



EVENTI SUL CIBO

VENDEMMIA A TORINO: ALCUNI EVENTI DA SEGNALARE

Publicato il 17 ottobre 2018

Ci siamo. **Vendemmia a Torino** è finalmente alle porte, e da domani molti eventi investiranno Torino e gli appassionati di vino.

Anche **Eat Piemonte** sarà protagonista con due eventi.

Durante **Vendemmia a Torino** parleremo di **Enoturismo** come trend e fattore di crescita per la filiera del vino. Intervengono: **Francesco Balbiano** dell'**Azienda Vitivinicola Balbiano** e **Matteo Franco** di **Cantina Social: The Wine Informant**. Modera: Gianfranco De Maria.

Ingresso libero.

→ SAVE THE DATE ←

📅 sabato 20 ottobre

🕒 dalle 16,00 alle 18,30

📍 Palazzo Carignano | Salone dell'Appartamento di Mezzanotte (Piazza Carignano).

Erbaluce e Carema, i gioielli del Canavese sarà invece scoperta di un territorio ricco di sorprese che offre veri e propri gioielli di sapori e tradizioni. Intervengono:

– Loredana Monteno, sommelier **Enoteca La Guendalina**;

– Alessandro Comotto, presidente **Strada Reale dei Vini Torinesi**

Ingresso libero.

SAVE THE DATE ←

📅 domenica 21 ottobre

🕒 dalle 16,30 alle 18,00

📍 Museo Diocesano.

Vendemmia a Torino: Affini

Tre appuntamenti per scoprire nuovi sapori e abbinamenti particolari. Tre serate per conoscere le nuove frontiere della *mixology* e della creatività, immergendosi in drink equilibrati, *food pairing* intriganti ed estrose performance artistiche con il mosto dell'uva.

La proposta di **Affini**, tra i principali locali della movida torinese in **via Belfiore 16/C**, per **Vendemmia a Torino** sarà, come consuetudine, all'insegna del bere consapevole, grazie anche a nuove collaborazioni.

Venerdì 19 ottobre, a partire dalle 18,00, **GRAPPA EXPERIENCE** metterà in contatto i sapori del vermouth e dei vini DOC e DOCG della provincia di Torino con quelli delle migliori grappe provenienti dal Trentino, selezionate dall'Istituto di **Tutela Grappa del Trentino Alto Adige**.

Sabato 20 ottobre, a partire dalle 18,00, il cacao sarà l'indiscusso protagonista, al bar come in cucina, con **DOMORI PAIRING**.

Un contest divertente e gustoso dove il brand **Domori** metterà a disposizione alcuni dei propri ecclettici cioccolati in un contest per creare abbinamenti insoliti e particolari.

Domenica 21 ottobre, sempre alle 18,00, spazio poi alla creatività con **PATINA GRAPE MUST**, grazie alla performance dal vivo dell'artista **Andrea Gatti**.

LA NOSTRA NEWSLETTER

Iscriviti alla Newsletter

• **agi LIVE** > Conte, nessuna frattura M5S-L

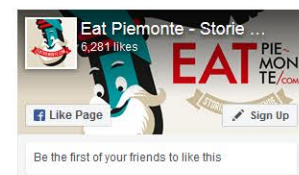
SEGUICI SU



CERCA SU EATPIEMONTE

Inserisci la ricerca e premi invia

SEGUICI SU FACEBOOK



SEGUICI SU INSTAGRAM



Seguici su Instagram

ARCHIVIO ARTICOLI

Il vino non sarà più soltanto ingrediente per futuristiche *mixology*, ma si trasformerà in tinta da "pittura" per colorare in modo fantasioso e personalizzare un paio di scarpe.

La tecnica denominata *Patina Grape Must*, infatti, permette di utilizzare il mosto del vino in modo artistico, per colorare pellami pregiati e dare vita a calzature all'ultima moda.

Vendemmia a Torino: premiazione vini Torino DOC

Dopo la premiazione dei Maestri del Gusto, è già tempo di parlare di vino torinese: sono **45 le aziende** e **146 le tipologie** selezionate dalla Camera di commercio di Torino attraverso la sua Commissione Degustazione e il Laboratorio Chimico camerale, e premiate, a seconda della qualità, con 1, 2 o 3 "cavatappi".

