

Foyer 2 delle OGR Torino, a cui i visitatori del Salone potranno partecipare iscrivendosi sul sito.

Social Table di SNODO - OGR Torino

Si inizia **sabato 1° marzo**, alle ore 15, con il *Consorzio di tutela vini DOC Pinerolese* alla scoperta di una tradizione vitivinicola che risale al '600; alle ore 16 si potrà incontrare **Wine Lovers Italia** e una selezione della guida social **I Vini del Cuore**, ideata nel 2022 da **Olga Sofia Schiaffino**. Grazie ad un approccio emozionale alla degustazione del vino, la guida sceglie di non assegnare punteggi, ma di raccontare storie di vita, di momenti trascorsi con il produttore in vigna o in cantina.

Si continua con due masterclass dedicate a specifici *terroir* piemontesi, **il Consorzio Cocconato - Riviera del Monferrato** (alle 18) e **il Consorzio Freisa di Chieri e Collina Torinese** (alle ore 20).

I focus continuano su due cantine d'eccellenza piemontese **Cascina Gilli** di Castel Nuovo Don Bosco alle ore 17 con "Albugnano e Freisa: il Nebbiolo delle Alte Colline e il Ribelle del Monferrato" e **l'azienda agricola Scarzella di Rocchetta Tanaro**: alla terza generazione, tre fratelli raccontano una giovane realtà emergente alle ore 19.

Alle ore 20 "Freisa di Chieri: un viaggio tra storia, tradizione e innovazione", insieme al **Consorzio Freisa di Chieri e Collina Torinese**.

Domenica 2 marzo, dalle ore 12: (Di)Vino Queer: una nuova era di narrazioni, insieme alla **Cantina Gringhigna**; alle 13 la degustazione guidata da Fabrizio Gallino con **l'Azienda Agricola Le Marie**: 25 anni di storia sotto il Monviso. Protagonisti alle ore 14 saranno i **Vignaioli di Isola d'Asti**, tra tradizione e innovazione; a seguire la **Cantina della Serra**, che con più di 200 soci, rappresenta una delle realtà più importanti del Piemonte. Alle ore 16 i vitigni autoctoni delle aziende del **Consorzio Vini Val Susa DOC** e alle 18 il **Consorzio di Tutela dell'Ovada DOC**. Alle ore 19 la degustazione sarà a guida **Go Wine**, che ci farà scoprire *le cantine che valgono il viaggio*, selezionate nella guida **Cantine d'Italia 2025**.

FOYER 2 delle OGR Torino

Lo spazio dedicato alle masterclass continua nel **Foyer 2** delle OGR Torino che ospiterà **sabato 1° marzo l'Associazione Produttori Colli Astiani** (alle ore 15.30) per scoprire sei sfumature di Barbera; alle 16.30 insieme ad **AIS Piemonte** andremo a conoscere le eccellenze dall'Alta Langa, per scoprire le bollicine più famose della regione, per un mercato in forte crescita nei numeri e nella qualità; si prosegue alle 17.30 con **l'Enoteca Regionale di Gattinara e dell'Alto Piemonte** per degustare una delle più alte espressioni del nebbiolo. Alle ore 18.30 con **l'Associazione Tutela Baratuciat e Vitigni Storici** il pubblico conoscerà un vitigno dalla storia affascinante, che dopo essere stato riscoperto sta diventando sempre più iconico grazie alle sue poliedricità.

A concludere la giornata di sabato, alle 19.30, un focus in compagnia del **Consorzio Tutela Grappa del Piemonte e Grappa di Barolo** per scoprire l'arte della distillazione delle vinacce.

Domenica 2 marzo dalle ore 12.30 con **Consorzio per la Tutela dell'Asti DOCG** si approfondiranno tutte le espressioni dell'Asti docg, e poi, insieme a WOUSE, conosceremo gli **sPETtiNATI**: i Pet-Nat e i rifermentati in bottiglia insieme alla Cantina BERA Vittorio e Figli, Valli Unite e I Versanti (alle ore 13.30).

