Caluso, Caluso Passito e Caluso Spumante.

ANNO DI FONDAZIONE

Year established
Année de fondation

1756

SUPERFICIE VITATA TOTALE (ha)

Total production surface area (5.4 acres)
Superficie viticole totale (ha)

2,2

PRODUZIONE ANNUA TOTALE (bottiglie)

24.000

Total annual production (bottles)
Production annuelle totale (bouteilles)

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.

Ce domaine naît vers la moitié du XVIII^e 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'œuvre entreprise au cours des siècles par les ancêtres. Forts de cette longue tradition viti-vinicole 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 MASSOGLIA

Via Fontanasse 1-Fraz. Sangrato
10011 Agliè (TO)
Cell: +39 347 9060934
Fax: +39 0124 33704
marino.massoglia@tin.it

All'inizio del'900, Martino Massoglia ed il padre Battista fondarono questa azienda che si occupava inizialmente della fabbricazione delle botti per la conservazione del vino, dimostrando un attaccamento alla terra, al mondo rurale e ad un saper ancestrale, fatto di esperienza ed intuito. Il loro obiettivo non era solo quello di soddisfare gli altri viticoltori dell'epoca ma anche quello di possedere una propria cantina nelle migliori zone di produzione. Le colline su cui giacciono gli attuali vigneti dell'azienda sono difatti tra le più votate 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 e Canavese). In quest'azienda a conduzione familiare, lo scopo è di estrarre le sostanze più nobili dell'uva e di trasmetterle al vino attraverso attente lavorazioni di cantina: spremitura soffice, fermentazione controllata, stabilizzazione con il solo freddo, a temperature molto ridotte.



ANNO DI FONDAZIONE

Year established

Année de fondation

1930

SUPERFICIE VITATA TOTALE (ha)

Total production surface area (9.9 acres)

Superficie viticole totale (ha)

4

PRODUZIONE ANNUA TOTALE (bottiglie)

13.000

Total annual production (bottles)

Production annuelle totale (bouteilles)

Martino Massoglia and his father Battista founded this farm in the early 1900s, when they originally produced 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.

Au début du XXème siècle, Martino Massoglia et son père Battista fondèrent cette exploitation qui s'occupait initialement de la fabrication des tonneaux pour la conservation du vin, en démontrant un remarquable attachement à la terre, au monde rural et à un savoir ancestral fait d'expérience et intuition. Leur objectif n'était pas seulement de satisfaire les autres viticulteurs de l'époque mais aussi de posséder une cave dans les meilleures zones de production. Les collines où se trouvent actuellement les vignobles de la propriété sont parmi les plus votées 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 conduktion 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.

VINI SELEZIONATI The selected wines Vins sélectionnés

Erbaluce di Caluso DOC 2006



Canavese Rosso DOC 2006



VINI SELEZIONATI The selected wines Vins sélectionnés

Canavese Rosato DOC 2006



Erbaluce di Caluso DOC Passito 2002

AZIENDA AGRICOLA ORSOLANI

Via Michele Chiesa, 12
10090 San Giorgio Canavese (TO)
Tel: +39 0124 32386
Fax: +39 0124 450342
www.orsolani.it • info@orsolani.it



La storia della Cantina inizia alla fine del XIX secolo quando Giovanni Orsolani e la moglie Domenica rientrarono dall'America, richiamati dalla nostalgia della propria terra, ed aprirono la "Locanda Aurora". Mentre la moglie si 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 ingrandisse 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: Erbaluce, Spumante e Passito.

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.

VINI SELEZIONATI The selected wines Vins sélectionnés

Erbaluce di Caluso DOC Passito "Sulé" 2002



Erbaluce di Caluso DOC "La Rustia" 2006

ANNO DI FONDAZIONE

Year established

Année de fondation

1894

SUPERFICIE VITATA TOTALE (ha)

Total production surface area (44 acres)

Superficie viticole totale (ha)

18

PRODUZIONE ANNUA TOTALE (bottiglie) 130.000

Total annual production (bottles)

Production annuelle totale (bouteilles)

The history of the winery starts at the end of the 19th century, when Giovanni Orsolani with 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 in the country 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 began using the "Erbaluce" variety in 1967 when the DOC designation arrived and this tradition has continued ever since for the three wine labels that come from this native varietal – Erbaluce, Spumante and Passito.

Orsolani cultivates on 44 acres of land that is ideally positioned in "Erbaluce" country in Caluso with all vine cultivation undertaken by hand. Only expert knowledge is able to manage the vineyards and the production facility where every step is directly and closely followed by Francesco Orsolani and his son Gian Luigi.

L'histoire de ce cellier commence à la fin du XIXème siècle, quand Giovanni Orsolani et sa femme Domenica, retournèrent d'Amérique, rappelés par la nostalgie de leur terre natale. Ils ouvrirent l'auberge "Locanda Aurora" et pendant que sa femme s'affairait aux fourneaux, Giovanni travaillait les champs pour produire le vin nécessaire à l'auberge. Le succès obtenu par ce dernier fut tel que la cave s'agrandit et que les générations suivantes se consacrèrent à plein temps à ce secteur.

Le grand travail sur le cépage Erbaluce commence en 1967 avec l'arrivée de la DOC (AOC) et se poursuit jusqu'à nos jours sur les trois types de vin dérivés de ce cépage, Erbaluce di Caluso, Spumante et Passito.

Les 18 hectares de vignes sont exposées 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 œuvre de mains expertes. A la cave, chaque opération est suivie attentivement et directement par Francesco Orsolani et son fils Gian Luigi.

VINI SELEZIONATI The selected wines Vins sélectionnés

Erbaluce di Caluso DOC Spumante "Cuvée Tradizione" 2001



Erbaluce di Caluso DOC Spumante "Cuvée Tradizione" 2003

AZIENDA AGRICOLA PIATTI ANTONELLA

Via Municipio, 19
10035 Mazzè (TO)
Tel: +39 338 4370371
Fax: +39 011 9835988
piatti2002@alice.it

Un'azienda a conduzione familiare, ubicata a Mazzè, la cui produzione prevalente sin dall'inizio è stata quella viticola. Dall'anno 2006 le uve, che venivano conferite alla Cooperativa Produttori Erbaluce di Caluso, sono trasformate e vinificate direttamente presso la propria cantina. L'intera produzione agricola che, oltre alla vite, comprende seminativi, bosco e frutteto, viene gestita secondo i criteri di coltivazione biologica; i controlli sono affidati all'Ente certificatore ICEA e l'azienda è associata all'AIAB. La trasformazione enologica avviene secondo metodi tradizionali utilizzando esclusivamente uve aziendali, fattore che consente di certificare il vino quale "prodotto con uve proprie da Agricoltura Biologica".

I terreni vitati sono tutti ubicati nel Comune di Mazzè in zone collinari particolarmente votate: la superficie totale di circa 2 ettari è composta sia da vigneti storici sia da nuovi impianti che stanno entrando gradualmente in produzione. L'85% della produzione di vino è a Denominazione di Origine Controllata. L'Erbaluce di Caluso ed il Caluso Passito ne rappresentano circa il 60%, la restante parte è data dal Canavese nelle tipologie Rosso e Nebbiolo. La produzione di circa 8.000 bottiglie in futuro dovrebbe raggiungere le 18.000 unità. Obiettivo aziendale è l'ampliamento della gamma proposta con l'aggiunta dell'Erbaluce di Caluso Spumante Metodo Classico.

La cantina è aperta per la vendita al pubblico il sabato dalle 9,00 alle 12,00.



ANNO DI FONDAZIONE

Year established

Année de fondation

2000

SUPERFICIE VITATA TOTALE (ha)

Total production surface area (4.9 acres)

Superficie viticole totale (ha)

2

PRODUZIONE ANNUA TOTALE (bottiglie)

8.000

Total annual production (bottles)

Production annuelle totale (bouteilles)

The main activity of this family-run farm, located in Mazzè, has always been winemaking. Since 2006, the grape harvest has been taken to the Cooperative of Erbaluce di Caluso Producers, where it is processed and made into wine right on the premises.

The entire farm, which also includes seed crops, woodland and fruit, is managed organically; controls are carried out by the certifying agency ICEA and the farm is a member of AIAB. Winemaking adopts traditional methods, exclusively with grapes grown on the farm, which means that the wine can be certified as "produced with grapes grown organically on the estate".

The surface under vines is all within the town boundaries of Mazzè, on well exposed hillsides: the total surface area of about 2 hectares 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. The current output of about 8,000 bottles should reach 18,000 bottles in future. The aim is to add Erbaluce di Caluso Spumante Metodo Classico to the range.

The cellar is open for sales to the public on Saturday mornings, from 9 to 12.

Une exploitation à conduktion familiale, à Mazzè, dont la production principale, depuis toujours est la vigne. 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 qui, outre la vigne, comprend céréales, bois et verger, est gérée selon les critères de la culture biologique, les contrôles étant de compétence de l'ICEA, société de certification; l'entreprise est associée à l'AIAB. La transformation œnologique se fait selon les techniques traditionnelles en utilisant exclusivement des raisins de propriété, facteur qui permet de certifier le vin comme «produit de propres raisins cultivés biologiquement».

Les vignobles se trouvent tous sur la Comune de Mazzè en zones de collines particulièrement vouées: la superficie totale de 2 ha est composée de vieilles vignes et de nouvelles implantations qui deviendront productives graduellement. 85% de la production vinicole est à Appellation d'Origine Contrôlée. 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. La production d'environ 8.000 bouteilles devrait atteindre, dans le futur, les 18.000 unités. L'objectif est d'élargir la gamme avec l'introduction de l'Erbaluce di Caluso Spumante Méthode Traditionnelle. La cave est ouverte pour la vente au public le samedi de 9 h à 12 h.

VINI SELEZIONATI The selected wines Vins sélectionnés

Erbaluce di Caluso DOC "Falavospa" 2006



SANTA CLELIA

Via Regione Rossana, 7
10035 Mazzè (TO)
Tel e Fax: +39 011 9835187
www.santacelia.it
info@santacelia.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.

ANNO DI FONDAZIONE

Year established
Année de fondation

1970

SUPERFICIE VITATA TOTALE (ha)

Total production surface area (24.7 acres)
Superficie viticole totale (ha)

10

PRODUZIONE ANNUA TOTALE (bottiglie)

Total annual production (bottles)
Production annuelle totale (bouteilles)

50.000

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.

Santa Clelia naît au début des années '70 et depuis toujours consacre son activité à la seule culture de la vigne, au cœur 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 claires 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.

VINI SELEZIONATI The selected wines Vins sélectionnés

86 Erbaluce di Caluso DOC "Clelia" 2006



VINI SELEZIONATI The selected wines Vins sélectionnés

Erbaluce di Caluso DOC Passito "D.U.S" 2002



AZIENDA AGRICOLA VITIVINICOLA SILVA

Cascina Rogge, 1/B
10011 Agliè (TO)
Tel e Fax : +39 0124 33356
www.silvavini.com
silva.stefano@eurexnet.it

Nei pressi del Parco Ducale di Agliè, non distante dal famoso "Meleto" - casa del poeta Guido Gozzano - e dalla suggestiva e caratteristica chiesa dei Tre Ciochè (tre campanili), sorge quest'azienda i cui vigneti si distendono per 10 ettari all'interno del classico paesaggio delle dolci e verdi colline canavesane: uno dei territori maggiormente vocati alla produzione dei vini locali e più ricchi di memoria storica della zona.

