



turismopinerolese

Venerdì 8, sabato 9 e domenica 10 settembre sulle Terrazze Acaja di Pinerolo

DEGUSTAZIONI E MASTERCLASS CON “CALICI IN TERRAZZA”

Protagonisti i produttori vitivinicoli del Pinerolese

E' la suggestiva cornice delle **Terrazze Acaja**, lungo via Principi d'Acaja a Pinerolo, a ospitare "Calici in terrazza", un'iniziativa organizzata da Consorzio di Tutela e Valorizzazione della DOC Pinerolese, Enoteca Regionale dei Vini della Provincia di Torino, Strada Reale dei Vini Torinesi in collaborazione con Fondazione Malva Arnaldi, Made in Pinerolo e Consorzio Vittone.

Ammirando da questo luogo i fronti medievali del Palazzo del Vicario, degli Acaja e del Senato, si avrà l'opportunità, per tre giorni, di degustare i vini del territorio, conoscere i **produttori del Pinerolese** ma anche partecipare alle masterclass organizzate con i sommelier AIS.

Degustazioni: l'Area Calici e l'Area Gusto

Partiamo dall'**Area Calici** che sarà allestita sulla terrazza superiore. Vi si può accedere venerdì 8 e sabato 9 settembre dalle 18 alle 23 e domenica 10 settembre dalle 17,30 alle 21.

I produttori coinvolti sono La Rivà, Giro di Vite, Cantina Dellerba, Beltramo, L'Autin, Le Marie, Fondazione Malva Arnaldi, Vin dal Roc e La Chabrandà. Le etichette che sarà possibile assaggiare saranno **una quarantina**.

Tra queste spiccano delle assolute peculiarità di questo territorio come **il Ramie**, il famoso vino di montagna, prodotto nei vigneti «eroici» di Pomaretto e Perosa Argentina e altre proposte più classiche come gli **spumanti metodo classico** che ormai si stanno diffondendo nel Pinerolese: anche i produttori sono in aumento. E, ancora, tra i vini da degustare ci saranno vini ottenuti dai vitigni **Malvasia e Bianver**, in attesa di essere inseriti tra le nuove denominazioni della Doc pinerolese.

Vi si accede con il carnet degustazione: si acquista direttamente sul posto, alla cassa. Le degustazioni saranno possibili nelle postazioni gestite dai sommelier e ospitanti ciascuna due produttori.

L'area è solo deputata alle degustazioni perché l'obiettivo è chiaro: far conoscere questi vini della provincia di Torino e Cuneo, instaurare un dialogo con i produttori. Non sarà possibile, dunque, ed è un tratto distintivo di questa iniziativa, acquistare bottiglie che saranno, però, disponibili in due attività di Pinerolo attigue all'evento, L'Ora Giusta e Ginko Biloba.

Consorzio Turistico Pinerolese e Valli

Sede legale: Località Molino 4, 10060 Massello (TO) - Tel. +39 3313901745 - info@turismopinerolese.it - pinerolesevalli@pec.it
C.F. e P.I. 12501650019



turismopinerolese

L'Area **Gusto** sarà aperta negli stessi orari. La terrazza inferiore è quella dedicata a ospitarla. Qui saranno presenti produzioni gastronomiche del territorio, cibo locale e biologico: **tomini bianchi di capra o aromatici**, yogurt, succhi di mele, prosciutto crudo... Gli organizzatori hanno affidato alla Rete di imprese **Bio d'Oc Monviso** la cura e organizzazione di questa area. E' stato pensato un menù anche per vegetariani e sarà approntata un'area dotata di tavoli e sedie.

Masterclass “Le vigne in città”

Altro punto forza dell'iniziativa sono le cinque degustazioni guidate da **sommelier AIS**, con la presenza dei produttori, in un **cortile privato adiacente alle Terrazze Acaja**, recentemente restaurato. Un luogo unico e un'occasione speciale un viaggio, titolo "Le vigne in città", tra spumanti metodo classico, aromi di bianchi, sfumature di rossi pinerolesì: le masterclass sono della durata di 50 minuti. Questo il programma.

