FORE

Asti 8—17 settembre

DOUJA D'OR 2023

IL VINO SEMPRE AL CENTRO

PROGRAMMA

www.doujador.it

DOUJA D'OR

PROMOTORI:

Camera di Commercio Alessandria-Asti — Azienda speciale della Camera di commercio di Asti per la promozione e per la regolazione del mercato

MUSEI DI ASTI

COMUNE di ASTI

REGIONE PIEMONTE

Piemonte Land of Wine — UNITED TO PROMOTE PIEDMONTESE WINES

DOCG ASTI DOCG MOSCATO D'ASTI

CONSORZIO BARBERA D'ASTI E VINI DEL MONFERRATO

Unione Industriale della Provincia di Asti

ASSOCIAZIONE PRODUTTORI DEL VINO BIOLOGICO DEL PIEMONTE

IN COLLABORAZIONE CON:

FONDAZIONE Cassa di Risparmio di Asti

BANCA DI ASTI — CASSA DI RISPARMIO DAL 1842

CON IL PATROCINIO DI:

PROVINCIA di ASTI

LANGHE MONFERRATO ROERO — The Home of BuonVivere

TUTTI I GIORNI ALLA DOUJA D'OR 2023.

PROGRAMMA GENERALE

Dall'8 al 17 settembre.

Lunedì – Giovedì ore 18.00–24.00 • Venerdì ore 18.00–01.00 • Sabato ore 11.00–01.00 • Domenica ore 11.00–24.00

DEGUSTAZIONI, MASTERCLASS, TALK ED EVENTI SPECIALI

CAMERA DI COMMERCIO – PALAZZO BORELLO – Piazza Medici, 8

Wine Masterclass

A cura di Piemonte Land of Wine e Consorzi di Tutela soci.

Un percorso di avvicinamento ai vini piemontesi e ai loro territori di origine. Un approfondimento sulle denominazioni della regione Piemonte, sui vitigni e sulle uve da cui si producono, un viaggio tra i territori che sono culla del patrimonio enoico regionale. Guidati da un sommelier professionista, con la possibilità di imparare a degustare un vino e approfondire le tematiche territoriali ad esso collegate.
Costo di partecipazione per singola masterclass: € 15 a persona.
Consulta il calendario delle singole giornate per conoscere gli appuntamenti.
Prenotazioni: 366.9108203 – info@piemonteland.it

Talk in Camera

A cura dell'Azienda speciale della Camera di Commercio di Alessandria-Asti.

Un calendario ricco di appuntamenti con ospiti speciali.
Il vino sarà sempre al centro del dibattito ma con un punto di vista sempre diverso.
Consulta il calendario delle singole giornate per conoscere gli appuntamenti.
Ingresso libero fino ad esaurimento posti.

DEGUSTAZIONI DI VINI PIEMONTESI

PIAZZA SAN SECONDO

A cura di Piemonte Land of Wine.

Una selezione di vini provenienti da tutti i territori del Piemonte proposti in degustazione nello spazio allestito nel cuore di Asti. Un salotto all'aria aperta in cui accomodarsi e lasciarsi guidare dai sommelier alla scoperta di tutte le denominazioni che hanno reso famosa la nostra Regione nel mondo. Una carta dei vini digitale, con **oltre 500 etichette**, consultabile tramite apposito QR code, aiuterà nella scelta delle etichette che copriranno l'intera gamma di tipologie prodotte: bollicine, bianchi, rosé, rossi, aromatici e passiti.

- Degustazioni vini: € 4, € 6 a seconda della tipologia.
- Assaggi di Gorgonzola DOP, formaggi e salumi DOP e IGP piemontesi: € 6.
- Assaggi di pasticceria secca a base di nocciola: € 4.

Area coperta. Le attività si svolgeranno anche in caso di pioggia.
Accesso libero. Info: 366.9108203 info@piemonteland.it

DEGUSTAZIONI DI ASTI SPUMANTE E MOSCATO D'ASTI DOCG

PALAZZO GASTALDI – Piazza Roma, 10

A cura del Consorzio per la Tutela dell'Asti

Vibrazioni musicali, note fruttate e colore nel cortile di Palazzo Gastaldi: food e wine lovers trovano in degustazione le tre tipologie della Denominazione, sia in purezza che in miscelazione; in abbinamento, i ragazzi de "Il Confessionale Mix Bar" preparano piatti originali e sfiziosi a base di frutta fresca, ideali per accompagnare un calice di Asti DOCG. In sottofondo, musica selezionata da deejay locali.

- Calice Asti Spumante DOCG o Moscato d'Asti DOCG: € 4.
- Cocktail a cura de "Il Confessionale Mix Bar": € 7.
- Piatto "Note fruttate": € 4.
- 11 e 13 settembre – Cena Asti Vibe con Asti DOCG e frutta, € 35
- 14 settembre – Degustazione Asti DOCG e assaggi di pizza con Fulvio Marino: € 10
- 15 settembre – Degustazione carpione e Moscato d'Asti DOCG € 10

Per prenotare scrivere a consorzio@astidocg.it
Info: 0141594842

DEGUSTAZIONI DI VINI DEL MONFERRATO

PALAZZO ALFIERI – Corso Vittorio Alfieri, 375

A cura del Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato.

Il Monferrato in un calice, da degustare nei Giardini del Palazzo Alfieri. Rossi, bianchi e bollicine del Monferrato animano la corte del Palazzo. Compito dei nostri sommelier, consigliare e raccontare i vini al pubblico appassionato. Le degustazioni saranno accompagnate dalle proposte stuzzicanti dei food truck e dal menù tipico piemontese nel ristorantino allestito per l'occasione dalla Scuola Alberghiera AFP Colline Astigiane. Oltre 150 etichette in degustazione, 13 denominazioni di origine, un grandioso territorio.

- 1 calice: € 4.
- 4 calici: € 15.

Accesso libero. Info: www.doujador.it

DEGUSTAZIONI DI VERMOUTH IN PUREZZA E IN MISCELAZIONE

PIAZZA ROMA

A cura dell'Unione Industriale di Asti in collaborazione con il Consorzio del Vermouth di Torino.

Nella nuova location di piazza Roma saranno proposte in degustazione oltre 50 tipologie di Vermouth di Torino suddivise in Rosso, Ambrato, Bianco, Dry, che il noto Bartender Nicola Mancinone insieme allo staff de "Il Confessionale-Vermouth and Mix" somministreranno in purezza o in miscelazione per la preparazione dei più importanti cocktail internazionali. Grazie alla collaborazione con Confcommercio Imprese per l'Italia la degustazione potrà essere

accompagnata da piattini di carne cruda piemontese e salumi preparati da "Antica Salumeria di Pipil" negozio centenario di Costigliole d'Asti.
- Cocktail a base Vermouth in miscelazione: € 7
- Cocktail a base Vermouth in miscelazione + piatto Antica Salumeria di Costigliole: € 13
- Vermouth in purezza: € 5
- Vermouth in purezza + piatto Antica Salumeria di Costigliole: € 11
- Piatto Antica Salumeria di Costigliole (carne cruda, prosciutto e salame cotto): € 6
- Degustazione di 4 Vermouth di Torino accompagnati da piccola pasticceria: € 15 nelle serate dell'11-12-13 e 14 settembre.

Accesso libero. Info: www.doujador.it

DEGUSTAZIONI DI VINI BIOLOGICI

CASCINA DEL RACCONTO – Via Giuseppe Maria Bonzanigo, 46
A cura dell'Associazione Produttori del Vino Biologico del Piemonte.

CREDIAMO IN BIO Tutti i giorni dalle ore 18.00: vini al bicchiere e dalle 19.00 degustazioni su prenotazione.
Degustazione vini Bio: € 4 – € 6 a seconda della tipologia.
Ogni sera un evento da degustare con i vini Bio e da gustare insieme ai piatti degli "Osti Narranti", i rinomati ristoratori astigiani, spettacoli e talk: consulta il calendario delle singole giornate per conoscere nei dettagli gli appuntamenti enogastronomici.
Info: 329 2284049

DEGUSTAZIONI DI GRAPPE

PIAZZA SAN SECONDO, Palazzo del Municipio – Atrio
A cura del Consorzio Tutela Grappa del Piemonte e Grappa di Barolo, in collaborazione con ANAG.

La partecipazione del Consorzio Tutela Grappa del Piemonte e Grappa di Barolo alla Douja d'Or 2023, si svilupperà attraverso diversi eventi e occasioni che potranno valorizzare e approfondire la conoscenza delle grappe prodotte in Piemonte.
Banco d'Assaggio delle grappe aperto tutti i giorni secondo l'orario della manifestazione.
Costo singola degustazione in purezza: € 2.
Costo per singolo cocktail: € 5.
Accesso libero
Info: 335.7040378 o info@consorziograppapiemontebarolo.it.

ENOTECA DELLA DOUJA

PIAZZA SAN SECONDO, Palazzo del Municipio – Piano Terra
A cura di Piemonte Land of Wine e dei Consorzi di Tutela soci.

Una vera Enoteca, un'area all'interno della quale è possibile scegliere dagli scaffali le oltre 500 etichette proposte in degustazione e acquistarle per proseguire la scoperta dei vitigni più tipici delle colline piemontesi e apprezzarne le sfaccettature. Un sommelier sarà a disposizione per consigliare nella scelta e fornire informazioni utili sulle uve coltivate nei territori Patrimonio dell'umanità Unesco.
Le attività si svolgeranno anche in caso di pioggia, essendo al coperto.
Accesso libero.