Giovanni Silva, titolare dell'azienda, coadiuvato dal nipote Stefano, produce una selezione di vini molto accurata: Canavese Rosso, ricavato dai vitigni Barbera, Nebbiolo, Bonarda, Freisa e Neretto che si declina in tre differenti etichette: Erbaluce di Caluso, ricavato dal vitigno autoctono Erbaluce, rinnomato e pregiato bianco di cui propone cinque etichette ben distinte, e sempre dall'uva bianca locale, il Caluso Passito che richiede attente fasi di lavorazione e quattro anni di affinamento nel legno.

L'azienda, visitabile tutto l'anno previo appuntamento, è facilmente raggiungibile e può inserirsi in un itinerario storico culturale con inevitabile degustazione.



Close to the Ducal Palace of Agliè, and not far from the "Meleto", the famous home of poet Guido Gozzano, and the picturesque church of the "Tre Ciochè" (three bell-towers), stands this winery whose vineyards stretch for over 10 hectares in the typical landscape of the gentle green Canavese hills, one of the best areas for local wine production and brimming with history.

Giovanni Silva, owner of the farm, and his grandson Stefano, produce a carefully chosen selection of wines: Canavese rosso, made with Barbera, Nebbiolo, Bonarda, Freisa and Neretto grapes, and marketed with three different labels; Erbaluce di Caluso, made with the native Erbaluce grape, a renowned fine white, which is marketed with five different labels, and Caluso Passito, also made with the same local grape, but which requires a delicate production process and is aged in wood for four years.

The cellar can be visited all year round on appointment; it is easy to reach and can be enjoyed as part of a historical and cultural itinerary, including a taste of the wines.

À proximité du Parc Ducal d'Agliè, proche du célèbre "Meleto" - maison natale du poète Guido Gozzano - et de la suggestive et caractéristique église des Tre Ciochè (trois clochers), surgit cette exploitation dont les vignes s'étendent sur 10 hectares au cœur du classique paysage des douces et vertes collines du Canavese, un des territoires les plus voués à la production de vins typiques et plus riches en histoire de la zone.

Giovanni Silva, propriétaire, épaulé par son neveu Stefano, produit une sélection de vins très soignée: Canavese Rosso des cépages Barbera, Nebbiolo, Bonarda, Freisa et Neretto qui se décline en trois différentes étiquettes; Erbaluce di Caluso, du cépage autochtone Erbaluce, renommé et prisé blanc dont il propose cinq étiquettes bien identifiables et, toujours du raisin blanc du lieu, le Caluso Passito qui demande d'attentives phases de préparation et quatre années d'affinement dans le bois.

La cave qui se visite toute l'année sur rendez-vous est facile à atteindre et peut s'insérer dans un itinéraire historique - culturel parfait par une inévitable dégustation.

VINI SELEZIONATI The selected wines Vins sélectionnés

Erbaluce di Caluso DOC "Tre Ciochè" 2006



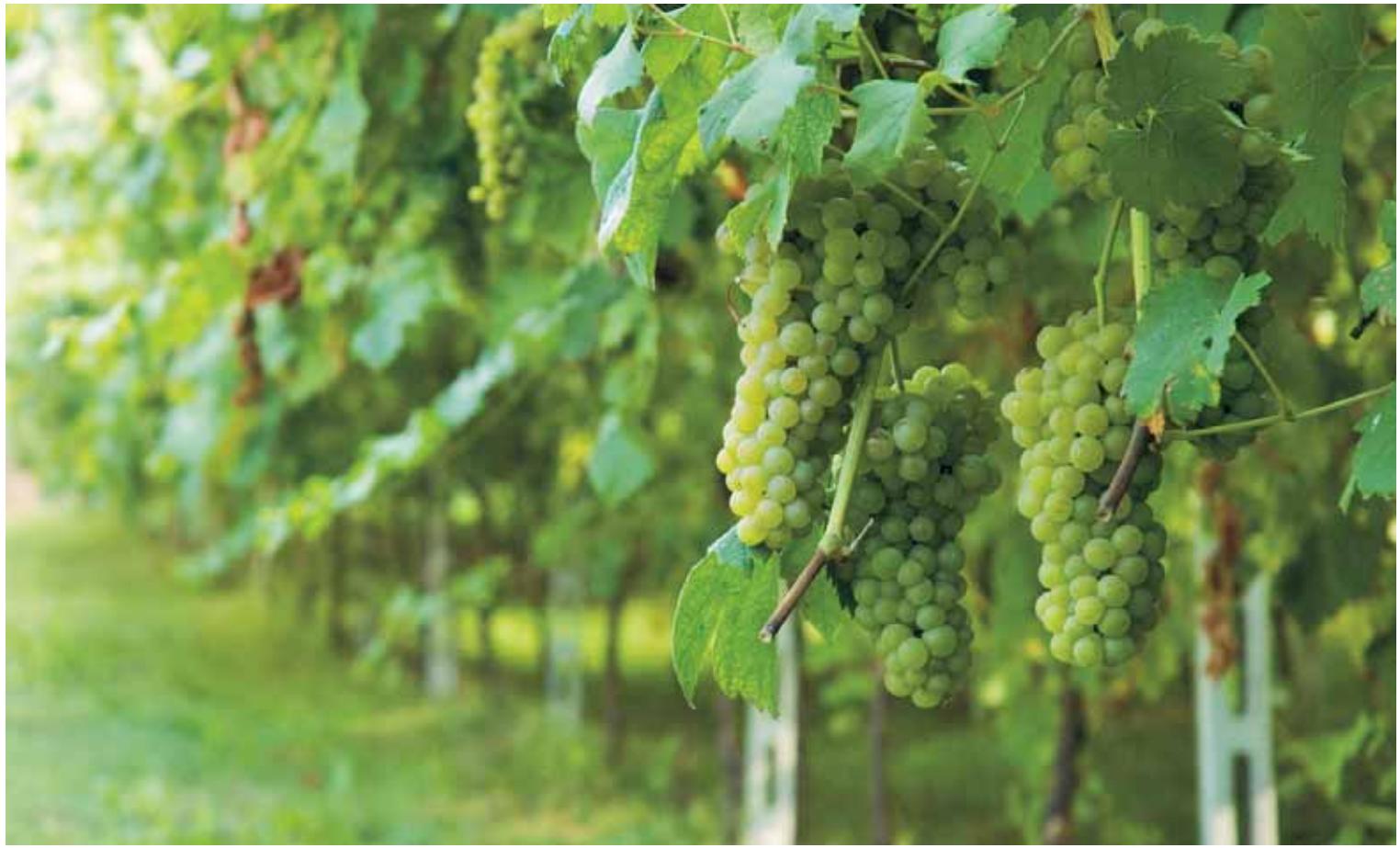
Canavese Rosso DOC "Cantagri" 2005



VINI SELEZIONATI The selected wines Vins sélectionnés

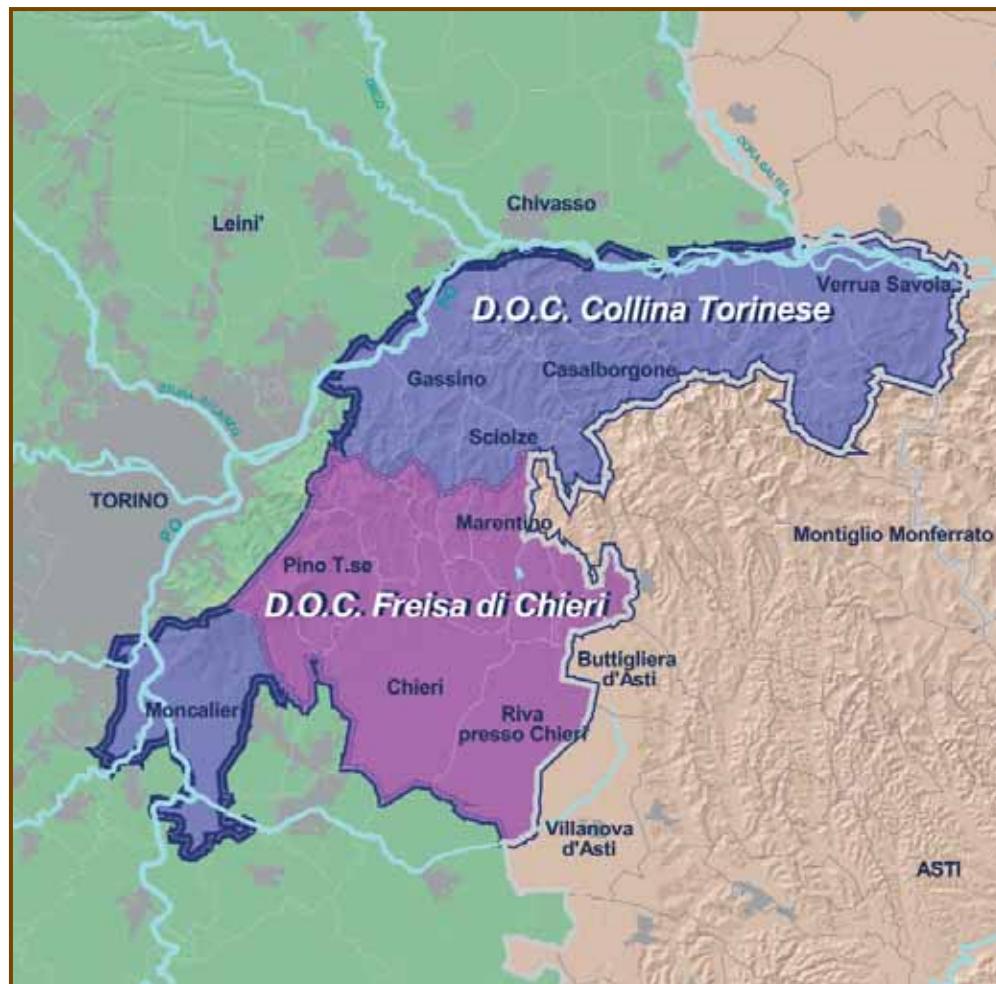
Erbaluce di Caluso DOC Passito "Poetica" 2001





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, orafa, 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 "Carlo" 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 varietals such as "Cario" and "Malvagie" ("Cari" and "Malvasia"), along with "Candia", found space in his vineyards of Val San Martino and Val Salice.

