



Slow Food Veneto



Associazione Italiana Sommeliers del Veneto

Panificio ROSSI FEDERICO da Sorio

Loison PASTICCIERI DAL 1938



COLOMBINI

SORDATO Soluzioni Innovative per l'Enologia.



VIVETRO

Per informazioni:
www.dolcevi.it
info@dolcevi.it



Banca Popolare di Vicenza



- PARCHEGGIO CADORNA Piazzale Cadorna
- PARCHEGGIO GEROSA Viale De Gasperi
- PRATO SANTA CATERINA Via S. Caterina
- PARCHEGGIO EX-OSPEDALE Viale delle Fosse
- PARCHEGGIO LARGO PAROLINI Largo Parolini
- PARCHEGGIO FS (zona ovest) Via Fato

Ufficio Informazioni Turistiche I.A.T.
Largo Corona d'Italia, 35 - 36061 Bassano del Grappa (VI)
tel. 0424 524351 - fax 0424 525301 - ial.bassano@provincia.vicenza.it

Dolcevi

100 tra i migliori vini dolci in degustazione

Sabato 21 Novembre 2009

14:30 - 20:00

Domenica 22 Novembre 2009

10:30 - 19:00

Palazzo Bonaguoro,
Bassano del Grappa (VI)



CONSORZIO VINI VICENTINI DOC

Palazzo del Vino
Palazzo Pisani, Piazza Garibaldi, 1
36045 Lonigo (VI)
Tel. 0444 795656 - Fax 0444 797231
vinidocvicentini@gmail.com

www.i-studio.it



I migliori vini dolci del Veneto ed Italiani si incontreranno nella splendida cornice delle prealpi vicentine per un week-end nell'incantevole autunno veneto. La seconda edizione di DolceVi si svolgerà a Palazzo Bonaguro a Bassano del Grappa (Vi).

I vini dolci italiani sono tra i più ricercati del mondo e, pur nelle loro peculiarità, sanno conquistare anche il cuore e l'anima delle persone che non si interessano o addirittura non bevono vino.

Vini nobili e maestosi, cui spesso in passato venivano addirittura attribuiti poteri terapeutici, nonostante si presentino con colori e qualità diverse, sono tutti accomunati dalla stessa caratteristica: la dolcezza.

DolceVi vuole essere un'occasione unica per conoscere vini dolci e passiti da sogno, talvolta neppure presentati alle guide specializzate a causa dell'esigua disponibilità di bottiglie.

A DolceVi parteciperanno alcuni tra i migliori produttori italiani, selezionati dall'organizzazione, a garanzia della massima qualità.

Durante il dolcissimo week end sarà inoltre possibile scoprire nuovi abbinamenti e curiosità, nell'ambito di Laboratori del Gusto e degustazioni guidate.

PER IL PUBBLICO: TICKET PER LE DEGUSTAZIONI € 15,00

Per sommelier, Onav, AIS, Slowfood, Confcommercio, Confesercenti (solo esibendo la tessera associativa) ingresso ridotto a € 10,00

Il prezzo del biglietto comprende:

- bicchiere da degustazione, che resterà di proprietà dell'utilizzatore;
- guida alla degustazione;
- assaggi di gastronomia di qualità del territorio, a cura di **Vicenza Qualità**.

**Evento nell'evento in esclusiva:
vetrina dell'agroalimentare vicentino**

ALTRI EVENTI IN ESCLUSIVA

SABATO 21 NOVEMBRE E DOMENICA 22 NOVEMBRE

Nell'orario di degustazione pubblica, a cura dell'Associazione Italiana Sommelier, sarà attiva l'enoteca "**Le Dolcezze Italiane**" con informazioni per l'acquisto dei vini e dei prodotti della gastronomia dolce presentati alla manifestazione.

DOMENICA 22 NOVEMBRE

a cura dell'Associazione Italiana Sommelier:

ore 16.30 Panel dei degustatori ufficiali per la selezione dei vini vicentini

ore 18.00 **Selezione miglior sommelier vicentino**

SABATO 21 NOVEMBRE 2009

ore 10.30 Convegno d'apertura: "**La qualità contro gli eccessi – La cultura dei vini dolci**"

Protagonisti della sicurezza stradale, della medicina riabilitativa, dell'alimentazione e nutrizionisti, dell'enologia e della ristorazione a confronto.

Convegno rivolto agli studenti dell'Istituto "Remondini".

ore 14.30 **Inizio degustazione per il pubblico.**

ore 15.00 Convegno "**Dolci Dolcezze e non solo – Il Manifesto del Vino Dolce**"

Moderatore: Fabio Piccoli, giornalista enogastronomo.

A seguire: i produttori propongono le loro specialità dolciarie abbinata ai vini dolci.

Convegno rivolto alla stampa su invito.

ore 20.00 **Chiusura prima giornata.**

DOMENICA 22 NOVEMBRE 2009

ore 10.30 **Inizio degustazione per il pubblico.**

ore 11.00 Laboratorio del Gusto – Slow Food

"**I Vini Santi d'Italia**" degustazione

di otto Vin Santi abbinati ai "dolci e formaggi della tradizione" a cura di Slow Food Veneto.

Costo di partecipazione € 15,00 ; degustazione e numero limitato (Acconto di prenotazione di € 10,00)*

ore 14.30

Laboratorio del Gusto – Slow Food e i Produttori di Terra Madre i **presidi "Le Dolcezze Perdute"**

Il presidio della Slatko di prugne pozegaca della Bosnia Erzegovina. *Costo di partecipazione € 10,00 ; degustazione e numero limitato (Acconto di prenotazione di € 5,00*)*

ore 16.00

Laboratorio del Gusto – Slow Food e i Produttori di Terra Madre i **presidi "Le Dolcezze Perdute"**

I presidi del Cacao: Cacao della Chontalpa (Messico) e Cacao Nacional – (Equador). *Costo di partecipazione € 10,00; degustazione e numero limitato con prenotazione* (Acconto di prenotazione di € 5,00*)*

ore 19.00

Chiusura manifestazione.

Informazioni e prenotazioni per i laboratori e pagamento: vinidocvicentini@gmail.com o info@dolcevi.it

() versamento dell'acconto di prenotazione dei Laboratori del Gusto Consorzio Vini Vicentini Doc, Corso Fogazzaro, 37 - 36100 Vicenza clo Banca Popolare di Vicenza - Agenzia di Lonigo (VI) IBAN: IT11 C057 2860 4510 1957 0512 185*

Causale: "acconto degustazione (Vin Santi) (Slatko) (Cacao)"

La ricevuta del bonifico deve essere allegata alla richiesta di prenotazione.