

PROMOTORI:



Camera di Commercio
Asti

Azienda Speciale della Camera di
commercio di Asti per la promozione
e per la regolazione del mercato



PIEMONTE
LAND OF PERFECTION



REGIONE
PIEMONTE



PROVINCIA
di ASTI



COMUNE
di ASTI

CON IL CONTRIBUTO DI:

BANCA DI ASTI
CASSA DI RISPARMIO DAL 1842

CONSORZIO
BARBERA D'ASTI
VINI DEL MONFERRATO

FONDAZIONE
ASTI MUSEI



Il programma della Douja d'Or di venerdì 25, sabato 26 e domenica 27 settembre 2020

Con le 'degustazioni non convenzionali' di Piemonte Land al via il terzo week-end della Douja d'Or 2020

Dopo un altro week-end di tutto esaurito nei palazzi e nei luoghi della Douja d'Or 2020, ecco l'Unconventional Wine Tasting di Cantina Social organizzato da Piemonte Land nel salotto della Douja in Piazza San Secondo con un focus sui vini bianchi piemontesi, dai più noti a vere rarità.

Continuano gli appuntamenti culturali - con la Mostra "Asti, città degli Arazzi" - e quelli enogastronomici: degustazioni, masterclass, incontri nei palazzi storici di Asti e i menu della Douja nel Monferrato

Barbera 2.0: ad Asti nell'Aula Magna del Polo Universitario Rita Levi Montalcino si discute sul futuro del vitigno principe del Monferrato.

Asti, 23 settembre 2020

Si conferma il successo della Douja 2020. **Lo dicono i numeri del week end appena trascorso:** oltre 800 degustazioni a Piemonte Land in Piazza San Secondo, 400 bottiglie vendute alla Cantina della Douja e masterclass sold out; più di 400 assaggi al Consorzio Barbera d'Asti in Palazzo Alfieri, esaurite le cene (fino al 4 ottobre) a cura di Alessandro Borghese a Casa dell'Asti; tutti completi anche gli appuntamenti del Vermouth a Palazzo Ottolenghi.

La Mostra "Asti, città degli Arazzi" ha richiamato oltre 300 visitatori nel primo fine settimana dalla sua inaugurazione, con tante richieste di informazioni da fuori regione soprattutto Liguria e Lombardia. Ricercatissimi i Menu della Douja, il Piatto della Douja e l'aperitivo della Douja negli oltre 110 tra ristoranti bar ed enoteche che hanno aderito all'iniziativa della Camera di Commercio.

Ma il percorso della Douja d'Or è solo a metà, e con il prossimo fine settimana si arricchisce di novità e nuovi eventi.

Aspettando la Douja d'Or - BARBERA 2.0

Venerdì 25 settembre 2020 ore 17.00 – Aula Magna Polo Universitario Rita Levi Montalcino

È tempo di riflessione sul futuro del vitigno più famoso di Asti – il **Barbera** - e sulla caratterizzazione enologica dei vini prodotti nei territori del Barbera d'Asti DOCG come strumento per la loro migliore valorizzazione.

Intervengono al convegno - organizzato dal Consorzio del Barbera d'Asti e dalla Fondazione Asti Musei in collaborazione con l'Università di Torino presso l'Aula Magna Umberto Veronesi, all'interno del Polo Universitario Rita Levi Montalcini - Mario Sacco Presidente Fondazione Cassa di Risparmio di Asti, Filippo Mobrì Presidente Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato e Vincenzo Gerbi Professore ordinario di Enologia, Università di Torino.

L'Unconventional Wine Tasting in Piazza San Secondo

Venerdì 25 settembre ore 18.00 Piemonte Land, Piazza San Secondo

Oggi qual è il modo migliore per raccontare il vino al grande pubblico e in particolare ai giovani? C'è un'alternativa al linguaggio tecnico adottato dai sommelier e dagli operatori del settore?

CON LA PARTECIPAZIONE DI:



Associazioni
di Categoria

COMUNICAZIONE E UFFICIO STAMPA:

The Round Table per la Douja d'Or 2020 - Via G. Omboni, 6 - 20129 Milano
Francesco Moneta +39 335.6762085 - francesco.moneta@theroundtable.it
Selvaggia Stefanelli +39 347.3177078 - selvaggia.stefanelli@theroundtable.it
Chiara Fossati +39 347.7362313 - chiara.fossati@theroundtable.it

PROMOTORI:



Camera di Commercio
Asti

Azienda Speciale della Camera di
commercio di Asti per la promozione
e per la regolazione del mercato



PIEMONTE
LAND OF PERFECTION



CON IL PATROCINIO DI:

CON IL CONTRIBUTO DI:



