



Douja d'or verso il gran finale con centinaia di vini in scena

ASTI / 1

Degustazioni e mostre nei palazzi cittadini oltre a spettacoli e premi ai divulgatori

Prosegue, per tutta la settimana, il fitto calendario della cinquantaseiesima Douja d'or (nei giorni feriali, appuntamenti dalle 18) con il gran finale **sabato 17 e domenica 18**.

Palazzo Borrello, in piazza Medici, ospiterà oggi, martedì 13, "La magia del vino", aperitivo con Marco Berry, presentatore, artista e mago, e con l'imprenditore Guido Martinetti; giovedì 15, il palazzo farà da cornice all'evento "Vino ciak si gira" con Marco Lombardi, autore e conduttore Tv. Lo stesso spazio è anche sede delle *masterclass* a cura di Piemonte land of wine con il supporto di Ais Piemonte.

Presso il palazzo del Comune, in piazza San Secondo, è allestita l'enoteca della Douja con migliaia di bottiglie e oltre 500 etichette. Sempre in piazza San Secon-

do, lo stand di Piemonte land of wine propone degustazioni di vini provenienti da tutto il Piemonte in abbinamento a pasticceria secca, formaggi e salumi Dop e Igp

regionali, oltre a momenti di intrattenimento serale.

A palazzo Gastaldi, in piazza Roma, sede del Consorzio per la tutela dell'Asti spumante e del Moscato d'Asti Docg, si servono le bollicine aromatiche nelle varie tipologie e in miscelazione con

cocktail innovativi. Oltre alle degustazioni in abbinamento a piatti del territorio e alla pasticceria gourmet dell'Ampi (Associazione maestri pasticceri italiani), lo stand ospita tutte le sere spettacoli e concerti a ingresso libero.

Per celebrare il novantesimo anno di attività, il Consorzio ha inaugurato una mostra, visitabile a palazzo Mazzetti fino al 16 ottobre.

I giardini di palazzo Alfieri accolgono invece il Consor-

zio d'Asti e vini del Monferrato con un banco di assaggio di oltre 150 etichette in degustazione delle 13 denominazioni di origine sotto la tutela consortile e uno spazio dedicato ai Consorzi del Gavi e dei Colli tortonesi.

È anche presente il bistrot Douja del Monferrato, spazio gestito dalla scuola alberghiera Colline astigiane, mentre a palazzo Ottolenghi continua la rassegna del Vermouth a cura dell'Unione industriale di Asti. Grazie al supporto del Consorzio del Vermouth di Torino e ad aziende produttrici aderenti al sistema confindustriale,

sono più di cinquanta le etichette da degustare, in accompagnamento a carne cruda e salumi tipici.

Alla Cascina del racconto l'Associazione produttori del vino biologico del Piemonte propone degustazioni guidate dai produttori in abbinamento a specialità gastronomiche firmate da chef stellati, osterie storiche ed esperti delle arti bianche. Nella serata di sabato, infine, sarà conferito il premio "Barbateller-storie di vite" ai divulgatori del vino.

Manuela Zoccola



► 13 settembre 2022

