

IL PROGRAMMA

Venerdì 11 settembre

Ore 17.00–18.00: **Inaugurazione della Douja d'Or** – piazza San Secondo

Ore 17.30–21.00: **Degustazioni di vini piemontesi** *a cura di Piemonte Land of Wine* – piazza San Secondo

Ore 17.30–21.00: **Degustazioni di vini del Monferrato** *a cura del Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato e Scuola Alberghiera di Agliano Terme e Asti* – Palazzo Alfieri

19.00–20.00: Masterclass **“L'Arneis incontra il mare”** a cura di Coldiretti – piazza Roma

Ore 21.00–22.30: **Masterclass “Piemonte una regione che distilla”** a cura del Consorzio Tutela Grappa del Piemonte e Grappa di Barolo – Ridotto Teatro Alfieri
Degustazione di 4 grappe con la presenza dei mastri distillatori

Sabato 12 settembre

Ore 9.15–13.00: **Douja on the Road** a cura di Asti Agricoltura
Alla scoperta del Barbera d'Asti e del Ruchè

Ore 12.00–23.00: **Apertura al pubblico dei banchi degustazioni**

Ore 18.00: **Wine Cocktail&Dj Set** a cura di Coldiretti – piazza Roma

Domenica 13 settembre

Ore 12.00–23.00: **Apertura al pubblico dei banchi degustazioni**

Ore 16.00–18.00: Talk e masterclass **Pico (Portogallo): il paesaggio del vino tra lava e oceano** *a cura dell'Associazione per il patrimonio dei Paesaggi vitivinicoli di Langhe-Roero e Monferrato*

Ore 19.00–20.00: Masterclass **Barbera e Parmigiano. Stagioniamo assieme** a cura di Coldiretti – piazza Roma

Ore 19.00–20.15: Masterclass **I Colori dell'Asti Docg** a cura del Consorzio dell'Asti Docg – Palazzo Ottolenghi

Ore 21.00–22.00: Masterclass **Barbera e Parmigiano. Stagioniamo assieme** a cura di Coldiretti – piazza Roma

Lunedì 14 settembre

Ore 17.30–23.00: **Apertura al pubblico dei banchi degustazioni**

Ore 21.00–22.30: Masterclass **La Grappa incontra il food** a cura del Consorzio Tutela Grappa del Piemonte e Grappa di Barolo – Ridotto Teatro Alfieri

Martedì 15 settembre

Ore 17.30–23.00: **Apertura al pubblico dei banchi degustazioni**

Ore 18:00–20.00: Masterclass **Fertő/Neusiedlersee: un paesaggio da scoprire a cura dell'associazione per i Paesaggi vitivinicoli dell'Unesco – piazza San Secondo**

Tra lago, vigneti, villaggi e architetture storiche, il Paesaggio Culturale del Fertő/Neusiedlersee racconta una storia di incontri tra culture che dura da oltre ottomila anni. Situato tra Austria e Ungheria, questo paesaggio transfrontaliero è il risultato di una lunga e affascinante relazione tra le comunità che lo hanno abitato e l'ambiente naturale.

Ore 19.00–20.00: **Dietro le quinte di Asti Vibes: più facile di quanto pensi**", appuntamento dedicato alla presentazione del nuovo cocktail nato dall'incontro tra l'Asti Spumante e il Vermouth di Torino – Palazzo Ottolenghi

Asti Vibes nasce dall'incontro di due eccellenze piemontesi: l'Asti Spumante DOCG e il Vermouth di Torino IGP. Fresco, aromatico e sorprendentemente semplice da preparare, è il cocktail perfetto per ogni occasione.

Mercoledì 16 settembre

Ore 17.30–23.00: **Apertura al pubblico dei banchi degustazioni**

Ore 19.00–20.00: Masterclass **Dal vino alle botaniche. Come nasce il Vermouth di Torino** a cura del Consorzio Vermouth di Torino IGP – Palazzo Ottolenghi

Degustazione guidata di tre Vermouth di Torino: Extra Dry, Bianco e Rosso. Dalla scelta del vino alle botaniche, dall'estrazione degli aromi all'assemblaggio finale: un racconto che unisce tradizione, scienza e arte, per scoprire come nasce un Vermouth di Torino.

Ore 21.00: Masterclass **La grappa nello shaker** a cura del Consorzio Tutela Grappa del Piemonte e Grappa di Barolo – Ridotto Teatro Alfieri

Giovedì 17 settembre

Ore 17.30–23.00: **Apertura al pubblico dei banchi degustazioni**

Ore 19.30 –23.00: **Sulle note della Barbera (...e non solo)** a cura di Confagricoltura Asti – **piazza Roma**

Un invito alla scoperta della cucina sostenibile e consapevole per una serata dedicata al gusto autentico e alla semplicità. In accompagnamento vini del Consorzio Barbera d'Asti e vini del Monferrato.

