



Le DOC protagoniste

I vini dolci vicentini a DolceVi

Una trentina le aziende viticole vicentine
che presenteranno i propri vini dolci in degustazione
il 21 e 22 novembre a Palazzo Bonaguro

Vicenza, 19 novembre 2009

DolceVi, la vetrina dei vini dolci italiani che si terrà sabato 21 e domenica 22 novembre a Bassano del Grappa nei saloni di Palazzo Bonaguro, vede i produttori vicentini protagonisti con una trentina di cantine presenti, espressione delle DOC del territorio: Arcole, Breganze, Colli Berici, Gambellara, Lessini Durello e Vicenza. L'evento rappresenta un'importante opportunità per conoscere ed apprezzare, oltre ai vini di tutto il Paese, in particolar modo il mondo dei vini dolci vicentini. E che mondo! Si tratta di vini prodotti da secoli con uve a bacca bianca: Garganega, Durella e Vespaiola, vitigni autoctoni espressione della ricchezza di tradizioni e di storia della viticoltura vicentina.

Risalgono all'epoca romana le prime testimonianze di coltivazione dell'uva nel vicentino. Considerata la passione, come ci racconta Plinio, dei romani per i vini dolci, possiamo capire come la produzione di questi vini esprima una perizia enologica che si nutre di storia. Perizia ricordata da poeti e viaggiatori come Andrea Scoto nel suo Itinerario (1610): "Il vino vi nasce in grandissima copia et è il più stimato stimato senza paragone... Vi è il dolce, et il piccante, che bacia e morde, l'aromatico e fragrante...". Cantati da Aureliano Acanti nel "Roccolo" (1754): "Il Vin Santo prelibato il dolcissimo Pasquale. Queste cose sono divine...". Tradizione enologica espressa nella sua complessità nei passiti DOC e DOCG vicentini: il Torcolato dalle sensazioni di miele di acacia e fiori, il Recioto di Gambellara dai sentori intensi e fruttati, il Durello passito dai profumi evoluti e complessi.

Sono sentori, sensazioni e profumi che raccontano di passione per la terra, di ospitalità, di borghi e tradizioni, di storie di uomini che hanno cercato di preservare e valorizzare la dolcezza della loro terra.

DolceVi è organizzato da 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.

Per informazioni: www.dolcevi.it

Nei giorni di manifestazione: 392-7990767, Skype: dolce.vi