



Gentile Produttore,

la *Vignaioli Piemontesi*, con il contributo della *Provincia di Cuneo*, della *Provincia di Alessandria*, del *Comune di Alba*, del *Consorzio Tutela Barolo Barbaresco Alba Langhe Roero*, dell'*Enoteca Regionale Acqui "Terme e Vino"*, dell'*Associazione "I Sorì" di Diano d'Alba*, della *Bottega del Vino Dolcetto di Dogliani*, del *Consorzio per la Tutela del Dolcetto d'Ovada*, della *concessionaria "Citroën Armando"*

presenta

**la seconda edizione di
DOLCETTO&DOLCETTO,**

la degustazione alla cieca dei vini Dolcetto d'Acqui, Dolcetto d'Alba, Dolcetto d'Asti, Dolcetto Colli Tortonesi, Dolcetto di Diano, Dolcetto di Dogliani, Dolcetto d'Ovada, Dolcetto Langhe Monregalesi, che si terrà ad Alba, Ampelion (corso Enotria 2), **dal 6 all'8 settembre 2006**.

Dolcetto&Dolcetto è riservato ai giornalisti degustatori professionisti italiani e stranieri ed ai redattori di guide prestigiose, che assaggeranno e pubblicheranno i risultati delle degustazioni delle **annate 2003, 2004 e 2005**.

La manifestazione avrà inizio la mattina di mercoledì 6 settembre con un **talk show** che vedrà protagonisti giornalisti e produttori, in cui saranno dibattuti alcuni temi di attualità legati al mondo del vino Dolcetto. Al più presto verrà comunicato l'argomento preciso dell'incontro.

Le CARATTERISTICHE di Dolcetto&Dolcetto:

- **LE DEGUSTAZIONI ALLA CIECA** della mattina: mercoledì 6, giovedì 7 e venerdì 8 settembre, fino alle ore 15.00 circa, i giornalisti ospiti saranno impegnati nelle degustazioni alla cieca presso l'Ampelion (Alba, corso Enotria 2). Le bottiglie di Dolcetto, divise per DOC, verranno rese anonime e servite da un gruppo di sommelier specializzati. Alla fine della sessione di assaggio i giornalisti avranno la lista dei vini degustati, completa di nome e dati dell'azienda produttrice.

- **GLI INCONTRI POMERIDIANI E LE CENE PER PRODUTTORI e GIORNALISTI:** nei pomeriggi di mercoledì 6, giovedì 7 e venerdì 8 settembre i produttori partecipanti potranno incontrare personalmente i giornalisti, direttamente nel territorio d'origine delle varie tipologie di Dolcetto in assaggio. Sarà possibile offrire in degustazione la panoramica completa dei vini prodotti dall'azienda, senza distinzione di tipologia. Le bottiglie per la degustazione pomeridiana verranno portate personalmente dai produttori il pomeriggio stesso.

Le possibilità di incontro sono tre, legate alla zona di provenienza dei vini. Nel dettaglio:

Mercoledì 6 settembre:

ore 17.30: incontro con i produttori di **Dolcetto d'Acqui, d'Ovada, d'Asti e Colli Tortonesi** ad Acqui Terme. L'incontro con i giornalisti proseguirà con la cena offerta dall'Enoteca Regionale Acqui "Terme e Vino".

Giovedì 7 settembre:

ore 17.30: incontro con i Produttori di **Dolcetto di Diano d'Alba e Dolcetto d'Alba** a Diano d'Alba. L'incontro con i giornalisti proseguirà con la cena offerta dalla Bottega I Sorì di Diano.

Venerdì 8 settembre:

ore 17.30: incontro con i Produttori di **Dolcetto di Dogliani, Dolcetto Langhe Monregalesi, Dolcetto d'Alba** a Dogliani. L'incontro con i giornalisti proseguirà con la cena offerta dalla Bottega del Vino di Dogliani.

Onde provvedere al meglio ad ogni dettaglio organizzativo, Le chiediamo di comunicare l'adesione all'iniziativa inviando compilate tutte le schede allegate entro il 26 luglio 2006 a mezzo fax al numero 0173/362940.

Confidando nella Sua partecipazione e nel successo di questa seconda edizione, porgiamo i nostri più cordiali saluti.

Alba, 11 luglio 2006

IL PRESIDENTE
Giulio PORZIO



i Sorì di Diano





DOLCETTO & DOLCETTO 2006
PROGRAMMA
(Alba, 6 - 8 settembre 2006)

mercoledì 6 settembre:

- 09.00/11.30: talk show presso l'Aula Magna della Scuola Enologica di Alba
(corso Enotria 2)
11.30/15.30: degustazione alla cieca dei Dolcetti d'Acqui, d'Ovada, d'Asti,
Colli Tortonesi presso l'Ampelion di Alba
17.30: incontro pomeridiano produttori/giornalisti ad Acqui*
20.30: cena produttori/giornalisti ad Acqui*

giovedì 7 settembre:

- 09.00/15.00: degustazione alla cieca dei Dolcetti di Diano d'Alba e di Alba
presso l'Ampelion di Alba
17.30: incontro pomeridiano produttori/giornalisti a Diano d'Alba*
20.30: cena produttori/giornalisti a Diano d'Alba*

venerdì 8 settembre:

- 09.00/15.00: degustazione alla cieca dei Dolcetti d'Alba, di Dogliani e
delle Langhe Monregalesi presso l'Ampelion di Alba
17.30: incontro pomeridiano produttori/giornalisti a Dogliani*
20.30: cena produttori/giornalisti a Dogliani*

*Saranno comunicati in seguito i dettagli in merito al luogo di svolgimento delle degustazioni pomeridiane e delle cene.

MODALITA' DI ADESIONE

Onde provvedere al meglio ad ogni dettaglio organizzativo, Le chiediamo di volere comunicare la Sua **adesione** alla segreteria organizzativa WELLCOM inviando compilata la scheda allegata

entro e non oltre mercoledì 26 luglio p.v.

a mezzo fax al numero 0173/362940 o a mezzo posta elettronica, all'indirizzo eventi@wellcomonline.com. Le ricordiamo inoltre che la partecipazione è a numero programmato; la invitiamo pertanto a rispettare la scadenza indicata.

Alle aziende partecipanti è richiesta una **quota di adesione pari a Euro 240** (Euro 200 + Iva), valida per presentare in degustazione fino a due vini Dolcetto (d'Asti, d'Alba, di Dogliani, di Diano d'Alba, d'Acqui, Langhe Monregalesi, d'Ovada, Colli Tortonesi) delle annate 2003, 2004 e 2005.

La presentazione di un vino supplementare è possibile con un ulteriore versamento di euro 50+Iva.

La quota di partecipazione deve essere versata entro il giorno 30 agosto 2006:

- a) mediante Bonifico Bancario sul conto intestato a Vignaioli Piemontesi:
Banca d'Alba - Ag. di Castagnito - C/C 000000034088 - ABI 08530 - CAB 47020
- b) mediante consegna della quota presso gli uffici della Vignaioli Piemontesi,
in via Alba 15 a Castagnito

Ad adesione formalizzata la Vignaioli Piemontesi provvederà ad emettere regolare fattura con quietanza.

MODALITA' DI CONSEGNA DEI CAMPIONI

Vino richiesto per la degustazione alla cieca: **6 bottiglie per tipo di vino proposto.**

Il vino dovrà essere consegnato entro e non oltre il 25 agosto presso uno dei punti di raccolta segnalati nelle schede di adesione allegate, indicando chiaramente sulla scatola il nome dell'azienda e la tipologia di vino.