

Bar Tales

AND HAPPY
NEW YEAR

POCHI
MA BUONI
RITORNO A CASA
LUSSO D'ARTISTA
CELEBRAZIONI
CUBANE
ALPESTRE
MOMENTI EPICI
A TUTTO RUM

face
to face
L'ERBORISTA
ARTIGIANO
IL GUSTO
PIÙ DOLCE
DELL'AMARO

*Benvenuti
al Mauro's*

CLUB

un cocktail

**CHIAMATO
cardinale**

LIQUID STORY

EGG NOG, PLEASE

si riparte dal nazionale

WINE CULTURE

Vigna Regina

BAR STORY

Ritorno a Kava

how to mix

LA FORZA DEL BIANCO

BOX CORNER

LONDON GIN
the gin craze

AND HAPPY
NEW YEAR

AND HAPPY NEW YEAR

AND HAPPY
NEW YEAR



VIGNA REGINA

Nel regno del Freisa, antenato del più nobile Nebbiolo per un brindisi doc

DI FULVIO PICCININO

Il recente recupero ampelografico della Vigna di Villa della Regina, piccolo, significativo appezzamento vitato, di 0.73 ettari, fa entrare Torino nella ristretta élite di cui fanno solo parte Vienna e Parigi. Capitali dai nomi e dal passato prestigioso che possono vantare una produzione di vino con vigne all'interno della propria area comunale, di fatto la vecchia cinta daziale in uso fino alla fine del 1800.

Questa curiosa ed esclusiva caratteristica da ulteriore lustro e motivo di visita a questa città che per lunghi anni è stata a torto sottovalutata sotto l'aspet-

to architettonico e culturale, che risulta invece essere cospicuo e variegato, in virtù del passato regale che ha lasciato una importante eredità di costruzioni e musei unici al mondo. Il recupero artistico e culturale della capitale sabauda a lungo considerata alla stregua di una grigia città dormitorio di operai Fiat, vide un sostanziale rilancio prima e durante le Olimpiadi invernali del 2006.

Villa della Regina è l'ultimo, fantastico pezzo di un mosaico che finalmente si compone, uno degli ultimi monumenti di Torino a tornare al suo antico splendore, a completare lo "skyline" delle colline che

VIGNA DELLA REGINA

All'intervento di reimpianto attuato nel 2006-2007 è seguito l'affidamento della conduzione e gestione del vigneto da parte della Direzione Regionale per i Beni Culturali e Paesaggistici del Piemonte. L'Azienda Agricola Francesco Balbiano di Andezeno (TO), conosciuta nel settore e primaria per la produzione di vino Freisa in ambito piemontese.



Il vigneto gode di una splendida cornice naturale che fa da quinta alla chiesa della Gran Madre di Dio ed a Piazza Vittorio Veneto (Torino)

FRANCO E LUCA BALBIANO



VILLA DELLA REGINA.

ENTRA

IL VIGNETO.

ENTRA



COME ACQUISTARE IL VINO DI "VIGNA DELLA REGINA"

Clicca qui per avere tutte le informazioni

< [Informazioni sul vino](#)

< [Video](#)



BALBIANO

Azienda Vitivinicola Balbiano Melchiorre s.n.c.
Corso Vittorio Emanuele 1—10020 Andezeno (TO)

© 2011. All rights reserved.

circondano Torino e che hanno nella Basilica di Superga e il Monte dei Cappuccini i due vertici ideali. Questo straordinario edificio di rilevante importanza paesaggistica, storica ed artistica, fu costruito su progetto tradizionalmente attribuito ad Ascanio Vittozzi, sulla collina che domina Piazza Vittorio, per volere del principe cardinale Maurizio di Savoia, figura chiave nei rapporti politici di corte. Per il suo disegno ci si ispirò alle ville romane, completato da giardini all'italiana e da un Teatro d'Acque. La Villa conserva ancora intatto l'impianto originale, che voleva le proprietà collinari completate anche da parti boschive ed agricole che qui sono rappresentate da una "Vigna" che anticamente si estendeva per quasi un ettaro e mezzo, sul fronte soleggiato della proprietà, a fianco del naturale anfiteatro collinare che circonda ancora l'edificio principale.