PRÉSENTATION DE LA ZONE

La survie de la viticulture et de l'art œnologique aux invasions barbares qui suivirent la chute de l'Empire Romain se doit surtout aux moines qui, à l'abri de leurs monastères, avaient perpétué et puis transmis la culture de la vigne et sa transformation pour la célébration de l'Eucharistie. En cette zone qu'aujourd'hui nous définissons "Colline Turinoise", tel rôle a été soutenu par les moines Augustiniens de l'Abbaye de Vezzolano qui en divulguèrent la culture dans les alentours.
En parlant des vins de la province de Torino, il serait impossible d'oublier le petit traité "De l'excellence et la diversité des vins qui dans la Montagne de Torino se font et de la façon de les faire", écrit en 1606 par Giovanni Battista Croce, personnage éclectique arrivé à la Cour des Savoie, orfèvre, architecte, agronome et œnologue d'origine milanaise qui tant a contribué à la croissance des cépages et des vins de la zone. Croce ne parle pas spécifiquement de la Freisa, probablement nommée avec un synonyme local utilisé en son temps, mais de nombreux autres cépages comme le "Cario" et les "Malvagie" (Cari et Malvasia) qui se trouvaient dans ses vignes de Val San Martino et Val Salice, outre celles de Candia.



L'interesse destato a Corte da questi vini, stimolò il proliferare di filari intorno alle proprietà borghesi e alle ville nobiliari della collina che vennero, da quel periodo, denominate "vigne". La più nota fu proprio la Vigna della Regina di Madama Reale Cristina di Francia. Non si trattava di vere e proprie aziende, ma di case padronali con un appeszzamento coltivato a vite e con attrezzi 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, valorizzò 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 varietals 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 viti-vinicole 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.

Gout: 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.

Gout: 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 Bonarda

Varietal: Bonarda (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: 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 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.

Gout: sec, caractéristique.

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

Température de service conseillée: 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 Malvasia

Varietal: Malvasia di Schierano (min. 85%); other varietals 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 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.

Gout: 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 varietals 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.

Gout: doux, agréable, caractéristique.

Degré d'alcool global minimum:

10% vol. dont 5% acquis.

Temperature de service conseillée: 8-10° C.



LE AZIENDE E I VINI SELEZIONATI DELLA COLLINA TORINESE

PRODUCERS AND SELECTED WINES OF THE COLLINA TORINESE

VINS ET VIGNERONS SÉLECTIONNÉS DE LA COLLINE TURINOISE

Balbiano Melchiorre snc di Balbiano Dr. Francesco & C.
Azienda Vitivinicola - Andezeno

Cantina Sperimentale Istituto Bonafous
Città di Torino - Chieri

Ronco Casimiro Azienda Vitivinicola - BaldissERO Torinese

Rosotto Stefano Azienda Agricola - Cinzano

Rubatto Guido Azienda Agricola di Rubatto Enrico - Chieri

GIUDIZIO

Rating

Jugement

Buono Good *Bon*



Bianchi White *Blancs*

Ottimo Very good *Remarquable*



Rossi Red *Rouges*

Eccellente Excellent *Excellent*



Rosati Rosé *Rosés*



**AZIENDA VITIVINICOLA
BALBIANO MELCHIORRE SNC
DI BALBIANO DR. FRANCESCO & C.
Corso Vittorio Emanuele II, 1
10020 Andezeno (TO)
Tel: +39 011 9434214 • +39 011 9434044
Fax: +39 011 9434044
www.balbiano.com
info@balbiano.com**

Francesco, figlio del fondatore Melchiorre, si occupa da trent'anni della gestione dell'azienda, attuando una politica di miglioramento e di costante aggiornamento tecnologico. Questi obiettivi sono perseguiti senza mai perdere di vista la filosofia aziendale: le tecnologie moderne supportano le vecchie tradizioni che devono essere osservate sia per la coltivazione della vigna sia per la lavorazione in cantina. Francesco Balbiano, i cui vigneti, condotti direttamente o mediante fidati viticoltori, si estendono nei migliori territori della collina torinese, ha contribuito in modo significativo all'affermazione del Freisa di Chieri nelle 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.



ANNO DI FONDAZIONE

Year established

Année de fondation

1941

SUPERFICIE VITATA TOTALE (ha)

2,55

Total production surface area (5.5 acres)

Superficie viticole totale (ha)

PRODUZIONE ANNUA TOTALE (bottiglie)

130.000

Total annual production (bottles)

Production annuelle totale (bouteilles)

Francesco, son of Melchiorre, the winery founder, has been managing the winery for 30 years using modern technologies and methods. These methods are used without ever losing site of old traditions - modern technology is only used to support the old traditions that are essential to both the cultivation of the vines and the wine-making itself. Francesco Balbiano, whose vines that are taken from trusted cultivators stretching across the most prominent areas of the Torino hills, has significantly contributed to the prestige of dry still semi-sparkling varieties of "Freisa di Chieri". Recently added to the line-up was the "Riserva Barbarossa", aged in oak barrels and comes packaged in the "Torino" bottle.

The winery's sense of tradition can also be found in the display of farm implements situated in a public museum by the cellar. The recent reconstruction provided a room specially reserved for antique toys creating a combination of 19th century and modern character that gives it a welcoming atmosphere which competes with some of the most publicized national and French producers.

Francesco, fils de Melchiorre, fondateur de l'exploitation, s'occupe de la gestion depuis trente ans, en adoptant une politique d'amélioration et de constante mise à jour technologique. Ces objectifs ont été poursuivis sans jamais perdre de vue la philosophie de la maison qui voit dans les technologies modernes le nécessaire support aux vieilles traditions qui doivent rester le fil conducteur de la culture de la vigne à la gestion de la cave. Les vignobles suivis personnellement par le propriétaire ou par des vignerons de confiance s'étendent sur les meilleurs terroirs de la colline turinoise. Francesco Balbiano a contribué de façon significative à l'affirmation du Freisa sec dans les deux typologies "pétillant" et "tranquille", auxquelles s'en est récemment ajoutée une nouvelle (Réserve Barbarossa) affinée dans le bois et conditionnée dans la bouteille "Torino".

La passion et l'attachement pour le terroir du propriétaire s'extériorisent aussi avec la fascinante collection d'objets et d'outils de campagne exposés dans un musée contigu au cellier et ouvert au public. La récente restructuration qui a sauvégarde le style d'origine et la salle réservée aux jouets d'autan contribuent à l'image d'une cave moderne, accueillante et compétitive comme les celliers nationaux et français plus blasonnés.

VINI SELEZIONATI The selected wines Vins sélectionnés

Freisa di Chieri DOC "Surpreisa" 2006



Freisa di Chieri DOC "Vivace" 2006



VINI SELEZIONATI The selected wines Vins sélectionnés

Freisa di Chieri DOC "Vivace Etichetta Nera" 2006



Freisa di Chieri DOC Superiore "Barbarossa" 2004



CANTINA Sperimentale ISTITUTO BONAFOUS - CITTÀ DI TORINO

Strada Pecetto, 34
10023 Chieri (TO)
Tel: +39 011 19527600
Fax: +39 011 19527601
istituto.bonafous@comune.torino.it



FACOLTÀ
AGRARIA
I CAMPI DELLA SCIENZA

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 sito nel comune di Chieri. 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 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 sovramaturatione delle uve ed il ricorso alla pratica del "rigoverno" in grado di portare ad un ammorbidente 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 raccolgere in un unico sito tutte le selezioni clonali di Freisa e Bonarda.

VINI SELEZIONATI The selected wines Vins sélectionnés

Freisa di Chieri DOC Superiore "La Borbogliosa" 2004



Freisa di Chieri DOC Superiore "La Borbogliosa" 2005



ANNO DI FONDAZIONE

Year established

Année de fondation

2004

SUPERFICIE VITATA TOTALE (ha)

Total production surface area (4.9 acres)

Superficie viticole totale (ha)

2

PRODUZIONE ANNUA TOTALE (bottiglie)

Total annual production (bottles)

Production annuelle totale (bouteilles)

3.500

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 Agricultural industry sector), with the support of the Institute for Agricultural Technicians in Chieri. The goal of the programme was to exploit the Institute's historical vineyard in the town of Chieri. 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, in order to identify specific oenological techniques that exploited 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 varietals. 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.

L'activité expérimentale viticole et oenologique auprès de l'Institut Bonafous commence en 2002 grâce à une collaboration entre la Ville de Turin et la Faculté d'Agronomie de l'Université de Turin (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 situé sur la commune de Chieri. En utilisant ce dernier, les premières années d'activité ont été finalisées à approfondir les connaissances et les aptitudes à la vinification des cépages de la Colline Turinese (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 la réalisation de vinifications expérimentales pour définir les techniques oenologiques spécifiques à la valorisation des cépages locaux. Pour le Freisa en particulier, ont été retenues particulièrement valables des techniques qui prévoient, entre autres, la surmaturation et le recours au «rigoverno» des raisins 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 Suse et pour la microvinification de rares cépages piémontais.

Depuis 2006, enfin, en collaboration avec l'Institut de Virologie Végétale CNR de Turin, a commencé l'implantation d'un vignoble expérimental dans le but de recueillir sur un seul site toutes les sélections clonales de Freisa et Bonarda.

VINI SELEZIONATI The selected wines Vins sélectionnés

Freisa di Chieri DOC "La Borbogliosa" 2006

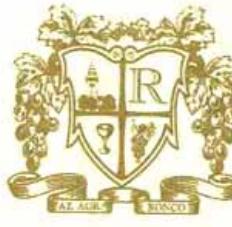


Collina Torinese Bonarda DOC "Villa Moglia" 2006



AZIENDA VITIVINICOLA 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.

ANNO DI FONDAZIONE

Year established

Année de fondation

1997

SUPERFICIE VITATA TOTALE (ha)

Total production surface area (3.5 acres)

Superficie viticole totale (ha)

1,5

PRODUZIONE ANNUA TOTALE (bottiglie)

7.000

Total annual production (bottles)

Production annuelle totale (bouteilles)

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 Friesa 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

Collina Torinese DOC Cari 2006



Freisa di Chieri DOC 2006

VINI SELEZIONATI The selected wines Vins sélectionnés

Freisa di Chieri DOC "Vivace" 2006



AZIENDA AGRICOLA ROSSOTTO STEFANO

Via Colla, 17
10090 Cinzano (TO)
Tel e Fax: +39 011 9608230
www.vinirossotto.it
info@vinirossotto.it

L'azienda vitivinicola Rossotto è una piccola realtà produttiva, a conduzione familiare, posizionata sulla Collina di Torino, a 500 metri s.l.m. nel Comune di Cinzano Torinese. Produce vini di qualità in un contesto agro-ambientale 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, a volte unici, che il consumatore potrà scoprire recandosi direttamente in azienda ad assaggiarli.

Oggi l'azienda vitivinicola Rossotto coltiva circa 6 ettari di vigneto tra i comuni di Cinzano Torinese e Moncucco. In questa zona, a cavallo tra le province di Asti e di Torino, la produzione di vini è riconducibile alle DOC Collina Torinese e Freisa di Chieri sia a quella Piemonte. Le uve tipiche locali Freisa, Barbera e Bonarda, in assemblaggio danno anche origine a l'Eclisse: cru strutturato con passaggio in barrique.