MOSTRA "TRE MOSTRE PER UN FOTOGRAFO" – Enzo Isaia

PALAZZO MAZZETTI – Corso Vittorio Alfieri, 357
fino al 30 settembre 2023
Lunedì – Domenica ore 10.00 –19.00 (ultimo ingresso ore 18.00).

"Il mito delle rosse". È una preziosa selezione che celebra l'icona assoluta del mondo dell'auto; dalla collaborazione con la mitica azienda di Maranello sono scaturite le immagini delle vetture stradali allora in produzione ed i loro sublimi dettagli.

"Vite notturne". Il frutto dell'esperienza quadriennale vissuta nottetempo nei vigneti da un uomo, un cane e una macchina fotografica, con un solo obiettivo: fotografare l'invisibile in una situazione improbabile. Grazie ad un singolo led e ad un piccolo specchio, il fotografo si trasforma in pittore e scenografo e, con una luce tutta notturna, distilla le forme dando vita a sculture che si fissano in immagini.

"Settembre astigiano". Nel mese di settembre hanno luogo intensi eventi di sapore storico legati al Palio più antico d'Italia, che culmina nella corsa dei cavalli montati a pelo. Tutti questi eventi hanno calamitato l'attenzione degli obiettivi di Isaia in questi ultimi anni. Le sue fotografie catturano la bellezza e raccontano emozioni e sentimenti attraverso frammenti di vita astigiana. Un reportage che rivive il fasto della vita medievale, i valori e la tradizione contadina sullo sfondo di un paesaggio urbano ricco di antiche torri, chiese, piazze ed edifici barocchi.
Prenotazioni e info: 0141.530403 – www.museidiasti.com

TALK CON I PROTAGONISTI DELLA DOUJA D'OR 2023

FONDAZIONE PALAZZO MAZZETTI – Giardino Caffetteria Mazzetti
Sabato 9 settembre ore 17.30 –18.30

RITIRA IL TUO DOUJA PASSPORT!

Douja d'Or è un itinerario di esperienze e degustazioni con il vino sempre al centro. Ritira il tuo Douja Passport, colleziona almeno 5 timbri in 5 differenti location dall'8 al 17 settembre e potrai avere una degustazione scontata al 50%.

Trovi Douja Passport, con la mappa e le istruzioni dettagliate, in tutte le location dell'evento.

DOUJA D'OR

PROMOTORI:

IN COLLABORAZIONE CON:

CON IL PATROCINIO DI:

GIORNO PER GIORNO, ALLA DOUJA D'OR 2023.

APPUNTAMENTI SPECIALI

**Masterclass, degustazioni, talk, musica, mostre.
Tutti gli eventi della nuova edizione della Douja,
che vi accompagneranno nelle meravigliose location del centro di Asti.**

VENERDÌ 8 SETTEMBRE

CAMERA DI COMMERCIO – PALAZZO BORELLO – Piazza Medici, 8

A cura dell'Azienda speciale della Camera di Commercio di Alessandria-Asti.
Wine Masterclass a cura di Piemonte Land of Wine e Consorzi di Tutela soci.

EVENTO DI INAUGURAZIONE

Ore 16.30 Conferenza di inaugurazione e saluti istituzionali. Modera Chiara Buratti, conduttrice, giornalista, attrice.

Ore 17.15 Taglio del nastro davanti alla sede della Camera di Commercio di Alessandria-Asti

Ore 17.30 Sfilata inaugurale con JST JAZZ PARADE: grande apertura musicale itinerante per tutte le sedi della Douja d'Or.
JST JAZZ PARADE – Con Diego Borotti sax tenore, Felice Reggio tromba, Gianni Virone sax basso, Stefano Calcagno trombone, Ruben Bellavia rullante, percussioni, Alessandro Nicoli grancassa, percussioni. Animazione Lindy Hop di The Kitchen Swing.

Ore 20.00 Wine Masterclass: l'**ARNEIS** e la **NASCETTA** incontrano il **TURBIANA di LUGANA**. Costo di partecipazione: € 15 a persona
Prenotazioni: 366.9108203 – info@piemonteland.it

PIAZZA SAN SECONDO

A cura di Piemonte Land of Wine e Consorzi di Tutela soci.

Ore 18.00 – 01.00 Degustazione selezione vini Piemonte in Douja.
Costi e dettagli sul Programma Generale.

Ore 21.30 **Marco Langella Dj set + Live Keys** – Il giovane talento Dj astigiano ed i suoi Live ibridi dal jazz all'R'nB fino all'House, con improvvisazioni al piano ed al sintetizzatore.

PALAZZO GASTALDI – Piazza Roma, 10

A cura del Consorzio per la tutela dell'Asti.

Ore 18.00 – 01.00 Degustazione Asti e Moscato d'Asti DOCG in purezza e in miscelazione e piatti "Note fruttate".
Costi e dettagli sul Programma Generale.

Ore 19.30 – 23.00 Dj set Luca Bernascone.

PALAZZO ALFIERI – Corso Vittorio Alfieri, 375

A cura del Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato.

Ore 18.00 – 01.00 **Banchi di assaggio** con oltre 150 etichette di vini rossi, bianchi, spumanti e vini dolci, food truck con proposte stuzzicanti e ristorantino interno con menù tipico piemontese a cura della Scuola Alberghiera AFP Colline Astigiane.

PIAZZA ROMA

A cura dell'Unione Industriale di Asti in collaborazione con il Consorzio del Vermouth di Torino.

Ore 18.00 – 01.00 Degustazioni di oltre 50 tipologie di Vermouth in purezza e in miscelazione. *Costi e dettagli sul Programma Generale.*

CASCINA DEL RACCONTO – Via Giuseppe Maria Bonzanigo, 46

A cura dell'Associazione Produttori del Vino Biologico del Piemonte .

Ore 18.00 – 01.00 Degustazione Vini Bio del Piemonte: a bicchiere € 4 o € 6 in base alla tipologia

Ore 19.30 **Vini Bio e Cucina d'autore con gli "Osti Narranti"**
Grignolino d'Asti, Alta Langa, Timorasso Bio, gli antipasti di "La Fioraia" di Castello d'Annone, "Violetta" di Calamandrana e "Bramante" di Roccaverano. 3 vini accompagnati da 3 antipasti d'autore: € 30. – **Su prenotazione** entro le ore 12 del giorno precedente – Tel. 329.2284049.

PALAZZO DEL MUNICIPIO DI ASTI – Piazza San Secondo – Atrio

A cura del Consorzio Tutela Grappa del Piemonte e Grappa di Barolo, in collaborazione con ANAG.

Ore 18.00 – 01.00 Banco d'assaggio dei prodotti delle distillerie del Consorzio. Una degustazione in purezza: € 2.

ENOTECA DELLA DOUJA – Piazza San Secondo, Palazzo del Municipio – Piano Terra

A cura di Piemonte Land of Wine e Consorzi di Tutela soci.

Ore 18.00 – 01.00 I vini di Piemonte in Douja da scegliere ed acquistare.

PALAZZO MAZZETTI – Corso Vittorio Alfieri, 357

Ore 10.00 – 18.00 Mostra: "TRE MOSTRE PER UN FOTOGRAFO. Enzo Isaia"– **Prenotazioni** e info: 0141.530403.

SABATO 9 SETTEMBRE

CAMERA DI COMMERCIO – PALAZZO BORELLO – Piazza Medici, 8

A cura dell'Azienda speciale della Camera di Commercio di Alessandria-Asti.
Wine Masterclass a cura di Piemonte Land of Wine e Consorzi di Tutela soci.

Ore 18.30 Wine Masterclass: il **MOSCATO BIANCO DI CANELLI** incontra il **MOSCATO GIALLO FIORI D'ARANCIO** ed il **GEWURZTRAMINER**.
Costo di partecipazione: € 15 persona.
Prenotazioni: 366.9108203 – info@piemonteland.it

DOUJA D'OR

PROMOTORI:
Camera di Commercio Alessandria-Asti – Azienda speciale della Camera di commercio di Asti per la promozione e per la regolazione del mercato
MUSEI DI ASTI
COMUNE di ASTI
REGIONE PIEMONTE
Piemonte Land of Wine
DOCG ASTI DOCG MOSCATO D'ASTI
CONSORZIO BARBERA D'ASTI E VINI DEL MONFERRATO
Unione Industriale della Provincia di Asti
ASSOCIAZIONE PRODUTTORI DEL VINO BIOLOGICO DEL PIEMONTE

IN COLLABORAZIONE CON:
FONDAZIONE Cassa di Risparmio di Asti
BANCA DI ASTI CASSA DI RISPARMIO DAL 1842

CON IL PATROCINIO DI:
PROVINCIA di ASTI
LANGHE MONFERRATO ROERO The Home of BuonVivere

Ore 20.00 Wine Masterclass: Il **FREISA** e l'**ALBAROSSA** incontrano il **CESANESE.**
Costo di partecipazione: € 15 persona.
Prenotazioni: 366.9108203 – info@piemonteland.it

UNI ASTISS – Piazzale de Andrè

Piemonte Land of Wine e Consorzi di Tutela soci in collaborazione con Accademia Italiana della vite e del vino.

EVENTO "LA RIFORMA DELLE DENOMINAZIONI D'ORIGINE: OPPORTUNITÀ E CRITICITÀ"

Ore 9.00 Accredito, caffé di benvenuto.

