

Bardonecchia (TO) “Valsusa, emozioni da bere” E’ il momento della Winter Edition

Giovedì 26 dicembre dalle 16 alle 20 a Bardonecchia gli organizzatori della manifestazione autunnale “Valsusa Emozioni da Bere” proporranno nel **foyer del Palazzo delle Feste** una **degustazione in pieno clima natalizio**.

In primo piano ci saranno le **etichette del Consorzio Valsusa Doc**, presentate dai **produttori** e dai **sommelier dell’AIS** con **assaggi di prodotti tipici locali**. Ad arricchire l’evento in programma nel giorno di Santo Stefano un **video sul Distretto Vinicolo valsusino**, l’esperienza **immersiva “Blind Wine”** e una sorpresa offerta dai **maestri pasticceri e cioccolatieri di Bardonecchia**.

L’evento, gratuito, ospitato dal **Comune di Bardonecchia** e patrocinato dalla **Città metropolitana di Torino**, è promosso dal **Consorzio di Tutela e Valorizzazione dei Vini DOC Valsusa**. Sarà un’ottima occasione per degustare in purezza il frutto dei vitigni autosindaco@bacomunica_agctoni.valsusini: i **rossi Avanà e Becuet** e il **bianco Baratuciat**.

Vini di carattere, nati da vigneti strappati faticosamente ai versanti alpini. A farli assaggiare e a raccontarli saranno gli stessi **produttori di montagna**, come **Giancarlo Martina**, presidente del **Consorzio DOC** dei vigneron valsusini.

I calici saranno illustrati anche attraverso un percorso sensoriale grazie all’experience **“Blind Wine”** sotto la guida di sommelier dell’AIS Piemonte. Accompagnata dalla proiezione di un audiovisivo sul distretto vinicolo valsusino, la kermesse – sostenuta dalla **Camera di commercio** e dall’**Enoteca Regionale dei vini della provincia di Torino**, sarà accompagnata dall’assaggio di altri prodotti d’eccellenza del territorio, come i **formaggi**, i **salumi** e i **Marroni IGP della Valsusa**.

Il pomeriggio di degustazioni terminerà con una dolce sorpresa realizzata con i vini DOC della Valsusa, in occasione del **70° anno di attività della pasticceria-cioccolateria Ugetti**, presente a Palazzo delle Feste anche con la **mostra “Tracce di Gusto”**, che riassume la storia della famiglia, che da tre generazioni delizia i frequentatori di Bardonecchia. Ad accompagnare la sorpresa dolciaria sarà il **Vino del Ghiaccio valsusino**, prodotto con **uve tardive a bacca rossa**, lasciate disidratare in vigna e raccolte ormai gelate durante l’inverno, a temperature abbondantemente sotto zero.

In vista dei **Giochi Mondiali Universitari Invernali**, i produttori vitivinicoli valsusini stanno progettando alcune iniziative per far conoscere sia i loro prodotti che il territorio di cui sono espressione. Da più di venticinque anni il **Consorzio di Tutela e Valorizzazione dei Vini DOC Valsusa** si impegna a garantire un futuro al piccolo comparto vinicolo alpino: appena **una ventina di ettari vitati**, con **filari “eroici”**, spesso strappati ai versanti più scoscesi.

Il mercato e la critica stanno premiando questa eccellenza vinicola piemontese, che si esprime attraverso tre vitigni autoctoni: due rossi, l’**Avanà** e il **Becuet**, e un bianco, il **Baratuciat**.

Sono vitigni che riflettono il prestigio storico della Valle di Susa come area vinicola: esploso con l’optimum climatico medievale, **il vino valsusino era esportato in Savoia, nel Delfinato e ovviamente a Torino**.

Di recente si è iniziato da parte di diversi produttori a valorizzare la produzione del **Becuet in purezza**. Precedentemente il vitigno era impiegato solo nell'ambito dell'uvaggio Valsusa Rosso, per rafforzarne il corpo. L'**Avanà**, decisamente più esile, è oggi prodotto anche sotto forma di **bollicine rosé metodo classico**, mentre una quota di **Becuet da vendemmia tardiva**, invernale, è utilizzata per l'apprezzatissimo **Vino del Ghiaccio**, prodotto tra **Chiomonte** ed **Exilles**.

L'ultimo arrivato è il **Baratuciat**, "salvato" dall'estinzione da un appassionato professionista di **Almese**, **Giorgio Falca**, in una piccola "topia" di famiglia. Il bianco autoctono è ora prodotto in tutta la valle, sia in versione **bianco fermo** che **spumantizzato**. Minerali, suadenti, eleganti: i vini valsusini sono carichi di **profumi**, grazie anche all'**escursione termica notturna** dovuta all'altitudine dei vigneti. La quota e il clima li mettono al riparo dalle avversità, riducendo al minimo la necessità di trattamenti protettivi. Gli enologi li apprezzano perché esprimono alla perfezione il **carattere alpino** del territorio da cui nascono. La missione del Consorzio è continuare ad accrescere la produzione, aumentando ulteriormente la superficie vitata: ancora all'inizio del '900 i filari valsusini si estendevano su centinaia di ettari.

Per saperne di più si può scrivere a **presidenza@consorziovalsusadoc.com**, chiamare i numeri telefonici **335-7670464** o **339-8892819** o visitare il profilo **www.facebook.com/valsusadocexperience**

Data di pubblicazione: 24/12/2024

Salvato in PDF in data: 17/04/2026

Link all'articolo: <https://civico20-news.it/cronaca/bardonecchia-to-valsusa-emozioni-da-bere-e-il-momento-della-winter-edition/24/12/2024/>