

Visita al Salone del Vino di Torino

Incontri e scoperte, fra vini, vignaioli e liquorifici

Dopo il successo meritato dell'evento "Grandi Langhe", le OGR di Torino ritornano sul tema del bere, con il Salone del Vino di Torino, che si è svolto dal 27 febbraio al primo marzo 2026. Ho trascorso qui l'ultima giornata dell'evento, quella dedicata alla stampa e agli addetti del settore viticolo. Per me è stata una giornata faticosa quanto affascinante, ricca di incontri con persone e realtà già conosciute e apprezzate; ho avuto anche la fortuna di sperimentare nuovi incontri e conoscenze, che arricchiscono la mia scarsa cultura sulla civiltà del bere, come si potrebbe definire questo piccolo grande mondo, oggi così importante per l'economia locale e nazionale. Ho camminato a passo lento fra gli stands e gli espositori, allestiti con buona disposizione dello spazio disponibile, divisi consorzi/associazioni e singoli produttori. Il primo tema permette di scoprire realtà locali e associazionismo in divenire, come la Riviera del Monferrato, neologismo che esprime la ricchezza di un territorio agricolo e viti-vinicolo, grazie a un gruppo di giovani che amano la loro terra.

L'Azienda Agricola Criolin racconta che cosa sono le Lanze, al cui centro troneggia la torre voluta dal misterioso Conte Paolo Ballada di Saint Robert (Verzuolo, 1815 – Torino, 1888). Questa piccola azienda (10 ettari coltivati a vite) ha coronato di recente un lungo percorso verso la piena sostenibilità (parola abusata e ancora poco praticata), con un ambito riconoscimento. La loro novità per il 2026 sarà l'iniziativa "Abbraccia un filare": un cliente può acquistare una porzione di filare, le "sue" uve saranno vinificate a parte, con bottiglie personalizzabili di moscato o barbera, prodotti tipici locali.

Claudio Canavero e Giovanna Vespa, Criolin

Il giovane Matteo Rossotto, nuovo Presidente del Consorzio del Freisa di Chieri, rappresenta, con la sua cantina a conduzione familiare, che prosegue nella tradizione dei suoi avi, la collina torinese e i vini di un territorio che già guarda al Monferrato, ricordati e menzionati a partire da scritti settecenteschi, quando si inizia a parlare di "vigne e ville" della collina torinese.

Le due Vignaiole Prever producono il vino "San Quirico Patrono" sulla collina morenica fra Reano e Rivalta, in omaggio al protettore degli agricoltori di Villarbasce – dove è ubicata la loro azienda – al quale è dedicata una chiesetta risalente al XII secolo, che si trova proprio nei pressi delle loro vigne.

Le Vignaiole Prever

La Cantina Dellerba e il giovane Alex rendono omaggio al territorio pinerolese con l'etichetta "Gross d'Henry", vitigno 100% Doux d'Henry. Chi era questo Henry? Nientemeno che un Re di Francia...! L'azienda sorge in via Costagrande, dove rimane una sbiadita memoria di un tragico fatto, fra storia e leggenda, ricordato dal Pilone della Donna Morta, ma questa è un'altra storia da raccontare.

Alex Dellerba

Giro di Vite, vicina e confinante con Dellerba nello stand e nei vigneti, è una creazione di Luca ed Elisa Ciardossin, riscopritori di valori e amanti della qualità, al punto da non aver prodotto il malvasia moscato 2023, in quanto non ritenuto di sufficiente qualità. Grazie alla loro cascina si può anche entrare nella vicenda del cav. Pietro Santini, trombettiere della Gendarmeria del Granducato di Toscana.

Mauro Vini è la storia vinicola della Val Maira, con il Nebbiolo di Dronero. La sua novità è il Drône in bolla, che nasce dalla vendemmia 2022, dai alcuni vigneti locali. La Mauro Vini, peraltro, ha una lunga tradizione, che nasce a Roddino nel 1895 e annovera antenati tra i fondatori del Partito dei Contadini. E che dire del Liseriet, che nasce da antichi vigneti salvati e reimpiantati dal coraggioso Giuseppe Mauro, fra storicità e innovazione? Lascio questa affascinante parola alla curiosità e alla scoperta degli amatori!

Rossana Mauro e Max Fusta

Il Liquorificio Palent, con sede a Caraglio, nasce nel 2000, grazie a Matteo Laugero, originario di Palent, una frazione del Comune di Macra. Con le semplici ricette dei vecchi, applicate in maniera più metodica, egli crea una tradizione liquoristica che dura tuttora, rilevata alla sua morte da un imprenditore con tanta voglia di fare, Max Fusta, che accompagna all'amore per la Val Maira nella conduzione di un opificio familiare. Oggi conta sette prodotti, fra cui il liquore alla rosa damascena e frutti di bosco e l'amaro che è stato riconosciuto come il miglior amaro di montagna del 2025.

Si è fatta sera, si spengono le luci della ribalta su questo palcoscenico dedicato al vino. Sotto le volte degli edifici che hanno visto lavorare le grandi officine meccaniche ferroviarie, un pezzo della storia di Torino riscoperto nel 2011, tanti produttori si sono raccontati e messi in contatto direttamente con acquirenti e addetti ai lavori, senza maschere e senza mediazioni, senza immagini e schermi pubblicitari. Dal vivo, quindi, ciascun visitatore ha potuto incontrare piccoli produttori, fare domande, assaggiare i loro prodotti. E anch'io ho incontrato qualche "particolare" come si diceva una volta, che ha arricchito il mio gusto e la mia cultura del vino.

Dobbiamo dire grazie a questi produttori che resistono sulla terra, in un mondo sempre più complesso e globalizzato, in quanto sanno difendere le specificità dei nostri territori, valorizzarne i prodotti, senza chiudersi all'innovazione e alla sperimentazione che la modernità richiede, sempre più spesso.

© 2026 CIVICO20NEWS – riproduzione riservata

Data di pubblicazione: 06/03/2026

Salvato in PDF in data: 24/10/2026

Link all'articolo: <https://civico20-news.it/cultura-e-spettacolo/visita-al-salone-del-vino-di-torino/06/03/2026/>