Ore 9.30 Saluti delle autorità.
- **Stefano Geuna**, Rettore Università degli studi di Torino
- **Rosario Di Lorenzo**, Presidente Accademia Italiana della Vite e del Vino
- **Maurizio Rasero**, Sindaco Città di Asti
- **Gian Paolo Coscia**, Presidente Camera di Commercio di Alessandria-Asti
- **Mario Sacco**, Presidente Fondazione Cassa di Risparmio di Asti

Ore 9.45 Relazioni di introduzione ai lavori.
Modera: **Rosario Di Lorenzo**, Presidente Accademia Italiana della Vite e del Vino
- **Giulia Meloni**, Università di Lovanio, Belgio
- **Julian Alston**, Università della California, Davis
- **Davide Gaeta**, Università degli Studi di Verona
- **Oreste Gerini**, Direzione Generale qualità agroalimentare, Masaf

Ore 11.30 La Filiera a confronto. Il quadro nazionale.
Modera: **Giusi Mainardi**, Consigliere Accademia Italiana della Vite e del Vino
- **Stefano Zanette**, Presidente Consorzio Prosecco DOC
- **Marco Alessandro Bani**, Direttore Consorzio Chianti DOCG
- **Antonio Rallo**, Presidente Consorzio Sicilia DOC
- **Claudio Biondi**, Presidente Consorzio Lambruschi

FOCUS PIEMONTE
Modera: **Vincenzo Gerbi**, Vice Presidente Accademia Italiana della Vite e del Vino
- **Francesco Monchiero**, Presidente Piemonte Land of Wine
- **Lorenzo Barbero**, Presidente Consorzio Asti DOCG
- **Matteo Ascheri**, Presidente Consorzio Barolo, Barbaresco, Alba, Langhe e Dogliani
- **Vitaliano Maccario**, Presidente Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato
- **Michele Fino**, Università di Scienze Gastronomiche
- **Marco Protopapa**, Assessore Regionale Agricoltura Cibo, Caccia e Pesca
- **Conclusioni** a cura di **Vincenzo Gerbi**

Ore 11.45 Light lunch.
Evento su invito.

PIAZZA SAN SECONDO

A cura di Piemonte Land of Wine e Consorzi di Tutela soci.

Ore 11.00 – 01.00 Degustazione selezione vini Piemonte in Douja.
Costi e dettagli sul Programma Generale.

Ore 21:30 Marco Langella Dj set + Live Keys.

PALAZZO GASTALDI – Piazza Roma, 10

A cura del Consorzio per la tutela dell'Asti.

Ore 11.00 – 01.00 Degustazioni di Asti Spumante e Moscato d'Asti DOCG in purezza e in miscelazione e piatti "Note fruttate".
Costi e Dettagli sul Programma Generale.

Ore 19.00 – 20.00 DOUJA in ONDA e Dj set con TOradio e Marco Fedele: interviste, wine news, ospiti, giochi, musica, diretta social sulle pagine fb della Douja.

Ore 20.00 – 21.30 I 5 SENSI DEL VINO: L'UDITO "Tra musica e bollicine, abbinamenti musicali di gran classe", con Dj Maurizio Di Maggio di Radio Montecarlo, modera Paola Gula scrittrice, autrice, sommelier e food lover. Musica e vino si incontrano con intrattenimento live.

PALAZZO ALFIERI – Corso Vittorio Alfieri, 375

A cura del Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato.

Ore 11.00 – 1.00 Banchi di assaggio di oltre 150 etichette di vini rossi, bianchi, spumanti e vini dolci, food truck con proposte stuzzicanti e ristorantino interno con menù tipico piemontese (chiuso a pranzo) a cura della Scuola Alberghiera AFP Colline Astigiane.

PIAZZA ROMA

A cura dell'Unione Industriale di Asti in collaborazione con il Consorzio del Vermouth di Torino.

Ore 11.00 – 01.00 Degustazioni di oltre 50 tipologie di Vermouth in purezza e in miscelazione. *Costi e dettagli sul Programma Generale.*

CASCINA DEL RACCONTO – Via Giuseppe Maria Bonzanigo, 46

A cura dell'Associazione Produttori del Vino Biologico del Piemonte.

Ore 11.00 — 01.00 Degustazione Vini Bio del Piemonte: a bicchiere € 4 o € 6 in base alla tipologia.

Ore 19.30 Vini Bio e Cucina d'autore con gli "Osti Narranti".
Nizza, Albarossa e Brachetto d'Acqui Bio, con gli antipasti di "Cà Vittoria" di Tigliole, "Laura's Restaurant"di Asti e "Conrado" di Berzano San Pietro. 3 vini accompagnati da 3 antipasti d'autore: € 30 – **Su prenotazione** entro le ore 12 del giorno precedente Tel. 329.2284049.

PALAZZO DEL MUNICIPIO DI ASTI – Piazza San Secondo – Atrio

A cura del Consorzio Tutela Grappa del Piemonte e Grappa di Barolo, in collaborazione con ANAG.

Ore 18.00 – 20.00 Banco d'assaggio dei prodotti delle distillerie del Consorzio. Una degustazione in purezza: € 2.

ENOTECA DELLA DOUJA – Piazza San Secondo, Palazzo del Municipio – Piano Terra

A cura di Piemonte Land of Wine e Consorzi di Tutela soci.

Ore 11.00 – 20.00 I vini di Piemonte in Douja da scegliere e acquistare.

PALAZZO MAZZETTI Corso Vittorio Alfieri, 357

Ore 10.00 – 18.00 Mostra: "TRE MOSTRE PER UN FOTOGRAFO. Enzo Isaia"– **Prenotazioni** e info: 0141.530403.

Ore 17.30 –18.30 – Giardino Caffetteria Mazzetti
Tavola rotonda con tutti i protagonisti della Douja d'Or 2023 e diretta

radiofonica con TOradio – DOUJA in ONDA – condotta da Marco Fedele, autore e conduttore radiofonico.
Ospite: **Luca Morino** – compositore, musicista e scrittore torinese. All'attivo ha una vasta discografia sia con il gruppo Mau Mau che come solista (LucaMor, Morinomigrante) e vanta innumerevoli tour in Italia e all'estero.

DOMENICA 10 SETTEMBRE

CAMERA DI COMMERCIO – PALAZZO BORELLO – Piazza Medici, 8

A cura dell'Azienda speciale della Camera di Commercio di Alessandria-Asti.
Wine Masterclass a cura di Piemonte Land of Wine e Consorzi di Tutela soci.

Ore 18.30 Wine Masterclass: il **TIMORASSO** e la **FAVORITA** incontrano il **VERDICCHIO**.
Ore 20.00 Wine Masterclass: il **NEBBIOLO** incontra il **SANGIOVESE** e l'**AGLIANICO**. Costo di partecipazione per singola masterclass: €15 persona – **Prenotazioni**: 366.9108203 – info@piemonteland.it

PIAZZA SAN SECONDO

A cura di Piemonte Land of Wine e Consorzi di Tutela soci.

Ore 11.00 – 24.00 Degustazione selezione vini Piemonte in Douja.
Costi e dettagli sul Programma Generale.

Ore 12.00 – 13.30 DOUJA in ONDA e Dj set con TOradio e Marco Fedele: interviste, wine news, ospiti, giochi, musica, diretta social sulle pagine fb della Douja.

Ore 21.00 **JESUS ON A TORTILLA** – Nati nel 2011, è un quartetto la cui musica è prettamente incentrata sul blues post-war ed il Chicago blues come linguaggio, cercando di riprodurne le dinamiche ed i suoni anni 50.

PALAZZO GASTALDI – Piazza Roma, 10

A cura del Consorzio per la tutela dell'Asti.

Ore 11.00 – 24.00 Degustazioni di Asti Spumante e Moscato d'Asti DOCG in purezza e in miscelazione e piatti "Note fruttate".
Costi e dettagli sul Programma Generale.

Ore 19.00 – 23.00 Dj set Rudi Calabrese-I Talloni Roventi

PALAZZO ALFIERI – Corso Vittorio Alfieri, 375

A cura del Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato.

Ore 11.00 – 24.00 **Banchi di assaggio** di oltre 150 etichette di vini rossi, bianchi, spumanti e vini dolci, food truck con proposte stuzzicanti e ristorantino interno con menù tipico piemontese (chiuso a pranzo) a cura della Scuola Alberghiera AFP Colline Astigiane.

PIAZZA ROMA

A cura dell'Unione Industriale di Asti in collaborazione con il Consorzio del Vermouth di Torino.

Ore 11.00 – 24.00 Degustazioni di oltre 50 tipologie di Vermouth in purezza e in miscelazione. *Costi e dettagli sul Programma Generale.*

CASCINA DEL RACCONTO – Via Giuseppe Maria Bonzanigo, 46

A cura dell'Associazione Produttori del Vino Biologico del Piemonte.

Ore 11.00 – 24.00 Degustazione Vini Bio del Piemonte: a bicchiere € 4 o € 6 in base alla tipologia.
Ore 19.00 **Pizza & Vino. Asti Spumante e Barbera d'Asti Bio** con le farine del Mulino Signetti. 2 vini e degustazioni di pizza: € 20. **Su prenotazione** entro le ore 12 del giorno precedente, tel. 329 2284049. Conferimento del **premio Barbateller a Luciano Pignataro**, giornalista de "Il Mattino", con **Roberto Signetti** e **Michele Circhirillo**, pizza, chef e co-owner "48h pizza e gnocchi bar di Melbourne – N.1 – 50 Top pizza Asia Pacifico 2022".

