

## DOUJA D'OR 2015

### SERATE D'ASSAGGIO A CURA DELL'ONAV

#### PRIMA SERATA

Ore 21 - Venerdì 11 Settembre 2015

#### **Chi mangia ben campa 100 agni...**

*A cura dell'Azienda Speciale "Riviera dei Fiori" della Camera di Commercio di Imperia*

Creata dalla storia e dall'arte dei luoghi che la circondano, la Riviera dei Fiori è una terra antica. Talmente antica che i colori della natura ed i sapori della tavola si sono mirabilmente fusi, grazie alla lenta e sapiente opera dell'uomo, in una sola ed irripetibile alchimia. Durante la serata i partecipanti saranno condotti, attraverso affascinanti viaggi sensoriali, alla scoperta del gusto e degli esclusivi profumi che testimoniano delle incomparabili ricchezze di questa terra.

#### SECONDA SERATA

Ore 21 - Sabato 12 Settembre 2015

#### **Non c'è il due senza il tre...**

*A cura del Consorzio Tutela Vini Irpinia, Onav Avellino*

"Irpinia, terra da bere e da gustare". Nel racconto del Consorzio di tutela Vini d'Irpinia e di Onav Avellino diventa palese l'inscindibile legame esistente tra il territorio ed i suoi frutti. Tra questi ultimi rivestono particolare importanza i vini, da antichi vitigni, come il Fiano, il Greco ed il Taurasi. Nella serata saranno degustati in abbinamento ai saporosi piatti della tradizione irpina.

#### TERZA SERATA

Ore 21 - Domenica 13 Settembre 2015

#### **Alta Langa rosè, alte bollicine piemontesi**

*A cura del Consorzio di tutela Alta Langa e della sezione Onav di Asti*

La seconda giovinezza dell'Alta Langa, il "metodo classico" tutto piemontese, nato da un coraggioso progetto di filiera condotto da alcune tra le più celebri aziende spumantiere italiane, è la tipologia "rosè" che gode da qualche tempo di un favore crescente da parte degli appassionati delle bollicine di qualità. La serata si propone di condurre i partecipanti lungo un affascinante percorso di conoscenza di tutti gli Alta Langa rosè prodotti con uve Pinot nero. La degustazione sarà accompagnata da assaggi di Culatello e di Bra duro.

#### QUARTA SERATA

Ore 21 - Lunedì 14 Settembre 2015

#### **Eccellenze del Savonese: Vini e prodotti rari del territorio**

*A cura della Camera di Commercio di Savona*

La serata ha lo scopo di far conoscere le eccellenze agroalimentari del Savonese, abbinando alcuni tra i più prestigiosi vini della DO Riviera Ligure di Ponente con altrettanti piatti ideati da esperti chef che, nel loro percorso formativo, hanno elaborato una proposta di cucina rispettosa della tradizione ma al contempo di uno stile di vita sano, basato sulla corretta alimentazione. Sono i cuochi dei progetti "Ristorante del cuore" e "Liguria Gourmet" che hanno saputo generare il giusto appagamento dei sensi utilizzando nel modo più naturale e sostenibile le produzioni tipiche locali.

#### QUINTA SERATA

Ore 21 - Martedì 15 Settembre 2015

#### **Vernaccia di Oristano, un vino misterioso, senza regole e senza tempo**

*A cura della Camera di Commercio di Oristano e del Maestro Assaggiatore Onav Enzo Biondo.*

L'enologo Enzo Biondo, autore di un libro dedicato a questo grande vino, presenterà la storia e l'evoluzione della "Vernaccia di Oristano" accompagnando il suo racconto con la degustazione dei vini dell'Azienda vinicola Attilio Contini di Cabras (OR) e numerosi prodotti tipici della gastronomia sarda. I vini della serata: Bollicine di Vernaccia Attilio Brut, Carmis bianco secco, Vernaccia di Oristano Flor 2004, Vernaccia di Oristano Flor Riserva 1990, Vernaccia di Oristano Antico Gregori blend (60 anni), Pontis Passito di Vernaccia di Oristano. In abbinamento: Pane Carasau, Salsiccia sarda stagionata, Bottarga, Pecorino Fiore sardo, Mustaccioli.

#### SESTA SERATA

Ore 21 - Mercoledì 16 Settembre 2015

#### **Il Veneto con i suoi vini. Stile di un territorio**

*A cura delle Delegazioni Onav del Veneto*

La serata è dedicata ai vini più rappresentativi del Veneto, il cui vigneto sarà presentato dal Consigliere nazionale Onav (Delegata di Vicenza), Cristina Battorti, mentre gli altri delegati della regione presenteranno le caratteristiche delle varie aree produttive guidando la degustazione di nove diverse tipologie: Conegliano Valdobbiadene Docg, Lessini Durello Riserva 60 mesi Extra brut, Soave Superiore Docg, Tai Rosso Doc Riserva, Valpolicella Doc Superiore, Amarone della Valpolicella Docg, Moscato fior d'arancio Docg, Breganze Doc Torcolato e Gambellara Doc Vin Santo. In abbinamento verranno proposti Bigoli con l'anatra, Monte veronese e alcuni tipici dolci veneti.

