

VINI DEI PODERI SCANDAVINO
 DISCANTO DEL 1840
 GIOVANNI SCANDAVINO

12040 - PIRIOCCA D'ALBA - Tel. 06.029



CASCINA ZOCOLAJO IN BAROLO
Dolcetto Barolo



CASCINA S. BERNARDO IN MAGLIANO ALFIERI
Nebbiolo Barbera



CASCINA MONTALDO IN GOVONE
Grignolino Barbera

I poderi, ubicati nelle migliori posizioni dell'Albese, offrono il meglio della completa gamma di vini tipici. 1969: vincitori di 2 medaglie d'argento per il Barolo ed il Barbera al VI Concorso Internazionale dei vini di Budapest.



RUBINO di CANTAVENNA
 CANTINA SOCIALE DEL RUBINO
 CANTAVENNA - TELEFONO 95.051

Un'occasione preziosa per tutti

ALLA MOSTRA MERCATO conosciamo i vini della provincia torinese

Nella grande famiglia dei vini piemontesi — ci dice un espositore alla Mostra Mercato del Borgo Medioevale, signore Gabri — il vino della provincia di Torino è sempre stato un po' il figlio ignorato, sottovalutato, nonostante le manifeste doti che possiede; ma in ogni famiglia che si rispetti uno ci scappa sempre. Misconosciuto, più che non conosciuto; molti ne parlano, le denominazioni si conoscono, ma se ne ha in genere una nozione imprecisa o del tutto superficiale. Eppure ci sono vini degni di competere e con i fratelli italiani e con i «tugini d'Oltralpe».

Bene, se tutto ciò è vero, possiamo ben dire che la mostra allestita nel Borgo Medioevale per iniziativa dell'Amministrazione comunale di Torino, Assessorato Annona e mercato, viene puntuale a compiere un atto di giustizia.

Tutti i visitatori possono improvvisarsi assaggiatori in un'atmosfera stimolante ed evocativa di tempi in cui il vino era celebrato, cantato, amato e mitizzato da poeti, pittori, e gente di gran gusto. Si tracanna o si centellina, dipende dal vino e dal visitatore. E giustamente si riparla a tanti torti, terra la cui misura sarà chiara dopo una breve escursione — le tappe indimenticabili — tra un Erbaluce, un Carema, un Malvasia...

Nel qui di seguito vi tratteggiamo in breve le fisionomie dei massimi, ve le diamo in bianco e nero, e lasciamo a voi di colorarle con una attenta, romantica esperienza. Aggiungiamo che in questa occasione si riafferma l'idea di una enoteca familiare, da cui sapere trarre il giusto complemento dell'antipasto, del pesce, del dessert. E, perché possiate andare sicuri, vi diamo un po' di nomi che vi torneranno preziosi, quando sarete nell'ordine di idee.

Quattro riferimenti fondamentali: BERTOLO, GABRI, RABEZZANA, TROGLIA. Le cui bandiere dovete cercare se volete i vini della provincia torinese. Una volta trovati, lasciatevi portare: conoscerete — la parola vuole avere un sapore biblico — i vini di cui ora vi diciamo.

I nominativi dei produttori sono seguiti dalle annate dei vini esposti alla mostra.

CALUSO PASSITO
 È un vino liquoroso naturale, prodotto in annate particolarmente favorevoli che nasce dal vitigno Erbaluce prediligente terreni montani e collinari.

Le uve vengono pisate ed appassite su stuoie fino al mese di marzo e poi vinificate.

ERBALUCE SECCO
 Per ottenere la morbidezza e la solidità che gli sono peculiari, si vinifica in bianco. L'uva omomima nasce con un ottimo vino bianco da annata e da pesce, fresco, limpido e brillante, di color giallo paglierino, di odore vinoso e di sapore secco e vagamente fruttato.

La gradazione alcolica minima è di 11°. Si serve alla temperatura di 10-12°. Deve essere servito in bicchieri di cristallo fine con l'orlo piuttosto ampio.