Piemonte Land of Perfection, che rappresenta i 14 Consorzi piemontesi e le loro denominazioni, prova a dare una risposta a queste domande **venerdì 25 settembre** nel Salotto della Douja d'Or, in Piazza S. Secondo con l'**Unconventional Wine Tasting** di **Cantina Social**. I 'divulgatori digitali' **Adriano Amoretti, John Murnane e Matteo Franco** – quasi 100.000 follower con il loro profilo Instagram - guidano gli enocuriosi alla scoperta del **Piemonte "Solo Bianco"**: Cortese, Arneis, Erbaluce, Nascetta, Timorasso, Moscato "secco" e il rarissimo Baratuciat, una squadra di vitigni bianchi a conferma che il Piemonte non è solo terra di pregiati vini rossi. Con il loro stile social, immediato e utilizzando un linguaggio alla portata di tutti, Cantina Social parla a chi ancora non ha intrapreso un percorso di conoscenza del vino, ma è attratto dal calice. Una degustazione non convenzionale con un lessico semplice e immediato che accompagna contenuti di grande interesse intorno al Vino, alle sue storie, in un viaggio inedito tra **ben 8 calici in degustazione al prezzo di soli 12,00 €**.

Da venerdì 25 a domenica 27 settembre - Acqui Terme

Asti crea un ponte con Acqui Terme connettendo reciprocamente la Douja d'Or con l'inedita manifestazione **Acqui Wine Days**, dove ancora una volta il Vino è protagonista grazie al sostegno del **Consorzio dei Vini d'Acqui**. Gli **Acqui Wine Days** sono in programma da **venerdì 25 a domenica 27 settembre** per valorizzare vini, cibi e produzione artistica acquesi, protagonisti il Brachetto d'Acqui e l'Acqui docg Rosé, nuova declinazione enologica non dolce da uve Brachetto in versione sia spumante sia vino "fermo". Il programma completo è su www.acquiwinedays.it

Sabato 26 e domenica 27 settembre - Canelli Città del Vino: due giornate dedicate a degustazioni, enogastronomia, arte e tradizioni. Occasione unica per scoprire o riscoprire i prodotti più tipici del territorio. A cura dell'Enoteca Regionale di Canelli e dell'Astesana (info@enotecaregionaledicanelli.it)

Presentazione del numero 33 della rivista "Astigiani"

Sabato 26 Settembre 18:00 Centro convegni il Basinetto, Valle San Pietro 107

Il trimestrale di storia e storie, diretto da Sergio Miravalle, dedica uno dei servizi del numero di settembre alla figura di Luciano Usseglio Tomasset l'enologo che non temeva l'eresia, a 25 anni dalla scomparsa.

IL PROGRAMMA DELLE DEGUSTAZIONI DEL WEEK-END 25/27 SETTEMBRE AD ASTI E NEL MONFERRATO ASTIGIANO

[Prenotazioni su www.doujador.it](http://www.doujador.it)

In **Piazza San Secondo** proseguono anche in questo week-end, da venerdì a domenica dalle 18 alle 24, le "**Degustazioni dei vini piemontesi**" organizzate da **Piemonte Land of Perfection**, vetrina dell'intero territorio vinicolo regionale, con una selezione di vini provenienti da tutto il Piemonte (con carta dei vini digitale consultabile tramite QR Code) da accompagnare con assaggi di prodotti Dop e Igp tra cui formaggi, salumi e nocciole piemontesi e il Gorgonzola DOP. Molto graditi dal folto pubblico l'allestimento a salotto e le degustazioni servite al tavolo. Le etichette in degustazione sono acquistabili presso la "**Cantina della Douja**", gestita per la prima volta da Piemonte Land.

-->Degustazione vino: costo €3 o €4 a seconda della tipologia

-->Assaggi prodotti Dop e Igp con una selezione di formaggi e salumi piemontesi proposti in abbinamento ai vini: € 5

Nei giardini di Palazzo Alfieri, il **Consorzio Barbera d'Asti e vini del Monferrato** con la "**Douja del Monferrato**" propone in degustazione tutte le sere del week-end **i grandi vini bianchi e rossi del territorio, in abbinamento ai sapori della tradizione piemontese**.

CON LA PARTECIPAZIONE DI:



Associazioni
di Categoria

COMUNICAZIONE E UFFICIO STAMPA:

The Round Table per la Douja d'Or 2020 - Via G. Omboni, 6 - 20129 Milano
Francesco Moneta +39 335.6762085 - francesco.moneta@theroundtable.it
Selvaggia Stefanelli +39 347.3177078 - selvaggia.stefanelli@theroundtable.it
Chiara Fossati +39 347.7362313 - chiara.fossati@theroundtable.it

PROMOTORI:



CON IL PATROCINIO DI:



CON IL CONTRIBUTO DI:



Un percorso sensoriale sviluppato partendo dai vini bianchi e bollicine fino ai vini rossi del Monferrato e alla regina dei vini piemontesi, la Barbera d'Asti docg.