PALAZZO DEL MUNICIPIO DI ASTI – Piazza San Secondo – Atrio

A cura del Consorzio Tutela Grappa del Piemonte e Grappa di Barolo, in collaborazione con ANAG.

Ore 11.00 – 24.00 Banco d'assaggio dei prodotti delle distillerie del Consorzio. Una degustazione in purezza: € 2.

ENOTECA DELLA DOUJA – Piazza San Secondo, Palazzo del Municipio – Piano Terra

A cura di Piemonte Land of Wine e Consorzi di Tutela soci.

Ore 11.00 – 24.00 I vini di Piemonte in Douja da scegliere ed acquistare.

PALAZZO MAZZETTI – Corso Vittorio Alfieri, 357

Ore 10.00 – 18.00 Mostra: "TRE MOSTRE PER UN FOTOGRAFO. Enzo Isaia"– **Prenotazioni** e info: 0141.530403.

LUNEDÌ 11 SETTEMBRE

CAMERA DI COMMERCIO – PALAZZO BORELLO – Piazza Medici, 8

A cura dell'Azienda speciale della Camera di Commercio di Alessandria-Asti.

EVENTO "40 ANNI DI ALAMBICCO D'ORO":
Ore 9.30 – 11.00 **Tavola rotonda: "La grappa è ancora il distillato più amato dagli italiani? L'evoluzione della grappa in questi quarant'anni"**
Presenta: **Paola Soldi**, presidente ANAG – Modera: **Bruno Penna**, giornalista. Intervengono:

- **Luigi Odello,** presidente Centro Studi Assaggiatori e docente analisi sensoriale: "Analisi sensoriale della grappa, come è cambiata in questi quarant'anni"
- **Alessandro Revel Chion**, distillatore: "Come si è evoluta la tecnica della distillazione"
- **Nuccio Caffo**, presidente Consorzio Nazionale Tutela Grappa: "Come è cambiata la legislazione e quanto è importante avere un Consorzio"
- **Antonella Bocchino**, per Donne della Grappa ANAG: "L'evoluzione dell'approccio femminile e il relativo consumo"
- **Alessandro Marzadro**, distillatore: "Mixology, un modo nuovo per apprezzare la Grappa"
- **Marirosa Gioda**, referente ANAG Piemonte: "Storia dell'Alambicco d'Oro"

Ore 11.15 **Premiazioni**: distillerie vincitrici del 40° Alambicco d'Oro ANAG e "Premio Fedeltà".

Ore 13.00 **Buffet** a cura della Scuola Alberghiera di Agliano Terme – Asti con abbinamento di vini offerti dalla Coldiretti di Asti. **Cocktail a base di Grappa** preparati dal barman Nicola Mancinone.

Ore 16.30 – 18.00 **Masterclass sul vino Moscato**, con Consorzio dell'Asti DOCG, **e su grappe di Moscato**, con ANAG Piemonte, abbinati a pasticceria secca offerta da Confartigianato di Asti.

Ore 20.00 **Cena** presso sede Scuola Alberghiera di Agliano Terme
Per info e prenotazioni: piemonte@anag.it

PIAZZA SAN SECONDO
A cura di Piemonte Land of Wine e Consorzi di Tutela soci.

Ore 18.00 – 24.00 Degustazione selezione vini Piemonte in Douja.
Costi e dettagli sul Programma Generale.

PALAZZO GASTALDI – Piazza Roma, 10
A cura del Consorzio per la tutela dell'Asti.

Ore 18.00 – 24.00 Degustazioni di Asti Spumante e Moscato d'Asti DOCG in purezza e in miscelazione e piatti "Note fruttate".
Costi e dettagli sul Programma Generale.

Ore 20.30 – Cena Asti Vibe: involtini di zucchine alla menta e hummus di barbabietola con crostini, cous cous di verdure e frutta secca con chicchi di melograno;,spiedini di Fassona con pancetta e albicocche, cheesecake ai lamponi con abbinamento vini: € 35
Su prenotazione scrivendo a consorzio@astidocg.it.

PALAZZO ALFIERI – Corso Vittorio Alfieri, 375
A cura del Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato.

Ore 18.00 – 24.00 **Banchi di assaggio** con oltre 150 etichette di vini rossi, bianchi, spumanti e vini dolci, food truck con proposte stuzzicanti e ristorantino interno con menù tipico piemontese a cura della Scuola Alberghiera AFP Colline Astigiane.

Dalle ore 19.00 **Masterclass aperta** al pubblico: Gorgonzola Dolce DOP e Gorgonzola Piccante DOP incontrano il **Piemonte DOC Moscato Passito**. **Prenotazioni** e info: eventi@viniastimonferrato.it
Tel. 0141324368. (dalle ore 08:30 alle ore 13:00 e dalle ore 14:00 alle ore 17:30)

PIAZZA ROMA
A cura dell'Unione Industriale di Asti in collaborazione con il Consorzio del Vermouth di Torino.

Ore 18.00 – 24.00 Degustazioni di oltre 50 tipologie di Vermouth in purezza e in miscelazione. **"Degustando"**: Vermouth di Torino Dry in abbinamento con piccola pasticceria salata.
Costi e dettagli sul Programma Generale.

CASCINA DEL RACCONTO – Via Giuseppe Maria Bonzanigo, 46
A cura dell'Associazione Produttori del Vino Biologico del Piemonte.

Ore 18.00 – 24.00 Degustazione Vini Bio del Piemonte: a bicchiere € 4 o € 6 in base alla tipologia.

Ore 19.00 – 20.00 DOUJA in ONDA e Dj set con TOradio e Marco Fedele: interviste, wine news, ospiti, giochi, musica, diretta social sulle pagine fb della Douja.

Ore 20.00 – 21.30 **I 5 SENSI DEL VINO: IL TATTO INCONTRA IL GUSTO**. Osti Narranti e Alessandro Del Trotti Pasticceria Bar Gelateria Dolce Vita. Le sensazioni tattili in bocca, sul palato, sulla lingua, sono spesso percepite come un tutt'uno con il gusto. Gusto morbido? Sapore cremoso? Gusto fresco? Queste qualità non sono gustative, sono tattili. Modera Paola Gula scrittrice, autrice, sommelier e food lover. – **Su prenotazione** entro le ore 12 del giorno precedente
Tel. 329 2284049.

PALAZZO DEL MUNICIPIO DI ASTI – Piazza San Secondo – Atrio
A cura del Consorzio Tutela Grappa del Piemonte e Grappa di Barolo, in collaborazione con ANAG.

Ore 18.00 – 24.00 Degustazione cocktail a base grappa a cura de Il Confessionale Mix Bar. Singolo cocktail: € 5.

ENOTECA DELLA DOUJA – Piazza San Secondo, Palazzo del Municipio – Piano Terra
A cura di Piemonte Land of Wine e Consorzi di Tutela soci.

Ore 18.00 – 24.00 I vini di Piemonte in Douja da scegliere ed acquistare.

PALAZZO MAZZETTI – Corso Vittorio Alfieri, 357
Ore 10.00 – 18.00 – Mostra: "TRE MOSTRE PER UN FOTOGRAFO. Enzo Isaia"– **Prenotazioni** e info: 0141.530403.

MARTEDÌ 12 SETTEMBRE

CAMERA DI COMMERCIO – PALAZZO BORELLO – Piazza Medici, 8
A cura dell'Azienda speciale della Camera di Commercio di Alessandria-Asti.

Ore 18.00 – 19. 00 **TALK IN CAMERA**: **Tra Cinema e Televisione**. Umberto Spinazzola, regista di MasterChef e regista del nuovo film **"Non Morirò di Fame"**, si racconta parlando di: "Da MasterChef come racconto del cibo, al cinema come racconto dell'altra faccia del cibo". E ancora: cinema, televisione , vino , cibo e sprechi alimentari. Modera **Marco Lombardi**, giornalista e critico cinematografico. Introduzione a cura di **Marco Fedele** autore e conduttore radiofonico. **Ingresso libero fino a esaurimento posti.**

Ore 20.30 **Cinema Sala Pastrone – Via al Teatro, 2 – Asti**
Proiezione del Film "Non morirò di fame" diretto da Umberto Spinazzola con Michele Di Mauro, Jerzy Sthur, Chiara Merulla e Claudia Ferri. Film che affronta la tematica degli sprechi alimentari e del mondo dell'alta ristorazione. Distribuito da La Sarraz Pictures. Introduce il Film e sarà presente in sala il regista Umberto Spinazzola. **Biglietto: € 5,50 intero e € 4 ridotto**.

PIAZZA SAN SECONDO
A cura di Piemonte Land of Wine e Consorzi di Tutela soci.
Ore 18.00 – 24.00 Degustazione selezione vini Piemonte in Douja.
Costi e dettagli sul Programma Generale.

PALAZZO GASTALDI – Piazza Roma, 10
A cura del Consorzio per la tutela dell'Asti.

Ore 18.00 – 24.00 Degustazioni di Asti Spumante e Moscato d'Asti DOCG in purezza e in miscelazione e piatti "Note fruttate".
Costi e dettagli sul Programma Generale.

PALAZZO ALFIERI – Corso Vittorio Alfieri, 375
A cura del Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato

Ore 18.00 – 24.00 **Banchi di assaggio** con oltre 150 etichette di vini rossi, bianchi, spumanti e vini dolci, food truck con proposte stuzzicanti e ristorantino interno con menù tipico piemontese a cura della Scuola Alberghiera AFP Colline Astigiane.

