



turismopinerolese

## Torna "Vini all'insù", la due giorni che celebra i vini di montagna e le colture eroiche

**Mostra mercato con cinque regioni protagoniste e degustazioni**

Una rassegna dedicata ai vini di montagna. E' in programma sabato 4 e domenica 5 maggio "Vini all'insù 2024", organizzata dall'Unione Comuni Valli Chisone e Germanasca in collaborazione con il Consorzio Doc Pinerolese e Ais Piemonte. Un modo per celebrare colture «eroiche», aziende che provano a ridare vita a terreni impervi, facendo ricerca su antiche varietà.

Obiettivo dell'iniziativa è, infatti, far scoprire al grande pubblico **i vini di montagna prodotti tra i 400 e gli 800 metri di quota** all'interno di vigneti dal valore ambientale e naturalistico, oltre che dall'alto impatto paesaggistico. All'interno della rassegna, saranno presenti piccole aziende accomunate dallo stesso amore per l'autenticità delle coltivazioni e dal recupero di antiche varietà autoctone dell'arco alpino. Oltre al Pinerolese, saranno protagoniste realtà provenienti dal Canavese, dalla Valle di Susa, ma anche dalla Valtellina, dall'Alta Langa, dal Monferrato Alessandrino. Ospiti anche Veneto, Liguria, Toscana.

Tutte queste realtà si potranno scoprire a **Villa Willy**, in via Umberto I a **Perosa Argentina**.

### La mostra mercato

Sabato e domenica, dalle 10 alle 19, la Villa ospita la mostra mercato dei vini di montagna con banchi d'assaggio. Presenti in rassegna **35 produttori** provenienti da cinque regioni d'Italia: **Piemonte, Liguria, Valle d'Aosta, Veneto, Lombardia e Toscana**.

Tra le chicche, il vino prodotto sul Monte Amiata (con l'azienda La Pescinella di Grosseto) e quelli realizzati con le viti della Valtellina, con l'azienda agricola Le Strie che proporrà Valtellina Superiore docg, Sforzato di Valtellina docg, Rosso di Valtellina doc, Alpi Retiche Nebbiolo Igt. Dalla Liguria, invece, arrivano bottiglie che derivano da varietà autoctone riscoperte: Moscatello di Taggia e Vermentino delle Cinque Terre. Non mancano etichette prodotte sulla collina novarese, nel Saluzzese, *come* Chatus e Pelaverga.

In prima fila, ci sono i vini pinerolesì, con ben 13 aziende. Presente il Consorzio Produttori Terre del Ramìe. Il Ramìe è proprio un esempio di viticoltura eroica: è prodotto unicamente nei comuni di **Perosa Argentina e Pomaretto**, grazie a vigneti in quota (tra i 600 e i 900 metri), lungo pendii estremamente ripidi contraddistinti da terrazzamenti a secco che furono coltivati già nel Medioevo. Insieme al Consorzio, ci saranno, poi, Cantina Dellerba, Giro di Vite, Refourn, Vin del Roc, Scuola Malva, Countadin, La Chabrandà, Pizzini, Autin, Beltramo, Ognissanti.

Per chi vuole, sabato e domenica pomeriggio possibilità di **visite guidate ai vigneti eroici** di Pomaretto.

Inoltre, sabato alle 19 al Ciabot di Pomaretto "Aperitivo tra i vigneti del Ramìe", da prenotare al 349/1889748.

### Le degustazioni

La rassegna propone anche degustazioni a tema. Sabato 4 maggio, alle 11, i formaggi del territorio, a marchio "Delizie del Dahu", incontrano due bianchi e due rossi del Pinerolese.

Sabato 4 alle 16, invece, degustazione di una selezione di otto vini presenti alla manifestazione, a cura di AIS Piemonte, con la partecipazione del presidente Mauro Carosso: si tratta di quattro bianchi e quattro rossi. L'esperienza si ripete domenica, ma alle 11, con altre otto etichette diverse e la guida di Ais Piemonte.

Domenica alle 16, invece, degustazione di passiti prodotti nel Pinerolese e in Valsusa abbinati al cioccolato di Cioccolato Puro di Pinerolo, azienda di eccellenza del territorio. E' guidata dal sommelier Sandro Gastaut.

Prenotazioni per le quattro degustazioni guidate al 329/ 3154517. Ognuna ha un costo di 20 euro.

### Ingresso

---

**Consorzio Turistico Pinerolese e Valli**

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



## turismopinerolese

L'accesso alla manifestazione costa 5 euro e comprende il calice.

Varie formule di carnet: quello da 5 euro permette 5 assaggi, quello da 10 euro propone 10 assaggi, quello da 15 euro 18 degustazioni. Informazioni al 338/ 730 8204.

\*\*

IMMAGINI: <https://drive.google.com/drive/folders/1pIlnAR9JqjbBGyq3Br70uZNBudJvX9Y?usp=sharing>

UFFICIO STAMPA CONSORZIO TURISTICO PINEROLESE E VALLI

Chiara Priante, 3281767403

24/04/2024

---

**Consorzio Turistico Pinerolese e Valli**

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