Lo producono: Ortolani (Erbaluce '68) Questo produttore, di San Giorgio Canavese, è degno di particolare menzione per la «etica professionale» che non tradisce mai un'idea e un sentimento in fondo, che bada alla qualità, più che alla quantità; Istituto professionale Agrario di Caluso (Erbaluce '68) Picco Marco (Erbaluce '68) Rabazzana (Erbaluce '68)

ERBALUCE SPUMANTE
 Con questo spumante — vero Brut — abbiamo San Giorgio in grado di rivalutare con i molti noti Fran-

cesci: uno spumante da pasto che viene a colmare una lacuna. Realizzato interamente con Erbaluce, subisce una fermentazione naturale con il metodo Champenoise. Lo produce Ortolani.

FREISA DI CHERI
 Un vino delizioso dal bel colore rosso granata, tenue, che è prodotto dal vitigno omonimo coltivato sulle colline che si estendono a sud di Torino. Di gradazione variabile dal 10° al 12°. Viene prodotto sia nel tipo secco adatto ai pasti sia nel tipo frizzante con gradevole e delicato profumo di lampone.

Il Frèis «abboccato» può essere servito da dessert.

Lo producono: Rabazzana (Frèis amabile '67 e Frèis secco '68), Balbiano di Andezeno (Frèis amabile).

MALVASIA
 Pregiato vino da dessert, dolce di sapore, leggermente aromatico, di colore che va dal rosso al ceriseo. La sua gradazione alcolica è di gradi 10,5.

Lo produce: Balbiano di Andezeno (Malvasia rosa).

ROSATO DELLA SERRA
 Ottenuto dalla vinificazione «par saignée» delle uve Nebbiolo, Bonarda, Barbera, Freisa e Neretto, in percentuali pressoché uguali, è prodotto nella regione agraria delle colline moreniche di Ivrea.

È un vino con gradazione alcolica media del 12%, di color rosso aranciato, di sapore morbido, rotondo, amabile. Il profumo è delicato, fruttato.

Lo produce la Cantina di Piverone.

VINO DI CHIOMONTE
 Avena, vino asciutto, secco, prodotto con uve originarie del Beaujolais (Rhône) è coltivato nella zona montana di Chiomonte sulla riva sinistra della Dora Riparia. Sapore schietto, fresco, brioso. Il suo motto è «i maius sanus tot».

Lo produce Rabazzana (Chiomonte '68).

Nota bene. Tre dei quattro vitigni cui abbiamo accennato — BERTOLO, GABRI, TROGLIA — producono alcuni vini pregiati piemontesi che vi raccomandiamo: Ghemme '64 (Troglia, Barolo); Sizzano '64 (Troglia); Spagna '61 (Troglia); Gattinara '64 (Barolo); Barbera '64 (Gabbri); Barbera d'Avè (Barolo); Barolo '61 (Gabbri); Barolo '64 (Barolo); Grignolino '68 (Gabbri); Barbera rosso '64 (Barolo).

Otto giorni di folclore dedicati alla produzione piemontese Festival a Torino dei vini pregiati

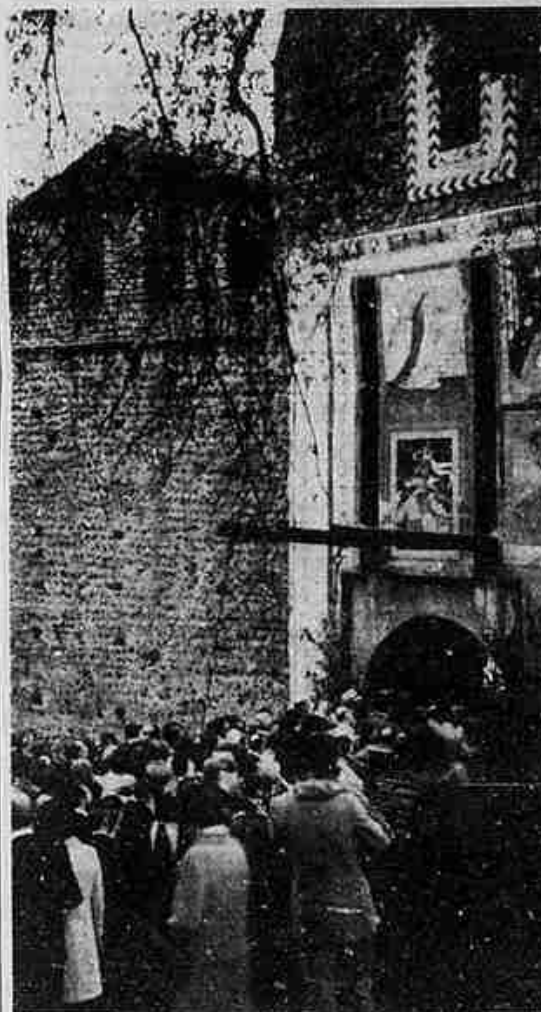
Sotto le austere volte del Castello medioevale il Comune ha ambientato una completa rassegna delle più note etichette, dalla Freisa al Barolo, dallo Spumante d'Asti all'Erbaluce di Caluso - La manifestazione comprende conferenze, concerti bandistici, parate, lezioni di buon bere e ben mangiare - Folla di visitatori

