



terroir DOGLIANI

alla scoperta di un territorio e dei suoi vini

21 | 22 giugno 2026



Qui il programma completo dell'evento

Il Dogliani in carta

Due giorni di degustazioni guidate, talk, presentazioni annate, banchi d'assaggio e dibattiti sul Dogliani nelle carte dei vini di ristoranti, enoteche e wine bar e sul suo abbinamento con cibi inconsueti.

| Bottega del Vino | Piazza San Paolo 9 | Dogliani |
| info 0173 742260 |



eventi.ildogliani.com



Progetto finanziato con lo Sviluppo Rurale Piemonte 2023 - 2027
Intervento SRG07.1 regione.piemonte.it/svilupporurale

Si invita al consumo responsabile delle bevande alcoliche



il programma

DOMENICA 21 GIUGNO

10.30 | accoglienza

ACCOGLIENZA OSPITI

Registrazione partecipanti e introduzione alla giornata.

11.00 | masterclass

**DOGLIANI FUORI CARTA
MEZE E MEDITERRANEO ORIENTALE**

Dolcetto e cucina mediorientale contemporanea: meze, salse, piatti da condivisione e sapori intensi.

*Masterclass con Via Beirut
Modera Chiara Cavalleris, Dissapore*

13.00 | masterclass

**DOGLIANI FUORI CARTA
IZAKAYA, UMAMI E GIAPPONE**

Il Dolcetto incontra la cucina giapponese: umami, soia, miso e sapori profondi.

*Masterclass con Musubi
Modera Chiara Cavalleris, Dissapore*

15.00 | masterclass

**DOGLIANI FUORI CARTA
DALLE ANDE ALLA LANGA**

Dolcetto e cucina peruviana: lime, salse, marinature, contrasti e sapori diretti.

*Masterclass con La Rustica, Torino
Modera Chiara Cavalleris, Dissapore*

17.00 | talk

**DOGLIANI IN CARTA TRA TRATTORIA,
BISTROT E ALTA RISTORAZIONE**

Ristoratori e sommelier raccontano quali Dolcetti entrano davvero in carta, a quali prezzi e per quali occasioni di servizio.

Modera Nicola Barbato

18.30 | aperitivo

TERROIR DOGLIANI NEL BICCHIERE

Aperitivo ai banchi d'assaggio.

Banchi d'assaggio: ore 11.00 | 19.00

LUNEDÌ 22 GIUGNO

10.30 | accoglienza

ACCOGLIENZA OSPITI

Registrazione partecipanti e introduzione alla giornata.

11.00 | masterclass

**LE NUOVE ANNATE
DEL DOGLIANI DOCG
SUPERIORE 2024
E CLASSICO 2025**

Lettura delle nuove annate: zone, stili produttivi, interpretazioni e caratteristiche climatiche.

Conducono Andrea Dani e Martina Tarditi

13.00 | light lunch

LIGHT LUNCH

Il dolcetto e la grande tradizione piemontese degli antipasti.

A cura di Osteria Battaglino

14.00 | masterclass

**RETROSPETTIVA DOGLIANI
LE ANNATE 2019 E 2014**

Il Dogliani alla prova del tempo: evoluzione aromatica, struttura, acidità e traiettorie di maturazione.

Conduce Andrea Dani

16.30 | talk

**IL DOLCETTO CHE SERVE
VENDITA, RACCONTO
E NUOVE OCCASIONI**

Confronto sul Dolcetto dal punto di vista di chi lo propone, lo distribuisce e lo vende: agenti, distributori, produttori, ristoratori ed enoteche. Strumenti e idee per valorizzarlo nelle proposte dei locali.

Modera Nicola Chionetti

Banchi d'assaggio: ore 11.00 | 18.00

| Bottega del Vino | Piazza San Paolo 9 | Dogliani |
| info 0173 742260 |



eventi.ildogliani.com



Progetto finanziato con lo Sviluppo Rurale Piemonte 2023 - 2027
Intervento SRG07.1 regione.piemonte.it/svilupporurale

Si invita al consumo responsabile delle bevande alcoliche

