



AIS Piemonte e Regione Piemonte insieme per celebrare il 1° dicembre un anno di Erbaluce con l'iniziativa "Tempo di Erbaluce"

Torino, 13 novembre 2023

Il **primo dicembre**, la sede regionale dell'Associazione Italiana Sommelier, situata a Torino in via Modena 23, ospiterà **"Tempo di Erbaluce"**, un grande evento organizzato da **AIS Piemonte** e **Regione Piemonte Assessorato Agricoltura, cibo, caccia e pesca** in collaborazione con il **Consorzio per la tutela e la valorizzazione dei vini Doc di Caluso e Doc di Carema e Canavese**, il **Consorzio Tutela Nebbioli Alto Piemonte** e l'Associazione **Giovani Vignaioli Canavesani**.

Il 2023 ha visto l'**Erbaluce** venire nominato **"Vitigno dell'anno"** dall'Assessorato Agricoltura, Cibo, Caccia e Pesca della Regione Piemonte, nell'ambito di un'iniziativa che da alcuni anni punta a valorizzare e raccontare i vitigni autoctoni del Piemonte al grande pubblico.

Il vitigno Erbaluce ha come epicentro di produzione il comune di Caluso e si estende a una ristretta zona della provincia di Torino, dalla Serra di Ivrea sino alle province di Biella, Vercelli e Novara e costituisce la base ampelografica per **quattro Denominazioni di Origine** del Piemonte: **Erbaluce di Caluso o Caluso DCG, Canavese DOC, Coste della Sesia DOC e Colline Novaresi DOC** (le ultime tre nella tipologia bianco).

L'Erbaluce presenta un colore giallo paglierino, un profumo fine e un sapore fresco che si abbina ottimamente con antipasti e piatti di pesce o risotti delicati. Viene prodotto nelle **tipologie fermo, spumante e passito**. La tipologia spumante viene prodotta esclusivamente con il Metodo Classico, mentre la tipologia Passito viene ottenuta lasciando le uve ad un periodo di appassimento che si estende fino a febbraio dell'anno successivo alla vendemmia. Il Passito presenta un colore più scuro e un sapore più dolce e vellutato, caratteristiche che si abbinano perfettamente con la pasticceria secca e la torta di nocciole piemontesi.

"Il grande momento dell'Erbaluce "vitigno dell'anno 2023" prosegue a Torino grazie alla collaborazione con AIS Piemonte. Mi fa immenso piacere che il territorio si stia facendo coinvolgere in questa opportunità che è sostenuta dai Consorzi di tutela e dalle aziende agricole, le vere protagoniste di questo riconoscimento", sottolinea **Marco Protopapa, Assessore Agricoltura, Cibo, Caccia e Pesca Regione Piemonte**.

"Una giornata di degustazione, cultura e festa dedicata all'Erbaluce! Un progetto fortemente voluto da AIS Piemonte e Regione Piemonte. Sono orgoglioso di presentare questo evento interpretando il sentimento delle istituzioni e dei produttori che sono gli attori principali. Sono sicuro che la sinergia e il confronto siano indispensabili per la crescita dei territori che custodiscono questo storico e luminoso vitigno subalpino", ha affermato **Mauro Carosso, Presidente AIS Piemonte**.

A partire dalle ore 11, le sale della sede piemontese di AIS ospiteranno il Convegno istituzionale "Tempo di Erbaluce" a cura dell'Assessorato Agricoltura, Cibo, Caccia e Pesca Regione Piemonte; i banchi d'assaggio dei produttori; tre masterclass dedicate all'approfondimento e alla degustazione delle espressioni dell'Erbaluce.

Venerdì 1° dicembre 2023 dalle ore 11
“Tempo di Erbaluce”
Sede AIS Piemonte | Torino, via Modena 23

Ore 11

Incontro “Tempo di Erbaluce”

A cura di **Assessorato Agricoltura, Cibo, Caccia e Pesca Regione Piemonte**

Saluti istituzionali:

- Marco Protopapa - Assessore Agricoltura, Cibo, Caccia e Pesca Regione Piemonte
- Mauro Carosso - Presidente AIS Piemonte
- Bartolomeo Merlo - Presidente Consorzio per la tutela e la valorizzazione dei vini Docg di Caluso e Doc di Carema e Canavese
- Andrea Fontana - Presidente Consorzio Tutela Nebbioli Alto Piemonte

Interventi:

- *“L'Erbaluce e i suoi territori”* - Giampiero Gerbi, enologo
- *“Il progetto Artissima per il Piemonte del vino”* - Riccardo Brocardo, Regione Piemonte

Dalle 11 alle 18.30

Banchi d'assaggio di Erbaluce

a cura di 50 aziende del territorio

Masterclass

Ore 15 - **Erbaluce Metodo Classico: bollicine subalpine**

Ore 18 - **L'evoluzione dell'Erbaluce: indietro nel tempo**

Ore 21 - **Le glorie dell'Erbaluce Passito**

Durante i banchi d'assaggio e le degustazioni tematiche saranno offerti assaggi gastronomici del territorio.

Per le modalità di ingresso consultare il sito aispiemonte.it

Iniziativa realizzata in collaborazione con:

Consorzio per la tutela e la valorizzazione dei vini Doc di Caluso e Doc di Carema e Canavese

Consorzio Tutela Nebbioli Alto Piemonte

Associazione Giovani Vignaioli Canavesani

Per informazioni su “Tempo di Erbaluce”

Claudia Iraldo, segreteria AIS Piemonte | segreteria@aispiemonte.it

Per informazioni stampa

Laura Nozza, responsabile comunicazione AIS Piemonte | web@aispiemonte.it