#### SETTIMA SERATA

Ore 21 - Giovedì 17 Settembre 2015

### **Le diverse facce del Nebbiolo**

*A cura dell'Istituto Grappa Piemonte*

Nella tradizionale serata dedicata alla conoscenza e alla degustazione di Grappe piemontesi, l'Istituto regionale ha scelto di presentare le diverse interpretazioni della distillazione delle vinacce del più antico vitigno autoctono a bacca nera della regione. Saranno dunque presentati i distillati provenienti dai diversi territori in cui si allevano vigneti di uve Nebbiolo, da quelli celeberrimi delle Langhe a quelli, magari meno noti ma capaci di produzioni di altrettanta pregiata qualità, del Nord Piemonte. La degustazione guidata delle grappe sarà accompagnata dai piatti della gastronomia tradizionale.

#### OTTAVA SERATA

Ore 21 - Venerdì 18 Settembre 2015

### **Lombardia, da un grande passato ad un grande presente**

*A cura di Onav Lombardia*

Dai vini di lunga tradizione a quelli di una più recente, e travolgente, capacità e sapienza produttiva. La Lombardia sa offrire al consumatore un panorama tra i più diversificati e intriganti del mondo enologico nazionale. Ne parlerà in questa serata il Presidente nazionale Onav, Vito Intini, che guiderà anche la degustazione di alcune tra le più significative eccellenze enologiche della regione abbinate a specialità gastronomiche di territorio. Nel bicchiere: Franciacorta, Lugana, Oltrepò Bonarda, Sforzato e Moscato Passito Mincio Igt, Nel piatto: Salame di Varzi, Bitto stagionato, Formaggetta di Tremosine, Polpette milanesi "Mondeghili" e Torta sbrisolona.

#### NONA SERATA

Ore 21 - Sabato 19 Settembre 2015

### **Grillo & Nero d'Avola**

### **I principi dei vitigni siciliani**

*A cura dell'I.R.V.O - Istituto regionale Vini e Oli di Sicilia.*

La serata si propone di presentare la realtà produttiva di due tra i più noti e prestigiosi vitigni autoctoni siciliani, molto apprezzati in Italia e all'estero e che hanno conosciuto in tempi recenti un crescente successo presso i consumatori. Il Grillo ed il Nero d'Avola, bianco il primo e rosso il secondo, costituiscono, in purezza o in assemblaggio, uno dei principali assi portanti della pur variegatissima enologia siciliana. La degustazione, alla presenza del Commissario dell'I.r.v.o., dr. Antonino Di Giacomo Pepe e del Direttore generale dello stesso Istituto, dr. Lucio Monte, sarà condotta dall'enologo Gianni Giardina enologo I.r.v.o. e Vicepresidente nazionale Onav. In abbinamento prodotti tipici siciliani.

#### DECIMA SERATA

Ore 21 - Domenica 20 Settembre 2015

### **Lo spirito della piola piemontese, un'esperienza sensoriale di alto livello**

*A cura della Delegazione regionale Onav del Piemonte*

In Piemonte le osterie sono da sempre le "piole", un luogo, purtroppo quasi del tutto scomparso, di straordinaria aggregazione sociale che trova nel consumo condiviso di vini e cibi semplici ma gustosi la propria identità, quella che oggi qualcuno potrebbe anche definire "anima". A quest'anima si ispira la serata della Delegazione Onav del Piemonte che presenterà per l'appunto, con il contributo del Prof. Vincenzo Gerbi, Delegato Guido Raynero e della giornalista Piera Genta, i vini ed i cibi della tradizione piemontese declinati secondo i gusti dei frequentatori delle "piole", luoghi in cui si entra da estranei e si esce da amici.

#### Notizie utili:

Degustazioni di prodotti e vini tipici delle regioni italiane a 8 euro da versare all'atto della prenotazione comunque entro il 10 settembre.

Entrata su prenotazioni, fino ad esaurimento posti. E' possibile prenotare dal 1 settembre:

Onav Piazza Gorla 1 – Asti

Prenotazioni da lunedì a venerdì, dalle 8.30 alle 12.30 Tel. 0141/535259 – Fax 0141/535245 mail:

[segreteria@onav.it](mailto:segreteria@onav.it)