



COMUNICATO STAMPA

Douja d'Or 2024: **Asti, dieci giorni di celebrazioni per il vino piemontese tra degustazioni, masterclass ed eventi di successo**

Si è conclusa ieri la manifestazione storica “**Douja d'Or 2024**” sostenuta da oltre 50 anni dalla Camera di commercio di Alessandria-Asti tramite la sua Azienda Speciale, in collaborazione con numerosi partner.

Per questa edizione, dal 6 al 15 settembre 2024, il centro storico di Asti si è trasformato in una vivace festa dedicata al vino: dieci giorni di talk, degustazioni, masterclass, incontri, arte, musica e spettacolo con l'obiettivo di mostrare a turisti, addetti ai lavori e appassionati i prodotti enogastronomici del territorio e di sostenere il settore enologico, eccellenza dell'economia monferrina.

La Douja d'Or, che ha richiamato centinaia di visitatori, ha continuato ad adottare una forma diffusa e itinerante, nelle principali piazze e nei palazzi storici della città.

Gli spazi animati nella città hanno ospitato le proposte di Piemonte Land of Wine, del Consorzio per la Tutela dell'Asti Spumante e del Moscato d'Asti DOCG, del Consorzio Barbera d'Asti e vini del Monferrato, dell'Unione industriale della Provincia di Asti - Gruppo Vini e dell'Associazione produttori di vino biologico. A queste proposte, si sono affiancati gli appuntamenti organizzati da Anag Piemonte, Consorzio Tutela Grappa del Piemonte e Grappa di Barolo, Agenzia di Formazione Professionale delle Colline Astigiane - Scuola Alberghiera, oltre che le proposte culturali della Fondazione Asti Musei.

"Quest'edizione della Douja d'Or è stata ricca di appuntamenti, incontri e presentazioni dedicati al vino e agli aromatizzati. Abbiamo offerto la possibilità di degustare e conoscere i nostri prodotti piemontesi, patrimonio inestimabile della nostra storia e della nostra economia. Grazie a tutti coloro che hanno partecipato, agli espositori, ai sommelier e a tutti gli appassionati di vino. 'Dall'uva al calice' è un viaggio straordinario fatto di passione, oltre che un viaggio sensoriale che ci ha portato alla scoperta dei tesori enologici della nostra regione. Come ente camerale continueremo a tutelare e valorizzare questo patrimonio" commenta **Gian Paolo Coscia**, Presidente della Camera di commercio di Alessandria-Asti.

#doujador #doujador2024



Azienda speciale della Camera di commercio di Asti per la promozione e per la regolazione del mercato



CON IL PATROCINIO DI



IN COLLABORAZIONE CON





Camera di commercio di Alessandria-Asti

Durante i giorni della Douja, la Camera di commercio di Alessandria-Asti ha ospitato presso la propria sede di piazza Medici le otto **Wine Masterclass** - andate sold-out - organizzate da Piemonte Land of Wine, oltre che la **premiazione molto attesa del Concorso "Alambicco d'Oro 2024"**, a cura di ANAG: quest'ultimo evento si è tenuto il 9 settembre. La premiazione si è inserita all'interno del convegno "**Della Grappa e degli altri Spiriti. Sfide e opportunità per un futuro sostenibile**". È seguita la consegna degli attestati ai vincitori del 41esimo concorso "Alambicco d'Oro". Sempre il 9 settembre, alle ore 15, si è tenuta la masterclass "La grappa in miscelazione" a cura di Leonardo Veronesi, esperto Mixology. La giuria ha eletto la Distilleria Sibona vincitrice del premio speciale "Miglior punteggio complessivo" e del premio speciale "Il vestito della grappa".

La Camera di commercio di Alessandria-Asti ha ospitato il 12 settembre, sempre in piazza Medici 8 ad Asti, il **convegno molto seguito "L'etichettatura per i prodotti delle distillerie"**, organizzato dal Consorzio Tutela Grappa del Piemonte e Grappa di Barolo, sul tema delle etichette dei prodotti e sulle regole di utilizzo. L'incontro ha offerto un aggiornamento sul complesso argomento dell'etichettatura, anche alla luce del nuovo corso delle Indicazioni Geografiche.

Piemonte Land of Wine

Lo stand di Piemonte Land of Wine, in piazza San Secondo, con la novità dell'Enoteca Piemonte che ha presentato in vendita oltre 500 etichette da tutta la regione, ha registrato oltre 10mila tra degustazioni di vini e assaggi di box food. Sono state circa duemila le bottiglie vendute tra bollicine, bianchi, rosati e rossi. Successo dell'aperitivo-tributo al Brachetto d'Acqui, designato dalla Regione Piemonte vitigno dell'anno 2024, e dell'abbinamento tra vini provenienti da tutti i territori del Piemonte e prodotti tipici regionali dolci e salati accompagnati da intrattenimento serale con Dj Set e musica live tra musica classica e moderna. Riscontro positivo anche per le masterclass, con vini da vitigni piemontesi comparati a vini e vitigni europei, che hanno accolto oltre 150 partecipanti.

