



Torino DOC 2019-20

9 ottobre 2019 - Sono **45 le aziende vitivinicole** premiate nell'ambito di Torino DOC, la selezione enologica realizzata dalla Commissione di degustazione della Camera di commercio di Torino e dal suo Laboratorio Chimico.

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

I risultati della selezione 2019-20 sono davvero unici, con una qualità più elevata rispetto alle edizioni passate: tra i 146 vini selezionati (con valutazione pari o superiore a 80/100) ben **32** sono stati giudicati **eccellenti** avendo ottenuto un punteggio di almeno 90/100, in aumento del **4%** rispetto alla scorsa edizione.

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

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

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

I vini di Torino DOC partecipano a **Portici Divini dall'11 al 20 ottobre** a Torino, con una serie di appuntamenti che permettono di ripercorrere l'intera filiera del vino: dai vitigni torinesi ospitati nel cortile di Palazzo Birago (12-13 ottobre ore 10-20; 14-18 ottobre 9-17; 19-20 ottobre 15-18) agli assaggi guidati della selezione Torino DOC in Piazza Castello (ven-sab-dom 16.30 -23.30; lun-gio 17.30-21.30). In mezzo c'è un intenso programma di appuntamenti a Palazzo Birago nei pomeriggi del 12 e 13 ottobre - degustazioni, dibattiti e novità, come la guida all'assaggio per i non vedenti - e innumerevoli momenti per far incontrare produttori, mondo della somministrazione e appassionati del vino **in 26 locali** disseminati per la città (to.camcom.it/porticidivini e vendemmiatorino.it).

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

Per chi avesse poche occasioni di escursioni nelle aree enologiche torinesi, i vini di Torino DOC sono poi sempre più vicini grazie alla collaborazione delle enoteche - con il progetto Enoteca Diffusa - e dei ristoranti cittadini - con il progetto Torino Restaurant Week (28 ottobre-3 novembre 2019): proposte in grado di soddisfare tutti, dagli amanti delle cene nei locali della tradizione a chi frequenta i quartieri della *movida*.

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

DATI PRODUZIONE VINI DOC e DOCG 2018

Nella vendemmia 2018 le DOC e DOCG del Torinese hanno visto una superficie produttiva dedicata di 470 ettari per un totale di 35.918 quintali di uva, equivalenti a un potenziale produttivo di 24.840 ettolitri, ossia più di 3 milioni e 300mila bottiglie.

La produzione complessiva in vino si concentra per il 78% nell'area del Canavese (di cui Erbaluce di Caluso 50%, Carema 3% e Canavese 25%), per il 17% nell'area della Collina Torinese (Freisa di Chieri 14% e Collina Torinese 3%), il restante 5% si divide tra Valsusa (1%) e Pinerolese (4%).

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