ANNO DI FONDAZIONE

Year established
Année de fondation

1923

SUPERFICIE VITATA TOTALE (ha)

Total production surface area (15 acres)
Superficie viticole totale (ha)

6

PRODUZIONE ANNUA TOTALE (bottiglie)

25.000

Total annual production (bottles)
Production annuelle totale (bouteilles)

Located in the town of Cinzano, the Rossotto winery is a true productive gem, family operated, and situated in the Torino hills at 1,700 ft above sea level. They produce quality wines in an agro-environmental framework that time has practically left untouched. The art of wine-making, both in the vineyard and in the cellar, aims to create a highly genuine product with the absence of pesticides. Working in this environmental-friendly environment, each wine has its own particular characteristics and the buyer will be able to verify this both by visiting the winery and enjoying these wines.

Today, the Rossotto winery cultivates about 15 acres of vineyards between the towns of Cinzano and Moncucco (Asti) and being so close to the two provinces the production has the features of the DOC "Collina Torinese", "Freisa di Chieri" and Piemonte production in general. The typical local grapes are Freisa, Barbera, and Bonarda which create the "Eclisse", a full-bodied "cru" passed through barriques.

La maison Rossotto est une petite exploitation familiale située sur la colline de Torino, à 500 mètres d'altitude, sur la commune de Cinzano Torinese. La production de vins de qualité se fait dans un milieu agricole à l'environnement laissé intact par le temps. Les techniques utilisées au vignoble et au 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, parfois uniques, que le consommateur pourra vérifier en venant découvrir au cellier.

Aujourd'hui les Rossotto cultivent environ 6 hectares de vignobles entre les communes de Cinzano Torinese (Torino) et Moncucco (Asti), à cheval entre deux provinces. Ce qui fait que leurs vins peuvent se reconduire à plusieurs appellations: Freisa di Chieri et Collina Torinese mais aussi Piemonte. Les cépages typiques locaux: Freisa, Barbera et Bonarda en assemblage fournissent aussi l'Eclisse, intéressant cru charpenté ayant été soumis à un passage en barrique.

VINI SELEZIONATI The selected wines Vins sélectionnés

Collina Torinese DOC Bonarda 2006



Collina Torinese DOC Malvasia "Deliziosa" 2006

VINI SELEZIONATI The selected wines Vins sélectionnés

Collina Torinese DOC Rosso "Bricolao" 2006



Freisa di Chieri DOC Superiore 2005

**AZIENDA AGRICOLA
RUBATTO GUIDO
DI RUBATTO ENRICO**

Strada Baldissero, 150
10023 Chieri (TO)
Tel e Fax : +39 011 9412018
enruba@libero.it

L'azienda ha sede nella cascina Tetti Pozzo, ubicata sulle colline che sovrastano Chieri in direzione di Baldissero Torinese. Questa piccola struttura a conduzione familiare, fondata negli anni trenta da Leonildo Rubatto e condotta successivamente da Guido (da cui prende il nome), è oggi gestita da Enrico.

L'ottima esposizione degli appezzamenti, la cura dei vigneti e le caratteristiche del suolo sono fattori che predispongono il raggiungimento di un elevato potenziale qualitativo per la vinificazione. Con riguardo alla pedologia, le colline circostanti la cascina sono infatti ricche di ossidi che conferiscono ai vini sia una bella colorazione rossastra sia un'importante struttura, caratteristiche che danno particolare tipicità al vino Freisa di Chieri.

Supportata dalle più moderne tecnologie, la vinificazione di tipo tradizionale costituisce un fattore in grado di esaltare al massimo le migliori caratteristiche del territorio nel vino prodotto. Solo dopo aver effettuato la fermentazione malolattica, il vino viene lasciato riposare nelle botti per essere imbottigliato, poi, a primavera inoltrata.



ANNO DI FONDAZIONE	2000
Year established	
<i>Année de fondation</i>	
SUPERFICIE VITATA TOTALE (ha)	6
Total production surface area (14.8 acres)	
<i>Superficie viticole totale (ha)</i>	
PRODUZIONE ANNUA TOTALE (bottiglie)	5.000
Total annual production (bottles)	
<i>Production annuelle totale (bouteilles)</i>	

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 conduktion familiale, créée dans les années 30 par Leonildo Rubatto et conduite successivement par Guido (dont elle prend le nom) est aujourd'hui gérée par Enrico.

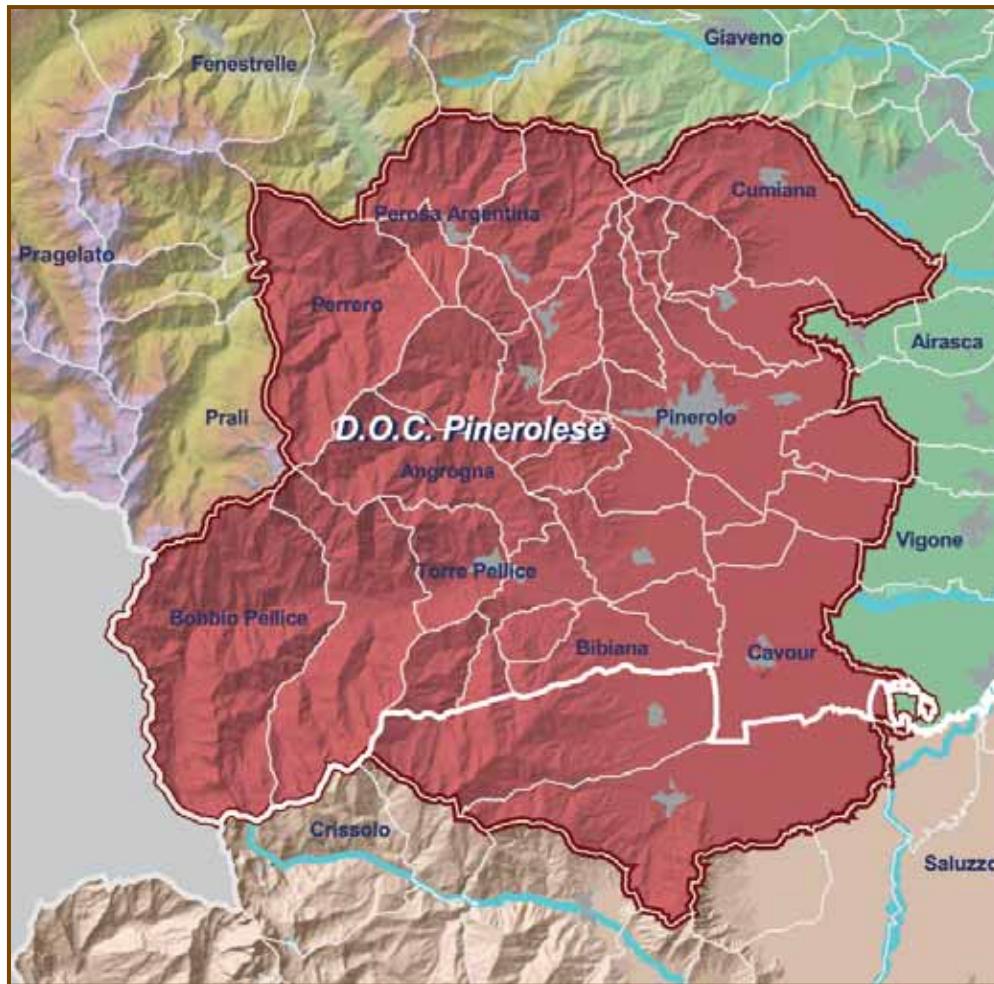
L'exceliente exposition des terrains, le soin du vignoble et les caractéristiques du sol sont des facteurs qui disposent à la réalisation d'un potentiel qualitatif élevé pour la vinification. En ce qui concerne la pédologie, les collines des alentours sont, en effet, riches d'oxydes qui confèrent une belle robe rougeâtre et une importante structure, caractéristiques qui fournissent une typicité toute particulière au vin Freisa di Chieri.

Soutenu 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 culturali, di cantina ed alla trascrizione delle operazioni di campagna, ivi comprese quelle amministrative e contabili.

Nei secoli seguenti, il fermento nelle campagne e nelle cantine pineroleesi 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 Tòrino, 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 culturales, 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 Tòrino 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 vigni 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 varietals 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 varietals, "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 where used to create the vine tiering still seen today. The "Doux d'Henry" varietal was named this way in the honor of Henry IV of France, who became an avid proponent of it at the beginning of the 17th century, when state affairs brought him and the Duke of Savoy, Charles Emanuel 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'enologie locale est représenté par ces perles œnologiques vinifiées de rares et renommés cépages autochtones: Ramie et Doux d'Henry. Le premier, produit dans la zone de Pomaretto, semble dériver son nom du lieu dit "d le ramie", autrefois recouvert par un bois touffu. Vue la position favorable à la culture de la vigne, on décida de déboiser pour planter les rangs. Pendant les travaux, on y laissa entassées les branches (ramie en patois) pour former les 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^e 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

Pineroiese 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.

Pineroiese 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

Pineroiese Rosso

Varietal: Barbera, Bonarda, Nebbiolo, Neretto, alone or blended (max. 50%); other varietals 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).

Pineroiese Rosato

Varietal: Barbera, Bonarda, Nebbiolo, Neretto, alone or blended (min. 50%); other varietals 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

Pineroiese 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.

Pineroiese Rosato

Cépage: Barbera, Bonarda, Nebbiolo, Neretto, seuls ou en assemblage (min. 50%); autres raisins à grains rouges, non aromatiques, autorisés ou conseillés pour les provinces de Torino et Cuneo (max. 50%).

Rendement max. en raisin par ha de vigne: 90 q.

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

Couleur: rosé ou rubis clair.

Parfum: délicat, agréable, vineux.

Goût: sec, harmonieux.

Degré d'alcool global minimum: 10% vol.

Température de service conseillée: 14-16° C.

Pinerolese Barbera

Vitigno: Barbera (min. 85%); restante parte: vitigni a bacca rossa, autorizzati e raccomandati per le province di Torino e Cuneo (max. 15%).

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

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

Colore: rosso rubino carico.

Profumo: vinoso ed intenso.

Sapore: secco, fresco, caratteristico.

Gradazione alcolica minima complessiva: 10,5% vol.

Temperatura di servizio consigliata: 14-16° C.

Pinerolese Bonarda

Vitigno: Bonarda (min. 85%); restante parte: vitigni a bacca rossa, autorizzati e raccomandati per le province di Torino e Cuneo (max. 15%).

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

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

Colore: rosso rubino.

Profumo: vinoso caratteristico, intenso.

Sapore: morbido, fresco.

Gradazione alcolica minima complessiva: 10,5% vol.

Temperatura di servizio consigliata: 14-16° C.

Pinerolese Freisa

Vitigno: Freisa (min. 85%); restante parte: vitigni a bacca rossa, autorizzati e raccomandati per le province di Torino e Cuneo (max 15%).

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

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

Colore: rosso rubino intenso.

Profumo: caratteristico vinoso, intenso.

Sapore: fresco, talvolta vivace.

Gradazione alcolica minima complessiva: 10,5% vol.

Temperatura di servizio consigliata: 14-16° C.