Dalle ore 19,00 **Masterclass aperta** al pubblico: Salame Cotto Monferrato e "Salòm ed Nissa" in abbinamento con **Grignolino d'Asti DOC e Nizza DOCG. Prenotazioni** e info: eventi@viniastimonferrato.it
Tel. 0141324368. (dalle ore 08:30 alle ore 13:00 e dalle ore 14:00 alle ore 17:30)

PIAZZA ROMA
A cura dell'Unione Industriale di Asti in collaborazione con il Consorzio del Vermouth di Torino.

Ore 18.00 – 24.00 Degustazioni di oltre 50 tipologie di Vermouth in purezza e in miscelazione. **"Degustando"**: Vermouth di Torino Bianco in abbinamento con piccola pasticceria salata.
Costi e dettagli sul Programma Generale.

Ore 21.00 **3+1 JAZZ QUARTET:** trio astigiano, formato da Franco Cunietti (chitarra), Filippo Cunietti (batteria) e Fabio Grandi (contrabbasso) con il torinese Stefano Data (piano). Unito dalla passione per il jazz anni '40 e '50, propone un repertorio all'insegna del Bop.

CASCINA DEL RACCONTO – Via Giuseppe Maria Bonzanigo, 46
A cura dell'Associazione Produttori del Vino Biologico del Piemonte.

Ore 18.00 – 24.00 Degustazione Vini Bio del Piemonte: a bicchiere € 4 o € 6 in base alla tipologia.

Ore 19.00 – Aperitivo letterario con **Gian Marco Griffi** che presenterà il suo libro "**Ferrovie del Messico**"– Laurana editore. Modera Carlo Francesco Conti giornalista de La Stampa.
Ingresso libero, consumazione facoltativa.

Ore 21.00 **Spettacolo di teatro de La Casa degli Alfieri** – "I racconti dell'uomo dal cappello di paglia" di e con **Antonio Catalano** (con degustazione di 1 calice di vino Bio a fine serata a € 10).

PALAZZO DEL MUNICIPIO DI ASTI – Piazza San Secondo – Atrio
A cura del Consorzio Tutela Grappa del Piemonte e Grappa di Barolo, in collaborazione con ANAG.

Ore 18.00 – 24.00 Banco d'assaggio dei prodotti delle distillerie del Consorzio. Una degustazione in purezza € 2.

ENOTECA DELLA DOUJA – Piazza San Secondo, Palazzo del Municipio – Piano Terra
A cura di Piemonte Land of Wine e Consorzi di Tutela soci.

Ore 18.00 – 24.00 I vini di Piemonte in Douja da scegliere ed acquistare.

PALAZZO MAZZETTI – Corso Vittorio Alfieri, 357
Ore 10.00 – 18.00 Mostra: "TRE MOSTRE PER UN FOTOGRAFO. Enzo Isaia"– **Prenotazioni** e info: 0141.530403.

MERCOLEDÌ 13 SETTEMBRE

CAMERA DI COMMERCIO – PALAZZO BORELLO – Piazza Medici, 8
A cura dell'Azienda speciale della Camera di Commercio di Alessandria-Asti.

Ore 18.00 – 19:30 **"Filiera Monferrato"** è un evento di presentazione e degustazione a buyers internazionali (Norvegia, Svezia, Danimarca, Polonia, Inghilterra, Germania, Finlandia) e giornalisti italiani delle specialità dell'area Alessandria-Asti abbinate alle eccellenze agroalimentari del territorio: grissini, salumi (cotto astigiano, nobile del Giarolo, Filetto Baciato di Ponzone), formaggi (Roccaverano, Montèbore), dolci artigianali (torta di nocciole, amaretti di Mombaruzzo, Baci di dama) in abbinamento ai vini protagonisti dei soggetti presenti in Douja: Barbera d'Asti e Vini del Monferrato, Asti spumante e Moscato, Vini Bio, Vermouth e Grappa.
Relatori: Edoardo Raspelli (Rai), Beppe Gandolfo (Mediaset) e Pier Ottavio Daniele (La Stampa) accompagnati da un traduttore con l'intervento di Istituzioni, dell'Atl e dell'Associazione de I Paesaggi vitivinicoli di Langhe, Roero e Monferrato.
Seguirà alle 20.00 cena ad inviti presso Cascina del Racconto.

PIAZZA SAN SECONDO
A cura di Piemonte Land of Wine e Consorzi di Tutela soci.

Ore 18.00 – 24.00 Degustazione selezione vini Piemonte in Douja.
Costi e dettagli sul Programma Generale.

Ore 21.30 **MAXFRESH Dj set** – il Dj astigiano accompagnerà la serata con sonorità che spaziano dal funky all'house music.

PALAZZO GASTALDI – Piazza Roma, 10
A cura del Consorzio per la tutela dell'Asti.

Ore 18.00 – 24.00 Degustazioni di Asti Spumante e Moscato d'Asti DOCG in purezza e in miscelazione e piatti "Note fruttate".
Costi e dettagli sul Programma Generale.

Ore 20.30 – Cena Asti Vibe: involtini di zucchine alla menta e hummus di barbabietola con crostini, cous cous di verdure e frutta secca con chicchi di melograno;,spiedini di Fassona con pancetta e albicocche, cheesecake ai lamponi con abbinamento vini: € 35
Su prenotazione, mail: consorzio@astidocg.it.

PALAZZO ALFIERI – Corso Vittorio Alfieri, 375
A cura del Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato.

Ore 18.00 – 24.00 **Banchi di assaggio** con oltre 150 etichette di vini rossi, bianchi, spumanti e vini dolci, food truck con proposte stuzzicanti e ristorantino interno con menù tipico piemontese a cura della Scuola Alberghiera AFP Colline Astigiane.

Dalle ore 19,00 **Masterclass aperta** al pubblico: Roccaverano DOP in tre stagionature in abbinamento con **Cortese dell'Alto Monferrato DOC, Freisa d'Asti DOC e Barbera d'Asti DOCG Superiore.**
Prenotazioni e info: eventi@viniastimonferrato.it
Tel. 0141324368. (dalle ore 08:30 alle ore 13:00 e dalle ore 14:00 alle ore 17:30)

PIAZZA ROMA
A cura dell'Unione Industriale di Asti in collaborazione con il Consorzio del Vermouth di Torino.

Ore 18.00 – 24.00 Degustazioni di oltre 50 tipologie di Vermouth in purezza e in miscelazione con selezione di finger food salati.
"Degustando": Vermouth di Torino Ambrato in abbinamento con piccola pasticceria dolce.
Costi e dettagli sul Programma Generale.

Ore 21.00 **CLAUDIO AND AMIS:** una serata musicale in compagnia di amici e colleghi, dove ci saranno improvvisazioni e jam session con altri musicisti tra cui Felice Reggio. Claudio Cavallo (batteria), Beppe Lombardi (basso elettrico), Carlo Piazza (chitarra), Giuseppe Molino (tastiera), Aldo Caramellino (trombone), Massimo Ferraris (clarinetto).

CASCINA DEL RACCONTO – Via Giuseppe Maria Bonzanigo, 46
A cura dell'Associazione Produttori del Vino Biologico del Piemonte.

Ore 18.00 – 24.00 Degustazione Vini Bio del Piemonte: a bicchiere € 4 o € 6 in base alla tipologia.

Ore 20.00 **Vini Bio e Pizza d'autore**. Freisa d'Asti, Ovada, Albugnano Bio e la Pinsa, Pala Romana e Pizza Contemporanea con le farine del Molino Signetti. Durante la serata: **Incontro con la delegazione di buyers internazionali** e **Presentazione del progetto: "Il treno delle vigne"**, la linea ferroviaria sostenibile Asti-Acqui attraverso il paesaggio vitivinicolo riconosciuto dall'Unesco Patrimonio Mondiale dell'Umanità, con l'Assessore all'Agricoltura della Regione Piemonte Marco Protopapa e l'Assessore regionale ai Trasporti e Infrastrutture Marco Gabusi. Conferimento del **premio Barbateller a Beppe Gandolfo**, giornalista Mediaset.

PALAZZO DEL MUNICIPIO DI ASTI – Piazza San Secondo – Atrio

A cura del Consorzio Tutela Grappa del Piemonte e Grappa di Barolo, in collaborazione con ANAG.

Ore 18.00 – 24.00 Degustazione cocktail a base grappa a cura de Il Confessionale Mix Bar. Singolo cocktail: € 5.

Ore 19.00 – 20.00 DOUJA in ONDA e Dj set con TOradio e Marco Fedele: interviste, wine news, ospiti, giochi, musica, diretta social sulle pagine fb della Douja.

SALA GIANNI BASSO TEATRO ALFIERI – Via Teatro Alfieri, 2

A cura del Consorzio Tutela Grappa del Piemonte e Grappa di Barolo.

Ore 21.00 **Degustazione guidata di 4 grappe abbinate al cioccolato**: € 10 a persona – **Su prenotazione** al numero 335.7040378 o alla mail info@consorziograppapiemontebarolo.it.

ENOTECA DELLA DOUJA – Piazza San Secondo, Palazzo del Municipio – Piano Terra

A cura di Piemonte Land of Wine e Consorzi di Tutela soci.

Ore 18.00 – 24.00 I vini di Piemonte in Douja da scegliere ed acquistare.

PALAZZO MAZZETTI – Corso Vittorio Alfieri, 357

Ore 10.00 – 18.00 Mostra: "TRE MOSTRE PER UN FOTOGRAFO. Enzo Isaia"– **Prenotazioni** e info: 0141.530403.