"Alla Douja 2024 l'area di Piemonte Land of Wine è stata, come nelle passate edizioni, un punto di riferimento per la degustazioni e gli acquisti di vini piemontesi. È stata la dimostrazione che il territorio deve parlare anche a chi lo vive e abita perché non sono scontate né conoscenza né la promozione sul mercato domestico". **Francesco Monchiero**, presidente di Piemonte Land of Wine, il superconsorzio che raggruppa i Consorzi vitivinicoli piemontesi, traccia un bilancio positivo della partecipazione alla Douja d'Or di Asti edizione 2024 e aggiunge: *"Sono certo che il futuro dei nostri vini, oltre a consolidare mercati esteri e, magari, cercarne di nuovi, sia marcare la propria presenza culturale e sociale, oltre che commerciale, sul proprio territorio. Un'azione che dobbiamo fare tutti insieme, come sistema vino del Piemonte, e noi di Piemonte Land siamo pronti"*.

#doudor #doudor2024



Azienda speciale della Camera di commercio di Asti per la promozione e per la regolazione del mercato



CON IL PATROCINIO DI



COMUNE di ASTI



IN COLLABORAZIONE CON





Consorzio dell'Asti Spumante e del Moscato d'Asti

Tremila persone, dodici appuntamenti con degustazioni e attività su prenotazione sempre sold-out. Sono questi i numeri registrati dal Consorzio dell'Asti Docg a Palazzo Gastaldi per la 58^a edizione della Douja d'Or conclusasi la scorsa domenica. Tra gli eventi di spicco, il talk inaugurale con il tennista brand ambassador dell'ente consortile Lorenzo Sonogo, la serata jazz e mixology oltre ai pairing con le ostriche, con i formaggi tipici del Piemonte e il panettone estivo senza dimenticare il tradizionale "Carpionato del mondo", che ha messo al centro la solidarietà raccogliendo fondi per l'Associazione scientifica per la terapia e la ricerca oncologica Astro.

*"La Douja d'Or si conferma uno degli appuntamenti imprescindibili per la nostra denominazione - ha commentato il presidente del Consorzio Asti Docg **Stefano Ricagno** -. Il pubblico, anche internazionale, ha apprezzato il nostro cartellone di iniziative caratterizzato da proposte versatili che hanno spaziato dai tradizionali assaggi in purezza alla mixology fino agli abbinamenti più particolari come quello con il panettone e il gelato al Moscato d'Asti. L'Asti Docg si dimostra così un prodotto sempre più capace di intercettare le nuove tendenze e i gusti di tutti i consumatori, anche quelli più esigenti".*

Consorzio del Barbera d'Asti e Vini del Monferrato

La prima edizione del Barbera D'Asti Wine Festival ha proposto dal 6 al 15 settembre un calendario ricco di appuntamenti dedicati alla Barbera, tra Palazzo Michelerio e Palazzo Alfieri.

La prima parte dell'evento, sotto la direzione artistica di Luciano Ferraro – vicedirettore del Corriere della Sera, media partner dell'evento ha visto alternarsi prestigiosi ospiti del mondo della cultura, dell'economia e dell'arte. Dal 9 al 15 settembre il Festival è proseguito, sotto la guida del Consorzio, con interessanti masterclass tenute da illustri relatori nazionali e internazionali. Più di 25 banchi di assaggio a disposizione dei visitatori hanno dato vita a una kermesse di assoluto rilievo.

Vitaliano Maccario, Presidente del Consorzio Barbera D'Asti e Vini Monferrato dichiara: *"Siamo molto soddisfatti di questa prima edizione del Festival del Barbera D'Asti Wine Festival che ha visto protagonisti la Barbera, i vini del Monferrato e il nostro territorio che celebra quest'anno i 10 anni dal riconoscimento come Patrimonio Unesco. Ringraziamo tutti i produttori, i partner, i sommelier e gli ospiti che sono intervenuti e hanno reso questo Festival indimenticabile. Attendiamo il 2025 per una nuova edizione ancora più ricca di contenuti".*

#doujador #doujador2024



Azienda speciale della Camera di commercio di Asti per la promozione e per la regolazione del mercato



IN COLLABORAZIONE CON





Unione industriale della Provincia di Asti - Gruppo Vini

Ancora una buona edizione per la Rassegna dei Vermouth e dei Vini Aromatizzati promossa dal Gruppo Vini dell'Unione Industriale della Provincia di Asti in collaborazione con il Consorzio del Vermouth di Torino. Sono stati serviti circa 3.500 cocktail e 1.700 Vermouth in purezza. La nuova location della Rassegna, ospitata nel Palazzo del Collegio, ha consentito l'avvio di una collaborazione con la Biblioteca Astense Giorgio Faletti grazie alla quale sono stati promossi incontri destinati all'approfondimento di temi di attualità tra economia e politica - illustri relatori Sebastiano Barisoni e Antonio Polito - e alla presentazione di libri dedicati a vicende di persone e professioni del mondo enologico astigiano. Successo anche per le serate musicali

