



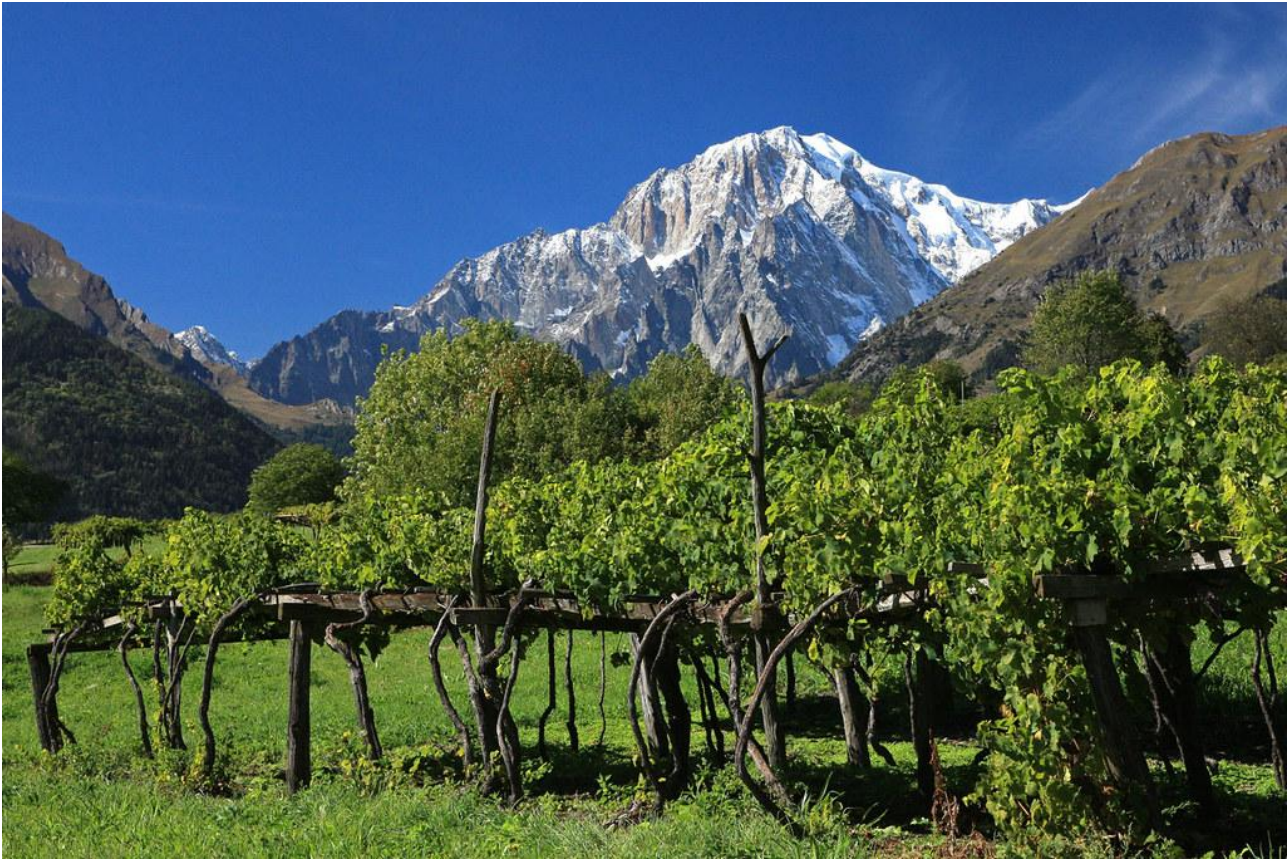
Accademia
di Agricoltura
di Torino



ACCADEMIA DEI GEORGOFILI
SEZIONE NORD-OVEST



ACCADEMIA ITALIANA DELLA
VITE E DEL VINO



SAVE THE DATE

Viaggio Studio liberamente ispirato a:

Della eccellenza e diversità de i vini, che nella montagna di Torino si fanno, e del modo di farli

Giovan Battista Croce, 1606

Viaggio Studio | Piemonte e Valle d'Aosta

12 – 14 Giugno 2026

Quattro secoli dopo, torniamo alle radici della viticoltura di montagna per riscoprire l'eccellenza e la diversità dei vini di altura tra Piemonte e Valle d'Aosta.

