



IL SETTEMBRE ASTIGIANO Dal 9 al 18 settembre vie, piazze e palazzi del centro storico ospiteranno la 56ª edizione dell'evento enologico

La Douja D'Or mette il vino al centro

Dal 9 al 18 settembre riempirà le vie, le piazze e i palazzi del centro storico di Asti la 56ª edizione della Douja D'Or.

Location

La Camera di Commercio di Alessandria-Asti, all'interno del Palazzo Borello di piazza Medici, ospita nel pomeriggio di venerdì 9 settembre l'inaugurazione della Douja D'Or, accompagnata dalla musica dei Bandakadabra. Novità di quest'anno, l'aggiunta di due nuove postazioni: la Camera di Commercio di piazza Medici - che ospiterà le masterclass organizzate da Piemonte Land of Wine - e il Comune di Asti, in piazza San Secondo: *"Presentiamo con orgoglio questa iniziativa che quest'anno rappresenta la ripartenza. Al centro torna il vino, valore trasversale per la nostra città"*, ha detto Gian Paolo Coscia, presidente della Camera di Commercio Alessandria Asti. Sarà il palazzo del Municipio a ospitare l'enoteca con migliaia di bottiglie da tutta l'Italia. Il Consorzio per la Tutela dell'Asti Spumante e del Moscato d'Asti, nell'anno del suo 90° anniversario, tornerà alla Douja d'Or all'interno del cortile di Palazzo Gastaldi, la sua storica sede.

All'interno del cortile di Palazzo Gastaldi saranno servite nelle varie tipologie oltre che in miscelazione all'interno di gustosi e rinfrescanti cocktail.

A Palazzo Mazzetti invece inaugura la mostra "Novant'anni di bollicine. Asti Spumante-Moscato d'Asti", un viaggio storico artistico che celebra il novantesimo anniversario del Consorzio, visitabile fino al 16 ottobre 2022. Il Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato ritornerà a Palazzo Alfieri. L'Unione Industriale della Provincia di Asti sarà presente anche quest'anno alla Douja d'Or con la rassegna dei Vermouth e Vini Aromatizzati, nello storico cortile di Palazzo Ottolenghi. Nello stesso palazzo, nella Sala degli Specchi, il Consorzio Tutela Grappa del Piemonte e Grappa di Barolo darà vita a serate di degustazione guidata. Confermata la scelta della Cascina del Racconto in via Bonzanigo per l'associazione Produttori

del Vino Biologico del Piemonte.

Eventi

In calendario talk, degustazioni, masterclass, incontri, letture, spettacoli e cene.

Tra le novità, il format "Winile", un deejay set itinerante per accompagnare il vino con la musica e "Sommelier Vs Sommelier", divertenti incontri tra sommelier del vino e del cibo.

Martedì 13 settembre è la volta del "winetalk" "La Magia del Vino", un aperitivo con Marco Berry - presentatore, artista, mago, appassionato di cucina e di vino insieme all'imprenditore Guido Martinetti. Giovedì 15 l'appuntamento è invece con "Vino Ciak si gira" con Marco Lombardi, autore, conduttore tv e creatore della Cinegustologia che conduce il pubblico in un percorso alla scoperta dei vitigni della Douja associati a film e generi cinematografici.

Sarà anche presente il Wine Truck della Douja in piazza Roma per tutta la giornata di sabato 10 settembre.

Venerdì 16 settembre è in programma il convegno inerente alla sinergia del vetro con il vino e si parla con degli esperti di sostenibilità ambientale.

Altra novità di quest'anno è il contest "Sommelier vs Sommelier": incontri tra esperti del vino e del cibo per scoprire curiosità sui prodotti e provare abbinamenti inediti. Guido Castagna porta il cioccolato a confrontarsi con il Vermouth e la grappa a Palazzo Ottolenghi; alla Cascina del Racconto il riso incontra il vino biologico; il sommelier delle ostriche dialoga con quello dell'Asti e del Moscato d'Asti Docg a Palazzo Gastaldi.

Alla Cascina del Racconto, l'Associazione Produttori del Vino Biologico del Piemonte accompagna gli ospiti della manifestazione in degustazioni guidate dai produttori piemontesi in abbinamento a specialità gastronomiche firmate da chef stellati, osterie storiche ed esperti delle arti bianche. Ogni sabato sera inol-





► 2 settembre 2022

tre viene conferito il premio "Barbateller-
Storie di vite" ai divulgatori del vino.
> Manuela Caracciolo



Andrea Amalberto, Mario Sacco, Gian Paolo Coscia, Filippo Mobrìci e Lorenzo Barbero