Risultati da record quest'anno: ben **32 i vini giudicati eccellenti ("top")** con il punteggio massimo di 3 cavatappi.

La cerimonia di premiazione, prevista **venerdì 19 ottobre** alle ore 17,30 a Palazzo Birago.

Al termine della cerimonia di premiazione, a inviti, sarà possibile degustare il **vino "top"** proposto da ogni cantina.

Nel banco assaggi presente nel cortile di Palazzo Birago per tutta la serata sarà infatti possibile conoscere i vini premiati, proposti dall'**Enoteca Regionale dei Vini della Provincia di Torino**, accompagnati da alcune specialità dei **Maestri del Gusto** o in originali cocktail realizzati dai migliori barman torinesi con i **vermouth** di Torino.

Sul nostro territorio sono **7 le denominazioni**: l'Erbaluce di Caluso (DOCG) e le DOC Carema, Canavese, Freisa di Chieri, Collina Torinese, Pinerolese e Valsusa.

Ma di quali vini parliamo? Non solo i più noti, tra cui Barbera, Bonarda, Dolcetto, Freisa e Nebbiolo, ma anche quelli più particolari e spesso autoctoni: Erbaluce, Avanà, Carì, Doux d'Henry, e molti altri.

Nella vendemmia 2017 la produzione di uva per le **DOC e DOCG del Torinese** ha visto una superficie produttiva dedicata di **501 ettari per un totale di 29.924 quintali di uva**, equivalenti a un potenziale produttivo di 20.751 ettolitri, ossia più di 2 milioni e 700.000 bottiglie.

La produzione complessiva in vino si concentra per il 71% nell'area del Canavese (di cui Erbaluce di Caluso 43%, Carema 2% e Canavese 26%), per il 21% nell'area della Collina Torinese (Freisa di Chieri 17% e Collina Torinese 4%), il restante 8% si divide tra Valsusa (1%) e Pinerolese (7%).

Vitigni d'Italia 2018 ed Eataly

Degustazione dei Vitigni d'Italia 2018 il 19 ottobre:

La **Cantina di Eataly Torino Lingotto** propone, per Vendemmia a Torino, una festa per scoprire oltre 5.000 etichette, provare i grandi piatti dei nostri cuochi e gustare un buon calice di vino dell'Enoteca.

Ma non è tutto: a rendere la serata ancora più speciale sarà il **toret** che sarà sul nostro piazzale dalle ore 19,00 e verserà vino a tutti i passanti.

La Notte della Vendemmia

Sabato 20 ottobre | Dalle ore 20.00 alle ore 24.00

[Nella Cantina di Eataly Lingotto](#)

LA VENDEMMIA A TORINO

0 Commenti



di ELENA BELLARDI

Seleziona mese

TAG

- #EATPIEMONTEONEY ALBERTO MARCHETTI
- BALADIN BAROLO BIRRA ARTIGIANALE
- CHEESE BRA CIOCCOLATO PIEMONTESE
- CITTÀ DEL RISO DAVIDE SCABIN EATALY
- EAT PIEMONTE FERRERO
- FERRERO INTERNATIONAL FREISA DI CHIERI
- GELATO PIEMONTESE GIULIO COCCHI
- GLI AIRONI GROM GUIDA MICHELIN
- LANGHE LATTE PIEMONTESE LAVAZZA
- MAESTRI DEL GUSTO MAGORABIN MILANO
- OPEN BALADIN OSCAR FARINETTI
- PEPINO GELATI PIEMONTE
- RISTORANTE DEL CAMBIO RISTORANTI
- SALONE DEL GUSTO SAN SALVARIO
- SLOW FOOD SPAZIO7 STARTUP 2.0
- TEO MUSSO TERRA MADRE
- THE OTHERS ART FAIR TORINO VERCELLI
- VERCELLI RICE EXPERIENCE VERMOUTH
- VERMOUTH ANSELMO VINO PIEMONTESE