



INVITO STAMPA

Domenica 19 dicembre 2021

Presso Salone del Vino – Museo del Risorgimento

Ore 13

Masterclass su una selezione di vini delle quattro aree vitivinicole torinesi

Ore 14

Premiazione dei vini "Torino DOC" 2021-2022

Accrediti per la stampa su: press@torinowineweek.it

Torino DOC 2021-22: i risultati e la premiazione

17 dicembre 2021 – Sono **44 le aziende e 165 i vini** "Torino DOC" selezionati dai Tecnici ed Esperti degustatori della Camera di commercio di Torino e dal suo Laboratorio Chimico per il 2021-22. La premiazione ufficiale si terrà al **Museo del Risorgimento domenica 19 dicembre alle 14** in occasione del Salone del Vino a conclusione della Torino Wine Week.

Nella recente selezione sono stati valutati come **eccellenti 29 vini (3 cavatappi)** e sono **102** i vini ottimi (2 cavatappi), **34** i buoni (1 cavatappi).

Sette le nuove aziende che entrano a far parte della famiglia Torino DOC: 5 nella zona vitivinicola del Canavese e una novità a testa per Collina Torinese e Pinerolese, nessuna new entry, invece, per la Valsusa.

I vini scelti rappresentano tutte e **7 le denominazioni di origine torinesi**: dalla più conosciuta, la DOCG *Erbaluce di Caluso*, alle DOC *Carema*, *Canavese*, *Freisa di Chieri*, *Collina Torinese*, *Pinerolese* e *Valsusa*.

Sottolinea a questo proposito **Dario Gallina**, Presidente della Camera di commercio di Torino: *"Tra i vini del Piemonte si fanno sempre più strada le denominazioni di Torino. Un'ampia varietà di proposte tra le quali il progetto Torino DOC seleziona le migliori etichette e produttori torinesi per raccontare il nostro variegato territorio e suoi vitigni. Abbiamo avviato in questi anni collaborazioni con ristoranti ed enoteche per favorirne la diffusione tra cittadini e turisti. Ci sono poi le iniziative dedicate come la Torino Wine Week, Vendemmia a Torino - Portici Divini, e anche altre di livello internazionale come*

il Vinitaly di Verona: palcoscenici ideali per far conoscere ad un pubblico sempre più ampio le nostre specialità enologiche”.

Ogni vino Torino DOC, infatti, porta con sé la **storia delle aziende** in cui è nato e l’impegno, la cura, la dedizione quotidiana delle persone che stanno dietro ad ogni bottiglia. Tra le storie nuove: chi presenta nuove proposte di vini passiti oltre al tradizionale Erbaluce; la scelta di una coltivazione tutta ecosostenibile sulla via Francigena; la coltivazione di piccoli frutti, in particolare il ribes nero, che si affiancano all’uva per dar vita piacevoli aperitivi. E poi, come avviene specialmente negli ultimi anni: tanta attenzione al biologico, il recupero di terre abbandonate, la valorizzazione delle tradizioni familiari con uno sguardo attento alle nuove tecnologie.

Dal 2005, la selezione Torino DOC permette di impiegare l’esperienza e le competenze maturate negli anni dalla Camera di commercio di Torino nel campo del controllo e certificazione dei vini a denominazione di origine della provincia a vantaggio dei produttori, dei consumatori e degli appassionati del vino.

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

In questi giorni i vini di Torino DOC partecipano **il 18 e 19 dicembre al Salone del Vino**, grazie alla presenza dell’Enoteca Regionale dei Vini della Provincia di Torino che permetterà a curiosi e professionisti di degustare le etichette delle aziende premiate. Accanto all’Enoteca saranno anche presenti alcune cantine selezionate Torino DOC per un contatto più diretto con il pubblico di appassionati.

Sempre al Salone del Vino, **domenica 19 dicembre alle ore 13** è prevista una **Masterclass** curata dall’Enoteca Regionale dei Vini della Provincia di Torino e condotta da Alessandro Felis, giornalista e critico enogastronomico, in occasione della quale potrà essere degustata una selezione di vini delle quattro aree vitivinicole della nostra provincia: Canavese, Collina Torinese, Pinerolese e Valsusa (verranno riservati posti per i giornalisti accreditati).

Le informazioni sulle aziende, le cantine e i vini, le storie e i volti dei produttori di Torino DOC si trovano tutto l’anno sul sito **www.torinodoc.com** che oltre ad una sezione sulle ricette e sui cocktail a base di vini torinesi, nell’area ricerche prevede anche **bottoni “scorciatoia”** per far scoprire più facilmente ai neofiti alcuni vini e vitigni locali e le loro caratteristiche. E per chi è interessato ad una visita, ogni cantina è segnalata sulla mappa interattiva.

Per informazioni alla stampa:

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

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