

La Vendemmia a Torino 2019 e Portici Divini, alla scoperta dell'enologia torinese e delle vigne urbane

scritto da Nicole Bernardi | 21/10/2019



Dal 12 al 20 ottobre la città sabauda ha ospitato eventi e degustazioni per promuovere gusto e storia dei vini Doc e Docg del capoluogo piemontese

Torino, città industriale per eccellenza, si è trasformata in polo dell'enologia regionale per l'edizione 2019 di [Vendemmia a Torino e Portici Divini](#), due iniziative congiunte promosse dalla **Regione Piemonte** e dalla **Camera di Commercio**. La provincia sabauda custodisce, infatti, molti vini a denominazione di grande rilievo, che se pur meno conosciuti rispetto alle produzioni di **Langhe e Roero**, non hanno nulla da invidiarvi.

Vini Doc e Docg di Torino, varietà autoctone uniche

La **superficie vitata che insiste sulla provincia di Torino è di circa 1000 ettari**, con un trend

di crescita positivo negli ultimi anni. Sono quattro i territori di produzione vitivinicola: la **Collina Torinese**, il **Pinerolese**, la **Val di Susa** e il **Canavese**. Proprio nel Canavese si insedia circa la metà del vigneto torinese, costituito dalla varietà autoctona a bacca bianca dell'[Erbaluce di Caluso](#), che trova il suo microclima ideale nell'area della Serra Morenica di Ivrea.

La restante parte del vigneto piemontese comprende varietà celebri come il **Nebbiolo**, presente nel Canavese Rosso Doc, nel **Pinerolese Rosso Doc** e nel **Carema Doc**, ma anche varietà minori, vere e proprie rarità della viticoltura piemontese. Il vitigno **Freisa** domina la viticoltura della Collina Torinese, varietà imparentata con il nobile Nebbiolo di cui ne conserva i tannini e il colore, ma che sviluppa profumi fruttati e dolci.

Altre varietà interessanti a **bacca rossa** sono l'**Avanà** e il **Bequet**, la cui coltivazione è storica nella Val di Susa. Vengono vinificati insieme date le loro caratteristiche complementari: elevato colore per il Bequet e freschezza per l'Avanà.

Nel cortile di **Palazzo Birago**, aperto al pubblico in occasione della manifestazione **La Vendemmia a Torino**, è stato allestito un **vigneto simbolico di 111 mq**, con altre varietà minori e particolari. Cultivar come il **Cari** e il **Doux d'Henry**, uva da tavola dei nobili, lo **Chatus**, il **Neretto** e la **Malvasia di Schierano** sono veri patrimoni culturali della storia viticola del torinese che i visitatori hanno potuto conoscere e toccare dal vivo, nel cuore di un palazzo juvarriano.

Portici Divini: i vini del torinese nei caffè storici della città

Dalla viticoltura all'enologia, è stato possibile degustare non solo nei locali storici della città ma anche al **Mercato Centrale di Porta Palazzo** e in Piazza Castello i vini delle Doc e Docg della provincia di Torino, insieme ad alcune selezioni delle eccellenze piemontesi.

Portici Divini è stata una vetrina per la città e per i suoi prodotti grazie agli eventi diffusi: i visitatori hanno potuto liberamente degustare i vini Doc di Torino nei ristoranti, nelle pasticcerie e nei locali del centro oppure partecipare alle **masterclass** e ai tour organizzati rispettivamente dall'[Enoteca Regionale dei Vini della Provincia di Torino](#) e da guide specializzate. I ristoratori hanno anche proposto menu ad hoc, valorizzando le produzioni gastronomiche locali del territorio, per una esperienza sensoriale piemontese a 360°.

Le Vigne urbane, un tesoro nascosto

Nella suggestiva cornice del **Piano 35 del Grattacielo Intesa San Paolo** si è svolto il Convegno **"Vigne Urbane - Ricchezza del Territorio"**, primo incontro tra vignaioli urbani dell'associazione [Urban Vineyards Association](#), fondata nel maggio di quest'anno. Sono intervenuti vignaioli urbani da tutta Europa: Parigi, Berlino, Venezia, Milano, Siena e Palermo ma soprattutto la città di Torino, che dal 2003 ha riportato in vita l'antico vigneto di Villa della Regina. Quasi un ettaro affacciato sul centro storico della città, impiantato interamente a Freisa, da cui oggi l'azienda vitivinicola Balbiano produce il Freisa Superiore "Vigna Villa della Regina".

Il vigneto urbano di Milano coltivato da Leonardo da Vinci

Anche la moderna **Milano custodisce un vigneto urbano** preziosissimo, il cui primo viticoltore fu proprio Leonardo da Vinci. Ludovico il Moro donò infatti un vigneto di 8000 metri quadrati all'artista mentre era intento a dipingere il Cenacolo. Parte del vigneto è riuscita a sopravvivere fino ai giorni nostri ed è stato recuperato con le tecniche moderne di viticoltura. Ad oggi è possibile passeggiare nel cortile della **Casa degli Atellani** sfiorando con le dita la stessa Malvasia di Candia aromatica che tanto Leonardo apprezzava. Da questo vigneto sono state prodotte per la prima volta 330

bottiglie, che rappresenteranno l'italianità nel mondo.

Le vigne urbane nelle grandi città europee rappresentano il retaggio di un passato nobiliare in cui le grandi famiglie desideravano prodursi da sé i vini da servire a corte e ai pranzi ufficiali. Oggi costituiscono un segno di questo tempo aristocratico e agricolo europeo ma anche un patrimonio culturale da custodire. Sono infatti luoghi di formazione alla viticoltura, di sensibilizzazione alle tematiche dell'ambiente e della sostenibilità e, non in ultimo, polmoni verdi a disposizione delle comunità cittadine. La possibilità di **visitare una vigna in città** è anche una grande ricchezza per il nuovo tipo di turismo che si sta andando a delineare con permanenze sempre più brevi e dense di attività, che non sono più però visite standard ma esperienze uniche e coinvolgenti.

Le **vigne urbane** sono realtà minori ma potenzialmente di grande impatto sociale, economico e ambientale, nella loro difesa dei patrimoni storici, artistici e naturalistici delle città che vanno dunque supportate dalle Istituzioni ma in primis conosciute ed esplorate dai cittadini stessi.