Tre giorni tra vigneti eroici, terroir estremi, tradizione e innovazione, sullo sfondo delle vette alpine.

Per info e prenotazioni info@accademiadiagricoltura.it

Con il contributo di:





Programma di massima

Venerdì 12 Giugno – Torino e Collina Torinese

Mattina – Arrivo e visita museale

- Arrivo dei partecipanti a Torino in mattinata (aeroporto/FFSS).
- Trasferimento in città Check- In albergo e visita guidata a uno dei musei: Museo Egizio, Museo dell'Automobile o Museo RAI (scelta in base a disponibilità e interessi).
- Pranzo libero.

Pomeriggio – Collina Torinese e Freisa

14:15 - Trasferimento in pullman verso la **collina torinese**, con breve inquadramento storico sui vini della “Montagna di Torino” e sulle citazioni di Croce riguardo alle uve eccellenti dell'area.

15:00 - Visita a **cantina sperimentale DISAFA di Chieri** con:

- illustrazione di prove sperimentali, gestione agronomica, adattamento al cambiamento climatico, TEA e Somacloni (Gambino CNR);
- degustazione tecnica di vini rappresentativi.

17:30 - Cantina Balbiano – visita alla cantina, presentazione del territorio Collina Torinese DOC, ruolo della Freisa e di altri vitigni storici;

19:00 - Evento serale dedicato al **Vermouth di Torino IGT ed enologia Urbana** - breve introduzione storica e normativa sul Vermouth di Torino; focus sul legame tra i vini piemontesi e tradizione liquoristica della città, la tecnica di produzione del Vermouth.

19:45 - Cena conviviale in azienda con abbinamento vini locali e Vermouth di Torino IGT.

22:00 - Rientro a Torino e pernottamento





Sabato 13 Giugno – Areale viticolo Valle d’Aosta

7:30 - Partenza in pullman da Torino verso la Valle d’Aosta.

- Inquadramento dell’areale viticolo valdostano (viticoltura di montagna, frammentazione fondiaria, vitigni autoctoni) lungo il tragitto.

09:30 - Breve visita a **Courmayeur – Mont Blanc**

11:00 - Cave de Morgex - Presentazione viticoltura Valdostana a cura del Consorzio vini VDA-Visita Vigneti e degustazione **Blanc de Morgex DOC**. Focus su viticoltura Valdostana, vitigni autoctoni, gestione dei pendii, sistemi di allevamento tradizionali e moderni, cambiamento climatico.

13:30 - Pranzo in azienda agrituristica “**La Source**” – Saint Pierre – Con degustazione vini locali zona **Torrette DOC**

16:30 - Visita a **Cave Cooperative “Onze Communes”**

- Presentazione CERVIM
- Presentazione IAR
- interpretazione contemporanea dei terroir di montagna;

19:30 - Pernottamento e Cena - Hotel Norden a Aosta.





Domenica 14 Giugno – Canavese, Carema, Erbaluce e rientri

08:00 - Partenza da Aosta

09:00 – Cantina dei Produttori di Carema - Visita all'areale del **Carema DOC** con illustrazione della viticoltura terrazzata e dei pergolati storici con

11:00 - Tenuta Roletto: visita ai vigneti e alla cantina e approfondimento su declinazioni dell'**Erbaluce di Caluso DOCG** (fermo, spumante, passito) e sulle strategie di gestione agronomica ed enologica.

13:00 - Pranzo in azienda con degustazione dei vini prodotti (**Erbaluce di Caluso DOCG, Carema DOC e Canavese DOC**), commento tecnico guidato e sintesi del percorso Torino–VDA–Canavese.

15:00 - Rientro a Torino e partenze

- Trasferimento in pullman a Torino per voli e treni di rientro.
- Arrivi in aeroporto/stazione nel tardo pomeriggio, con eventuale tempo di margine per imprevisti.

Costi:

- a carico dei partecipanti: viaggio A/R per Torino, pernottamenti, alcuni pasti non espressamente indicati;
- a carico organizzazione: pullman per gli spostamenti di programma, pranzi di lavoro e degustazioni tecniche come indicato.