GIOVEDÌ 14 SETTEMBRE

CAMERA DI COMMERCIO – PALAZZO BORELLO – Piazza Medici, 8

A cura dell'Azienda speciale della Camera di Commercio di Alessandria-Asti.

Ore 18.30 **TALK IN CAMERA – Dai Righeira al Vino: "Vamos alla vigna"**. Un talk che ripercorrerà la carriera di Johnson Righeira. Durante l'intervista Marco Lombardi, giornalista e critico cinematografico, assocerà, con la Cinegustologia, i singoli brani dei Righeira ai vitigni della Douja e al vino prodotto da J. Righeira: Erbaluce di Caluso "Kutu". Introduzione a cura di **Marco Fedele**, autore e conduttore radiofonico.

PIAZZA SAN SECONDO

A cura di Piemonte Land of Wine e Consorzi di Tutela soci.

Ore 18.00 – 24.00 Degustazione selezione vini Piemonte in Douja. *Costi e dettagli sul Programma Generale.*

Ore 19.00 – 20.00 DOUJA in ONDA e Dj set con TOradio e Marco Fedele: interviste, wine news, ospiti, giochi, musica, diretta social sulle pagine fb della Douja.

Ore 21.00 **I 5 SENSI DEL VINO: LA VISTA** – Incontro con Enrico Pandiani, scrittore noir. Il piacere di ritrovarsi in un'atmosfera intima e chiacchierare di libri e tecniche di narrazione davanti a un bicchiere, degustando a piccoli sorsi e parole. Il Vino è come in un Noir: non lasciatevi ingannare dagli indizi al primo assaggio. Modera Paola Gula scrittrice, autrice, sommelier e food lover.

PALAZZO GASTALDI – Piazza Roma, 10

A cura del Consorzio per la tutela dell'Asti.

Ore 18.00 – 18.30 e 20.00 – 24.00 Degustazione Asti e Moscato d'Asti DOCG in purezza e in miscelazione e piatti "Note fruttate".

Ore 18.30 – 20.00 Degustazione Asti DOCG e assaggi di pizza con Fulvio Marino: € 10 – **Su prenotazione**: consorzio@astidocg.it *Costi e dettagli sul Programma Generale.*

PALAZZO ALFIERI – Corso Vittorio Alfieri, 375

A cura del Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato.

Ore 18.00 – 24.00 **Banchi di assaggio** con oltre 150 etichette di vini rossi, bianchi, spumanti e vini dolci, food truck con proposte stuzzicanti e ristorantino interno con menù tipico piemontese a cura della Scuola Alberghiera AFP Colline Astigiane.

Dalle ore 19.00 **Masterclass aperta** al pubblico: Nocciola Piemonte IGP in due versioni incontra le denominazioni **Terre Alfieri Arneis DOCG e Malvasia di Castelnuovo Don Bosco DOC**.
Prenotazioni e info: eventi@viniastimonferrato.it
Tel. 0141324368. (dalle ore 08:30 alle ore 13:00 e dalle ore 14:00 alle ore 17:30)

PIAZZA ROMA

A cura dell'Unione Industriale di Asti in collaborazione con il Consorzio del Vermouth di Torino.

Ore 18.00 – 24.00 Degustazioni di oltre 50 tipologie di Vermouth in purezza e in miscelazione. **"Degustando"**: Vermouth di Torino rosso in abbinamento con piccola pasticceria dolce.
Costi e dettagli sul Programma Generale.

Ore 21.00 **CURLY PEOPLE**: raffinato trio che propone cover di bossa nova, pop, musica d'autore e jazz. Mariella Agozzino (voce), Beppe Rosso (chitarra), Cristiano Bosi (chitarra)..

CASCINA DEL RACCONTO – Via Giuseppe Maria Bonzanigo, 46

A cura dell'Associazione Produttori del Vino Biologico del Piemonte.

Ore 18.00 – 24.00 Degustazione Vini Bio del Piemonte: a bicchiere € 4 o € 6 in base alla tipologia.

Ore 19.00 **Vini Bio Pizza e Focaccia d'autore**. Asti spumante, Erbaluce di Caluso, Monferrato Nebbiolo Bio e Focaccia genovese con le farine del mulino Signetti. 3 vini e degustazioni di pizza e focaccia: € 20 – **Su prenotazione** entro le ore 12 del giorno precedente, tel. 329 2284049.

PALAZZO DEL MUNICIPIO DI ASTI – Piazza San Secondo – Atrio

A cura del Consorzio Tutela Grappa del Piemonte e Grappa di Barolo, in collaborazione con ANAG.

Ore 18.00 – 24.00 Banco d'assaggio dei prodotti delle distillerie del Consorzio. Una degustazione in purezza: € 2.

ENOTECA DELLA DOUJA – Piazza San Secondo,
Palazzo del Municipio – Piano Terra
A cura di Piemonte Land of Wine e Consorzi di Tutela soci.

Ore 18.00 – 24.00 I vini di Piemonte in Douja da scegliere ed acquistare.

PALAZZO MAZZETTI – Corso Vittorio Alfieri, 357

Ore 10.00 – 18.00 Mostra: "TRE MOSTRE PER UN FOTOGRAFO. Enzo Isaia"– **Prenotazioni** e info: 0141.530403.

VENERDÌ 15 SETTEMBRE

CAMERA DI COMMERCIO – PALAZZO BORELLO – Piazza Medici, 8
A cura dell'Azienda speciale della Camera di Commercio di Alessandria-Asti.
Wine Masterclass a cura di Piemonte Land of Wine e Consorzi di Tutela soci.

Ore 18.30 Wine Masterclass: L'**ALTA LANGA DOCG** incontra il **TRENTO DOC** e l'**OLTREPO' DOCG.**

Ore 20.00 Wine Masterclass: Il **DOLCETTO** incontra il **NERO D'AVOLA**
Costo di partecipazione per singola masterclass: €15 a persona – **Prenotazioni**: 366.9108203 – info@piemonteland.it

PIAZZA SAN SECONDO
A cura di Piemonte Land of Wine e Consorzi di Tutela soci.

Ore 18.00 – 01.00 Degustazione selezione vini Piemonte in Douja.
Costi e dettagli sul Programma Generale.

Ore 20.30 **A RITMO DI VINO: DEGUSTAZIONI IN MUSICA Unconventional Tasting con Cantina Social.**
I partecipanti avranno l'opportunità di sperimentare un viaggio sensoriale in cui il gusto si fonderà con l'udito, permettendo loro di apprezzare sia la qualità dei vini piemontesi che le emozioni evocate dalla musica selezionata.

PALAZZO GASTALDI – Piazza Roma, 10
A cura del Consorzio per la tutela dell'Asti.

Ore 18.00 – 18.30 e 20.00 – 24.00 Degustazione Asti e Moscato d'Asti DOCG in purezza e in miscelazione e piatti "Note fruttate".

Ore 18.30 – 20.00 Degustazione di carpione e Moscato d'Asti DOCG, con il medico dietologo Giorgio Calabrese e la giornalista Caterina Calabrese. In collaborazione con l'associazione Astigiani.
Ore 20.00 – 24.00 Dj set "Do that dance."
Costi e dettagli sul Programma Generale.

PALAZZO ALFIERI – Corso Vittorio Alfieri, 375
A cura del Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato.

Ore 18.00 – 01.00 **Banchi di assaggio** con oltre 150 etichette di vini rossi, bianchi, spumanti e vini dolci, food truck con proposte stuzzicanti e ristorantino interno con menù tipico piemontese a cura della Scuola Alberghiera AFP Colline Astigiane.

PIAZZA ROMA
A cura dell'Unione Industriale di Asti in collaborazione con il Consorzio del Vermouth di Torino.

Ore 18.00 – 01.00 Degustazioni di oltre 50 tipologie di Vermouth in purezza e in miscelazione. *Costi e dettagli sul Programma Generale.*

Ore 19.00 – 20.00 DOUJA in ONDA e Dj set con TOradio e Marco Fedele: interviste, wine news, ospiti, giochi, musica, diretta social sulle pagine fb della Douja.

Ore 20.00 **I 5 SENSI DEL VINO: PRE-GUSTARE, allenamento sensoriale e olfattivo**. A cura de "Associazione Le Terre dei Savoia"
Quando si parla di degustazione, la parola stessa ci suggerisce quale dei nostri 5 sensi verrà utilizzato: il gusto. In realtà tutti i nostri sensi vengono stimolati in un'esperienza così coinvolgente come una degustazione, ma spesso non ne abbiamo la consapevolezza perché, tratti in inganno dalle parole, ci focalizziamo su uno solo di essi. L'Associazione Le Terre dei Savoia, portavoce di una rete di comuni impegnati nella valorizzazione del proprio patrimonio, in collaborazione con Claudia Sepertino, esperta in Neuromarketing e Comunicazione Olfattiva, si occuperanno di preparare il pubblico alla degustazione di Vermouth, con un'introduzione alla sensorialità e con un training olfattivo che, scomponendo le materie prime principali dei vermouth, anticiperanno il piacere dell'esperienza successiva. Soffermarsi in particolare sull'olfatto ha una motivazione legata all'essenza e alle potenzialità di questo senso, che spesso viene erroneamente dato per scontato. Sarà l'occasione per scoprirne i segreti e le curiosità. Modera Paola Gula scrittrice, autrice, sommelier e food lover Con la partecipazione del Prof. Pierstefano Berta, Presidente Consorzio Vermouth di Torino.
€ 12 con tre assaggi. **Su prenotazione** entro le ore 20.00 del giorno precedente, mail: paniate@ui.asti.it

CASCINA DEL RACCONTO – Via Giuseppe Maria Bonzanigo, 46
A cura dell'Associazione Produttori del Vino Biologico del Piemonte.

