

Terroir Dogliani: alla scoperta di un territorio e dei suoi vini

Il 1° giugno a Dogliani, il 2 e 3 giugno a Mondovì: tre giorni di esperienze sensoriali con presentazione delle annate, degustazioni guidate, abbinamenti cibo vino, banchi d'assaggio, approfondimento sul territorio e i suoi diversi vitigni

«Nel calice, i Dogliani 2023 paiono molto luminosi e vivaci nel colore, dalla struttura leggiadra e fresca. I Dogliani Superiore 2022 si presentano dinamici e tesi nella piacevolezza in bocca» parola di Andrea Dani, docente e relatore AIS Piemonte (Associazione Italiana Sommelier).

Per chi vuole assaporare l'equilibrio del **DOCG 2023** e degustare i profili olfattivi ricchi di note fruttate del **DOCG superiore 2022**, l'appuntamento è con **Terroir Dogliani**, dal 1° giugno a Dogliani, il 2 e 3 a Mondovì, organizzato dalla **Bottega del Vino Dogliani** - consorzio tra i produttori della denominazione Dogliani DOCG. Grande protagonista sarà il Dolcetto, emblema e identità di questa parte di Langa, ma il programma di masterclass, laboratori, banchi d'assaggio proporrà anche vini nati da **altri vitigni**, una produzione che sta crescendo fra i confini del Dogliani DOCG, oltre alla ricca cultura enogastronomica del territorio doglianese.

Si comincia **sabato 1 a Dogliani** nelle suggestive cantine storiche della **Bottega del Vino**: alle 14:00 aprono i banchi di assaggio (fino alle 20:00). Parallelamente, alle 15:00 inizia il laboratorio dedicato al **Dogliani Superiore Docg 2022 e Classico 2023** accompagnato dalle carni crude, salsiccia di Bra, battuta e vitello tonnato. Segue il laboratorio **Terre Alte del Dogliani: un Nebbiolo Territoriale** accompagnato dai formaggi di pecora e capra della Langa. Nel frattempo si può visitare la **mostra del pittore Angelo Ruga** (l'introduzione alle opere esposte sarà alle 18:00, seguita da un aperitivo). La giornata si chiude con la cena nell'**Osteria Battaglino**, con quattro piatti abbinati ad annate d'archivio (prenotazione obbligatoria).

Domenica 2 la manifestazione si sposta nel medievale **Palazzo Fauzone di Montaldo a Mondovì**. Alle 11.00 c'è il laboratorio dedicato al **Riesling**, accompagnato da pesci di fiume affumicati. Alle 12.00 quello sul **Pinot Nero**, accompagnato dai salumi d'oca, mentre contemporaneamente aprono i banchi d'assaggio, fino alle 20:00. Alle 15 l'ultimo laboratorio, **Terre Alte del Dogliani per l'alta Langa**, accompagnato dalla terrina di coniglio. Alle 18:30 la presentazione del libro "**Alta Langa**" edito da Slow Food e la sera gran finale all'**Osteria Bertaina**: cena sotto i portici in Piazza Maggiore con le nuove annate dei produttori della Bottega (prenotazione obbligatoria).

La giornata di **lunedì 3** sarà riservata a operatori del settore e a giornalisti, con masterclass e approfondimenti strettamente legati al vino.

«Il dolcetto è un vitigno molto diffuso nel sud del Piemonte, ma è impossibile farlo crescere altrove, ogni esperimento in questo senso è stato vano. E il dolcetto a Dogliani si distingue dagli altri per la straordinaria combinazione di vitigno, clima, terreno, cultura e lavoro dell'uomo - commenta Nicoletta Bocca, presidente della Bottega del Vino Dogliani -. Però qui si possono coltivare altri vitigni, con risultati di assoluto interesse. A Terroir Dogliani si potranno infatti assaggiare anche vini bianchi, spumanti, rosati e rossi. E calati in una cornice incredibile bellezza, si potrà assaporare la gastronomia delle nostre terre, dai sapori semplici e antichi».

Dogliani è il territorio dei sapori, dei cibi, dei profumi, delle fiere e delle sagre, del paesaggio e degli uomini che da secoli festeggiano ogni giornata con l'omonimo vino, **un Dolcetto diverso da tutti gli altri per il suo terroir**: la combinazione di vitigno, clima, terreno, cultura e lavoro dell'uomo che concorre a definire un risultato unico e irripetibile, rappresentato dalla creazione di una DOCG.

Per informazioni: info@ildogliani.it - tel. 0173 742260

[Terroir Dogliani - Manifestazione Vino Dogliani Docg \(ildogliani.com\)](http://ildogliani.com)

I comuni del Dogliani

Dogliani è il comune che dà il nome a tutta la denominazione. La storia di questo vino è legata a Dogliani, luogo dove Luigi Einaudi, secondo Presidente della Repubblica Italiana, ha acquistato terreni e poderi diventando uno dei primi sostenitori e produttori di Dolcetto di Dogliani.

- | | | |
|--------------------------------------|-------------------------------|---|
| 1. Bastia | 8. Dogliani | 15. Niella Tanaro |
| 2. Belvedere Langhe | 9. Farigliano | 16. Piozzo |
| 3. Briaglia | 10. Igliano | 17. Rocca Cigliè |
| 4. Carrù | 11. Marsaglia | 18. Roddino |
| 5. Castellino Tanaro | 12. Monchiero | 19. San Michele Mondovì |
| 6. Cigliè | 13. Mondovì | 20. Somano |
| 7. Clavesana | 14. Murazzano | 21. Vicoforte |

La Bottega del Vino Dogliani

La Bottega del Vino Dogliani è un consorzio tra i produttori della denominazione Dogliani DOCG che ha come scopo principale la tutela e la promozione del vino.

Nata come associazione nel 1984, dieci anni dopo la creazione della Doc Dolcetto di Dogliani nel 1974, la Bottega del Vino di Dogliani era stata fortemente voluta da tutti i produttori che sentivano il bisogno di unire le forze e lavorare insieme per la giovane denominazione. Realizzata e condotta con il sostegno del comune di Dogliani, l'associazione, col tempo, è divenuta anche il luogo dove i produttori possono confrontare le loro esperienze, le prospettive della denominazione e discutere le nuove proposte legislative in una sorta di forum permanente.

Dal 2012 all'associazione si è affiancato un consorzio denominato Bottega del Vino Dogliani, costituito fra le aziende produttrici presenti in Bottega e orientato alla promozione dei vini della zona del Dogliani, divenuto dal 2005 una DOCG. Scopi del consorzio sono quelli della valorizzazione del territorio, il rafforzamento dell'immagine e della visibilità delle produzioni vitivinicole a livello nazionale e internazionale, esso si pone inoltre come nuovo interlocutore istituzionale.

Ufficio Stampa Stefano Bosco 338 932 1089 - boscostefano.press@gmail.com

Francesca Corsini 334 2037099 - FrancescaCorsiniPress@gmail.com