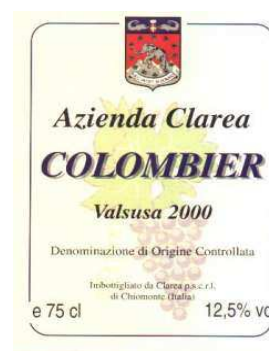
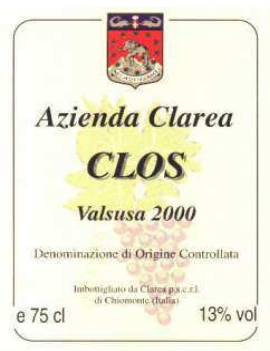


CLAREA – Società cooperativa agricola A.R.L.

Sede legale: V. Vittorio Emanuele 30

10050 Chiomonte (Torino)



La Clarea viene costituita nell'anno 2000 per gestire i vigneti impiantati con un progetto di rivalutazione ambientale finanziato dalla Regione Piemonte e la locale Comunità Montana Alta Valle di Susa, progetto che prevede una superficie complessiva a vigneto di 7 ha

In seguito la Clarea aumenta le sue superfici investite a vite raggiungendo attualmente i 9 ettari distribuiti su tre comuni: Chiomonte, Guaglione e Exilles con vigneti disposti sul versante vallivo di mezzogiorno, ad altitudini a partire da 600 m s.l.m. sino ad arrivare a 1000 m s.l.m., possiamo pertanto affermare di trovarci in presenza dei vigneti più alti d'Europa con quelli Valdostani di Morgex.

La cooperativa ha un unico socio lavoratore che è anche amministratore e presidente il per.agr Turrito Andrea nato a Susa il 03/05/1975.

La produzione preponderante è il Valsusa Doc che prevede, da disciplinare, uvaggi con minimo il 60% di vitigni Avanà, Barbera, Dolcetto e Neiretta cuneese e per il restante 40% vitigni autorizzati in provincia di Torino, Il livello qualitativo raggiunto è considerevole soprattutto per quanto riguarda il vitigno autoctono per eccellenza, l'Avanà (chiamato SIGNOU), che grazie al connubio felice tra tradizione ed innovazione ha permesso alla Coop CLAREA di produrre un vino fresco dal profumo intenso e fruttato dal colore rosso rubino, adatto per aperitivi o per accompagnare antipasti, primi piatti e secondi leggeri. Un vino da bere giovane che ha ricevuto un notevole consenso da parte del pubblico, anche da enoturisti in cerca di vini tipici di qualità. Di particolare pregio e dalle caratteristiche particolari anche i due vini classici piemontesi come Dolcetto (COLOMBIER) e Barbera (CLOS), il primo contraddistinto dal notevole profumo di viola e dalla media struttura che consente di accompagnare tutto il pasto, mentre il secondo dà un vino corposo ed intenso che viene proposto anche in una versione invecchiata in piccole botti di rovere.

Nel 2004 è stata costruita la nuova cantina che permetterà alla cooperativa di sviluppare al meglio la sperimentazione che è stata fatta nel campo sperimentale per produrre più tipologie di vini sia rossi che soprattutto bianchi verificando la vinificazione del vitigno bianco "Baratuciat" autoctono della bassa Valsusa.

"Jamais soins toi" così recita la scritta sotto lo stemma di Chiomonte inteso come mai senza il sole l'uva potrà maturare.

Fin dall'antichità si praticava la viticoltura a Chiomonte in quanto si riteneva che questa zona fosse particolarmente vocata alla produzione di vino di qualità.

Già al tempo dei romani il vino valsusino era diffuso e apprezzato nell'impero.

Le prime tracce documentate sono datate intorno all'anno mille dove troviamo un documento del "Cartolarium Ulcense" (carte dell'abbazia di Oulx) che cita nel 1088 una vigna di Chiomonte "Iusta Fluvium Dure" (vicino alla dora), un altro del 1201 che parla di vigne a Rafor, toponimo che si è perduto e che potrebbe riguardare una zona sopra Charbun odierna Val Clarea.

La proprietà dei terreni da parte della prevostura di Oulx a favorito l'estendersi della viticoltura chiomontina dando lavoro in agricoltura agli abitanti del paese.

Nel corso della storia la potenza della prevostura si è affievolita fino a cedere i propri possedimenti alla borghesia forestiera che soggiornava nel periodo estivo per il suo clima mite e favorevole nel borgo chiomontino, ampliando così la superficie vitata fino a 60 ha.

I vitigni che maggiormente erano utilizzati erano in primo luogo l'avanà il biquet il carcajrone nibio e muscat, per la maggior parte a bacca nera.

Negli ultimi decenni del 1800 la viticoltura chiomontina ha vissuto un periodo di prosperità perché la richiesta di vino era salita così come il prezzo in quanto la fillossera distruggeva i vicini vitigni francesi, si tramanda che a chiomonte "si piantavano viti ovunque" per soddisfare le pressanti richieste del mercato. Questa situazione favorevole si protrasse fino alla caduta dei prezzi del 1904 che segna anche l'inizio del declino a cui ha dato una mano la scarsità di braccia nel '15 '18, l'epidemia di "spagnola" la fillossera e la seconda guerra mondiale.