Si prosegue alle 14.30 con l' **Associazione Comuni del Moscato d'Asti** e i vini del progetto i **Sorì Eroici** che valorizza gli appezzamenti situati in pendenza sulle colline del territorio del Moscato; alle 15.30 la degustazione con i **Viticoltori Alto Canavese - Belmonte** illustrerà i grandi vini di questo territorio. Alle 16:30 è il momento della storica **Cantina Ceste di Govone** con la degustazione **Piemonte PIWI Experience**, e alle 17.30 con l' **Enoteca Regionale del Roero** si continuerà il viaggio alla scoperta di uno dei *terroir* più rappresentativi del Piemonte. Da non perdere la masterclass alle 18.30 con **Consorzio Tutela Vini d'Acqui** sul **Brachetto**: modernità e versatilità inattesa, ad ogni sorso, l'eleganza dell'aromatica, ridefinita.

Infine alle 19.30, sempre insieme a WOUSE, si terrà **Orange is the new...**, degustazione di vini macerati che coinvolgerà le cantine **Valdisole, Tenuta Foresto e Cascina Fornace**.

Salone del Vino B2B

Lunedì 3 marzo, una giornata interamente dedicata alle operatrici e agli operatori professionali: sono previsti 2000 professionisti del vino dal Piemonte e dall'Italia, tra giornalisti, ristoranti, enoteche, buyer, e sommelier che potranno conoscere le aziende presenti. Grazie al sostegno e l'organizzazione di **Unioncamere Piemonte** e la collaborazione con **Enora** di Alba, la giornata sarà animata da **buyer internazionali** dalla Germania, Polonia, Svezia, Norvegia, Finlandia, Danimarca, UK, Repubblica Ceca, Svizzera e Spagna. La giornata del lunedì sarà anche masterclass con l' **Enoteca Regionale dei vini della Provincia di Torino**, il **Consorzio Tutela Vini d'Acqui**, il **Consorzio Monferrato Casalese, Albugnano 549 - Associazione Vignaioli Albugnano DOC, Cultura Liquida**; inoltre alle ore 13 ci sarà la presentazione della nuova **Torino Doc**: la selezione enologica della Camera di commercio di Torino incontrerà le cantine in collaborazione con Laboratorio Chimico Camera di commercio Torino.

I Talk da SNODO - OGR Torino

Il Salone del Vino Torino non sarà solo degustazioni e masterclass, ma proporrà anche un ampio **palinsesto dedicato a talk, speech e interviste** che saranno ospitate negli spazi di **SNODO** alle OGR Torino, con **ingresso libero**.

Nei vari panel, si affronteranno tematiche come le tendenze dell' **attualità**, la **sostenibilità del vino** e le **nuove frontiere tecnologiche con esperti del settore, giornalisti, produttori, professori universitari**. Con **Martina Panarese & Maurizio Carucci** (cantante degli Ex- Otago) e **Chicca Vancini**, ad esempio, si parlerà del **Muetto, un antico vitigno tipico della Val Borbera**, che fino a poco tempo fa, non essendo iscritto al registro delle varietà vitivinicole piemontesi, era a tutti gli effetti come se non esistesse. Insieme ai **professori Luca Rolle e Paolo Sabatini del Dipartimento di Scienze agrarie e Forestali dell'Università degli Studi di Torino** si affronterà il **grande tema dei cambiamenti climatici** guardando alla viticoltura e all'enologia. Spazio anche alle proposte più innovative come **VaGiùBin**, progetto che si propone di riscoprire e valorizzare il **patrimonio viticolo della Val di Susa** e delle aree di origine morenica a margine della valle.

E poi, nel fitto palinsesto, due appuntamenti da non perdere per scoprire le **nuove frontiere della produzione del vino**: focus sul **mercato dei NoLo** attraverso l'esperienza di **Pietro Botto** giovane di 21 anni che ha lanciato **WINOT srl**, primo spumante, da uve sauvignon, dealcolato del Monferrato; con l'incontro '**wAlne: Vino intelligentemente artificiale**', gli ospiti **Federica Toso di Torino Digital Days** insieme alla cantina **Crola Wines, XFarms, Terra & Techn** (Politecnico di Torino) e **Winelivery**

rifletteranno invece col pubblico sul futuro del mondo del vino, cercando di capire quale possa essere il ruolo delle nuove tecnologie e dell'**intelligenza artificiale** nell'ambito della viticoltura, della vinificazione e della vendita del vino.