Pinerolese Barbera

Varietal: Barbera (min. 85%); remaining part consisting of other red grape varietals, recommended or authorized for the province of Torino and Cuneo (max. 15%).

Maximum yield per hectare: 80 quintals.

Maximum yield of wine from grapes: 70%.

Color: intense ruby red.

Odor: tannic and intense.

Flavor: dry, crisp and unique.

Minimum alcohol level: 10,5% vol.

Recommended serving temperature:

14-16° C (56 - 60° F).

Pinerolese Bonarda

Varietal: Bonarda (min. 85%); remaining part consisting of other red grape varietals, recommended or authorized for the province of Torino and Cuneo (max. 15%).

Maximum yield per hectare: 80 quintals.

Maximum yield of wine from grapes: 70%.

Color: ruby red.

Odor: tannic and intense.

Flavor: crisp and smooth.

Minimum alcohol level: 10,5% vol.

Recommended serving temperature:

14-16° C (56 - 60° F).

Pinerolese Freisa

Varietal: Freisa (min. 85%); remaining part consisting of other red grape varietals, recommended or authorized for the province of Torino and Cuneo (max. 15%).

Maximum yield per hectare: 80 quintals.

Maximum yield of wine from grapes: 70%.

Color: intense ruby red.

Odor: unique, tannic and intense.

Flavor: crisp and at times sparkling.

Minimum alcohol level: 10,5% vol.

Recommended serving temperature:

14-16° C (56 - 60° F).

Pinerolese Barbera

Cépage: Barbera (min. 85%); autres raisins à grains rouges autorisés ou conseillés pour les provinces de Torino et Cuneo (max. 15%).

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

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

Couleur: rouge rubis intense.

Parfum: vineux, intense.

Gout: sec, frais, caractéristique.

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

Température de service conseillée: 14-16° C.

Pinerolese Bonarda

Cépage: Bonarda (min. 85%); autres raisins à grains rouges autorisés ou conseillés pour les provinces de Torino et Cuneo (max. 15%).

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

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

Couleur: rouge rubis.

Parfum: vineux, caractéristique et intense.

Gout: agréable, frais.

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

Température de service conseillée: 14-16° C.

Pinerolese Freisa

Cépage: Freisa (min. 85%); autres raisins à grains rouges autorisés ou conseillés pour les provinces de Torino et Cuneo (max. 15%).

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

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

Couleur: rouge rubis intense.

Parfum: caractéristique, vineux, intense.

Gout: 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 Dolcetto

Varietal: Dolcetto (min. 85%); remaining part consisting of other red grape varietals, 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 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.

Gout: sec, moelleux, frais.

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

Température de service conseillée: 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 Doux d'Henry

Varietal: Doux d'Henry (min. 85%); remaining part consisting of other red grape varietals, 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 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.

Gout: harmonieux, plus ou moins moelleux.

Degré d'alcool global minimum: 10% vol.

Température de service conseillée: 12-14°C.

Pinerolese Ramèe

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 Ramèe

Varietal: Avanà (30%), Avarengo (min. 15%), Neretto (min. 20%); other varietals 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 Ramèe

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.

Gout: 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

VINS ET VIGNERONS SÉLECTIONNÉS DU PINEROLESE

Bruno Daniela Azienda Agricola - Pinasca

Castagnè Gros Azienda Frutticola
di Chiabrendo Riccardo e Francesco - Pinerolo

Coutandin Giuliano - Perosa Argentina

Cantina Dora Renato - Frossasco

Il Tralcio srl - Bricherasio

GIUDIZIO

Rating

Jugement

Buono Good *Bon*



Bianchi White *Blancs*

Ottimo Very good *Remarquable*



Rossi Red *Rouges*

Eccellente Excellent *Excellent*



Rosati Rosé *Rosés*



AZIENDA AGRICOLA BRUNO DANIELA

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



L'azienda agricola Bruno Daniela, con sede nel comune di Pinasca, (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 è stata in parte reimpiantata nel 2003 con vitigni Barbera e Dolcetto ed è in fase di completamento con il vitigno 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 Avanà, 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.

ANNO DI FONDAZIONE

Year established

Année de fondation

2001

SUPERFICIE VITATA TOTALE (ha)

Total production surface area (5 acres)

Superficie viticole totale (ha)

2

PRODUZIONE ANNUA TOTALE (bottiglie)

6.000

Total annual production (bottles)

Production annuelle totale (bouteilles)

The Bruno Daniela winery has its main office in Pinasca in the Province of Turin at 2000ft above sea level. It was established to fulfill a long-standing dream: to pass down values and precious rituals of the mountain agricultural world through the personalities and flavors of their products. It specializes in the biological cultivation of wine, fruits, nuts, berries and honey. The total operation covers around 17 acres in which about five acres are dedicated to vines for wine-making. The vineyards are found in two distinct areas in the community of Pinerolo, the first on flat land and the other on a hill. The former is composed of Barbera, Bonarda and Neretto varieties used for the production of "Pinerolese Rosso DOC" in addition to the production of a natural, semi-sparkling, red table wine called "*Briuss*". The vineyard on the hill has been undergoing replanting since the spring of 2003 with the Barbera and Dolcetto varieties, which is in the final process of completion along with the addition of the Doux d'Henry varietal whose production was started in 2004 using locally acquired grapes. Since 2005, using land leased from the village of Pomaretto production of "Pinerolese Ramie" has been taken from the Avanà, Avarengo, Neretto varietals together with a small percentage of Barbera. The products are currently sold by the agricultural co-operative Perosa Argentina's "*Amount e Aval*" at 20 Via Roma and they can also be tried together with local delicacies at the Agro-Tourist center "*Cit e Bun*".

L'exploitation de Daniela Bruno se trouve sur la commune de Pinasca (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, pétillant naturellement, appelé «Briuss». Le vignoble en colline a été en partie replanté au printemps 2003 en Barbera et Dolcetto et le sera bientôt complètement avec le 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 vigne sur la commune de Pomaretto, a débuté la production du vin Pinerolese Ramie obtenu à partir des raisins Avanà, 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».

VINI SELEZIONATI The selected wines Vins sélectionnés

Pinerolese DOC Doux d'Henry 2005



VINI SELEZIONATI The selected wines Vins sélectionnés

Pinerolese DOC Ramie 2006



**AZIENDA FRUTTICOLA
CASTAGNÈ GROS**

DI CHIABRANDO RICCARDO E FRANCESCO
Strada Baudenasca, 26
10064 Pinerolo (TO)
Tel: +39 0121 397929 Cell: +39 3355700169
Fax: +39 0121 397947
castagnegros@alice.it



L'azienda Castagnè Gros, di proprietà di Riccardo e Francesco Chiabrandò è principalmente, come avviene di frequente nella zona di Pinerolo, orientata alla frutticoltura (62 ha di impianti) con una superficie di 6 ha di vigneto, ad un'altitudine di 370 m. s.l.m..

Sin dal lontano 1690, la famiglia Chiabrandò coltivava i vigneti e produceva il vino nella cascina Boutil in Pinerolo, allora di proprietà dei Conti Des Geneis. Il loro vino, per diverse generazioni, è derivato da un uvaggio di Freisa, Bonarda, Barbera ed altri vitigni minori, oggi ricompresi nella DOC Pinerolese. Questa lunga tradizione produttiva, espressione di un forte legame con il territorio ed un costante impegno, si arricchisce oggi di altre due tipologie di vini DOC e precisamente il Pinerolese Barbera e Dolcetto, tradizionali uve piemontesi che, coltivate in terreni particolarmente adatti, danno origine a vini locali tipici dalle peculiari qualità organolettiche.

La vendita avviene sia direttamente presso la Cascina Botal, recentemente ristrutturata, ubicata al civico 41 di strada Baudenasca, sia ogni prima domenica del mese al mercatino dei prodotti tipici in Piazza Palazzo di Città a Torino ed il mercoledì ed il sabato in piazza Vittorio Veneto a Pinerolo.

ANNO DI FONDAZIONE

Year established

Année de fondation

1690

SUPERFICIE VITATA TOTALE (ha)

6

Total production surface area (14 acres)

Superficie viticole totale (ha)

PRODUZIONE ANNUA TOTALE (bottiglie)

4.000

Total annual production (bottles)

Production annuelle totale (bouteilles)

The Castagnè Gros winery, owned by Riccardo and Francesco Chiabrandò in Pinerolo, as is common in the area, mostly dedicated to the cultivation of fruits and nuts (150 acres of orchards) with a surface area of 14 acres dedicated to wine cultivation at an altitude of 1,200ft above sea level. Back in 1690 as tenants, the Chiabrandò family used to produce wine on the Boutil dairy farm in Pinerolo, which was once owned by the Des Genesis Counts. For generations, their wine has come from varietals such as Freisa, Bonarda, Barbera, and other minor varietals which are all now included in the "DOC Pinerolese". This long wine-making tradition, strong local roots and a constant commitment to quality wines create the typical DOC wines of Pinerolo. This is demonstrated mainly by their Barbera and Dolcetto, classic Piemontese varietals that are cultivated on land specially dedicated to viticulture giving rise to local wines with unique organoleptic qualities.

The wine is sold directly both from the recently remodeled cellar located at 41 Strada Baudenasca and every first Sunday of the month at the market in "Piazza Palazzo di Città" in the city of Turin and every wednesday and saturday at the market in "Piazza Vittorio Veneto" in the city of Pinerolo.

L'exploitation agricole Castagnè Gros, appartenant à Riccardo e Francesco Chiabrandò à Pinerolo, est principalement, comme il arrive fréquemment dans cette zone, à spécialisation fruitière (62 hectares) avec 3 hectares de vignobles, à une altitude de 370 mètres sur le niveau de la mer.

La famille Chiabrandò, déjà en 1690, cultivait ses vignes et produisait son vin à Pinerolo, dans la ferme Boutil qui appartenait, en ce temps-là, aux contes Des Geneis, en tant que locataires. Le vin, pendant fort longtemps a été un assemblage de Freisa, Dolcetto, Barbera et autres cépages autochtones mineurs , aujourd'hui reconnu par la DOC (AOC) Pinerolese. Cette longue tradition, un fort lien avec le territoire et un travail constant qui se traduisent en vins typiques de ce territoire, aujourd'hui se déclinent aussi en deux autres vins, toujours compris dans l'appellation locale et précisément Barbera e Dolcetto traditionnels raisins piémontais, cultivés sur des terrains particulièrement voués à la viticulture et aux spécifiques qualités organoleptiques. La vente est assurée aussi bien directement au cellier, récemment restructuré et situé au numéro 41 de strada Baudenasca que, le premier dimanche de chaque mois au marché des produits typiques en Piazza Palazzo di Città à Turin et le samedi en Piazza Vittorio Veneto à Pinerolo.



COUTANDIN GIULIANO

Borgata Ciabot, 12
10063 Perosa Argentina (TO)
Tel e Fax: +39 0121 803473
ramie.coutandin@alpimedia.it

La piccola azienda di Giuliano e Laura Coutandin è nata nel 1997 ed in pochi anni è riuscita ad accoppare numerosi fazzoletti di terreno attraverso il recupero di vigneti in via di abbandono siti nei comuni di Perosa Argentina e di Pomaretto.

