



Torino DOC 2021-22

Tra i vini del Piemonte si fanno sempre più strada **le 7 denominazioni di Torino**: l'Erbaluce di Caluso (DOCG) e le DOC Carema, Canavese, Freisa di Chieri, Collina Torinese, Pinerolese e Valsusa.

Un'ampia varietà di proposte tra le quali il progetto Torino DOC seleziona le etichette che rappresentano **i migliori vini e produttori torinesi** per raccontare il nostro variegato territorio e suoi vitigni, quasi sempre autoctoni del Piemonte, coltivati ora in panorami noti, ora in luoghi protetti, nascosti come tesori.

In Torino DOC, **selezione enologica** realizzata dai Tecnici ed Esperti degustatori della Camera di commercio di Torino e dal suo Laboratorio Chimico, 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.

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 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. Nella selezione appena conclusa, che ha coinvolto **45 aziende con 161 vini**, sono stati valutati come eccellenti **29 vini (3 cavatappi)**. Sono invece 101 i vini ottimi (2 cavatappi). E i vini giudicati buoni sono 31 (1 cavatappi).

I vini di Torino DOC partecipano a "**Portici Divini**" **dal 22 al 31 ottobre** con **oltre 100 degustazioni nei locali cittadini** pensate per far incontrare produttori, mondo della ristorazione, delle enoteche, dei wine bar e appassionati del vino. Agli eventi si accompagna un interessante programma culturale **a Palazzo Birago il 23 e 24 ottobre** nella cornice della **Vigna a Palazzo** (to.camcom.it/porticidivini e www.grapesintown.it).

Tutte le informazioni sulle aziende, le cantine e i vini, le storie e i volti dei produttori di Torino DOC sono raccontati sul sito **www.torinodoc.com**. Nella ricerca sul sito puoi procedere in modo autonomo, scegliendo, ad esempio, tra vini rossi, rosati o bianchi oppure con i **bottoni "scorciatoia"** per scoprire più facilmente alcuni vini e vitigni di Torino e le loro caratteristiche. E se sei interessato ad una visita, trovi la cantina segnalata sulla mappa.

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.

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