Il programma dei Talk è costruito insieme a WOUSE, Le Strade di Torino, la Camera di commercio di Torino, al comitato scientifico del Salone del Vino Torino e al Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari DISAFA, l'Università degli studi di Torino - Economia - Dipartimento di Management, l'Università degli studi di Parma-Politecnico di Torino - Design sostenibile per il sistema alimentare e l'Università degli studi di Torino- Dipartimento Culture Politica Società.

Le Mostre

Durante le giornate del Salone del Vino il pubblico potrà visitare alle OGR Torino **tre mostre** per approfondire il mondo della viticoltura anche attraverso **l'arte e il design**.

Locus amoenus. Storie di Design, Vino e Territorio a cura del **POLITECNICO di Torino**

L'esposizione presenterà un racconto sul legame tra il territorio, il *graphic design* e il vino, attraverso il packaging e l'etichetta. In mostra casi studio di successo, selezionati tra le aziende che utilizzano il packaging come elemento di innovazione, di sostenibilità e di tutela e divulgazione culturale. Il visitatore sarà accompagnato in un viaggio visivo e sensoriale tra le diverse etichette. Il percorso espositivo evidenzia gli aspetti progettuali – dal visual alle scelte cromatiche, dalle texture ai materiali, alle nuove tecnologie – pensati per trasmettere la biodiversità locale, le tipicità architettoniche e culturali del territorio, promuovendo e valorizzando tradizioni, radici storiche e processi innovativi.

La bottiglia di vino diventa messaggera del territorio che l'ha generata, rievocando paesaggi, architetture, cicli naturali e l'armonica interazione fra uomo e ambiente, tramite la matericità dell'etichetta e l'immaterialità delle tecnologie digitali, in un prodotto che esprime il profondo legame tra natura e cultura. Al contempo, il packaging evidenzia come il design sia un elemento strategico all'interno dei sistemi territoriali, favorendone la crescita e lo sviluppo.

MonWineArt

L'esposizione mette in mostra le grafiche create dai giovani dell'Istituto d'arte di Isola d'Asti ispirate al vino. In occasione dei passati eventi a firma MonWineArt, sei cantine di Isola d'Asti hanno fatto degustare le proprie selezioni in due Masterclass, aperte al pubblico e guidate dai sommelier AIS; presso il palazzo storico dedicato a G. Govone. I vincitori hanno ottenuto in premio la possibilità di scegliere una delle 31 etichette realizzate dagli studenti per rappresentare il loro vino e il territorio, in mostra al Salone.

Gianni Mirone *personale*

Nato nel 1969 ad Alessandria, dove attualmente vive con la famiglia, laureato in chimica, pittore di wine painting. Le sue opere conciliano la passione per il vino a quella del disegno e al forte legame con il territorio, in un romantico omaggio ai vigneti del **Monferrato e del Piemonte**. **Ritratti, personaggi e paesaggi** sono rivisitati con i cromatismi dei diversi vini utilizzati, nella sempre più

capillare e dettagliata ricerca della corretta tonalità, grazie ai gialli dei moscati ai dorati dei passiti, fino ai marroni e ai violacei dei vini rossi. Durante la tre giorni sarà possibile assistere al **live painting**.

Gli appuntamenti del Salone OFF

Al via **lunedì 24 febbraio l'OFF del Salone del Vino**, programma diffuso in tutta la città con **oltre 50 appuntamenti** tra il centro e le periferie, declinato attraverso incontri ed eventi che coinvolgeranno anche **artisti e scrittori**, organizzati in luoghi *cult* di Torino quali **OFF TOPIC, COMBO, Mercato Centrale ed Eataly Torino Lingotto e la Libreria Bodoni**.

