



LA VENDEMMIA  
A TORINO  
*Grapes in Town*

TUTTI GUSTI - LA STAMPA  
18 Ottobre 2018  
Settimanale

**Torino**—

# WEEKEND DI ASSAGGI REALI E VIGNETI METROPOLITANI

**Miriam Massone**

Torino

La vendemmia entra nei musei, nei circoli letterari e nelle residenze reali: è «Grapes in Town», una festa di città che ha l'obiettivo di avvicinare anche i più metropolitani all'agreste mondo del vino. Per tre giorni, da domani a domenica, a Torino si potranno degustare bianchi, rossi, bollicine e passiti guidati dai sommelier, e poi imparare a riconoscerne profumi e sapori nelle masterclass curate da Piemonte Land of Perfection. Il tutto in luoghi suggestivi, storici e inconsueti come l'Archivio di Stato o Palazzo Carignano (con focus su Conte Camillo Benso di Cavour e la sua passione per i rossi), i Musei Reali (con visita alle cucine), il Circolo dei Lettori (dove si presenta la guida *Slow Wine 2019*) e il Museo Egizio (per approfondire le proprietà nutritive dei cibi degli antichi egizi).

Le novità di quest'anno sono un «percorso

Exclusive» che abbinava le etichette ai menù studiati apposta dagli chef di alcuni famosi ristoranti torinesi (il Birichin, il Carignano e la Terrazza Golden) e la possibilità di un trattamento benessere alle crema d'uva nella wine-lounge del Golden Palace.

Quindi, a bordo del Degustibus, la navetta gratuita, si può raggiungere la Villa della Regina, in collina, una residenza sabauda dove sabato alle 14 c'è il convegno dedicato alla vigne urbane: sono pochissime, in Italia quello della Villa - quasi un ettaro e una produzione di 4,5 mila bottiglie - è l'unico vitigno metropolitano, inserito all'interno di un network di vigneti storici urbani del quale fanno parte anche quelli di Venezia, Napoli, Pompei, Siena e Brescia. Ospite d'onore, Eric Sureau, presidente dell'associazione francese che gestisce il Clos Montmartre, a Parigi. E nel weekend si festeggiano anche due anniversari: i 10 anni della Strada reale dei vini torinesi (sabato alle 11 al Museo del Risorgimento) e gli 80 anni del vitigno Albarossa, ottenuto nel

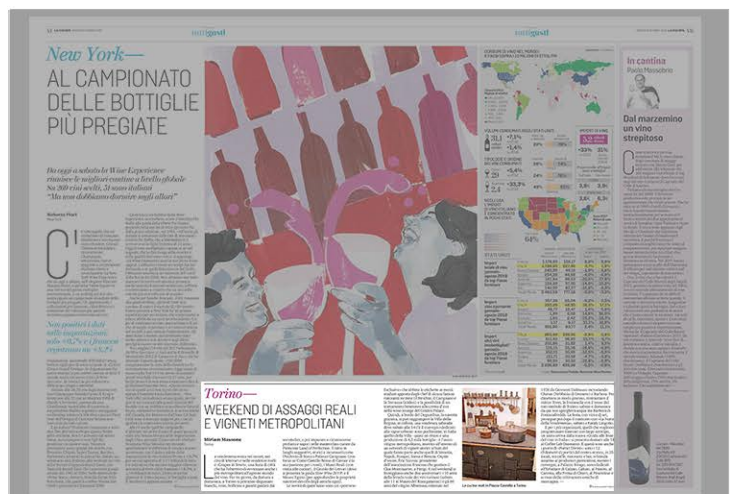
1938 da Giovanni Dalmasco incrociando Chatus (Nebbiolo di Dronero) e Barbera. Per dissetarsi in modo giocoso, rintracciare il mitico Toret, la fontanella con il muso del toro simbolo di Torino: sabato e domenica da qui non sgorgherà acqua ma Barbera di Fontanafredda. La festa, con vini e dj set, prosegue poi dopo il tramonto con «La Notte della Vendemmia», sabato a Eataly Lingotto.

E per i più organizzati, quelli che vogliono programmare itinerari con largo anticipo, un aiuto arriva dalla nuova «Guida alle feste del vino in Italia»: si presenta domani alle 18 al Coffee Lab Diamante. E questi sono anche i giorni di «Portici Divini»: sotto i 12 chilometri di portici del centro storico, in 35 locali, tra caffè, ristoranti e bar, si brinda assieme ai produttori piemontesi, mentre i convegni, a Palazzo Birago, sono dedicati all'Erbaluce di Caluso, Caluso, al Passito, al Carema, alla Freisa di Chieri, al Pinerolese e ai rossi delle coltivazioni eroiche di montagna. —

© BY-NC-ND/ALCUNI DIRITTI RISERVATI



Le cucine reali in Piazza Castello a Torino



MAILANDER

Progetti di Comunicazione