



Piemonte Land of Wine: le eccellenze vinicole del Piemonte

Asti, Piazza San Secondo – 6/15 settembre 2024

Iniziativa realizzata all'interno della Douja d'Or 2024

PROGRAMMA

Venerdì 6 e venerdì 13 settembre 18:00 – 01:00

Sabato 7 e Sabato 14 settembre 11:00 – 01:00

Domenica 8 e Domenica 15 settembre 11:00 – 24:00

Lunedì 9, Martedì 10, Mercoledì 11, Giovedì 12 settembre 18:00 – 24:00

DEGUSTAZIONI DEI VINI PIEMONTESI

Piazza San Secondo

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 €**

- [Accesso libero](#)

Le attività si svolgeranno anche in caso di pioggia, essendo previste delle coperture.

Programma intrattenimento

Contrariamente agli anni precedenti, dove si è dato un tema specifico (jazz, blues) al cartellone eventi della nostra area in Piazza San Secondo, quest'anno c'è TANTA voglia di ballare a ritmi e sonorità diverse ma tutte coinvolgenti. Per questo il nostro programma sarà

PIEMONTE LAND "VARIOUS" MUSIC!

Venerdì 6 settembre 2024

ore 21:30 - THE KITCHEN SWING BAND - *The Kitchen Swing Band propone uno spettacolo musicale con brani classici dei roaring '20s e canzoni moderne riarrangiate in chiave swing per un piacevole ascolto e con il ritmo adatto per scatenarsi sulla pista da ballo. Gli insegnanti e ballerini TKS vi coinvolgeranno in questo fantastico mondo anche se non avete mai ballato.*

Sabato 7 settembre 2024

ore 21:30 - LA CANAGLIA E IL GENTILUOMO - *La Canaglia e Il Gentiluomo è una band folk con influenze rock composta da cinque giovani musicisti che, da diversi anni, fanno vibrare le corde della loro passione attraverso ritmi incalzanti e melodie coinvolgenti. Nata con l'obiettivo di raccontare storie e far ballare, la band invita il pubblico a lasciarsi trasportare dalle note verso mondi di pirati e leggende, dove la musica si fa lotta e la voce resistenza.*

Domenica 8 settembre 2024

ore 21:30 - SLWJM - *Gli SLWJM sono un quartetto nu-soul di Asti formatosi nel 2018, che intesse la propria musica con groove travolgenti e un interplay ipnotico, lontano dai diktat stilistici della musica mainstream. A gennaio 2021 esce il loro primo album "MEGA", fra black music e r'n'b, rock e jazz/fusion, ci porteranno in un viaggio fra i brani della loro discografia e pezzi inediti.*

Giovedì 12 settembre 2024

Ore 18:00 - AperiBRACHETTO, vitigno dell'anno 2024 - WINE & COCKTAIL a cura del Piemonte nello Shaker

Il Brachetto, versatile, simpatico, friendly, declinato nelle sue versioni classiche dolci, secche, spumantizzate, è anche il protagonista di fantastici cocktail da scoprire e gustare!

Venerdì 13 settembre 2024

Ore 21:30 - EFFE String Quartet - *Le EFFE String Quartet, ensemble d'archi tutta al femminile, reinventano la tradizione del quartetto con un repertorio eclettico che va dal classico al pop e rock, includendo anche colonne sonore e tanghi argentini. Le loro performance, energiche e coinvolgenti, trasformano ogni esibizione in uno spettacolo sorprendente, capace di catturare l'attenzione del pubblico in ogni contesto, da eventi eleganti a show dal vivo. La loro versatilità musicale è il tratto distintivo che le rende uniche nel panorama delle performance internazionali.*

ENOTECA DELLA DOUJA

Piazza San Secondo – Piazza San Secondo, lato Chiesa di San Secondo

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.

- [Accesso libero](#)

Le attività si svolgeranno anche in caso di pioggia, essendo previste delle coperture.

Sabato 7 settembre 2024 l'Enoteca chiuderà alle ore 20:00

Venerdì 6, Domenica 8 settembre

Venerdì 13, Sabato 14 e Domenica 15 settembre

WINE MASTERCLASS a cura di Piemonte Land of Wine e Consorzi di Tutela, con la collaborazione di AIS Piemonte

Sala Camera di commercio di Alessandria-Asti, piazza Medici, 8

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. **Per il 2024 i nostri vitigni piemontesi ed i vini da essi originati si confronteranno con storici vitigni e vini delle principali regioni vinicole europee:** degustazioni da non perdere, davvero uniche!

