



“VENDEMMIA A TORINO - GRAPES IN TOWN”
&
“PORTICI DIVINI”
insieme per valorizzare i vini del territorio

Le due manifestazioni enoiche più importanti del capoluogo piemontese confermano la loro collaborazione per una kermesse d’eccellenza. Dal 22 ottobre al 7 novembre, la città di Torino si trasforma in palcoscenico diffuso con appuntamenti, degustazioni, aperitivi, visite guidate, wine experiences e webinar per celebrare il patrimonio vitivinicolo del Piemonte, con un focus di Portici Divini sulle eccellenze di Torino e dei suoi territori vitivinicoli

Torino, ottobre/novembre 2021. Le celebri rassegne delle eccellenze vitivinicole piemontesi e del torinese “**Vendemmia a Torino - Grapes in Town**” e “**Portici Divini**”, confermano per il secondo anno il *format* ibrido, sia fisico che on-line, con un mix di appuntamenti digitali ed eventi in presenza.

VENDEMMIA A TORINO

Vendemmia a Torino - Grapes in Town conferma il format sul web, con dirette streaming, webinar e talk in onda sul nuovo sito (www.grapesintown.it), sull’app *Grapes in Town* (disponibile gratuitamente su Google Play e Apple Store) e sui canali Facebook, Instagram, Twitter e Youtube: un ricco palinsesto di **incontri digitali divulgativi e di approfondimento** sul mondo del vino, per garantire al pubblico l’opportunità di conoscere il patrimonio enoico del Piemonte.

In calendario, tra gli eventi in presenza da segnare in agenda, la **masterclass** condotta da **Lamberto Vallarino Gancia**, wine expert, nella prestigiosa cornice di Villa Sassi, a Torino, i **tour inediti in città** organizzati dai tour operator *Somewhere Tour & Events* e *Promotur Viaggi*, i “**Digital Wine Marketing Talks**” a cura di **Susana Alonso**, wine marketer, le **visite in cantina** in occasione di “Cantine Aperte in Vendemmia”, la **masterclass di fotografia della vigna urbana di Alba**, le **VIP experiences** proposte dalle ATL e dagli enti del turismo piemontesi e la “**Wine Tasting**”

Experience: turismo e sostenibilità” a Villa Balbiano, a Chieri. Imperdibile anche la **masterclass** targata **Wine Angels**, le *wine influencers* che si riconfermano **media partner** della kermesse, insieme a **Bubble’s Italia Magazine**, il prestigioso magazine il cui obiettivo è di valorizzare il *made in Italy* e la bellezza del nostro Paese e che per questa occasione avrà un inserto di valorizzazione del Piemonte.

Tra le novità del 2021, Vendemmia a Torino – Grapes in Town, si trasforma in un portale attivo tutto l’anno, come testimoniato dal nuovo sito (on line dal 14 ottobre) che proporrà, insieme alla app e ai social, anche dopo il 7 novembre, gli appuntamenti *not-to-be-missed* legati al patrimonio vitivinicolo del Piemonte.

Queste le parole dell’assessore alla cultura, turismo e commercio della Regione Piemonte: *“La vetrina di Vendemmia Torino è un’opportunità per allargare la platea di appassionati e consumatori di una delle eccellenze più importanti della nostra regione che da quest’anno guadagna la vetrina del TTG di Rimini. Con il contributo della Camera di Commercio, la manifestazione aveva raggiunto già l’anno scorso un momento di espansione con un milione di collegamenti agli eventi sul web: fare sistema con il privato incrementa non soltanto la popolarità ma anche la credibilità di una manifestazione che si colloca tra le più apprezzabili per la promozione della cultura del vino”*.

Le attività più salienti di “Vendemmia a Torino – Grapes in Town”:

- VENERDÌ 22 OTTOBRE - **“DIGITAL WINE MARKETING TALKS” CON SUSANA ALONSO**

Ore 18 | Combo, Torino

Presentazione del libro “Wine Marketing, Guida alla promozione online del vino e dell’enoturismo”, a cura di Susana Alonso, fondatrice di Sorsi di Web, autrice del libro “Digital wine marketing. Guida alla promozione online del vino e dell’enoturismo”, e fondatrice della Digital Wine Marketing Academy. Seguirà degustazione dei vini delle cantine “Vinchio Vaglio” e “Cinque Quinti”, in abbinamento a tapas.