Il recupero dei giardini e della Vigna, dopo un lungo periodo di degrado che in

pratica aveva cancellato la proprietà dal panorama collinare torinese, ha nuovamente valorizzato l'immagine della viticoltura, complemento fondamentale della scenografia della collina.

Come previsto fin dalla costruzione della Villa e come ci attestano i registri catastali, le colline che circondano Torino erano un unico vigneto in grado di produrre vini eccellenti che finivano sulle tavole della nobiltà locale. Il successo di altri vitigni tradizionali e delle Doc del Basso Piemonte offuscarono il lustro ed il prestigio di queste colline, così come la rivoluzione industriale che sottrasse forza lavoro a queste aree che circondavano Torino. La vigna divenne bosco ed i contadini, operai del Lingotto.

Il progetto di reimpianto del vigneto iniziato nel 2000 e terminato nel 2007, fu inizialmente ai soli fini didattici ad uso e consumo dell'Università locale che effettuò interessanti vinificazioni sperimentali. Il reimpianto fu seguito, fin dal principio,



SKYLINE
VEDUTA
PANORAMICA
DI TORINO E
DELLA MOLE
ANTONELLIANA

dalle Cantine Balbiano di Andezeno riconosciute da tutti come gli alfieri del Freisa, da sempre difensori di questo vitigno tipicamente torinese, dalle ottime potenzialità, spesso colpevolmente dimenticate da altri produttori.

L'azienda nasce agli inizi del 900, come commerciante ed elevatore di vini, per diventare cantina con vigne di proprietà nel 1941, attività che prosegue ad oggi con crescente successo. Alla Villa sono state impiantate ben 2.700 barbatelle di Freisa, un vitigno considerato rustico, tannico e dalla buona acidità completato da altre varietà locali che rischiavano di scomparire dalla collina torinese come il Cari e la Neretta. Recenti studi dimostrano come il Freisa sia il progenitore del più

nobile e quotato Nebbiolo, dai tannini vellutati ed acidità ben dosata, il quale dona alla viticoltura piemontese alcuni dei vini più importanti del panorama mondiale.

Il vitigno torinese, citato per la prima volta dal Nuvolone nel 1799, è da sempre il vitigno simbolo di questa area collinare, che vede nella Doc "Chieri" la sua massima espressione. Si dice che il Freisa fosse fra i vini preferiti di Vittorio Emanuele II, il quale poco amava i pranzi ufficiali e preferiva abbandonarsi ai piaceri della rustica tavola piemontese a base di Bagna Cauda e Uova Ripiene, preparate dalla sua amante, la Bela Rosin. Il carattere del Freisa infatti bene accompagna molti piatti della cucina piemontese, di solito piuttosto grassa e saporita. La vinificazione tradizionale infatti spesso vedeva un residuo di carbonica per aumentare le capacità di pulizia di bocca, mentre anticamente si era soliti lasciare anche un residuo zuccherino per equilibrare la buona acidità.

La vigna è in grado di produrre 5.000 bottiglie contro le appena 600 mezze del cugino francese, che però si fregia di una confraternita e di svariate manifestazioni esclusive a supporto della vendita delle preziose ampolle. Cosa che attualmente manca alla realtà italiana, che pur ogni anno realizza un'asta di beneficenza per finanziare il restauro della Villa ed opere benefiche per la città. Proprio quest'anno ci sarà l'importante gemellaggio fra le due realtà enologiche con grandi festeggiamenti al seguito, nella speranza che anche noi si inizi a dare importanze alle nostre eccellenze di casa che il mondo ci invidia.

È il caso di dire nuovamente Buon Natale a tutti e brindate italiano.

Fulvio Piccinino