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

I coniugi Coutandin lavorano soprattutto per la salvaguardia dell'ambiente, promuovendo l'immagine di un territorio ricco di storia e di una componente paesaggistica tutta da scoprire.

I vigneti piantati a Pomaretto, in una zona a terrazzamenti, hanno una pendenza tale da richiedere l'uso di una monorotaia per il trasporto sia dei materiali sia dell'uva e rappresentano un vero esempio di "viticoltura eroica".

Tra i vini prodotti, il ruolo di primo attore spetta al Pinerolese DOC Ramie. Ottenuto da uve di vitigni locali tra cui Avanà, Avarengo, Neretto (Chatus), Bequét, Barbera, viene vinificato e conservato in acciaio. Dopo numerosi travasi per circa un anno, una parte è fatta maturare in legno (tonneau) ed in seguito, senza subire operazioni di chiarifica e filtrazione, si imbottiglia scalarmente in 3 o 4 lotti.

COUTANDIN



ANNO DI FONDAZIONE

Year established

Année de fondation

1997

SUPERFICIE VITATA TOTALE (ha)

0,70

Total production surface area (1.7 acres)

Superficie viticole totale (ha)

PRODUZIONE ANNUA TOTALE (bottiglie)

3.000

Total annual production (bottles)

Production annuelle totale (bouteilles)

Giuliano and Laura Coutandin established their small farm in 1997, and in just a few years they have succeeded in grouping together numerous small plots of land, recovering abandoned vineyards within the town boundaries of Perosa Argentina and Pomaretto. 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 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.

The vineyards established in Pomaretto, on a series of terraces, are on such a steep slope that a monorail is used to carry both materials and the grapes themselves, a true example of "heroic vine-growing".

The most interesting of the wines produced is Pinerolese DOC, Ramie. It is obtained from local vines such as Avanà, Avarengo, Neretto (Chatus), Bequét and Barbera, and once prepared, is stored in steel vats. After about one year, and several decantations, some of it is then transferred to wooden barrels (tonneaux) before being bottled, a little at a time, in 3 or 4 lots, without clarification or filtering.

La petite exploitation de Giuliano et Laura Coutandin date de 1997 et a réussi en quelques années à réunir de nombreux mouchoirs de terre en récupérant des vignes en voie d'abandon situées dans les communes de Perosa Argentina et Pomaretto. Les objectifs initiaux de cette cave, née quasiment comme 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 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.

Les vignes de Pomaretto, zone aménagée en terrasses, ont une pente telle que le transport des matériaux et des raisins se fait par monorail et représentent un véritable exemple de «viticulture héroïque».

Parmi les vins produits, le rôle de premier rang revient au Pinerolese DOC Ramie. Obtenu de raisins locaux dont Avanà, Avarengo, Neretto (Chatus), Becué, Barbera, il est vinifié et conservé dans l'acier. Après de nombreux soutirages pendant une année environ, une partie affinera dans le bois (tonneau) et ensuite, sans aucune clarification et filtration, le vin sera mis en bouteilles graduellement en 3 ou 4 lots.

VINI SELEZIONATI The selected wines Vins sélectionnés

Pinerolese DOC Ramie 2004



VINI SELEZIONATI The selected wines Vins sélectionnés

Pinerolese DOC Ramie 2005



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.

Intimamente legate al patrimonio culturale pinerolese le produzioni integrano tradizione e esperienza senza disdegno 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.



ANNO DI FONDAZIONE

Year established

Année de fondation

1967

SUPERFICIE VITATA TOTALE (ha)

Total production surface area (29 acres)

Superficie viticole totale (ha)

12

PRODUZIONE ANNUA TOTALE (bottiglie) 50.000

Total annual production (bottles)

Production annuelle totale (bouteilles)

In the Pinerolese area, at the entrance to Val Noce, in the quaint town of Frossasco – where Roman remains play witness – 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 varietals such as Avarengo, Plassa, Chatus (Neiret), Avanà, and Doux d'Henry, in addition to Chardonnay, Barbera, Dolcetto and Freisa.

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.

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 au pied des montagnes et présence de nombreux cépages autochtones tels que l'Avarengo, le Plassa, le Chatus (Néiret), l'Avana 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. 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 continual au cellier.

VINI SELEZIONATI The selected wines Vins sélectionnés

Pinerolese DOC Barbera "La Cavalleria" 2004



Pinerolese DOC Freisa 2005



VINI SELEZIONATI The selected wines Vins sélectionnés

Pinerolese DOC Doux d'Henry 2006



Pinerolese DOC Barbera 2006



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 culturali e l'impegno dei viticoltori, è uno degli obiettivi perseguiti dalla Cooperativa Cantina Sociale di Bricherasio, fondata nel 1984, all'interno della compagnie sociale de Il Tralcio.

VINI SELEZIONATI The selected wines

Pinerolese DOC Dolcetto "Rivà" 2006



Pinerolese DOC Rosso "Concaverde" 2006



ANNO DI FONDAZIONE

Year established

Année de fondation

2002

SUPERFICIE VITATA TOTALE (ha)

Total production surface area (340 acres)

Superficie viticole totale (ha)

140

PRODUZIONE ANNUA TOTALE (bottiglie)

80.000

Total annual production (bottles)

Production annuelle totale (bouteilles)

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 varietals, 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.

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 Turin, 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 valoriser 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 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.

VINI SELEZIONATI The selected wines

Pinerolese DOC Barbera 2006

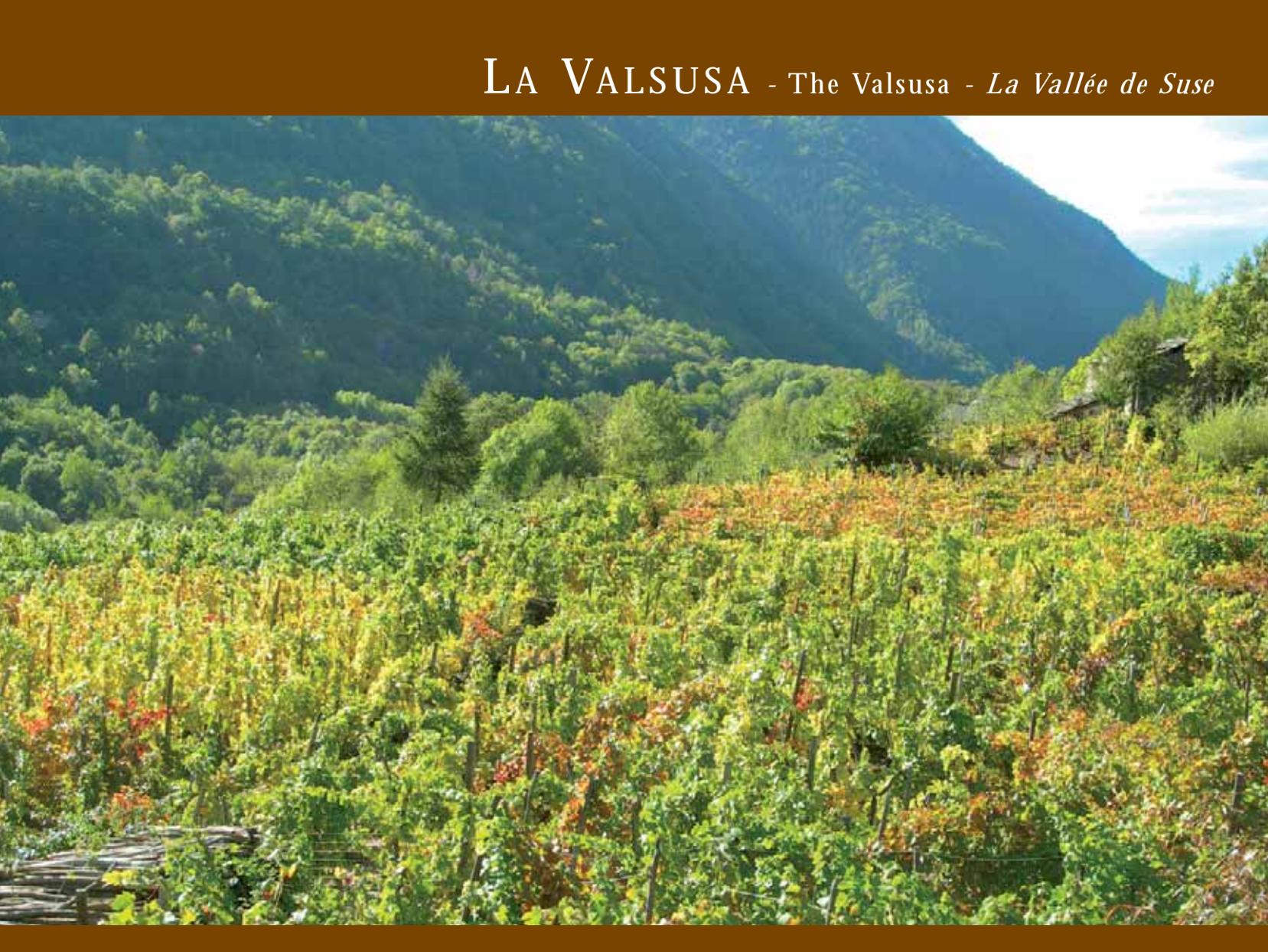


Pinerolese DOC Rosato 2006





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



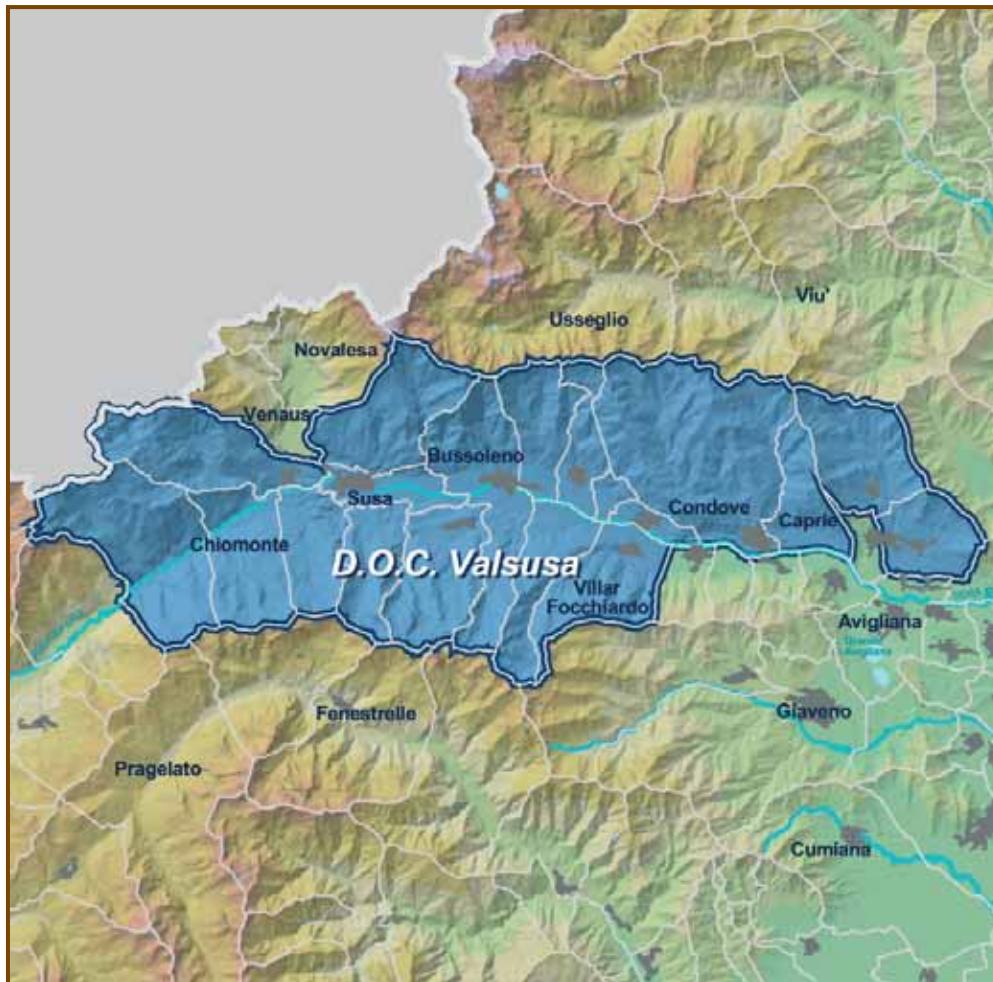
PRESENTAZIONE DELLA ZONA

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 Gravere, 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.

