



**Città di Torino  
Istituto Bonafous**



**FACOLTÀ  
AGRARIA**  
I CAMPI DELLA SCIENZA

**Università di Torino  
Facoltà di Agraria  
DIVAPRA  
Sett. Microbiologia agraria  
e Tecnologie alimentari**



**Provincia di Torino**



**Città di Chieri**

**CENTRO BONAFOUS  
per la Valorizzazione dei  
Prodotti della Collina Torinese  
CANTINA SPERIMENTALE**



**Un po' di Storia**

Dal 2002 è iniziata una collaborazione tra la Città di Torino e l'Università degli Studi, Facoltà di Agraria DIVAPRA sett. Microbiologia agraria e Tecnologie alimentari per la valorizzazione del vigneto dell'Istituto Bonafous.

L'istituto si estende su un'area di circa 35 ettari poco distante da Chieri in direzione di Pecetto sul versante Sud della Collina Torinese .

La sperimentazione è stata finalizzata ad approfondire le conoscenze e le attitudini alla vinificazione dei vitigni della Collina Torinese avvalendosi del patrimonio ampelografico presente nell'Istituto, in particolare il Freisa di Chieri DOC, il Bonarda e il Cari, vitigni della DOC Collina Torinese.

Dal 2004 è stata realizzata, una moderna cantina di microvinificazione dedicata alle sperimentazioni e alla realizzazione di un vino di rappresentanza per le Olimpiadi invernali del 2006.

Grazie all'elevato livello tecnologico delle attrezzature, che negli anni si sono andate consolidando, la cantina dal 2005 è anche utilizzata per le prove sperimentali di microvinificazione svolte dalla Facoltà di Agraria e dal IVV CNR vite.

Oltre ai progetti di ricerca la cantina ed il vigneto sono sede per lo svolgimento delle tesi di laurea della Facoltà in particolare del corso in viticoltura ed enologia e delle esercitazioni degli studenti dell'Istituto per Agrotecnici di Chieri e dello CSEA che hanno sede all'interno dell'Istituto.

Nel 2008 è stato siglato un accordo di programma tra la Città di Torino, la Facoltà di Agraria, la Provincia di Torino ed il Comune di Chieri per la Valorizzazione dei Prodotti della Collina Torinese con lo scopo di:

- realizzare un centro sperimentale a servizio della ricerca applicata e del territorio per la trasformazione e valorizzazione dei prodotti territoriali;
- collaborare con Enti, Associazioni di produttori, Consorzi e Centri sperimentali per la promozione delle produzioni locali.

### **Il vigneto**

Il vigneto è collocato su un fianco della collina posta tra il centro aziendale e il piccolo lago e presenta una pendenza media del 20% ed un'esposizione S - SW.

La parte storica del vigneto, che si sviluppa su una superficie di circa un ettaro, è stata realizzata a metà degli anni '70 con i vitigni tipici della zona: Freisa e Bonarda Piemontese oltre ad una collezione ampelografica di uve da vino e da tavola. Nel 2000 grazie ad una collaborazione con la Provincia di Torino è stata realizzata una collezione di vitigni minori e rari per la conservazione della biodiversità genetica.

Dal 2006 parte del vigneto è stato rinnovato con l'impianto di nuove barbatelle sottoposte ad un particolare trattamento per la lotta alla Flavescenza Dorata, malattia che negli ultimi anni sta affliggendo la viticoltura italiana, allo scopo di sperimentare nuove forme di lotta biocompatibili.

Nel 2007 il vigneto è stato nuovamente ampliato per ospitare nuove ricerche sui vitigni Freisa e Bonarda Piemontese.

### **I Vini prodotti**

Dal 2008, anche per concorrere al finanziamento della struttura, parte della produzione è in vendita.

#### **La Borbogliosa - Freisa di Chieri DOC**

Il Freisa di Chieri DOC viene prodotto sulle colline che si estendono a est di Torino

Le uve per la produzione di questo Freisa provengono dagli storici vigneti dell'Istituto Bonafous di Chieri.

La limitata produzione per ceppo, la vinificazione condotta secondo pratiche locali, ma adottando i criteri della moderna enologia, ed il moderato affinamento in piccoli fusti di rovere, conferiscono al prodotto profumi intensi e delicati che richiamano i sentori del lampone.

Il colore intenso, rosso rubino con riflessi violacei, tendente al granato con l'affinamento, è una tipica caratteristica di questo vino.

La struttura è importante, con una tannicità robusta tipica del vitigno, ma morbida ed avvolgente, il retrogusto è fruttato ed impreziosito dai leggeri sentori del legno.

L'affinamento per almeno un anno gli permette di fregiarsi dell'indicazione Superiore.

Accompagna piatti di carne in genere e formaggi stagionati.



## **Villa Moglia - Collina Torinese Bonarda DOC**

Il Bonarda Piemontese è un vitigno tipico dell'area Chierese, coltivato esclusivamente in Piemonte da tempi antichissimi.

Questo vino è stato ottenuto con le uve provenienti dalla vecchia vigna di Bonarda dell'Istituto Bonafous.

L'oculata gestione del vigneto e l'attenta vinificazione gli conferiscono un profumo vinoso piuttosto intenso, fragrante fruttato, in cui si percepiscono leggere note aromatiche. Il colore è rosso rubino, la struttura è equilibrata; è un vino da tutto pasto da bere giovane.

### **Il Podio Rosso**

Prodotto con un'accurata selezione di uve a bacca rossa coltivate nel vigneto dell'Istituto Bonafous e vinificate con una moderata macerazione delle bucce.

Si presenta di colore rosso rubino, con profumi di frutti rossi, ciliegie e prugne. Al gusto denota un'acidità equilibrata ed una morbida tannicità. È un vino da bere giovane.

### **Il Podio Bianco**

È prodotto con alcune varietà di uva a bacca bianca, coltivate nel vigneto dell'Istituto Bonafous. L'accurata selezione, un breve periodo di macerazione a contatto con le bucce e la soffice pressatura delle uve hanno permesso di ottenere un vino elegante, caratterizzato da un'equilibrata acidità. Si presenta di colore giallo scarico e con profumo di frutti tropicali. Il gusto è armonioso e morbido. Accompagna antipasti e piatti di pesce.

### **Il Podio Rosato**

Ottenuto con una breve macerazione a bassa temperatura di uve rosse coltivate nel vigneto dell'Istituto Bonafous, questo vino si presenta di colore rosato brillante con un profumo fruttato e delicato dal sapore secco, fresco, armonico e fragrante con un'equilibrata acidità.

Ottimo come aperitivo, si accompagna con antipasti, primi piatti leggeri, carni bianche e pesce. Servire fresco.

### **Il Podio Passito**

Prodotto con uve bianche, coltivate nel vigneto dell'Istituto Bonafous appassite con una moderna tecnica. È un vino da dessert e da meditazione.

Il sapore è dolce ma non stucchevole, ampio, vellutato con importanti sentori tattili, il tutto equilibrato da una nota di freschezza che lo rende piacevole ed elegante.

Si abbina con dolci alla frutta, ma anche con formaggi a pasta dura o piccanti. Servire leggermente fresco (12 - 14 °C).

Per acquistare i nostri vini, visitare la cantina e il vigneto sperimentale scrivere all'indirizzo di posta elettronica:

[cantina.sperimentale@unito.it](mailto:cantina.sperimentale@unito.it)

o telefonare all'Istituto Bonafous in  
str Pecetto, 34  
Chieri 011 19527600.

[www.cantinasperimentale.it](http://www.cantinasperimentale.it)