*“La decima edizione della nostra Rassegna dei Vermouth e dei Vini Aromatizzati, ospitata quest'anno nella splendida cornice del Cortile del Palazzo del Collegio di Asti, si è confermata come uno degli appuntamenti più apprezzati della Douja d'Or - commenta il Presidente dell'Unione Industriale della Provincia di Asti **Luigi Costa** -. Oltre all'ormai consueto successo di pubblico di appassionati di questo prodotto di eccellenza che è il Vermouth di Torino sono stati molto apprezzati gli approfondimenti culturali promossi in collaborazione con la Biblioteca Astense Giorgio Faletti”.*

Associazione produttori di vino biologico

“La Douja d'Or è un appuntamento dove gli appassionati di vino piemontese hanno l'occasione di approfondire la conoscenza. L'Associazione produttori del vino Biologico ha avuto modo di divulgare e promuovere le produzioni astigiane e monferrine attraverso attività promozionali in collaborazione con il Molino Signetti e la Scuola Alberghiera di Agliano Terme e Asti. Notevole partecipazione è stata riscontrata negli eventi dedicati all'Accademia della focaccia e la cena della vendemmia in abbinamento ai vini bio” ha commentato il presidente **Enrico Rovero**.

Musei di Asti

Molto apprezzata, durante i giorni della Douja d'Or, la mostra “Carlo Carosso. Dioniso e Orfeo, poesia e colori del mito”, realizzata dalla Fondazione Asti Musei, in collaborazione con la Fondazione Cassa di Risparmio di Asti, il Comune di Asti e la Banca di Asti. La mostra di Palazzo Mazzetti, curata dal poeta Francesco Antonio Lepore, è accompagnata da un catalogo con la prima monografia critica che esplora l'intera produzione artistica dell'artista italo-greco, di padre astigiano e madre dell'isola di Samo.

Consorzio Tutela Grappa del Piemonte e Grappa di Barolo

L'attività del Consorzio Tutela Grappa del Piemonte e Grappa di Barolo alla Douja d'Or 2024 si chiude con successo e soddisfazione. Gli appuntamenti dedicati alla promozione della grappa piemontese nei diversi contesti, e ospitati negli spazi del Teatro Alfieri di Asti, hanno raggiunto lo scopo, e così anche l'importante convegno dedicato all'etichettatura dei prodotti delle distillerie, svoltosi presso la Camera di commercio di Alessandria-Asti, ha riscontrato l'interesse previsto.

#doudador #doudador2024



Azienda speciale della Camera di commercio di Asti per la promozione e per la regolazione del mercato



CON IL PATROCINIO DI



COMUNE di ASTI



IN COLLABORAZIONE CON





Considerando tutte le iniziative quasi 200 persone hanno partecipato a questi eventi di nicchia e con posti limitati, soprattutto nel caso della sala del teatro, dove i tre appuntamenti in programma non hanno potuto soddisfare le tante richieste pervenute.

Agenzia di Formazione Professionale delle Colline Astigiane - Scuola Alberghiera

Grande successo per le iniziative della Scuola Alberghiera con più di 800 passaggi per momenti di convivialità, buon vino e, soprattutto, buon cibo. Circa 500 drink realizzati dagli aspiranti barman della scuola utilizzando i prodotti dell'azienda locale Famiglia Cerutti Liquori dal 1959.

Oltre 100 commensali per la Cena a più mani con nomi noti della ristorazione astigiana, nonché ex allievi della Scuola. 110 porzioni di Sua maestà il Fritto misto alla piemontese e, per concludere, oltre 70 persone per la cena della Vendemmia, in collaborazione con gli Osti Narranti, per un omaggio al Gran Bollito della tradizione.

*“Soddisfazione per la riuscita dell'edizione 2024 della Douja - dichiara **Annalisa Conti**, Presidente del CDA dell'Agenzia Colline Astigiane -. Una scuola sul territorio e per il territorio da oltre 50 anni, che mira alla valorizzazione e alla promozione delle eccellenze locali”. “Un'importante occasione formativa per tutti gli alliev* - aggiunge **Alessandra Sozio**, Direttore della Scuola -. Un ringraziamento ai partner delle nostre iniziative poiché solo la sinergia fra tutti gli attori condurrà allo sviluppo dell'offerta turistica locale con ricadute anche sul tessuto economico”.*

Asti, 16 settembre 2024

Per ulteriori informazioni:

Ufficio Stampa Camera di commercio di Alessandria-Asti

Annalisa D'Errico | +39 349.5590935 | www.doujador.it

#doujador #doujador2024