An 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 Suse 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 Suse 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, cité 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 filossera, 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 Becquéti 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 "Becquéti" 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 est le premier bastion 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 Becquéti sont le vrai sceau de cette terre qui est en train de vivre une seconde jeunesse œnologique.

LA DOC VALSUSA

Valsusa

Vitigno: Avanà e/o Barbera e/o Dolcetto e/o Neretta cuneese (min. 60%); per la restante parte uve di altri vitigni a bacca rossa non aromatici autorizzati e/o raccomandati per la provincia di Torino (max. 40%).

Resa max. di uva per ha di vigneto: 90 q.

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

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

Profumo: vinoso, intenso, caratteristico, con evidenti note fruttate.

Sapore: asciutto, armonico, acidulo, moderatamente tannico, talvolta con lieve sentore di legno.

Gradazione alcolica minima complessiva: 11% vol.

Temperatura di servizio consigliata: 14-16° C.

THE VALSUSA DOC

Valsusa

Varietal: Avanà and/or Barbera and/or Dolcetto and/or Neretta cuneese (min. 60%); remaining part consisting of other varietals, non aromatic and recommended or authorized by the provinces of Torino (max. 40%).

Maximum yield per hectare: 90 quintals.

Maximum yield of wine from grapes: 70%.

Color: ruby red with medium intensity and sometimes hints of orange.

Odor: vinous, intense and unique with fruity notes.

Flavor: dry, palatable, moderately tannic, and at times with hints of wood.

Minimum alcohol level: 11% vol.

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

LA DOC (AOC) VALSUSA

Valsusa

Cépage: Avanà et/ou Barbera et/ou Dolcetto et/ou Neretta Cuneese (min. 60%); autres raisins à grains rouges, non aromatiques, autorisés ou conseillés pour les provinces de Torino et Cuneo (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.

Gout: 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

VINS ET VIGNERONS SÉLECTIONNÉS DE LA VALLÉE DE SUSE

Carlotta Azienda Agricola - Borgone Susa

Casa Ronsil Azienda Agricola
di Thollet Franck - Chiomonte

La Chimera Azienda Agricola - Chiomonte

Martina Azienda Agricola - Giaglione

Occitania - Mattie

Pelissero Azienda Agricola - Meana di Susa



GIUDIZIO
Rating
Jugement

Buono Good *Bon*



Bianchi White *Blancs*



Ottimo Very good *Remarquable*

Rossi Red *Rouges*

Eccellente Excellent *Excellent*

Rosati Rosé *Rosés*



CARLOTTA AZIENDA AGRICOLA

Via Condove, 61
10050 Borgone Susa (TO)
Tel e Fax: +39 011 9646150
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 consente 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, Neretto, Cuneese, Ciliegiolo, Gamay ed ovviamente Avanà.

ANNO DI FONDAZIONE

Year established
Année de fondation

1991

SUPERFICIE VITATA TOTALE (ha)

Total production surface area (3 acres)
Superficie viticole totale (ha)

1,2

PRODUZIONE ANNUA TOTALE (bottiglie)

4.000

Total annual production (bottles)
Production annuelle totale (bouteilles)

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 varietals 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, Neretto, Ciliegiolo, Gamay and obviously Avanà varietals are grown.

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 au jour, après des années d'oubli, ses valeurs culturelles et historiques.

Avec l'aide des meilleures techniques œnologiques, elle produit des vins issus de terrasses où la bonne exposition à sud et les grands murs de soutien en pierre favorisent la juste maturuation 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 œnologique spécifique et fournir des vins aux particulières caractéristiques organolettiques.

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, Neretto, Ciliegiolo, Gamay... et bien évidemment Avanà.

VINI SELEZIONATI The selected wines Vins sélectionnés

Valsusa DOC "Rocca del Lupo" 2006



VINI SELEZIONATI The selected wines Vins sélectionnés

Valsusa DOC "Costa Oro" 2006



CASA RONSIL AZIENDA AGRICOLA DI THOLLET FRANCK

Via Vittorio Emanuele II, 69
10050 Chiomonte (TO)
Tel: +39 347 9889189
Fax: +39 0122 54218
<http://casaronsil.it.site.voila.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 Bequét, 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 riteccino, 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" che è stato un primo esperimento con più vitigni autorizzati quali: Avanà, Bequét, Barbera, Dolcetto e Chatus.



ANNO DI FONDAZIONE	2002
Year established	
<i>Année de fondation</i>	
SUPERFICIE VITATA TOTALE (ha)	1,5
Total vineyard surface area (3.7 acres)	
<i>Superficie viticole totale (ha)</i>	
PRODUZIONE ANNUA TOTALE (bottiglie)	4.700
Total annual production (bottles)	
<i>Production annuelle totale (bouteilles)</i>	

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 Bequét form the classic native wine grape variety which also include other traditional Piemontese varieties such as Barbera, Dolcetto and Cuneese Neretta.

Frank Thollet, a Frenchman 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, Bequét, Barbera, Dolcetto and Chatus.

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 Becqué 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 Suse 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, Becqué, Barbera, Dolcetto et Chatus.

VINI SELEZIONATI The selected wines Vins sélectionnés

Valsusa DOC "San Sebastiano" 2005



VINI SELEZIONATI The selected wines Vins sélectionnés

Valsusa DOC "Fortunato" 2005



AZIENDA AGRICOLA LA CHIMERA

Località Finiere
10050 Chiomonte (TO)
Tel: +39 3341466075
stefano.turbil@libero.it



Titolare di questa azienda nata nel panorama vitivinicolo della Valsusa, è Stefano Turbil, giovane vignaiolo che, dopo gli studi di agraria alle secondarie e all'Università, ha concretizzato la sua passione acquistando 12 mila metri quadri di terreno in Località Finiere a Chiomonte.

Preparazione tecnica, idee chiare e notevole impegno si traducono immediatamente in decisioni che lo portano ad osare in un settore dove la tradizione, a volte, deve essere superata. I filari vengono così disposti parallelamente al corso del fiume Dora Riparia perché "in questo modo nell'arco della giornata, è maggiore l'esposizione al sole". I nuovi impianti sono fatti in modo da permettere la meccanizzazione della lavorazione in vigna. Un migliaio di bottiglie di vino bianco "I Caprissi", da Chardonnay in purezza, è il risultato della prima vendemmia.

Quest'anno, con l'arrivo dell' "Azazel" Valsusa DOC, ottenuto da Avanà, Barbera, Dolcetto ed in piccola parte anche Pinot nero e Nebbiolo, le bottiglie sono diventate circa 3.000.

A conferma della voglia di innovare e costruire il futuro enologico della zona, accanto ai vitigni tradizionali, le zone più soleggiate sono state impiantate a Traminer e Syrah, per sperimentare nuovi assemblaggi. Le bottiglie prodotte dovrebbero diventare 10/12.000, collocando l'azienda tra i maggiori produttori della valle.

ANNO DI FONDAZIONE

Year established
Année de fondation

2005

SUPERFICIE VITATA TOTALE (ha)

Total production surface area (3.9 acres)
Superficie viticole totale (ha)

1,6

PRODUZIONE ANNUA TOTALE (bottiglie)

3.000

Total annual production (bottles)
Production annuelle totale (bouteilles)

This recent addition to the Valsusa winemaking scene was founded by Stefano Turbil, a young vigneron who, after studying Agriculture at technical college and university, followed up his passion for winemaking by purchasing 12,000 square metres of land in Località Finiere near Chiomonte.

Technical training, clear ideas and great commitment immediately translated into decisions that led him to experiment in a sector where it is occasionally possible to overcome tradition. The vine rows were set out parallel to the flow of the Dora Riparia river because "exposure to the sun during the day could be maximised". And the new vineyards were laid out so that all the various operations in the vineyards could be mechanised. A thousand bottles of a white wine ("I Caprissi"), made from pure Chardonnay grape, was the outcome of the first harvest.

This year, with the introduction of "Azazel" Valsusa DOC, obtained from Avanà, Barbera, Dolcetto and a small quantity of Pinot nero and Nebbiolo, output reached approximately 3,000 bottles.

To confirm his determination to innovate and to establish the area's winemaking credentials for the future, alongside the traditional vines, the sunniest areas have been planted with Traminer and Syrah, to experiment with new blends. Output should reach 10,000-12,000 bottles, putting the winery up among the leaders in the Susa Valley.

Le propriétaire de cette exploitation née dans le panorama viti-vinicole de la Vallée de Suse est Stefano Turbil, jeune vigneron qui, terminées les études secondaires et universitaires en agriculture, a concrétisé sa passion en acquérant 12.000 mètres carrés de terrain à Chiomonte, au lieu-dit Finiere.

Préparation technique, idées claires et remarquable engagement se traduisent immédiatement en décisions qui le portent à oser dans un secteur où la tradition, parfois, doit être surpassée. Les rangs viennent ainsi disposés parallèlement au fleuve Dora Riparia afin que «pendant la journée, l'exposition au soleil soit maximale». Les nouvelles implantations sont faites de manière à permettre la mécanisation des travaux de la vigne. Un millier de bouteilles du vin blanc "I Caprissi", obtenu du cépage Chardonnay, est le résultat de la première vendange.

Cette année, avec l'arrivée de l'"Azazel" Valsusa DOC (AOC), obtenu de raisins Avanà, Barbera, Dolcetto et en moindre part de Pinot Noir et Nebbiolo, les bouteilles sont environ 3.000.

