



L'appuntamento più chic Con boutique e grandi cantine Via Gramsci e via Gobetti chiudono per la vendemmia

CRISTINA INSALACO

Il modello è quello della vendemmia di via Montenapoleone a Milano, ma se il capoluogo lombardo ha fatto dei giorni della raccolta dell'uva un evento cool senza avere il retroterra vinoso, Torino si gioca le carte con la forza di chi ha alle spalle una delle regioni più vocate d'Italia. Quindi il capoluogo sabauda ha tutte le carte in regola per fare bene. L'evento più chic dei giorni della vendemmia in città è in programma venerdì prossimo quando via Gramsci e via Gobetti chiuderanno per una sera alle auto trasformandosi in un luogo della degustazione dove gli assaggi saranno dotti e spiegati dagli esperti dell'associazione italiana sommelier.

Lo schema è vincente con dieci tra negozi e locali che hanno deciso di aderire. Si potrà degustare da Adriana Shoes; Bambi; Bar Zucca; Danpol; Gioielleria Fagnola; Gallia Gioielli; Gramsci; La Dea; Noberasco 1908 e Vanità. E saranno proposti vini soltanto piemontesi hanno infatti aderito alla degustazione in boutique: Beni di Batasiolo; Bosca; Cantina Montalbera; Ca' Rossa; Ca' Viola; Castello di Neive; Contratto; Damilano; Enosis; Pastorello Vino; Pecchenino; Tenu Sella e Villa Sparina.

Il fascino unico di una serata di questo genere è la possibilità di degustare grandi vini piemontesi raccontati da enologi e produttori nel cuore del distretto dello shopping. Una serata che sarà un anticipo della vendemmia in città voluta dalla Regione ma soprattutto che sarà un anticipo di un progetto più ampio che vuole fare della città la capitale di quello straordinario distretto enogastronomico che è il Piemonte.

L'esperienza di degustare grandi vini tra gioielli e orologi preziosi unisce il fascino dell'eleganza lussuosa a quello

delle migliori bottiglie del panorama regionale. Tra i protagonisti della degustazione ci sarà anche Paolo Damilano nella doppia veste di titolare del bar Zucca e delle omonime cantine che hanno appena presentato l'ultimo nato, lo chardonnay «G. D.» al ristorante di Carlo Cracco. Damilano è da tempo un sostenitore della necessità di far diventare Torino una vetrina per il vino piemontese e ha trovato terreno fertile con la vendemmia in città.

L'elenco dei produttori prestigiosi è lungo e anche delle aziende che hanno legami forti con la città. C'è, ad esempio, «Beni di Batasiolo» proprietà della famiglia Dogliani che a Torino ha radici mentre in Langa oltre a produrre etichette importanti ha anche un cuore gastronomico con il Boscareto di Serralunga e le invenzioni dello chef Pasquale Laera. Anche «Montalbera», la casa di uno dei più interessanti Ruché ha legami con il capoluogo, mentre non ha una storia cittadina ma garantirà una degustazione molto interessante l'alessandrina «Villa Sparina». C'è poi «Contratto», ovvero un pezzo di storia del vino, e due eccellenze enologiche come «Cà Viola» - ovvero le creazioni vinose di Beppe uno degli enologi più prestigiosi - e Pecchenino, l'azienda del presidente del Consorzio del Barolo ma soprattutto una delle realtà più affascinanti sospesa tra barolo e Dogliani.

Questa volta i cacciatori torinesi di emozioni enologiche non dovranno fare molta strada ma godersi una serata di shopping in centro e prepararsi alla tre giorni della vendemmia in città.

13

cantine

Si presenteranno in centro a Torino il 13 ottobre

10
 negozi e locali

Sono quelli dove si potranno fare le degustazioni



Villa Sparina

Dal cuore del Monferrato alla notte di degustazioni nel cuore di Torino