

**“no hay lucha sin alegria”
NON C'È LOTTA SENZA ALLEGRIA**

**3 giorni di FESTA NO TAV
6-7-8 luglio 2012
piazza Gerbidi – RIVALTA**

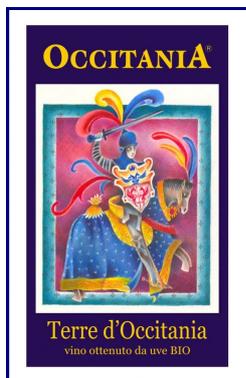
**Stand
*Vini della Val Susa***

Dal 27 giugno 2011 una vasta area in località La Maddalena di Chiomonte è presidiata dalle forze dell'ordine per l'avvio dei lavori relativi alla linea ad Alta Velocità Torino-Lione. L'occupazione mette in grossa difficoltà le attività economiche insediate in quella parte di territorio. Come per esempio la società cooperativa Clarea, per l'impossibilità di vendere al pubblico e di svolgere le attività di vinificazione e imbottigliamento presso la cantina sociale, i viticoltori, che hanno le vigne all'interno dell'area o aree limitrofe, per le difficoltà nel raggiungere le vigne.

Due rappresentanti delle tante aziende che da circa vent'anni lavorano per il lancio della viticoltura autoctona e per il sostegno del passaggio dall'autoconsumo al commercio di vini di bassa produzione, ma di qualità, sono ospiti della festa NO TAV.

sabato 7 dalle h 17

**OCCITANIA
di Cinzia & Gianni**

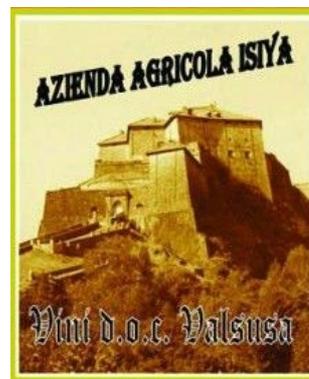


Occitania, oltre a produrre Vini DOC Valsusa e prodotti biologici, è Fattoria Didattica e Agriturismo. Si trova a Mattie ma ha profondi legami con il territorio di Chiomonte dove coltiva un vigneto autoctono a bacca rossa dal quale trae l'uva selezionata per il vino **Terre d'Occitania**.

Il vigneto è situato a circa 750 metri s.l.m., le viti sono arroccate sul Puy, un ampio poggio che si affaccia con strapiombanti pareti sulla Dora

domenica 8 dalle h 17

**AZIENDA AGRICOLA ISIYA
di Roberto e Enrico Cibonfa**



L'azienda **Isiya** è situata a Exilles, dove coltiva lungo tutto il versante a solatio, presso l'imponente fortezza sabauda, vigneti a bacca rossa tra i più alti d'Europa.

I vigneti terrazzati con muretti a secco in pietra, esposti a sud e compresi tra 750 e 950 metri s.l.m., sono lavorati manualmente con tecniche tradizionali a causa delle notevoli pendenze.

Le rocce e i muretti in pietra

Riparia. Per arrivarci bisogna superare i controlli ai cancelli dell'area militarizzata, con notevoli perdite di tempo.

Le cure dedicate alle viti vengono effettuate tutte manualmente su terreni scoscesi, sui quali sono stati ricavati piccoli terrazzamenti con muretti a secco. Quando le uve da viti di **Avanà Bequet Chatus** e **Barbera** giungono a maturazione, in genere entro i primi dieci giorni di ottobre, sono raccolte manualmente in piccole casse che debbono essere trasportate attraverso uno scosceso sentiero per uscire dall'area boschiva.

L'ottima esposizione a Sud, il clima asciutto e ventilato del poggio e il calore immagazzinato dalle pietre durante la giornata e restituito nella notte permettono anche a queste altitudini una maturazione eccezionale dei grappoli.

Nella coltivazione non vengono usati diserbanti chimici, prodotti sistemici o concimi sintetici. Il metodo agricolo utilizzato è quello biologico

La particolare cura in vigneto e in cantina, unite alla limitata produzione rendono il vino BIO Valsusa doc **Terre d'Occitania** un vino unico, caratterizzato da una forte identità territoriale.

immagazzinano il calore diurno per poi restituirlo alle viti durante le ore notturne, il vino che se ne ricava risulta particolarmente profumato e ricco di sapori particolari.

L'azienda coltiva antichi vitigni locali quali l'**Avanà**, il **Bequet**, la **Neretta cuneese** associati ai più comuni Barbera e Dolcetto; un vino rosato **Barbaroux** e un vino bianco dal nome **Blan d'Isiya**; mentre a valle della frazione Cels nasce il vino **La Cota** (le coste nel dialetto occitano locale).

Produce inoltre, come DOC Valsusa, una selezione del vitigno **Avanà** vinificato in purezza, di cui si possono gustare le particolari caratteristiche.

A questi si aggiunge il **Vino del Ghiaccio** vinificato a basse temperature.

Essendo l'azienda ubicata interamente sul territorio di Exilles, e quindi all'esterno dell'area militarizzata, non ci sono problemi per la coltivazione.

Questi sorgono nel momento del conferimento delle uve, durante la vendemmia, alla cantina Clarea per la vinificazione e l'imbottigliamento.

Pur essendo registrati su una lista di persone con diritto di accesso, notevoli sono le perdite di tempo per il controllo dei documenti, anche con il trattore carico di uva.