INGRESSO GRATUITO | PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA: press@grapesintown.it

- SABATO 30 OTTOBRE - **DIVINAMENTE - MINDFULNESS IN VIGNA**

Ore 14 | Vigna di Villa della Regina, Torino

All’interno di uno dei più importanti e storici vigneti urbani d’Europa, una lezione di mindfulness condotta dalla dott.ssa Emanuela Morello, Mental Coach e fondatrice de “Leone e La Farfalla Academy”. Un pomeriggio dedicato alla degustazione, alla meditazione e ai sensi immersi nella bellezza di un luogo incantato, nel cuore di Torino. Dopo un primo momento di mindfulness come pratica di gestione dello stress, si passerà ad una meditazione sensoriale con la piena attivazione nel momento presente. Seguirà un’esperienza di mindfuldrinking con i vini della cantina “Balbiano”.

COSTO: 20€; GRATUITO fino ai 16 anni | PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA: https://bit.ly/Mindfulness_in_Vigna

- **VENERDÌ 5 NOVEMBRE - WINE TASTING EXPERIENCE: TURISMO E SOSTENIBILITÀ**

Ore 18 | Villa Balbiano, Andezeno (TO)

Evento conclusivo di “Vendemmia a Torino - Grapes in Town” e “Portici Divini”, con la partecipazione straordinaria di **Filippo Bartolotta**, wine educator e sommelier dei VIP e degli Obama. Definito il “Virgilio” dei personaggi famosi, li accompagna a scoprire le eccellenze del nostro Paese con una prospettiva luxury.

INGRESSO GRATUITO | PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA FINO A ESAURIMENTO POSTI: press@grapesintown.it

- **SABATO 6 NOVEMBRE - CENA GOURMET IN TRAM**

Orario: 21-23 | Partenza da Piazza Castello, Torino, fronte Teatro Regio

Cena gourmet in tram GTT, in collaborazione con il “Ristorante Celestino” di Piobesi. Al menù “Montagne à la carte” sarà abbinata una selezione di vini a cura dell’azienda vinicola “F.lli Casetta” di Bobore (CN).

COSTO: 55€ | PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA: <https://ecommerce.gtt.to.it>

Completano il calendario degli appuntamenti immancabili **4 cene esclusive**:

- **MERCOLEDÌ 27 OTTOBRE – BALON & BOTOLO**

Ore 20.30 | Antico Balon, Torino

Un perfetto menù in stile piemontese, per un abbinamento divino: 4 portate per 4 vini d’eccellenza.

COSTO: 40€ | PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA: 011-7562572

- **GIOVEDÌ 28 OTTOBRE – OSTERIA RABEZZANA & DOMORI**

Ore 20.30 | Osteria Rabezzana, Torino

Gustosa degustazione guidata con vini piemontesi.

COSTO: 60€ | PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA: 011-543070

- **MERCOLEDÌ 3 NOVEMBRE – DA NEBBIOLO A NEBBIOLO, I MILLE NOMI DI UNA NOBILDONNA**

Dalle 17 | Hotel Golden Palace, Torino

6 grandi Nebbioli per 6 piatti originali. Un viaggio sensoriale alla scoperta dei nomi, dei sapori e delle caratteristiche che assume questo vitigno a partire da Gattinara, Ghemme, Canavese, Roero, Barbaresco e Barolo. Alle ore 17 banco d'assaggio; alle 18 degustazione; alle 20.30 cena.

COSTO: 60€ | PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA: sales4@allegroitalia.it

- **GIOVEDÌ 4 NOVEMBRE – BOLLE IN VILLA**

Dalle 18 | Villa Sassi, Torino

Ore 18: presentazione del libro di Andrea Zanfi: “Anno zero del vino italiano”;

ore 19: masterclass “Bolle in Villa” guidata da Lamberto Vallarino Gancia ed Andrea Zanfi con degustazione di 6 bollicine del territorio;

ore 20: aperitivo prolungè con stuzzichini/ finger food, risotto e dolce in abbinamento alle 6 bollicine del territorio.