Ospite d'onore nelle varie masterclass, il Brachetto eletto vitigno dell'anno 2024.

**Costo di partecipazione per singola masterclass: 20 € persona – prenotazioni: 366/9108203
info@piemonteland.it**

NON SOLO PIEMONTE: INCONTRI FRA VITIGNI E VINI D'EUROPA

Degustazioni alla cieca per scoprire divertendosi differenze e similitudini fra i vitigni piemontesi e quelli delle principali aree vinicole europee

coordinamento didattico e formazione a cura di AIS PIEMONTE

PROGRAMMA MASTERCLASS

Venerdì 6/9/2024

ore 20:00 **FREISA, GRIGNOLINO, PELAVERGA e RUCHE'** incontrano **CABERNET FRANC, CINSAUT, GRENACHE E MONDEUSE**

L'anima "rossista" del Piemonte alla corte dei grandi vitigni di Francia: non una sfida ma un incontro di scoperta in cui divertirsi a individuare il profilo di ogni varietà. Una degustazione alla cieca, partendo dalla narrazione di ogni vino, per scoprirne le principali caratteristiche.

Domenica 8/9/2024

Ore 18:00 **L'ALTA LANGA Docg** incontra i **CREMANT DI FRANCIA**

La Francia non è solo Champagne: presso ché ogni zona dell'Esagono rivendica i propri spumanti Metodo Classico, alcuni molto antichi, altri più recenti, tutti orgogliosamente territoriali: li incontreremo facendoli dialogare, alla cieca, con diverse espressioni del Metodo Classico piemontese per eccellenza.

Ore 20:00 **CORTESE, ERBALUCE, NASCETTA E BARATUCIAT** incontrano **CHARDONNAY, CHENIN BLANC, MELON DE BOURGOGNE E SAUVIGNON BLANC**

L'anima "bianchista" del Piemonte alla corte dei grandi vitigni di Francia: non una sfida ma un incontro di scoperta in cui divertirsi a individuare il profilo di ogni varietà. Una degustazione alla cieca, partendo dalla narrazione di ogni vino, per scoprirne le principali caratteristiche.

Venerdì 13/9/2024

Ore 20:00 **La BARBERA** incontra i **vini della RIOJA**

Vini generosi, potenti, orgogliosamente territoriali, insospettabili cavalieri in grado di sfidare il tempo: le Barbera del Piemonte dialogheranno, alla cieca, con i vini della Rioja, tra profumi inebrianti, colori intensi e sorsi di carattere.

Sabato 14/9/2024

Ore 18:00 **II MOSCATO BIANCO DI CANELLI** incontra i **MUSCATI DEL MONDO**

Per il Piemonte, e l'Italia, il moscato è, per antonomasia, quello "bianco", detto anche "di Canelli". Affacciandosi però sullo scenario ampelografico mondiale, sono tantissime le varietà accomunate dallo stesso nome, il più delle volte con profumi e sapori differenti, interpretati a volte in vini dolci, altre in vini secchi o liquorosi. Lo scopriremo insieme, dall'Alsazia alla Grecia.

Ore 20:00 II NEBBIOLO incontra il **PINOT NERO**

Un incontro tra le più nobili varietà a bacca nera del mondo: non una sfida, ma un dialogo tra due vitigni così lontani, eppure così vicini. Barolo, Barbaresco, Roero, incontreranno le espressioni del pinot nero in Borgogna, Alsazia e in altri luoghi d'eccellenza.

Domenica 15/9/2024

Ore 18:00 II TIMORASSO e **l'ARNEIS** incontrano il **RIESLING renano**

Spesso è il Riesling il vitigno a cui, sempre più spesso, si avvicinano le descrizioni del Timorasso e di Arneis nel calice. Siamo sicuri che sia sempre corretto? Scopriremo le grandi differenze, ed alcune similitudini, tra questi vitigni, in una degustazione alla cieca tra i calici piemontesi e le varie espressioni europee del riesling.

Ore 20:00 II DOLCETTO incontra il **GAMAY**

Due vitigni e due vini che accendono, da sempre, passioni e ispirazioni, soprattutto per la loro tradizione a tavola e profonda fedeltà al terroir. Due territori che devono ancora guadagnare le luci della meritata ribalta: colore, profumi, piacevolezza, versatilità, modernità. Li degusteremo alla cieca per scovarne similitudini e differenze.

Costo di partecipazione per singola masterclass: 20 € persona – prenotazioni: 366/9108203 - info@piemonteland.it