

# Italia a Tavola

Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e accoglienza  
Sabato 23 Marzo 2024 | aggiornato alle 17:48 | 104133 articoli in archivio

VINO PIEMONTESE

## Toso, passione enologica da 4 generazioni

Fondata più di cento anni fa dall'omonima famiglia, Toso dal 1910 e da quattro generazioni si dedica all'arte enologica con particolare attenzione alla sperimentazione e alla ricerca di nuove sfide

13 ottobre 2021 | 10:30

La storia della **famiglia Toso** si intreccia da oltre 100 anni e da quattro generazioni alla **tradizione piemontese del vino** e alle sue terre più vocate: il capostipite **Vincenzo Toso**, bisnonno degli attuali titolari, nel 1910 trasferì la sua attività dall'Astigiano, terra vocata al vitigno Barbera, a Santo Stefano Belbo, nel Cuneese, dove le colline erano invece vestite dai filari del Moscato. Ed è proprio in queste zone che l'attività di famiglia avrebbe messo radici durature. A Vincenzo successe il figlio Pietro e poi i suoi due figli Luigi e Vincenzo. Poco per volta, il **Moscato d'Asti** e l'**Asti Spumante** sono diventati i veri protagonisti della produzione di Casa Toso.



*La sede a Cossano Belbo (Cn)*

Dal 1993 l'**azienda** si è trasferita definitivamente nell'attuale sede di **Cossano Belbo (Cn)**, a pochissimi chilometri di distanza. È stato il passo decisivo per costruire un'azienda che resta profondamente **radicata nella tradizione e contemporaneamente proiettata verso il futuro**, guidata oggi dalla quarta generazione della famiglia con i due fratelli Gianfranco e Pietro ed il cugino

Massimo.

## Un museo che racconta la storia dell'azienda e la tradizione enologica del territorio

Custode dei segreti e delle fatiche della Cantina, il **Museo Enologico Toso**, nato nel 2001, è una ricca raccolta di oggetti e attrezzature che vengono dal passato, selezionate e catalogate dalla famiglia Toso per presentarle e raccontarle al pubblico contemporaneo. Con i suoi strumenti e la sua documentazione scritta, il Museo Enologico Toso è una **sintesi tra la storia aziendale e la tradizione enologica del territorio**, la testimonianza concreta di quella “cultura materiale” che è passata attraverso l'interpretazione della materia prima, la conoscenza dei processi produttivi e la certezza degli obiettivi finali. Particolarmente intrigante è l'ambiente dedicato alla produzione del **Vermouth**. Tutto si muove al centro della sala attorno al tavolo dell'erborista, che accoglie le principali essenze utilizzate nella lavorazione del Vermouth e dei liquori. Alle pareti, una ricca esposizione di vecchie bottiglie di Vermouth Toso, a conferma del forte legame che unisce la Casa di Cossano Belbo a questa speciale produzione piemontese.



*Museo Enologico Toso*

Oltre alla produzione di vini e spumanti piemontesi - tra cui il nuovo **Asti Secco Docg**, un particolare spumante prodotto da uve Moscato - Casa Toso produce con grande sapienza anche il **Vermouth Gamondi**, storico marchio di Acqui Terme, ed il **Toccasana di Teodoro Negro**, l'amaro più tipico delle Langhe, prodotto con un'antica ricetta a base di 37 erbe custodita ancora oggi dal discendente di Teodoro Negro, che lavora nella cantina di Cossano Belbo.

Al termine della visita al Museo Enologico, è possibile degustare e acquistare i prodotti della cantina nell'attigua **Enobottega**.

# CHECK IN GIOCA E... PARTI

**Vuoi avere l'opportunità di vincere week-end  
da sogno, cene in ristoranti gourmet  
e fantastici premi?**

**Clicca QUI e mettili alla prova!**