--> Degustazioni: da €3 per 1 deg. a €10 per 4 deg.; box sapori della tradizione €7

Ritorna a **Casa dell'Asti**, l'appuntamento, venerdì 25 e sabato 26, con il ristorante "**AB - Il Lusso della semplicità**" con in menu i piatti dello Chef Alessandro Borghese, Ambassador della denominazione, in abbinamento all'Asti spumante, in tutte le sue tipologie, e al Moscato d'Asti Docg. Domenica 27 il **Consorzio dell'Asti Docg** ripropone "**AstiCocktail**": 3 cocktail a base Asti e Moscato d'Asti Docg in abbinamento alle tipicità alimentari del territorio dai salumi, ai formaggi, frutta e dolci.

--> Cena al ristorante "Alessandro Borghese - Il lusso della semplicità" - max 25 posti costo €60

--> AstiCocktail €15

Mostra "Asti, città degli arazzi"

Fino al 17 gennaio 2021

Focus sulla **cultura** con la **mostra "Asti, città degli arazzi" a Palazzo Mazzetti a cura di Fondazione Asti Musei**, inaugurata venerdì 18 settembre e visitabile dal pubblico **dal 19 settembre fino al 17 gennaio 2021**. L'antica e rinomata arte arazziera, parte integrante del tessuto artistico e culturale di Asti, ha conquistato la ribalta internazionale con Ugo Scassa che ha vinto, nel 1960, il prestigioso concorso per la decorazione del Salone delle feste di Prima Classe della nave Leonardo Da Vinci. La mostra raccoglie oltre 20 arazzi provenienti da collezioni pubbliche e private tra cui il suggestivo **Doppio Sole** di Valerio Miroglio, **Apollo e Dafne** di Corrado Cagli, **Composizione astratta** nata dall'amicizia di Scassa con Paolo Conte, lo **stendardo della Provincia di Asti** e il bellissimo **Palio** progettati da Ugo Scassa, una selezione di arazzi di Vittoria Montalbano, tra cui la **Scoperta dell'America**, e l'incredibile "esplosione" fioreale **F. Bomb**.

--> Biglietti: € 10 (l'ingresso alla mostra è già ricompreso nello Smarticket che consente di visitare i sei siti della Fondazione Asti Musei); € 5 per i nati/residenti in Provincia di Asti

Palazzo Ottolenghi, tutti i venerdì e sabato, ospita "**La Douja del Vermouth**": in assaggio 5 prodotti in miscelazione (cocktail a base vermouth) o 5 vermouth in purezza con momenti di didattica e con il racconto di curiosi aneddoti sui cocktail proposti e sul ruolo del Vermouth nella storia del bere miscelato.

--> Assaggio 5 cocktail a base Vermouth - diversi orari - €10

Ritorna l'appuntamento con "**Menù della Douja, Piatto della Douja e Aperitivo della Douja**": l'iniziativa, molto apprezzata da operatori e clienti, è curata **dalla Camera di commercio di Asti** e coinvolge ristoranti, agriturismi e bar del Monferrato Astigiano. Così come proseguono i tour nel territorio segnalati dall'**Ente Turismo Langhe, Monferrato, Roero**.

--> Menu della Douja: tra €30/70 vini esclusi; Piatto della Douja: €16 calice vino compreso; Aperitivo della Douja: 7 euro

LE MASTERCLASS DEL WEEK-END 25/26 SETTEMBRE

€15 - prenotazioni su www.doujador.it

A cura di Piemonte Land dei Consorzi di Tutela soci con la collaborazione di AIS Piemonte.

Domenica 27/09/20

ore 18:00 **BOLLICINE ROSE'**

Sull'onda del grande consenso che stanno vivendo i vini rosati negli ultimi anni, un appuntamento per scoprire le declinazioni piemontesi, dal metodo classico con passaggi di diversi anni sui lieviti ai vini di pronta beva.

ore 19:30 **VITIGNI A BACCA NERA** (Freisa, Grignolino, Ruchè, Pelaverga, Vespolina, Alabrossa). vini che fanno parte della tradizione enoica regionale da generazioni e le loro declinazioni di oggi.

CON LA PARTECIPAZIONE DI:



Associazioni di Categoria

COMUNICAZIONE E UFFICIO STAMPA:

The Round Table per la Douja d'Or 2020 - Via G. Omboni, 6 - 20129 Milano
Francesco Moneta +39 335.6762085 - francesco.moneta@theroundtable.it
Selvaggia Stefanelli +39 347.3177078 - selvaggia.stefanelli@theroundtable.it
Chiara Fossati +39 347.7362313 - chiara.fossati@theroundtable.it