

Vinitaly 2024, Confagricoltura Torino: programma attività

Ogni anno la Regione Piemonte nomina una varietà di uva “vitigno dell’anno” allo scopo di mettere in risalto i vini e le cantine legate a quella data uva. La proclamazione avviene, come da tradizione, a cura dell’Assessorato all’Agricoltura della Regione Piemonte durante il **Vinitaly** e così è stato per l’*Erbaluce* nell’edizione 2023 della rassegna veronese. Il vitigno a bacca bianca, simbolo del territorio torinese, è stato, dall’aprile 2023, sotto i riflettori e oggetto di numerosissimi eventi organizzati da istituzioni, consorzi e privati.

Confagricoltura Torino ha inserito le tre tipologie di vini contemplati dalla *Docg Erbaluce di Caluso* ogni qualvolta possibile, in tutti gli eventi svoltisi nel 2023, con visibilità non solo territoriale, ma anche nazionale e internazionale come in occasione delle **Nitto ATP Finals** che per il terzo anno consecutivo hanno avuto Torino come palcoscenico.

A chiusura dell’anno solare e in considerazione del fatto che i produttori di *Erbaluce di Caluso Docg*, la denominazione principale legata al vitigno, sono quasi tutti associati a **Confagricoltura Torino**, la nostra Confederazione ha organizzato nel cuore della capitale sabauda l’**Erbaluce Day “Un giorno con l’Erbaluce a Torino”**. La manifestazione, lunedì 6 novembre 2023, ha portato nel centro cittadino, le cantine canavesane. Alle bancarelle allestite dai produttori sono confluite più di 200 persone – molti ristoratori – che hanno potuto assaggiare le tre tipologie di vino contemplate dalla Docg. La degustazione era stata preceduta da una conferenza stampa che, alla nutrita rappresentanza di autorità e

giornalisti presenti, aveva presentato i dati produttivi definitivi della vendemmia 2022 e di quelli previsionali del 2023.

È pertanto doveroso chiudere l'anno della celebrazione del vitigno bianco torinese con un evento di rilevante risonanza dal nome "**Erbaluce di Caluso, la DOCG torinese**", laddove è iniziato questo percorso di promozione, al **Vinitaly**. Presso lo stand istituzionale di **Confagricoltura**, al **Vinitaly 2024** (Padiglione D, Stand G – H – I; Sala Polifunzionale) dalle ore 11.00 alle ore 12.00 **di lunedì 15 aprile 2024** si svolgerà una presentazione del territorio dove è coltivata l'uva Erbaluce e una degustazione guidata di Erbaluce di Caluso Docg nelle tre tipologie indicate nel disciplinare di produzione: fermo, spumante Metodo Classico e passito. Condotta da **Alessandro Felis**, direttore di **Cronache dell'Agricoltura di Confagricoltura Torino**, l'incontro vedrà la partecipazione di **Gian Luigi Orsolani**, vicepresidente di **Confagricoltura Torino** e presidente della sezione vitivinicola della Confederazione e del direttore **Maria Luisa Cerale**, oltre a **Bartolomeo Merlo**, presidente del Consorzio per la Tutela e la Valorizzazione della Docg di Caluso e delle Doc Carema e Canavese e **Corrado Scapino**, presidente dell'Enoteca Regionale dei Vini della Provincia di Torino.

Una sola uva, eclettica, le cui peculiari caratteristiche permettono di ottenere tre tipi di vini completamente diversi tra di loro ma sempre con risultati eccellenti. Cinque saranno i campioni in degustazione*, forniti dalle cantine di **Confagricoltura Torino** presenti alla rassegna scaligera, in quanto oltre allo spumante e al passito, il fermo sarà declinato in classico, criomacerato e affinato un anno in vasche di acciaio.

Per partecipare all'incontro "**Erbaluce di Caluso, la DOCG torinese**", è indispensabile prenotarsi:

339 209 24 37 – c.bonfante@upatorino.it

ALCUNI DATI SULL'ERBALUCE DI CALUSO

- Riconoscimento Doc nel 1967 (primo bianco piemontese)
- Riconoscimento Docg nel 2010

Tre tipologie di Erbaluce di Caluso o Caluso Docg:

- Erbaluce di Caluso o Caluso Docg (fermo)
- Erbaluce di Caluso o Caluso Docg spumante (Metodo Classico)
- Erbaluce di Caluso o Caluso Docg passito

Produzione 2022 (dati Consorzio di Tutela)

- Fermo: 5 517 hl – 735 600 bottiglie
- Spumante: 569, 85 hl – 75 980 bottiglie
- Passito: 190, 94 hl – 38 188 mezze bottiglie da

La vendemmia 2023 è stata buona, adeguata l'acidità e gradazioni più basse rispetto a quelle eccezionali del 2022, caratterizzata da una estate molto siccitosa. Le produzioni, nel Calusiese, hanno pagato la grandinata primaverile con un meno 20% circa in alcune zone.

Produzione 2023 (dati Consorzio di Tutela)

- Fermo: 6 298, 27 hl – 839 769 bottiglie
- Spumante: 747, 55 hl – 99 673 bottiglie
- Passito: 124,70 hl – 24 940 mezze bottiglie

**Vini presentati*

Erbaluce di Caluso Docg Spumante Metodo Classico San Giorgio – Cieck

Erbaluce di Caluso Docg La Rustia – Orsolani

Erbaluce di Caluso Docg Fiordighiaccio – Cantina Produttori Erbaluce di Caluso

Erbaluce di Caluso Docg Kin – Tappero Merlo Domenico

Erbaluce di Caluso Docg passito – Giacometto Bruno