«Le strade del vino conducono a Torino». Con questo facile slogan il Comune di Torino è riuscito a realizzare un'iniziativa difficile: un festival che, dominando senza pregiudizi il folclore medioevale e le esigenze moderne di mercato, restituisce di colpo al Piemonte l'antica fama di terra di fecondi vigneti e di esperti bevitori.

Il castello medioevale del Valentino ha offerto con le sue austere architetture la messa in scena più adatta per una singolare Mostra di vini pregiati. Lo spettacolo, secondo i canoni del teatro di oggi, è recitato soltanto in parte ed è offerto con le sue austerità architetture la messa in scena più adatta per una singolare Mostra di vini pregiati. Lo spettacolo, secondo i canoni del teatro di oggi, è recitato soltanto in parte ed è offerto con le sue austerità architetture la messa in scena più adatta per una singolare Mostra di vini pregiati.



Una bella ragazza dà una dimostrazione pratica di « buon bere » (Foto Moisio)



La folla fa rossa sul ponte levatoio del castello

«Il vino, dicono gli esperti, sta da tempo attraversando un periodo critico. Avvalendosi dei migliori ritrovati della scienza di persuasione occulta, con slogan, manifesti e propaganda capillare, i produttori europei di birra gli hanno dichiarato guerra. Ma il vino non ha paura. La mostra torinese, affidandosi alla qualità che è sempre la forma più capta di propaganda, ha voluto dare un intelligente contributo alla campagna per il rilancio di questo consistente settore dell'economia nazionale».

Lo producono: Rabazzana (Frèis amabile '67 e Frèis secco '68), Balbiano di Andezeno (Frèis amabile).

del '49 che costa 5000 lire: un Barbaresco del '52, 3500 lire) sono le altrettanto gustose bottiglie di buon vino da pasto da 300 a 900 lire. Chi visita la mostra, dicono gli organizzatori, deve uscire con l'aspirazione a una sua cantina ben fornita.

Anche l'occhio vuole la sua parte. Alla folla del palato fa da cornice un prolungato carosello folcloristico. Negli otto giorni della manifestazione vinicola le sei provincie piemontesi e la Valle d'Aosta si sfidano in una gara di canti e danze popolari. In via Roma e sui prati del castello ogni giorno si esibiscono le bande atrapesane, i gruppi in costume, gli sbandieratori e le confraternite del vino. Un'anteprima di carnevale che si concluderà domenica prossima con premiazione, sfilata generale e fuochi di artificio.

Il vino, dicono gli esperti, sta da tempo attraversando un periodo critico. Avvalendosi dei migliori ritrovati della scienza di persuasione occulta, con slogan, manifesti e propaganda capillare, i produttori europei di birra gli hanno dichiarato guerra. Ma il vino non ha paura. La mostra torinese, affidandosi alla qualità che è sempre la forma più capta di propaganda, ha voluto dare un intelligente contributo alla campagna per il rilancio di questo consistente settore dell'economia nazionale».