Venerdì 8 settembre alle 18,30 con replica anche alle 20,30 masterclass dedicata agli **spumanti metodo classico** con Ilario Manfredini per conoscere questo metodo che prevede ancora la **rotazione manuale (remuage)** delle bottiglie e l'affinamento sui lieviti per almeno 36 mesi. Bollicine che non hanno nulla da invidiare ad altre regioni di Italia.

Sabato 9 settembre alle 18,30 incontro dedicato ai vini bianchi “Da donne alle donne”: si tratta di una degustazione riservata a un pubblico femminile tenuta guidata da Valeria Bugni, fondatrice del Wine Lady Club. Sarà uno spazio tutto femminile: **sommelier donna, pubblico femminile, produttrici donne**.

Sabato 9 settembre alle 20,30 masterclass sui vini bianchi per assaggiare **vitigni aromatici** come la Malvasia e il Bian Ver, vitigni riscoperti nel Pinerolese in anni recenti e da poco autorizzati alla coltivazione, anche grazie all'attività di Fondazione Malva Arnaldi.

Domenica 10 settembre alle 18 sui vini rossi: **proposte "classiche", le Barbera, i Nebbioli**, i Dolcetti, i rosati, oltre a diversi Ramie.

Tutte le masterclass sono a numero chiuso, con iscrizione obbligatoria e pagamento anticipato al link <https://forms.gle/wAEx5i4zWXs3XaE78>. Il costo di ogni Masterclass è di 15 euro a persona.

Visite guidate abbinate a degustazioni

Per chi vuole, il Consorzio Turistico Pinerolese e Valli organizza, in occasione di Calici in terrazza", **venerdì 8 settembre** alle 19,30, con ritrovo sulle Terrazze Acaja, una proposta speciale: prima un **calice di vino sulla terrazza**, poi alle 20,30 l'incontro con la guida sul

Consorzio Turistico Pinerolese e Valli

Sede legale: Località Molino 4, 10060 Massello (TO) - Tel. +39 3313901745 - info@turismopinerolese.it - pinerolesevalli@pec.it
C.F. e P.I. 12501650019



turismopinerolese

sagrato della vicina Sant'Agostino e la **visita serale notturna** "Pinerolo francese: luoghi, personaggi e vicende" che prevede anche la salita al campanile di San Maurizio.

Costo 5 euro. Gratuito fino a 12 anni non compiuti. I biglietti si possono acquistare online su www.turismotorino.org. Info: [0121806987](tel:0121806987).

Sabato 9 settembre, invece, dalle 17 alle 20 è in programma il "**Tour Scopricollina - Tra vigne e calici pinerolesi**", proposto da Consorzio Vittone e Made in Pinerolo. Partenza dal piazzale della Basilica di San Maurizio per una passeggiata con guida turistica ricca di storia che prevede anche la visita ai vigneti della collina di Pinerolo. In programma anche l'incontro con i produttori e approfondimenti su metodi di coltivazione, tipi di uve e vinificazione. A chiudere degustazione di vini pinerolesi. Costo 5 euro. Prenotazione obbligatoria: info@ecomuseominiere.it – 0121806987.

Entrambe le visite guidate sono proposte nell'ambito del progetto del comune di Pinerolo "Le Strade dei Forti", bando "In Luce. Valorizzare e raccontare le identità culturali dei territori" con il contributo della Compagnia di San Paolo.

Utilità

Si accede all'area dedicata alle degustazioni di vini con un carnet di assaggi di etichette a scelta. Il carnet comprende calice e tasca.

Acquistando un carnet, con tre diverse fasce di prezzo (base a 10 euro, super 20 euro e gold 35 euro) si potranno assaggiare rispettivamente da 4 fino a 22 etichette diverse, a scelta. Grazie a diverse combinazioni, si potranno degustare assaggi di vini o spumanti oppure godersi l'aperitivo con qualche calice per gustarsi la serata.

IMMAGINI INIZIATIVA:

<https://drive.google.com/drive/folders/1P3RD-wNR-MIIMIL4n3Hhm0XYaahCpsFW?usp=sharing>

UFFICIO STAMPA CONSORZIO TURISTICO PINEROLESE E VALLI

Chiara Priante, 3281767403

Consorzio Turistico Pinerolese e Valli

Sede legale: Località Molino 4, 10060 Massello (TO) - Tel. +39 3313901745 - info@turismopinerolese.it - pinerolesevalli@pec.it
C.F. e P.I. 12501650019