Ore 21.00–22.30: **Masterclass** a cura del Consorzio Vermouth Torino e Unione Industriale di Asti *L'ora del vermouth: "Vermouth e cioccolato"*

Venerdì 18 settembre

Ore 17.30–23.00: **Apertura al pubblico dei banchi degustazioni**

Ore 18.00–21.00: **Agrivan** a cura di CIA Confederazione Italiana Agricoltori – piazza Roma

Ore 19.00–20.15: Masterclass **Aroma Battle: Team Moscato d'Asti vs Team Brachetto d'Acqui!** a cura del Consorzio dell'Asti Docg

21.00–22.00: Masterclass **Tre Vermouth di Torino, sei cioccolati di Torino: una degustazione alla ricerca dell'abbinamento (im)perfetto** a cura del Consorzio Vermouth di Torino IGP – Palazzo Ottolenghi

Ore 21.00–22.30: Masterclass **Grappa&Cioccolato: magico connubio** a cura del Consorzio Tutela Grappa del Piemonte e Grappa di Barolo – Ridotto Teatro Alfieri

Sabato 19 settembre

Ore 9.15–13.00: **Douja on the Road** a cura di Asti Agricoltura

Esplorando Costigliole: dove rossi e bianchi e rosati gareggiano tra loro

Ore 12.00–23.00: **Apertura al pubblico dei banchi degustazioni**

Ore 16.00–18.00: Talk e masterclass **Tokaj (Ungheria): il vino che racconta un paesaggio** a cura dell'Associazione Paesaggi Vitivinicoli Unesco di Langhe-Roero Monferrato – piazza San Secondo

Ore 16.00–18.00: **La strada del Vermouth di Torino** a cura del Consorzio del Vermouth di Torino – Diavolo Rosso

Il Consorzio del Vermouth di Torino presenta l'ultima pubblicazione di Vermouth & Dintorni, la rivista di Bubble's, che dedica un approfondimento alla Strada del Vermouth di Torino. L'appuntamento si concluderà con la consegna del riconoscimento Ambasciatori del Vermouth, assegnato dal Consorzio a coloro che si sono distinti nel raccontare e promuovere la cultura del Vermouth di Torino.

Ore 17.30–18.30: Spettacolo **L'ABC della creatività** a cura del Consorzio del Vermouth di Torino – Diavolo Rosso

Ore 18.30–20.00: Masterclass **Ruché di Castagnole Monferrato docg, Calosso doc, Nizza docg e Canelli docg** a cura dell'Associazione dell'Associazione Produttori del Vino Biologico del Piemonte – piazza Roma

Domenica 20 settembre

Ore 12.00–21.00: **Apertura al pubblico del banco degustazioni** – piazza San Secondo

Ore 16.00–18.00: Talk e masterclass **Rotaliana Königsberg: il Giardino del Vino** a cura dell'Associazione Paesaggi Vitivinicoli Unesco di Langhe-Roero Monferrato – piazza San Secondo

*Nel cuore del Trentino, tra **Trento e Bolzano**, si apre un paesaggio fatto di vigneti, colline e montagne, dove il vino è parte integrante della storia e dell'identità delle comunità. È la **Rotaliana Königsberg**, un territorio che ama definirsi “Giardino del Vino”: un mosaico di borghi, cantine, aziende familiari e tradizioni che raccontano un modo autentico di vivere il territorio.*

Ore 18.30–20.00: Masterclass **Timorasso, Alta Langa e Gavi** a cura dell'Associazione Produttori del Vino Biologico del Piemonte – piazza Roma

La **Douja d'Or 2026** è un evento organizzato con il sostegno della **Camera di Commercio Alessandria-Asti**, il **Comune di Asti** e la **Fondazione Cassa di risparmio di Asti**, con il coordinamento dell'**Ente Turismo Langhe Monferrato Roero**, il patrocinio della **Regione Piemonte** e dell'**Associazione per i paesaggi vitivinicoli di Langhe-Roero e Monferrato** con la partecipazione del **Consorzio Piemonte Land of Wine**, il **Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato**, il **Consorzio Asti Docg e Moscato d'Asti Docg**, il **Consorzio di Tutela Vini d'Acqui**, l'**Unione Industriale della provincia di Asti** in collaborazione con il **Vermouth di Torino** e l'**Associazione Produttori di Vino Biologico**.

Sponsor: **Asp e Banca di Asti**.

In collaborazione con **Musei di Asti**, **Scuola Alberghiera di Agliano Terme e Asti – Agenzia di Formazione Professionale Colline Astigiane**, **Consorzio Tutela Grappa del Piemonte e Grappa di Barolo**, **Confcommercio Asti**, **Coldiretti** e **Campagna Amica**, **Confagricoltura Asti**, **CIA Confederazione Italiana Agricoltori**, **Diavolo Rosso**.