A confirmation du désir d'innover et construire le futur œnologique de la zone, à côté des cépages traditionnels, les zones ensOLEillées ont été implantées à Traminer et Syrah, pour expérimenter de nouveaux assemblages. Les bouteilles produites devraient devenir 10/12.000, en plaçant cette cave parmi les plus importantes de la vallée.



AZIENDA AGRICOLA MARTINA

Frazione San Rocco 10
10050 Giaglione (TO)
Tel e Fax : +39 0122 629264
www.agriturismogialgione.it
creseren@libero.it

Una tipica azienda di montagna, testimonianza della tenacia e dell'impegno delle famiglie Martina e Sereno, giaglionesi da generazioni, che hanno deciso di investire in questa zona ai piedi del Moncenisio, affinché venisse salvaguardato il ricco patrimonio agricolo ed enogastronomico locale.

I vecchi vigneti aziendali di Giaglione sono stati ammodernati mentre a Chiomonte, nella seconda metà degli anni novanta, è stato reimpiantato un ettaro di terreno.

La filosofia produttiva dell'azienda Martina si basa sulla consapevolezza che nella moderna viticoltura, pur con la saggezza della tradizione, occorre affidarsi alla tecnologia affinché l'impegno profuso con determinazione in vigna venga tradotto in un vino capace di essere la massima 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 pigidiraspatura soffice all'affinamento, tutto contribuisce ad esaltare le potenzialità delle uve autoctone (Avanà, Bequét, Gros Blanc) e internazionali (Pinot Nero, Chardonnay).

L'agriturismo "Crè Seren" che in giaglionese significa "Cresta Serena", 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.



ANNO DI FONDAZIONE

Year established

Année de fondation

1997

SUPERFICIE VITATA TOTALE (ha)

Total production surface area (5.9 acres)

Superficie viticole totale (ha)

2,4

PRODUZIONE ANNUA TOTALE (bottiglie)

10.000

Total annual production (bottles)

Production annuelle totale (bouteilles)

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, Bequé, Gros Blanc) and international grapes (Pinot Nero, Chardonnay). The farm restaurant "Crè Seren", which means "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 œnogastronomique local. Les vieux vignobles de propriété de Giaglione ont été modernisés alors qu'à Chiomonte, dans la seconde moitié des années '90, 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 prodigues 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 soulage à l'affinement, tout contribue à exalter le potentiel des raisins autochtones (Avanà, Bequé, Gros Blanc) et internationaux (Pinot Noir, Chardonnay).

La ferme-auberge "Crè Seren" qui, en patois, signifie «Crête Sereine», 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.valdisusa.eu
agriturismoccitania@yahoo.it



OCCITANIA



L'azienda, orientata all'agricoltura biologica, ha sede in Mattie e conduce vigneti in Val di Susa continuando una 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, il calore immagazzinato dai muretti a secco durante la giornata e restituito nella notte, permettono anche a queste altitudini una maturazione eccezionale dei grappoli.

Le condizioni estreme dei vigneti unite alla limitata produzione rendono il vino Valsusa DOC "Terre d'Occitania" un pregiato prodotto dalla forte identità territoriale.

ANNO DI FONDAZIONE

Year established

Année de fondation

1995

SUPERFICIE VITATA TOTALE (ha)

0,66

Total production surface area (1.6 acres)

Superficie viticole totale (ha)

PRODUZIONE ANNUA TOTALE (bottiglie)

2.000

Total annual production (bottles)

Production annuelle totale (bouteilles)

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 varietals 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 made the wine Valsusa DOC "Terre d'Occitania" a top quality product with a strong territorial identity.

L'exploitation vouée à l'agriculture biologique se trouve à Mattie et gère des vignobles en Vallée de Suse, 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 vin Valsusa DOC (AOC) «Terre d'Occitania» un produit de qualité à la forte identité territoriale.

VINI SELEZIONATI The selected wines Vins sélectionnés

Valsusa DOC "Terre d'Occitania" 2005



AZIENDA AGRICOLA PELISSEIRO

Via della Losa 11/D
10050 Meana di Susa (TO)
Tel e Fax : +39 0122 396001
www.pelisserovini.it • pelissero.vini@libero.it



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 ubicate i vigneti ed esaltano i vitigni locali che si declinano in Dolcetto e Avanà per il "Brunetta", le cui uve sono coltivate sotto i bastioni dell'omonimo forte, Avanà e Bécuét per il "San Costans", conca che prende il nome dal santo protettore del paese, Avanà in purezza per il "L Custum" e Bécuét 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 gradi in attesa dell'imbottigliamento.

ANNO DI FONDAZIONE

Year established

Année de fondation

1999

SUPERFICIE VITATA TOTALE (ha)

Total production surface area (4.9 acres)

Superficie viticole totale (ha)

2

PRODUZIONE ANNUA TOTALE (bottiglie)

5.000

Total annual production (bottles)

Production annuelle totale (bouteilles)

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 varietals: Dolcetto and Avanà for "Brunetta", the grape for which is grown under the ramparts of the fort by the same name, Avanà and Bécuét for "San Costans", in a hollow named after the town's patron saint, pure Avanà for "L Custum", and Bécuét 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 le "Brunetta", dont les raisins sont cultivés sous les bastions du fort homonyme, Avanà et Bécuét pour le "San Costans", conque qui prend son nom du saint protecteur du village, Avanà pour le "L Custum" et Bécuét 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 degrés en attendant la mise en bouteilles.





BIBLIOGRAFIA BIBLIOGRAPHY BIBLIOGRAPHIE

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 2004*, Unione Italiana Vini, 2004, Milano.

CAMERA DI COMMERCIO INDUSTRIA ARTIGIANATO E AGRICOLTURA DI TORINO, *Maestri del Gusto di Torino e provincia*, 2006, 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.

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, *Viticoltura in provincia di Torino*, 1999, Torino.

REGIONE PIEMONTE - ASSESSORATO AGRICOLTURA, *Freisa. Manuale per la produzione di uve di qualità*, 1999, Torino.

REGIONE PIEMONTE - ASSESSORATO AGRICOLTURA, *Profumo di Vino*, 2002, Torino.

REGIONE PIEMONTE - ASSESSORATO AGRICOLTURA, *Vitigni del Piemonte*, 2006, Torino.

UNIVERSITÀ DI TORINO, *Quaderni della Scuola di Specializzazione in Viticoltura ed Enologia n. 15*, 1991, Torino.

VISONÀ PAOLO, DI GIACOMO ANGELO, BUSSO MARIO, VISCHI CARLO, *Piemonte, vigneto tutto DOC*, Ed. Gribaudo, 2002, Cavallermaggiore.

Vari opuscoli promozionali dei viticoltori riportati nella pubblicazione, annate varie.

Various marketing collateral from wine producers mentioned in the guide, various vintages.

Plaquettes promotionnelles des producteurs cités dans le texte, différentes années.

INDICE AZIENDE WINERY INDEX INDEX PRODUCTEURS

IL CANAVESE

Cantina dei Produttori Nebbiolo di Carema - Carema	73
Cantina Sociale del Canavese - Cuceglio	74
Cantina Sociale della Serra sca - Piverone	75
Caretto Loris Livio Azienda Agricola - San Giorgio Canavese	76
Cieck Azienda Agricola - Agliè	77
Cantina Produttori Erbaluce di Caluso - Caluso	78
Favaro Le Chiusure - Piverone	79
Ferrando Azienda Vitivinicola - Ivrea	80
La Campore - Caravino	81
Podere Macellio Azienda Agricola - Caluso	82
Massoglia Azienda Agricola - Agliè	83
Orsolani Azienda Agricola - San Giorgio Canavese	84
Piatti Antonella Azienda Agricola - Mazzè	85
Santa Clelia - Mazzè	86
Silva Azienda Agricola Vitivinicola - Agliè	87

LA COLLINA TORINESE

Balbiano Melchiorre snc di Balbiano Dr. Francesco & C. Azienda Vitivinicola - Andezeno	98
Cantina Sperimentale Istituto Bonafous Città di Torino- Chieri	99
Ronco Casimiro Azienda Vitivinicola Baldissero Torinese	100
Rosotto Stefano Azienda Agricola - Cinzano	101
Rubatto Guido Azienda Agricola di Rubatto Enrico - Chieri	102

LA VALSUSA

Carlotta Azienda Agricola - Borgone Susa	123
Casa Ronsil Azienda Agricola di Thollet Franck- Chiomonte	124
La Chimera Azienda Agricola - Chiomonte	125
Martina Azienda Agricola - Giaglione	126
Occitania - Mattie	127
Pelissero Azienda Agricola - Meana di Susa	128

IL PINEROLESE

Bruno Daniela Azienda Agricola - Pinasca	111
Castagnè Gros Azienda Frutticola di Chiabrendo Riccardo e Francesco - Pinerolo	112
Coutandin Giuliano - Perosa Argentina	113
Cantina Dora Renato - Frossasco	114
Il Tralcio srl - Bricherasio	115



Coordinamento progetto

Project coordination

Coordination projet

Camera di commercio industria artigianato e agricoltura di Torino

Gianpiero Masera, Fabio Boerio, Sergio Arnoldi, Gabriella Crusco, Patrizia Roxas, Manuela Davanzo

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

Selezione enologica

Oenological selection

Selection 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, Luigi Lupotto, Vincenzo Gerbi, Vittorino Novello, Giuseppe Zeppa, Vittorio Boratto, Paolo Vercelli, Francesco Balbiani, Agostino Tarditi, Maurizio Forgia, Umberto Genova

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, Daniela Fenoglio, Gabriella Crusco

Le sedute di assaggio si sono svolte con la collaborazione di

The tasting sessions were held with the collaboration of
Les séances de dégustation se sont déroulées avec la collaborations de

Roberto Russo, Giselda Sandri, Federico Carfagnini

Redazione e revisione testi

Editing and revision of text and charts

Rédaction et révision textes et fiches

Alessandro Felis, Sergio Arnoldi, Gabriella Crusco, Rita Muzzillo

I testi del capitolo "Il piacere del vino" sono di

The chapter "Il piacere del vino" by

Auteur des textes du chapitre "Le plaisir du vin"

Alessandro Felis

I testi del paragrafo "I vitigni della Provincia di Torino" sono di

The chapter "I vitigni della Provincia di 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 M. Craig per Geolink sas e Matthew Vallarino

Versione francese a cura di Alessandro Felis

Fotografie

Photography

Photographies

Alberto Peroli, Federico Anfusio, Luca Cavallo, Enrico Formica, Goffredo Borreni

Cartografia computerizzata

Computer generated Maps

Cartographie informatisée

Sergio Gallo, CSI-Piemonte

Gabriella Deandrea, CSI-Piemonte

Progetto grafico

Graphics

Conception graphique

Clips snc

Stampato da

Printed by

Imprimé par

L'Artistica di Savigliano srl

Ottobre 2007

© 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 - Servizio Agricoltura

CSI - Piemonte

Consorzio Tutela Vini DOC Caluso, Carema, Canavese

Consorzio Tutela Vini DOC Freisa di Chieri e Collina Torinese

Consorzio Tutela Vini DOC Pinerolese

Consorzio Tutela Vini DOC Valsusa

In collaborazione con