Ore 18.00 — 01.00 Degustazione Vini Bio del Piemonte: a bicchiere € 4 o € 6 in base alla tipologia.

Ore 19.00 **Vini Bio e Cucina d'autore** con gli "**Osti Narranti**". Ruché di Castagnole Monferrato, Gavi, Calosso Gamba di Pernice Bio, gli antipasti di "Cascinale Nuovo" di Isola d'Asti, "Mariuccia" di Tigliole e "Santisè" di Calliano. 3 vini accompagnati da 3 antipasti d'autore: € 30 – **Su prenotazione** entro le ore 12 del giorno precedente, tel. 329.2284049.

PALAZZO DEL MUNICIPIO DI ASTI – Piazza San Secondo – Atrio
A cura del Consorzio Tutela Grappa del Piemonte e Grappa di Barolo.

Ore 18.00 – 01.00 Banco d'assaggio dei prodotti delle distillerie del Consorzio. Una degustazione in purezza: € 2.

SALA GIANNI BASSO TEATRO ALFIERI – Via Teatro Alfieri, 2
A cura del Consorzio Tutela Grappa del Piemonte e Grappa di Barolo, in collaborazione con ANAG.

Ore 21.00 **Degustazione guidata di 4 grappe con la presenza dei mastri distillatori**: €10 a persona – **Su prenotazione**: al numero telefonico 335.7040378 o alla mail info@consorziograppapiemontebarolo.it.

ENOTECA DELLA DOUJA – Piazza San Secondo,
Palazzo del Municipio – Piano Terra
A cura di Piemonte Land of Wine e Consorzi di Tutela soci.

Ore 18.00 – 01.00 I vini di Piemonte in Douja da scegliere ed acquistare.

PALAZZO MAZZETTI – Corso Vittorio Alfieri, 357

Ore 10.00 – 18.00 Mostra: "TRE MOSTRE PER UN FOTOGRAFO. Enzo Isaia"– **Prenotazioni** e info: 0141.530403.

SABATO 16 SETTEMBRE

CAMERA DI COMMERCIO – PALAZZO BORELLO – Piazza Medici, 8

A cura dell'Azienda speciale della Camera di Commercio di Alessandria-Asti.

Wine Masterclass a cura di Piemonte Land of Wine e Consorzi di Tutela soci.

Ore 18.30 Wine Masterclass: **L'ERBALUCE** ed il **CORTESE** incontrano la **GARGANEGA**.

Ore 20:00 Wine Masterclass: Il **BARBERA** incontra il **NEGROAMARO**. Costo di partecipazione per singola masterclass: € 15 persona – **Prenotazioni**: 366.9108203 – info@piemonteland.it

PIAZZA SAN SECONDO

A cura di Piemonte Land of Wine e Consorzi di Tutela soci.

Ore 11.00 – 01.00 Degustazione selezione vini Piemonte in Douja. *Costi e dettagli sul Programma Generale.*

Ore 12.00 – 13.30 DOUJA in ONDA e Dj set con TOradio e Marco Fedele: interviste, wine news, ospiti, giochi, musica, diretta social sulle pagine fb della Douja.

Ore 21.30 – **DIPINTI DI BLUES** – Nascono come quartetto nel 2010, oggi la formazione è di 5 elementi + voce. La loro musica è un mix di generazioni, che spazia dai "delta blues" delle origini al rock-blues contemporaneo.

PALAZZO GASTALDI – Piazza Roma, 10

A cura del Consorzio per la tutela dell'Asti.

Ore 11.00 – 01.00 Degustazione Asti e Moscato d'Asti DOCG in purezza e in miscelazione e piatti "Note fruttate".

Ore 19.00 – 23.00 **Dj set con Marco Langella – No Comply.** *Costi e dettagli sul Programma Generale.*

PALAZZO ALFIERI – Corso Vittorio Alfieri, 375

A cura del Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato.

Ore 11.00 – 01.00 **Banchi di assaggio** con oltre 150 etichette di vini rossi, bianchi, spumanti e vini dolci, food truck con proposte stuzzicanti e ristorantino interno con menù tipico piemontese (chiuso a pranzo) a cura della Scuola Alberghiera AFP Colline Astigiane.

Ore 12.30 Pranzo in collaborazione con l'**Associazione Culturale "Città del Sole"** presso il ristorantino interno a Palazzo Alfieri, a cura della Scuola Alberghiera AFP Colline Astigiane.

PIAZZA ROMA

A cura dell'Unione Industriale di Asti in collaborazione con il Consorzio del Vermouth di Torino.

Ore 11.00 – 01.00 Degustazioni di oltre 50 tipologie di Vermouth in purezza e in miscelazione. *Costi e dettagli sul Programma Generale.*

Ore 21.00 **PINO CASTAGNARO QUARTET**: quartetto musicale guidato dal contrabbassista Pino Castagnaro, che propone un repertorio costituito da standard jazz e brandi originali. Pino Castagnaro (contrabbasso), Gabriele Ventura (piano), Roberto Butera (batteria), Paolo Fasano (sax tenore e soprano).

CASCINA DEL RACCONTO – Via Giuseppe Maria Bonzanigo, 46

A cura dell'Associazione Produttori del Vino Biologico del Piemonte.

Ore 11.00 – 01.00 Degustazione Vini Bio del Piemonte: a bicchiere € 4 o € 6 in base alla tipologia.

Ore 19.00 **Vini Bio e Cucina d'autore** con gli "**Osti Narranti**". Arneis, Barolo e gli antipasti del "San Marco" di Canelli", "Bologna" di Rocchetta Tanaro e "Francese" di Asti. 3 vini accompagnati da 3 antipasti d'autore: € 30 – **Su prenotazione** entro le ore 12 del giorno precedente, tel. 3292284049.

PALAZZO DEL MUNICIPIO DI ASTI – Piazza San Secondo – Atrio

A cura del Consorzio Tutela Grappa del Piemonte e Grappa di Barolo, in collaborazione con ANAG.

Ore 18.00 – 01.00 Banco d'assaggio dei prodotti delle distillerie del Consorzio. Una degustazione in purezza: € 2.

ENOTECA DELLA DOUJA – Piazza San Secondo, Palazzo del Municipio – Piano Terra

A cura di Piemonte Land of Wine e Consorzi di Tutela soci.

Ore 11.00 – 01.00 I vini di Piemonte in Douja da scegliere ed acquistare.

PALAZZO MAZZETTI – Corso Vittorio Alfieri, 357

Ore 10.00 – 18.00 Mostra: "TRE MOSTRE PER UN FOTOGRAFO. Enzo Isaia"– **Prenotazioni** e info: 0141.530403.

Ore 17.00 **Presentazione di CAVEA: l'innovativo museo di Asti su vino, vermouth ed erbe aromatiche e officinali**. L'evento, organizzato dal Consorzio del Vermouth di Torino, si inserisce nelle attività della Douja d'Or 2023, che vede come gli anni passati l'importante presenza del Vermouth piemontese. Il museo, che sarà realizzato l'anno prossimo, rientra nel **rilancio del complesso di Palazzo Ottolenghi**, risorsa della Città di Asti, quale centro di forte attrattività per un approccio multiculturale alla storia e alla tradizione vitivinicola, grazie alle competenze della rete degli enti e organizzazioni che collaborano all'idea progettuale. Nell'incontro si approfondirà il percorso che porta a una esperienza multimediale sul Vermouth di Torino, sulle erbe e spezie che lo compongono e sui vini del Piemonte. **L'iniziativa è gratuita e aperta al pubblico, ma è consigliata la prenotazione** presso vermouth@vermouthditorino.org

DOMENICA 17 SETTEMBRE

CAMERA DI COMMERCIO – PALAZZO BORELLO – Piazza Medici, 8

A cura dell'Azienda speciale della Camera di Commercio di Alessandria-Asti.

Wine Masterclass a cura di Piemonte Land of Wine e Consorzi di Tutela soci.

Ore 20.00 Wine Masterclass: il **GRIGNOLINO**, il **RUCHÈ** ed il **PELAVERGA** incontrano il **CILIEGIOLO**.
Costo di partecipazione per singola masterclass: € 15 persona – **Prenotazioni**: 366.9108203 – info@piemonteland.it

DOUJA D'OR

PROMOTORI:

Camera di Commercio Alessandria-Asti – Azienda speciale della Camera di commercio di Asti per la promozione e per la regolazione del mercato

MUSEI DI ASTI

COMUNE di ASTI

REGIONE PIEMONTE

Piemonte Land of Wine – UNITED TO PROMOTE PIEDMONTESE WINES

DOCG ASTI DOCG MOSCATO D'ASTI

CONSORZIO BARBERA D'ASTI E VINI DEL MONFERRATO

Unione Industriale della Provincia di Asti

ASSOCIAZIONE PRODUTTORI DEL VINO BIOLOGICO DEL PIEMONTE

IN COLLABORAZIONE CON:

FONDAZIONE Cassa di Risparmio di Asti

BANCA DI ASTI CASSA DI RISPARMIO DAL 1842

CON IL PATROCINIO DI:

PROVINCIA di ASTI

LANGHE MONFERRATO ROERO The Home of BuonVivere

PIAZZA SAN SECONDO

A cura di Piemonte Land of Wine e Consorzi di Tutela soci.