Il netto crollo è degli ultimi quarant'anni con il tracollo dell'agricoltura montana.

Agli inizi degli anni novanta la Comunità Montana Alta Valle Susa ha fatto richiesta di finanziamento per un progetto di rivalutazione ambientale finalizzato al recupero di parte dei vigneti di Chiomonte e Giaglione per circa 7 ettari.

Il recupero ha previsto la ricostruzione dei vecchi muri a secco delle parti terrazzate mentre per le poche zone pianeggianti si è cercato di rendere il vigneto meccanizzabile, così la vecchia viticoltura montana è tornata prepotente nel comune di Chiomonte. Il clima favorevole la disposizione ottimale del terreno, racchiuso in una conca naturale, il terreno ghiaioso, permette di produrre un vino di particolare pregio.

Sono state impiantate per la maggior parte viti degli antichi vitigni autoctoni della Val Susa in primo luogo l'avanà il biquet, e altri vitigni largamente diffusi in valle la barbera e il dolcetto.

Nell'ambito del progetto è stato previsto anche un campo sperimentale con vitigni utilizzati prevalentemente in viticolture montane come il petit rouge, la mondeuse, il petit arvine valdostani, il pinot nero e chatus o neiret pinerolese largamente utilizzati nelle zone montane del pinerolese, in collaborazione con il CNR e l'università di scienze e tecnologie Agrarie di Torino.

Dopo l'impianto, i vigneti del progetto sono stati dati in gestione alla cooperativa CLAREA sia per incentivare la viticoltura montana che l'inserimento di giovani addetti nel settore.

In più nel 1997 a coronamento di tanto lavoro e impegno arriva il riconoscimento alla DOC Valsusa che prevede, da disciplinare, uvaggi con minimo il 60% di vitigni Avanà, Barbera, Dolcetto e Neiretta cuneese e per il restante 40% vitigni autorizzati in provincia di Torino, oggi in collaborazione con il Consorzio per la tutela della DOC Valsusa si vuole modificare il disciplinare ed inserire oltre alla denominazione generica Valsusa, anche un denominazione Valsusa Avanà per sottolineare ancor di più la particolare produzione della Valsusa.

La prima produzione della cooperativa Clarea è stata di 3000 bottiglie interamente di vino Avanà, negli anni successivi le viti di barbera e dolcetto sono entrate in produzione così si è giunti alle tre tipologie di vini oggi prodotte.

Ad oggi dopo 5 anni di gestione la cooperativa produce 30000 bottiglie di vino Doc Valsusa rosso di cui 18000 di avanà in purezza 6000 di barbera e 6000 di dolcetto e 30hl di vino che viene venduto sfuso.

Il livello qualitativo raggiunto è considerevole soprattutto per quanto riguarda il vitigno autoctono per eccellenza, l'Avanà (chiamato SIGNOU), che grazie al connubio felice tra tradizione ed innovazione ha permesso alla Coop CLAREA di produrre un vino fresco dal profumo intenso e fruttato dal colore rosso rubino , adatto per aperitivi o per accompagnare antipasti, primi piatti e secondi leggeri. Un vino da bere giovane che ha ricevuto un notevole consenso da parte del pubblico, anche da enoturisti in cerca di vini tipici di qualità. Di particolare pregio e dalle caratteristiche particolari anche i due vini classici piemontesi come Dolcetto (COLOMBIER) e Barbera (CLOS), il primo contraddistinto dal notevole profumo di viola e dalla media struttura che consente di accompagnare tutto il pasto, mentre il secondo dà un vino corposo ed intenso che viene proposto anche in una versione invecchiata in piccole botti di rovere.

La Coop CLAREA inoltre si propone come punto di riferimento a livello locale per quanto riguarda la viticoltura e l'enologia, fornendo indicazioni utili a chi ancora si dedica alla viticoltura montana. Inoltre dalla sua nascita ha provveduto al recupero e all'impianto di altri vigneti in un contesto globale di riqualificazione del territorio e delle sue tradizioni millenarie.

La Coop CLAREA ha un suo punto vendita presso la cascina Maddalena dove si possono degustare i vini ed i prodotti tipici locali, è in progetto la modifica del punto vendita per poter effettuare "merende sino ire" o cene con prodotti tipici .

Nel 2004 è stata costruita la nuova cantina che permetterà alla cooperativa di sviluppare al meglio la sperimentazione che è stata fatta nel campo sperimentale per produrre più tipologie di vini sia rossi che soprattutto bianchi verificando la vinificazione del vitigno bianco "Baratuciat" autoctono della bassa Valsusa.



Per contatti e informazioni:

Andrea Turio

Tel : 335 14 30 386 fax 012254719

E-mail: turio@libero.it