

Alla Douja un viaggio tra i vini d'eccellenza

Banchi d'assaggio in piazza S. Secondo e Campo del Palio

Il villaggio delle Sagre con le sue casette in campo del Palio e il grande quartiere del vino nel centro della città: Asti cambia d'abito per vivere il suo «Settembre Astigiano». La «cittadella del vino» anche quest'anno invita alla scoperta di etichette eccellenti: un percorso alla scoperta di vini astigiani, piemontesi e italiani.

Ai banchi Douja, si potranno degustare e acquistare 268 vini premiati, rappresentativi di 164 aziende di tutta Italia. Il Piemonte tra le regioni in alta classifica con 109 vini selezionati; seguono Sicilia (18 etichette) e Veneto (17). Sul podio delle province piemontesi c'è Asti con 52 vini premiati, seguita da Cuneo (40) e Alessandria (11). Quest'anno sono 29 gli Oscar della Douja, queste le

aziende astigiane da Oscar: Araldica Castelvevo (Castel Boglione), Cantina sociale Barbera Sei Castelli (Agliano), Cascina Castlet di Maria Borio (Costigliole), Fratelli Gancia (Cannelli), La Ribota di Barberis Giuliano (San Damiano), Regio Marco Giuseppe (Castelnuovo Calcea), Fratelli Rovero (San Marzanotto). Tutti i vincitori del concorso saranno premiati domani (sabato) alle 10, al Teatro Alfieri.

Il viaggio continua in piazza San Secondo ai banchi d'assaggio di Piemonte Land: un'enoteca dedicata alle denominazioni tutelate dai 13 Consorzi associati. Qui si potrà attraversare il Piemonte del vino: rossi che hanno reso celebre la regione nel mondo, vini a bacca bianca, spumanti di qualità e squisi-

ti vini passiti. A questo percorso, Piemonte Land proporrà in abbinamento eccellenze gastronomiche piemontesi: Bra duro dop, Castelmagno dop, Murazzano dop, Ossolano dop, Robiola di Roccaverano dop, Toma Piemontese Dop, Crudo di Cuneo dop, Salame Piemonte igp, Nocciola Piemonte igp, grissini Rubatà. A palazzo Alfieri, spazio alla Douja del Monferrato con il Consorzio Barbera: un piccolo ristorante con una carta dei vini con oltre 100 etichette, in abbinamento a piccole delizie tradizionali. Un banco d'assaggio è dedicato alle bollicine, con i grandi vini spumanti prodotti nella patria del metodo Martinotti.

Prezzi. Al banco degustazione della Douja, in piazza Roma, si

può acquistare un bicchiere con tasca a 1,50 euro; 3 per il bicchiere speciale. Per gli assaggi: 2,50 o 3,50 euro a seconda della tipologia di vino. A Palazzo Alfieri, alla Douja del Monferrato: calice bollicine 3 euro; carnet degustazioni da 6, 8 e 10 euro che comprendono 2, 3, 4 degustazioni di vini a scelta. In abbinamento ai piatti tipici della cucina piemontese realizzati dall'Agenzia di formazione professionale Colline Astigiane: 5 euro piatto salato, 4 euro dolce. Al banco degustazione dei Consorzi piemontesi, in piazza San Secondo, carnet 11 euro: tre vini a scelta, due degustazioni da 2,50 e una da 3,50 euro e un piatto di prodotti tipici dop e igp. Disponibili anche assaggi singoli (2,50 e 3,50 euro) e il solo piattino a 4 euro. — V.F.A.



Un banco d'assaggio della Douja