Il palinsesto OFF culminerà **venerdì 28** da **SNODO - OGR Torino**, con la grande **Inaugurazione del Salone del Vino di Torino**: dalle ore 18 alle ore 23, in collaborazione con GO WINE, 20 grandi cantine d'eccellenza presenteranno le loro migliori etichette, insieme a musica, tapas, e molto altro.

Inoltre, ad arricchire la proposta dell'OFF, gli appuntamenti con le **Cene** che animeranno piole e ristoranti della città. Per sette serate, le eccellenze vitivinicole piemontesi incontreranno i **menù dei locali più tipici della città**, quali **Raffaleo, Osteria Rabezzana, Gaudenzio vino e cucina, La Piola Sabauda, Ailimē, Trattoria della Posta, Ristorante Fiorfood by La Credenza** e il **Ristorante San Giors**, per un viaggio enogastronomico che unisce i sapori del territorio con le cantine del Salone del Vino Torino; e poi ancora **due Grandi Cene** del Salone al sabato e alla domenica nel ristorante **Mammà Isola di Capri alle OGR Torino** (con uno sconto del 20 % per i possessori del biglietto del Salone di Vino Torino).

Non mancheranno infine gli **incontri nelle enoteche** con serate ad hoc organizzate tra le sale di **Oinos wine bar, Enoteca Buosi, Rossorubino, Vineria Verso, Enoteca Bistrot Crotin, Sorso Vineria** e di **Emilia**.

E poi, **sabato 1° marzo**, dalle ore 23, l'hub culturale **OFF TOPIC**, ospiterà il **party ufficiale del Salone**, con una selezione dei migliori dj torinesi a regalare un momento di festa per tutto il pubblico del Salone.

Anche quest'anno il programma OFF si riconferma come un ricco cartellone di **iniziative e attività**, ospitate anche in spazi informali e **ideate per tutti i winelovers**, pensato per far incontrare dal vivo il pubblico con i vignaioli piemontesi e degustare le eccellenze degli chef della città, con uno sconto del 20% sui menù dedicati se in possesso del biglietto al Salone.

Una piattaforma aperta e partecipata

Il Salone del Vino Torino ha da sempre cercato di essere una piattaforma partecipata, aperta alle collaborazioni: anche per questa edizione si consolida la collaborazione con **Go Wine** nel coinvolgimento di tante realtà vitivinicole piemontesi, con la **Fisar di Torino**, nella formazione dei volontari e nella partecipazione alle masterclass e con **Le Strade di Torino**, non solo per il coinvolgimento del mondo dei *creator*, ma anche nella costruzione del palinsesto culturale di **WOUSE** e nella produzione del **podcast FERMENTO**, condotto da **Andrea Borio** che, durante la tre

giorni, intervisterà gli ospiti presenti, immortalando le esperienze più significative e innovative tra quelle presenti.

Le collaborazioni continuano con **l'Ais Piemonte e l'Onav Torino, l'Università Cattolica di Milano, la Strada Reale dei Vini Torinesi, la Agenzia delle Dogane e dei Monopoli, Ascom Torino, Confesercenti Torino, Cultura Liquida, SeeYouSound, il progetto PIN, Gxt e Senior Civico.**

INFO E BIGLIETTI

Link: **www.salonedelvinotorino.it**

Sabato 1 e Domenica 2, il grande pubblico attraverso l'acquisto di uno dei **tre pacchetti** del Salone del Vino acquisterà il **biglietto** che permette di ottenere, oltre a **calice e taschina**, **l'accesso al Salone**, la **degustazione** di vini nell'area espositiva vitivinicola, e la possibilità di partecipare a **una masterclass** (al seguito dell'iscrizione sul sito).

Pacchetti:

- base da **20 euro include 5 token** (che permettono fino a 5 degustazioni) + 1 masterclass (che comprende almeno 4 degustazioni)
- pacchetto da **25 euro include 12 token**
- pacchetto da **30 euro include 18 token**

Grazie alla convenzione con WE TAXI il pubblico potrà viaggiare sicuro con il codice sconto dedicato o scaricando l'APP al seguente link dove è già incluso:

<https://3zow.app.link/salonevino25?code=SALONEVINO25>