



Il grande appuntamento con i migliori vini dolci d'Italia
**L'EVENTO PIU' DOLCE DELL'AUTUNNO:
"DOLCEVI"**

*Sabato 21 e Domenica 22 Novembre 2009
Palazzo Bonaguro, Bassano del Grappa (VI)*

Vicenza, 8 ottobre 2009

Nel maestoso scenario di Palazzo Bonaguro a Bassano del Grappa, cittadina in provincia di Vicenza ai piedi delle Prealpi Venete, si svolgerà, sabato 21 e domenica 22 novembre 2009, la seconda edizione di "DolceVi", evento biennale dedicato ai vini dolci. La manifestazione, rivolta al grande pubblico e agli operatori del settore, ospiterà il meglio della produzione italiana dei vini dolci.

Nelle due giornate sarà possibile degustare tutti i vini in esposizione ed, accanto a questi, assaggiare le specialità dolciarie e i prodotti tipici della tradizione veneta. Inoltre, verranno organizzati convegni, degustazioni e laboratori, che condurranno l'esperto e l'appassionato in un vero e proprio viaggio del gusto alla scoperta dei più importanti vini dolci italiani e dei migliori abbinamenti gastronomici.

Domenica 22 novembre, alle 11.00, Slow Food Veneto proporrà un laboratorio del gusto su "I Vini Santi d'Italia": degustazione di otto Vini Santi abbinati a dolci e formaggi della tradizione. Nel pomeriggio, a cura di Slow Food e i Produttori di Terra Madre, seguiranno due laboratori del gusto dal titolo "I Presidi. Le Dolcezze Perdute": alle 14.30 sul presidio della Slatko di prugne pozegaca della Bosnia Erzegovina e alle 16.00 sui presidi del cacao della Chontalpa (Messico) e cacao Nacional (Equador).

Sabato 21 e domenica 22 novembre, a cura dell'Associazione Italiana Sommelier, sarà attiva anche l'enoteca "Le Dolcezze Italiane" dove si potrà ricevere informazioni e acquistare i vini e i prodotti della gastronomia dolce presenti alla manifestazione. Sempre a cura dell'AIS, nella giornata di domenica, alle ore 16.30, si terranno le



degustazioni ufficiali dell'associazione e, alle 18.00, le selezioni per l'elezione del miglior sommelier vicentino.

Il biglietto d'ingresso di 15 euro darà diritto alla guida ai vini in degustazione, a bicchiere e portabicchiere, alla degustazione dei vini presenti ed all'accesso all'area dei prodotti gastronomici (10 euro per i soci AIS, Onav, Aei e Slowfood).

"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.

IL PROGRAMMA

SABATO 21 NOVEMBRE

- **Ore 10.30** Convegno d'apertura "L'alcol non è solo di vino. Uso e abuso - La cultura dei vini dolci". Parteciperanno alcuni rappresentanti della sicurezza stradale, della medicina riabilitativa, dell'alimentazione e nutrizionisti, alcuni protagonisti dell'enologia e della ristorazione, i responsabili regionali della programmazione ed educazione giovanile.
- **Ore 14.30-20.00** Degustazione pubblica dei vini in esposizione.
- **Ore 15.00** Convegno per giornalisti: "Dolci Dolcezze". Parteciperanno alcuni protagonisti del marketing, della stampa enogastronomica, del mondo della produzione e della "gastronomia dolce" per un'analisi delle prospettive e della situazione di mercato del comparto vini dolci e la firma del "MANIFESTO DEL VINO DOLCE": un decalogo per un'invitante e corretta somministrazione del vino dolce e una sua opportuna valorizzazione enogastronomica. A seguire,



proposte di degustazioni con i produttori di specialità dolciarie e vini dolci.
Moderatore: il giornalista enogastronomico Fabio Piccoli.

DOMENICA 22 NOVEMBRE

- **Ore 10.30-19.00** Degustazione pubblica dei vini in esposizione.
- **Ore 11.00** Laboratorio del Gusto a cura di Slow Food Veneto: "I Vini Santi d'Italia". Degustazione di otto Vini Santi abbinati ai "dolci e formaggi della tradizione". Costo di partecipazione: euro 15,00. Degustazione su prenotazione e con posti limitati.
- **Ore 14.30** Laboratorio del Gusto a cura di Slow Food e i Produttori di Terra Madre: "I Presidi. Le Dolcezze Perdute". Laboratorio sul presidio della Slatko di prugne pozegaca della Bosnia Erzegovina. Costo di partecipazione: euro 10,00. Degustazione su prenotazione e con posti limitati.
- **Ore 16.00** Laboratorio del Gusto a cura di Slow Food e i Produttori di Terra Madre: "I Presidi. Le Dolcezze Perdute". Laboratorio sui presidi del cacao: cacao della Chontalpa (Messico) e cacao Nacional (Equador). Costo di partecipazione: euro 10,00. Degustazione su prenotazione e con posti limitati.

COME ARRIVARE

Palazzo Bonaguro si trova a Bassano del Grappa (VI) in via Angarano, 77. Bassano si raggiunge molto facilmente da Padova in treno oppure uscendo dal casello autostradale di Padova proseguendo sulla strada di grande comunicazione "Valsugana".

CONTATTI

Per maggiori informazioni e prenotazioni ai laboratori contattare il Co.Vi.Vi. , Consorzio Vini Vicentini (Piazza Garibaldi, 1 Lonigo – VI - vinidocvicentini@gmail.com tel 0444/896598; fax 0444/797231) oppure consultare il sito www.dolcevi.it, info@dolcevi.it