



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

## **APPUNTAMENTO CON I VINI DOLCI**

*Convegni, degustazioni, laboratori intorno ai vini e non solo:  
per due giorni Bassano capitale del vino dolce italiano*

Vicenza, 20 novembre 2009

Cento produttori di vino provenienti da tutta Italia, con il Veneto protagonista e le aziende viticole vicentine a fare da regista dell'ospitalità: 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 che rappresentano le radici delle viticoltura. La manifestazione, rivolta al grande pubblico e agli operatori del settore, ospiterà oltre 100 blasonate etichette di aziende produttrici a livello nazionale. 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, a cui è dedicata un'area specifica, dove si troveranno riunite in degustazione la Sopressa Vicentina DOP, il Formaggio Asiago DOP, il Prosciutto Veneto DOP Berico-Euganeo, il Mandorlato, i biscotti Zaleti e il Panettone al Torcolato, fino alle grappe, al miele, al Mais di Marano e al Riso di Grumolo delle Abbadesse. 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.

La giornata di sabato 21 novembre vedrà protagonista, alle ore 10:30 un convegno d'apertura dal titolo "La qualità contro gli eccessi - La cultura dei vini dolci" a cui parteciperanno alcuni rappresentanti della sicurezza stradale, della medicina riabilitativa, dell'alimentazione, dell'enologia e della ristorazione, nonché i responsabili regionali della programmazione ed educazione giovanile. Alle 15, invece sarà la volta di un convegno rivolto ai giornalisti dal titolo "Dolci Dolcezze... e non solo" che, con la partecipazione di alcuni esponenti del mondo del marketing, della stampa enogastronomica, della produzione e della "gastronomia dolce" farà un'analisi delle prospettive e della situazione di mercato del comparto vini dolci e la firma del



“Manifesto del Vino Dolce”: un impegno solenne per un’invitante e corretta somministrazione del vino dolce e una sua opportuna valorizzazione enogastronomica. Sabato vede protagonista anche l’olio con un convegno/degustazione organizzato dal Servizio Fitopatologico della Provincia di Vicenza: si potrà fare dalle ore 17 nella saletta destinata alle degustazioni AIS (30 posti circa), si trova affianco alla sala centrale che ospiterà il convegno sul vino. Le degustazioni pubbliche, con biglietto d’ingresso a 15 euro (10 euro per gli associati AIS, Onav, Aei, Slowfood, Confcommercio e Confesercenti), saranno aperte sabato dalle 14:30 alle 20 e domenica dalle 10:30 alle 19. Inoltre, domenica 22 novembre, alle 11, 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 sui presidi del cacao della Chontalpa (Messico) e cacao Nacional (Equador). La partecipazione ai laboratori del gusto è a numero limitato e le prenotazioni si effettuano scrivendo a [info@dolcevi.it](mailto:info@dolcevi.it).

Sabato 21 e domenica 22 novembre, a cura dell’Associazione Italiana Sommelier, sarà attiva infine l’enoteca “Le Dolcezze Italiane” dove si potrà ricevere informazioni e acquistare i vini e i prodotti della gastronomia dolce presenti alla manifestazione. Domenica, alle ore 16.30, si terranno inoltre le degustazioni ufficiali dell’associazione e, alle 18.00, le selezioni per l’elezione del miglior sommelier vicentino.

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, Vicenza E’ e Banca Popolare di Vicenza. Prenotazioni alberghiere: Vicenza Booking, tel. 0444-964380, [info@vicenzabooking.com](mailto:info@vicenzabooking.com). Per informazioni: [www.dolcevi.it](http://www.dolcevi.it)

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