LA PROVINCIA DI NOVARA alla mostra Mercato dei vini piemontesi

AZIENDA AGRICOLA RUSCA
 FARA NOVARESE
 Tel. 81.235
 vino Fara 1961

AZIENDA VINICOLA LUIGI DESSILANI E FIGLIO
 FARA NOVARESE
 Tel. 81.252
 vino Spanna 1958
 vino Fara 1958
 vino Fara Riserva 1957

CANTINE ANTONIO VALLANA E FIGLIO
 MAGGIORA (Novara)
 Tel. 87.116
 vino Spanna M.O. 1958
 vino Spanna M.O. 1955
 vino Spanna dei Campi Raudii 1955
 vino Spanna di Traversagna 1955
 vino Spanna Cinque Castelli 1961
 vino Spanna Cantina del Camino 1958
 vino Spanna Castello S. Lorenzo 1958
 vino Greco dei Campi Raudii 1967
 vino Barbera Cantina di Bacco 1961

CANTINA SOCIALE COOPERATIVA DI OLEGGIO
 OLEGGIO (Novara)
 vino Vecchia Collina 1964
 vino Castel D'Andrino 1967
 vino Bonarda 1967

CANTINA SOCIALE DEI COLLI NOVARESI
 FARA NOVARESE
 vino Fara 1964
 vino Spanna 1964
 vino Bonarda 1966
 vino Barengo Bianco 1968

CANTINA SOCIALE S.C.R.I.
 vini pregiati di Sizzano e Ghemme
 SIZZANO (Novara)
 Tel. 82.768
 vino Sizzano 1961
 vino Ghemme 1961

DITTA A. BRUGO E C.
 ROMAGNANO SESIA
 Tel. 81.108
 vino Ghemme 1964
 vino Romagnano 1964
 vino Spanna Riserva 1961
 vino Bianco dei Ronchi 1967
 vino Gattinara 1964

DITTA GESTIONE ENOPOLI
 S.a.s. di GUIDO PONTI e C.
 GHEMME (Novara)
 Tel. 84.102
 vino Ghemme 1962
 vino Sizzano 1964

PRODUTTORE GIUSEPPE BIANCHI
 SIZZANO (Novara)
 Tel. 81.155
 vino Sizzano Greco Bianco 1961
 vino Sizzano Fogarino 1958

CANTINA DI ROCCAGRIMALDA

Dolcetto
 colore rosso rubino brillante, sapore asciutto, leggermente mandorlato e morbido

Vecchio di Trionzo
 classico dolcetto invecchiato, colore rosso vellutato, fragrante, sapore delicatamente mandorlato

Barbera
 colore rosso rubino carico, sapore vinoso, robusto e armonico

IN VENDITA PRESSO IL CONSORZIO AGRARIO DI TORINO VIA TOMMASO GROSSI 15 - TEL. 670.525

Aziende Agrarie March. Negrotto Giustiniani

VINI PREGIATI PRODOTTI DAI PROPRI VIGNETI

CASTELLO di MOMBALDUZZO (Asti)
 Tenuta
 CASTELLO di GABIANO MONFERRATO

**Moscato Brachetto
 Barbera
 Grignolino Freisa**

Tenuta
 CASTELLO di RETORBIDO

**Cortese Pinot
 Riesling
 Barbera Nebbiolo**

con marchio consorzio vini tipici dell'oltre po pavese

T. Gallo
 Produttori vini pregiati del Piemonte

SAN-MARZANO OLIVETO ASTI
 TEL. 0141 - 86018

AZIENDA VITIVINICOLA PIEMONTESE

PIPPIONE
 di GIOVANNI PIPPIONE
 14054 - CASTAGNOLE LANZE - Asti - Italy

Cantine invecchiamento: CASTAGNOLE LANZE (Asti) Vigneti propri:

Cascina « MICCA » Neive
 Vitigno NEBBIOLO - BARBARESCO

Cascina Frezzo-Tinella
 Vitigni DOLCETTO MOSCATO

Cascina « VILLACOSTA » Castagnole L.
 Vitigni BONARDA e BARBERA

Cascina « CONVENTO » Costigliole d'Asti
 Vitigni BARBERA

Cascine Maugo e Neviglie
 Vitigni DOLCETTO MOSCATO

Cascina « BUSSIA » Monforte - Barolo
 Vitigno NEBBIOLO - BAROLO

AGENZIA DI TORINO - TELEFONI 522.216 - 522.085