COSTO: 50€ | PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA: info@villasassitorino.it

PORTICI DIVINI

In parallelo **Portici Divini** proporrà **oltre 100 degustazioni, dal 22 al 31 ottobre presso oltre 50 locali tra enoteche, ristoranti, caffè, pasticcerie, gelaterie di Torino**, per scoprire le **eccellenze vitivinicole del torinese: Erbaluce di Caluso, Carema, Freisa di Chieri, Valsusa Avana e Becuét, Pinerolese Doux d'Henry e altri vini del territorio saranno protagonisti, nei migliori locali dei portici e non solo, in una festa collettiva.**

*“Il nostro obiettivo – sottolinea **Enzo Pompilio D’Alicandro** Vicepresidente della **Camera di commercio di Torino** - è far conoscere ad un pubblico sempre più ampio le 7 denominazioni torinesi, **DOCG e DOC**, attraverso le etichette di produttori attentamente selezionati e che coprono un’ampia varietà: dai bianchi ai rossi e rosati, dagli spumanti metodo classico ai vini fermi e da meditazione. Si è conclusa proprio ieri, la nostra **selezione Torino DOC** con ottimi risultati. A **Portici Divini** ne daremo un’anteprima, grazie anche alla collaborazione sempre più ampia con locali ed enoteche che sempre più spesso fanno da ambasciatori dei vini **Torino DOC**”.*

Tra le novità del 2021 di **Portici Divini** ci sarà la proposta di cene e aperitivi nei locali di Torino con **Sara Piovano** la *wine influencer* che **coinvolgerà i suoi follower in eventi** “speciali” nei locali del territorio selezionati in base ai **menù** e agli **abbinamenti più originali** con i **vini Torino Doc**.

Si conferma anche quest’anno l’allestimento della ormai caratteristica **vigna urbana** che sarà presentata a **Palazzo Birago**, sede della Camera di commercio di Torino in via Carlo Alberto 16. Il

progetto prevede l'allestimento di barbatelle dei vitigni autoctoni torinesi secondo il tradizionale disegno geometrico che caratterizza il paesaggio del vino.

Non mancherà, **il 23 e 24 ottobre**, nella prestigiosa sede di Palazzo Birago, il **programma culturale di Portici Divini**, per conoscere meglio il **vino torinese** le sue **peculiarità**, le **curiosità**, i **segreti dei grandi vitigni autoctoni e non** e dei **vini Torino DOC**, la selezione enologica curata dalla **Camera di commercio di Torino e dal suo Laboratorio Chimico**, un progetto che raccoglie tutte le tipologie di bottiglia, dalle etichette più giovani fino ai *fine wines*, di grande qualità (www.torinodoc.com).

Il giornalista e critico enogastronomico **Alessandro Felis** condurrà gli interventi e guiderà le degustazioni dei vini Torino DOC, realizzate grazie all'**Enoteca Regionale dei vini della provincia di Torino**.

Il programma culturale prevede:

SABATO 23 OTTOBRE

ore 15.30 – **FOCUS SUL VINO TORINESE DOPO LA GRANDE PAURA**

Il mondo del vino, un anno e mezzo dopo lo scoppio della pandemia che sta cambiando il mondo.

ore 16.30 – **L'ARCHITETTURA DEL VINO**

Cantine d'autore, vere e proprie opere d'arte, così cambia il paesaggio viticolo.

ore 17.30 - **TORINO DOC: LA SELEZIONE DEI VINI TORINESI SI RACCONTA**

Presentazione dell'edizione 2021-2022 e della selezione enologica.

DOMENICA 24 OTTOBRE

ore 15.30 – **LA VITICOLTURA EROICA**: vigneti tra i più alti d'Europa, terrazzamenti e ingegno umano, il volto della viticoltura torinese.

Ore 15.45 – **FESTIVAL DELLA VITICOLTURA EROICA E DEI FORMAGGI D'ALPEGGIO**: un appuntamento imperdibile per settembre 2022 ad Ostana (CN).

ore 16.30 – **CIOCCOLATO E VINO: AMICI O NEMICI?**

Vogliamo sfatare la teoria che sancisce l'impossibilità di abbinare cibo degli dèi e nettari prelibati?

ore 17.30 – **BOLLICINE TORINESI**

Presentazione e degustazione degli spumanti che nascono nelle quattro aree vitivinicole torinesi. Degustazione guidata.

Per informazioni e prenotazioni: porticidivini@gmail.com - 3203899465 – 01101131115.

In ragione delle restrizioni è necessaria la prenotazione, fino ad esaurimento posti ed essere in possesso di **green pass**.

UFFICIO STAMPA

VENDEMMIA A TORINO – GRAPES IN TOWN

Krizia Ribotta Giraud – press@grapesintown.it -3923765139

PORTICI DIVINI

Giorgia Ciattoni – press@contradatorino.org – 3272898098

Un progetto promosso da

Con il sostegno per “Portici Divini” di

Con il patrocinio di



Un progetto di

