La Cantina Del Cambio riapre al pubblico, a Torino

Dal 17 settembre al 10 dicembre sei serate dedicate ai grandi vini del mondo

Torino si prepara a riscoprire uno dei suoi luoghi più affascinanti e segreti: la Cantina Del Cambio, il caveau enologico nascosto oltre sei metri sotto il celebre ristorante di piazza Carignano.

Dal 17 settembre al 10 dicembre 2026, questo spazio storico riapre le sue porte con un nuovo ciclo di appuntamenti dedicati alla cultura del vino, proponendo sei serate di degustazione dal titolo “Due calici a confronto”, guidate dall’Head Sommelier Mirko Galasso.

Un patrimonio enologico nel cuore della città

La Cantina Del Cambio è un luogo che custodisce oltre 16.000 bottiglie e 4.000 etichette provenienti da tutto il mondo. Nata nel XVII secolo, è più antica dello stesso ristorante e rappresenta un tassello prezioso della storia torinese: un ambiente raccolto, con antiche volte in mattoni e un tavolo conviviale dedicato alle degustazioni più esclusive.

La selezione della Cantina rende omaggio ai grandi vini del territorio piemontese, affiancati da etichette italiane di prestigio – con particolare attenzione alla Toscana – e da una curata scelta francese, soprattutto da Borgogna e Champagne, dove *maison* celebri convivono con piccoli produttori ricercati.

Il Tavolo della Cantina.

Il format: due calici, un dialogo tra territori

Ogni serata propone un confronto tra due vini di grande personalità, scelti per raccontare affinità, differenze e identità stilistiche. Le degustazioni includono:

– un calice di benvenuto

– due calici protagonisti della serata

– una selezione di assaggi firmati dalla cucina del Ristorante Del Cambio

Gli appuntamenti iniziano alle 18:00 presso il Tavolo della Cantina.

Il calendario delle degustazioni

– 17 settembre – “Bianchi senza tempo”

Riesling Trocken Hofberger, Rosenkreuz Molitor, 1999

Batar, Querciabella, 2005

Due bianchi da invecchiamento che raccontano profondità ed eleganza.

Costo: 48 euro

– 15 ottobre – “Terre Nobili”

Valtellina Superiore Grumello Riserva Buon Consiglio, Ar.Pe.Pe, 2009

Montevertine, Montevertine, 2013

Nebbiolo e Sangiovese a confronto, tra tradizioni e nobiltà territoriali.

Costo: 48 euro

– 29 ottobre – “L’Essenza dello Champagne”

Champagne l’Amateur, Léclapart

Champagne Blanc de Blancs, Bruno Paillard, 2012

Due interpretazioni della Champagne, tra precisione e personalità.

Costo: 90 euro

– 5 novembre – “Orizzonti iberici”

El Castro de Valtuille Godello, Castro Ventosa, 2023

Rioja Alavesa Los Llanos, Área Pequeña, 2020

Un viaggio tra Bierzo e Rioja, dove il vino diventa paesaggio.

Costo: 48 euro

– 26 novembre – “Taglio Bordolese”

Margaux, Brane-Cantenac, 2018

San Leonardo, Tenute di San Leonardo, 2015

Dal Médoc alle Dolomiti, due espressioni dello stesso stile.

Costo: 90 euro

– 10 dicembre – “Espressioni di Langa”

Barolo Rocche di Castiglione, Vietti, 2014

Barbaresco Fausoni, Sottimano, 2014

Barolo e Barbaresco, eleganza e struttura nella stessa annata.

Costo: 90 euro

Del Cambio: un’istituzione torinese dal 1757

Fondato nel 1757, Del Cambio è uno dei simboli dell’Art de vivre torinese, dove storia, arte e gastronomia si intrecciano. Oggi si articola in tre realtà complementari:

– Ristorante Del Cambio, una stella Michelin

– Farmacia Del Cambio, laboratorio di pasticceria e boutique gastronomica

– Bar Cavour, cocktail bar cosmopolita con la raffinata Stanza Verde.

Per partecipare alle serate è necessario prenotare: eventi@delcambio.it – tel:011 546690

Data di pubblicazione: 16/09/2026

Salvato in PDF in data: 03/11/2026

Link all'articolo: https://civico20-news.it/cultura-e-spettacolo/appuntamenti/la-cantina-del-cambio-riapre-al-pubblico-a-torino/16/09/2026/