
 21 - 22 Giugno

 Bottega del vino di Dogliani

DOGLIANI IN CARTA

CUCINA, SERVIZIO E NUOVE OCCASIONI DI RACCONTO

Siamo felici di condividere il programma definitivo di **Terroir Dogliani 2026**, che si terrà il **21 e 22 giugno presso la Bottega del Vino di Dogliani**, con una serata *OFF* inaugurale prevista per sabato 20 giugno.

Questa edizione mette al centro il Dogliani DOCG nella sua relazione con il presente: dagli abbinamenti al servizio, dalla carta dei vini alla mescolta, fino alle nuove occasioni di consumo e valorizzazione.

La giornata di **domenica 21 giugno** sarà dedicata al rapporto tra **Dolcetto e gastronomia**, con tre masterclass pensate per mettere il vino alla prova oltre i suoi abbinamenti più consueti: la cucina libanese e levantina di **Via Beirut** (Torino), la cucina giapponese di **Musubi** (Alba) e la cucina peruviana de **La Rustica** (Torino). A moderare le degustazioni sarà **Chiara Cavalleris**, direttrice di Dissapore. L'obiettivo non è semplicemente costruire degli abbinamenti, ma mostrare come il Dolcetto possa dialogare con cucine, ingredienti e culture gastronomiche differenti, confermandosi un vino estremamente versatile e attuale.

La giornata di **lunedì 22 giugno** sarà invece dedicata agli **approfondimenti tecnici**, con degustazioni e momenti di confronto che coinvolgeranno professionisti dell'**AIS** e di **Slow Wine**. A chiudere il programma sarà il talk moderato da **Nicola Chionetti**, con il focus su opportunità di racconto e vendita del Dolcetto oggi. Il confronto coinvolgerà professionisti che lavorano sul fronte commerciale, della distribuzione e della ristorazione, con l'obiettivo di condividere esperienze e strumenti concreti per rafforzare la presenza del Dogliani DOCG nei contesti di consumo contemporanei.

Ad aprire il fine settimana sarà la **serata OFF DaVasca 25** di **sabato 20 giugno**, pensata come un momento conviviale e aperto a tutti. **Bottega del Vino** e i locali **Neh?! e Ciancè** saranno tappe di un percorso accompagnato dalla musica della **Ukulele Turin Orchestra** dedicato alla scoperta del **Dogliani DOCG en primeur**, in cui il pubblico avrà la possibilità di assaggiare l'annata 2025, prima ancora dell'imbottigliamento.

Per tutta la durata della manifestazione, sia domenica sia lunedì, sotto il porticato della Bottega del Vino saranno inoltre presenti i **banchi d'assaggio** con i vini dei produttori dell'Associazione, che permetteranno a operatori, giornalisti e appassionati di approfondire la conoscenza della denominazione attraverso un percorso di degustazione libero.

Tutte le masterclass sono **gratuite e a numero chiuso**, con **prenotazione obbligatoria** fino a esaurimento dei posti disponibili.

Gli operatori del settore e i giornalisti interessati a partecipare possono prenotare scrivendo a **terroir.dogliani@gmail.com** oppure a **info@ildogliani.it**

Per il pubblico, la prenotazione dovrà avvenire tramite form apposito sul sito della Bottega, attivo a partire dai prossimi giorni.

Inviando in allegato

- Programma in sintesi (per maggiori dettagli e info rimandiamo al sito della Bottega, in costante aggiornamento)
- Locandina dell'evento
- Pdf del comunicato

Vi aspettiamo a Dogliani il 20, 21 e 22 giugno!



Bottega del vino di Dogliani DOCG

terroir.dogliani@gmail.com



@Ildogliani

www.ildogliani.com