Ore 11.00 – 24.00 Degustazione selezione vini Piemonte in Douja. *Costi e dettagli sul Programma Generale.*

Ore 16:30 Talk: Quale futuro per le D.O.C. piemontesi?
Nel ricordo di Paolo Desana, "padre" delle D.O.C., i consorzi di tutela si confrontano", ospite Andrea Desana, modera Sergio Miravalle, Presidente della testata Astigiani.

PALAZZO GASTALDI – Piazza Roma, 10

A cura del Consorzio per la tutela dell'Asti.

Ore 11.00 – 01.00 Degustazione Asti e Moscato d'Asti DOCG in purezza e in miscelazione e piatti "Note fruttate".

Ore 19.00 – 23.00 Dj set con Andrea Dekey – Landsound
Costi e dettagli sul Programma Generale.

PALAZZO ALFIERI – Corso Vittorio Alfieri, 375

A cura del Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato.

Ore 11.00 – 24.00 Banchi di assaggio con oltre 150 etichette di vini rossi, bianchi, spumanti e vini dolci, food truck con proposte stuzzicanti e ristorantino interno con menù tipico piemontese (chiuso a pranzo) a cura della Scuola Alberghiera AFP Colline Astigiane.

Ore 12.00 – I 5 SENSI DEL VINO: IL GUSTO – Masterclass con Chef stellato Marcello Trentini, "Ristorante Magorabin" Torino con le denominazioni del Consorzio – Modera Paola Gula scrittrice, autrice, sommelier e food lover. Costo di partecipazione alla masterclass € 20. **Su prenotazione** fino al 15 settembre. Mail: eventi@viniastimonferrato.it, tel. 0141324368 (dalle ore 08:30 alle ore 13:00 e dalle ore 14:00 alle ore 17:30)

Ore 19.00 – 20.00 – DOUJA in ONDA e Dj set con TOradio e Marco Fedele: interviste, wine news, ospiti, giochi, musica, diretta social sulle pagine fb della Douja.

PIAZZA ROMA

A cura dell'Unione Industriale di Asti in collaborazione con il Consorzio del Vermouth di Torino.

Ore 11.00 – 24.00 Degustazioni di oltre 50 tipologie di Vermouth in purezza e in miscelazione. *Costi e dettagli sul Programma Generale.*

CASCINA DEL RACCONTO – Via Giuseppe Maria Bonzanigo, 46

A cura dell'Associazione Produttori del Vino Biologico del Piemonte.

Ore 11.00 – 24.00 Degustazione Vini Bio del Piemonte: a bicchiere € 4 o € 6 in base alla tipologia.

Ore 19.00 Vini Bio e Cucina d'autore – Finale di AntipAsti festival – Premio Giovanni Goria ai nuovi antipasti della tradizione. 3 antipasti abbinati a 3 vini (alla cieca): € 30 – **Su prenotazione** entro le ore 12 del giorno precedente, tel. 329 2284049.
Serata dedicata al Gastronomo Giovanni Goria in occasione del **70° anniversario dell'Accademia Italiana della cucina**. In collaborazione con la **delegazione di Asti dell'Accademia Italiana della Cucina** e gli **Osti Narranti**.

PALAZZO DEL MUNICIPIO DI ASTI – Piazza San Secondo – Atrio

A cura del Consorzio Tutela Grappa del Piemonte e Grappa di Barolo, in collaborazione con ANAG.

Ore 18.00 – 24.00 Banco d'assaggio dei prodotti delle distillerie del Consorzio. Una degustazione in purezza: € 2.

ENOTECA DELLA DOUJA – Piazza San Secondo, Palazzo del Municipio – Piano Terra

A cura di Piemonte Land of Wine e Consorzi di Tutela soci.

Ore 11.00 – 24.00 I vini di Piemonte in Douja da scegliere ed acquistare.

PALAZZO MAZZETTI – Corso Vittorio Alfieri, 357

Ore 10.00 – 18.00 Mostra: "TRE MOSTRE PER UN FOTOGRAFO. Enzo Isaia"– **Prenotazioni** e info: 0141.530403.

DOUJA D'OR

PROMOTORI:

Piemonte Land of Wine

Camera di Commercio Alessandria-Asti — Azienda speciale della Camera di commercio di Asti per la promozione e per la regolazione del mercato

Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato

Musei di Asti

Comune di Asti

Unione Industriale della Provincia di Asti

Regione Piemonte

Associazione Produttori del Vino Biologico del Piemonte

IN COLLABORAZIONE CON:

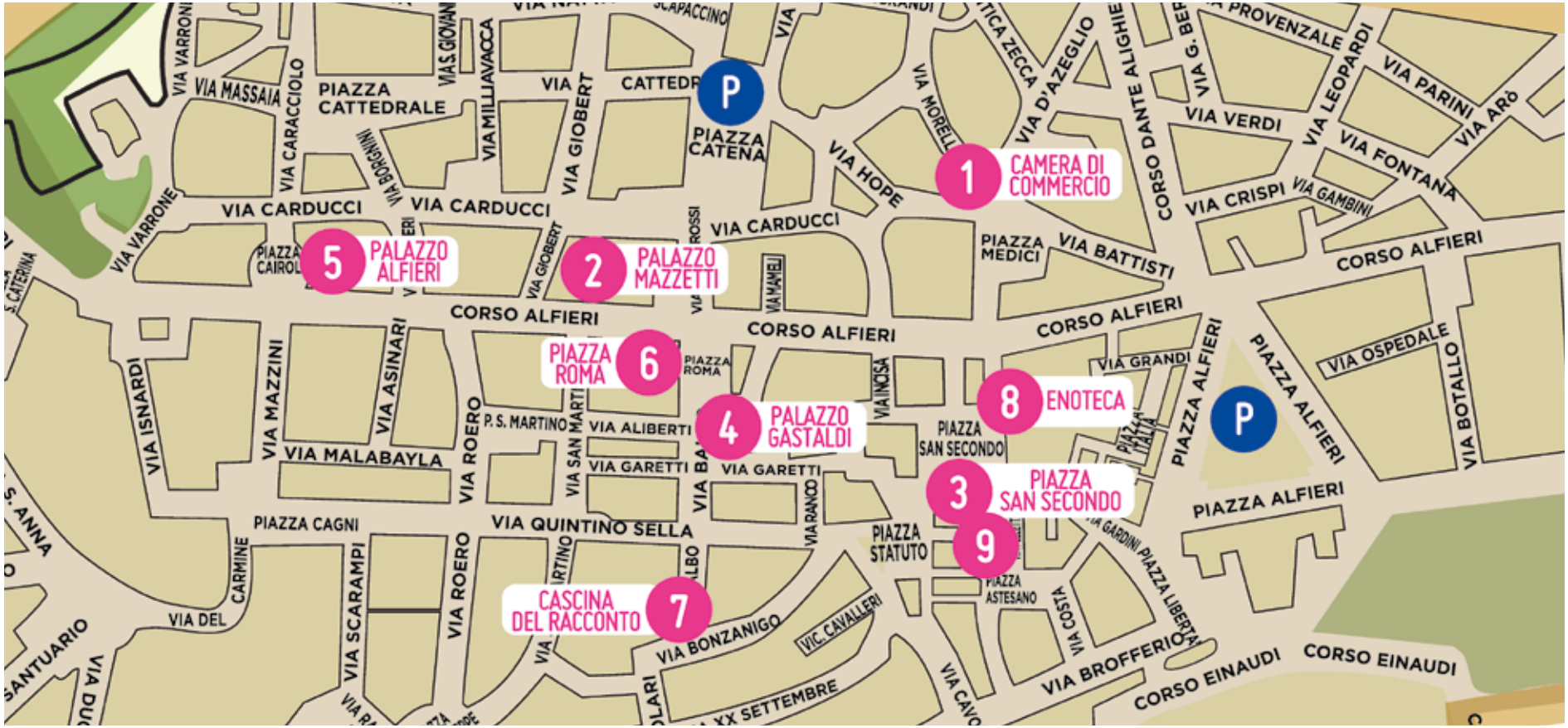
Fondazione Cassa di Risparmio di Asti

Banca di Asti

CON IL PATROCINIO DI:

Provincia di Asti

Langhe Monferrato Roero — The Home of BuonVivere



1 CAMERA DI COMMERCIO
Eventi, Talk,
Wine Masterclass

2 PALAZZO MAZZETTI
Mostra: "3 mostre per un fotografo – Enzo Isaia"

3 PIAZZA SAN SECONDO
Degustazioni a cura di Piemonte Land of Wine

4 PALAZZO GASTALDI
Degustazioni a cura del Consorzio per la tutela dell'Asti

5 PALAZZO ALFIERI
Degustazioni Food&Wine a cura del Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato

6 PIAZZA ROMA
Degustazioni dei Vermouth a cura dell'Unione Industriale di Asti

7 CASCINA DEL RACCONTO
Degustazioni a cura dell'Associazione Produttori del Vino Biologico e Osti Narranti

8 ENOTECA DELLA DOUJA
I vini di Piemonte Land of Wine da scegliere ed acquistare

9 PIAZZA SAN SECONDO
Degustazioni delle grappe a cura del Consorzio Tutela Grappa del Piemonte e Grappa di Barolo e dell'ANAG

SCOPRI IL PROGRAMMA

Ad Asti, dall'8 al 17 settembre, tutti i giorni. Per informazioni e prenotazioni: www.doujador.it

ORARI: Lunedì-Giovedì ore 18.00-24.00 • Venerdì ore 18.00-01.00 • Sabato ore 11.00-01.00 • Domenica ore 11.00-24.00