



"DolceVi", 21-22 novembre a Bassano del Grappa (VI)

ALTA QUALITA' ASSOLUTA LA CHIAVE DEL SUCCESSO DI UN VINO DOLCE

*Produttori, giornalisti ed esperti di marketing si confronteranno
sulle prospettive di mercato del comparto vini dolci
al più importante appuntamento del settore dell'autunno 2009*

Vicenza, 9 novembre 2009

La dolcezza della terra in un bicchiere: DolceVI. Sabato 21 e domenica 22 novembre a Bassano del Grappa (VI), nella cornice di Palazzo Bonaguro, si danno appuntamento i migliori vini dolci d'Italia. Vini dove la dolcezza raccolta dalla vite e racchiusa nei suoi grappoli è trasformata con perizia dal viticoltore, per essere preservata come tesoro prezioso, assaporata quasi fosse una medicina, degustata con attenzione, condivisa con le persone più care.

Secoli di storia racchiusi in un bicchiere, cantati da Omero, menzionati da Esiodo, esaltati dai romani che per produrli usavano tecniche praticate ancora oggi. Ippocrate, il padre della medicina, indicò i vini dolci come efficace ricostituente nelle convalescenze. La Serenissima li commercializzava in tutta Europa.

Palazzo Bonaguro ospiterà questi capolavori di maestria e tradizione viticola, dove vita e vite s'intrecciano scandendo i momenti stessi dell'esistenza. Sono prodotti che nascono da tecniche di produzione vecchie di secoli, che la moderna enologia ha saputo affinare: piccole produzioni, quantità spesso esigue che danno vini eleganti, maestosi, raffinati, che trovano nel tempo, nella pazienza, nella certosina attenzione del viticoltore le loro radici. La grande varietà di vitigni, la ricchezza di tradizioni fanno dell'Italia una realtà unica per i vini - e per i dolci in particolare -, tanto da renderli tra i più ricercati al mondo. Basti pensare a Torcolato, Recioto di Gambellara, Soave e Valpolicella, ai Vinsanti trentini e toscani, alla Malvasia delle Lipari, ai passiti

Ufficio stampa: Alpe Comunicazione
Viale Mercato Nuovo, 11 • 36100 Vicenza
Tel: 0444 1837260 • Fax: 0444 1830366
www.pertile.org • info@albertopertile.it

Consorzio Vini Vicentini
c/o Palazzo del Vino
piazza Garibaldi 1 • 36045 Lonigo (VI)
Tel. 0444 896598 • fax 0444 797231



come quello di Pantelleria, allo Zibibbo siciliano o l'Albana di Romagna passito, solo per citare i più noti.

Le sensazioni espresse dal vino dolce conquistano pure le persone che non si interessano o addirittura non bevono vino: questa seconda edizione di DolceVi è pertanto un'opportunità per per conoscere e degustare il meglio della produzione italiana dei vini dolci, assaporare prodotti unici e rarità enologiche. Gli organizzatori hanno pensato ad una manifestazione, rivolta al grande pubblico e agli operatori del settore, che sarà anche l'occasione per assaggiare le specialità dolciarie e i prodotti tipici della tradizione veneta, partecipare a convegni e Laboratori del Gusto.

Si tratta quindi di un appuntamento da non perdere per tutti gli appassionati di vini dolci, ma anche per gli addetti ai lavori che a DolceVi troveranno opportunità di confronto ed approfondimento sulla "salute" del mercato, sulle eccellenze enologiche del momento e sui migliori abbinamenti enogastronomici.

"DolceVi" è organizzato dal Co.Vi.Vi. - Consorzio Vini Vicentini e da Vicenza Qualità, Azienda Speciale della Camera di Commercio di Vicenza, con il patrocinio ed il contributo della Camera di Commercio di Vicenza, Comune di Bassano del Grappa, Provincia di Vicenza e Regione Veneto, in collaborazione con l'Associazione Italiana Sommelier (sez. Veneto), Gruppo Ristoratori Bassanesi, Slow Food del Veneto e Vicenza E'. Centrale prenotazioni alberghiere in convenzione: Vicenza Booking, tel. 0444-964380, info@vicenzabooking.com. Informazioni: info@dolcevi.it.

Per informazioni: www.dolcevi.it