



# È L'ANNO DEL DOLCETTO

**Per festeggiare degnamente questo grande rosso piemontese, le quattordici Enotecche Regionali si rendono protagoniste di una due-giorni gourmet, in programma il 10 maggio a Ovada e l'11 maggio a Torino**

**THE YEAR OF DOLCETTO WINE.** To celebrate this superb Piedmontese red wine as it so richly deserves the fourteen regional wine bars are organising a two-day gourmet event on 10 May in Ovada and 11 May in Turin

Storia/story **PAOLO ANGELINI**

**L**a scelta di dedicare il 2019 al Dolcetto non è casuale, si tratta del primo progetto di questo tipo che abbraccerà tutti i territori vocati alla produzione di questo vino di grande tradizione e identità piemontese.

Quando si parla di territori vocati al vino si racconta la bellezza delle differenze, le caratteristiche, le peculiarità ambientali che la vite col suo frutto porta nel vino e si lega

con la locale cultura, le tradizioni, i paesaggi, i cibi e la cucina. La presenza della vite nel territorio Ovadese risale a tempi antichissimi, e nel corso della storia sono molte le testimonianze documentali e citazioni di autori di epoca medioevale e rinascimentale che citano il territorio di Ovada unitamente alla produzione di uva prima, e in particolare di Dolcetto, poi. Era il 2008 quando, grazie alla volontà di un gruppo di produttori, desidero-

*2019 is dedicated to Dolcetto, the first project of its kind to include all the areas where this great traditional red wine has so long been produced in Piedmont. Production areas for wines are important, because so much depends on the differences between them; their different characteristics, those quirks of nature that*

*the fruit of the vine bestows on the wine, all meshed in with local culture, traditions, landscapes, foods and cuisine. And therein lies their beauty. Vines have been cultivated in the area around Ovada since ancient times, and there are a large number of historical documents and references in contemporary*

*authors from the medieval and Renaissance periods citing Ovada in general as a wine-producing area and in particular as home to Dolcetto wine. However it was only in 2008 that a group of wine producers, intent on obtaining official recognition to enhance the potential of this superb red wine, managed to see*



### Una lunga storia / History

La presenza della vite nel territorio di Ovada risale a tempi antichissimi ed era riccamente documentata già in epoca medioevale e rinascimentale

*Vines have been cultivated in the area around Ovada since ancient times, with historical documents and references dating back to the medieval and Renaissance periods*

si di valorizzare le grandi potenzialità di questo nobile vino rosso, venne riconosciuta la denominazione Ovada Docg, denominata anche Dolcetto di Ovada Superiore che ad oggi conta al suo interno una ventina di cantine. Quattordici Enotecche Regionali, comprese nei territori di produzione del Dolcetto, faranno rete per realizzare una due giorni, 10 e 11 maggio, tesa alla valorizzazione di questo specifico vino piemontese e alla sua divulga-

zione verso un pubblico sempre più ampio e qualificato. Prologo goloso per il Dolcetto nelle diverse declinazioni a Ovada la sera di venerdì 10 maggio, mentre sabato 11 maggio appuntamento a Torino, Palazzo Reale, in occasione della Giornata Nazionale della Cultura del Vino e dell'Olio dell'Associazione Italiana Sommelier.

Per informazioni:

<https://enotecaregionaleovada.com> ■



*it granted the Ovada DOCG denomination, also known as Dolcetto di Ovada Superiore, that now groups together approximately 20 wineries.*

*Fourteen regional wine bars in the Dolcetto area have joined forces to organise a two-day*

*gourmet event on 10 -11 May to publicise this Piedmontese gem and ensure it reaches an increasingly wider and more discerning public.*

*The event opens with a gourmet evening featuring various types of Dolcetto in Ovada on Friday*

*10 May, while Saturday 11 May sees another appointment at the Palazzo Reale in Turin during the National Wine and Olive Oil Day promoted by the Italian Sommelier Association. Info: <https://enotecaregionaleovada.com>. ■*

### Dal 2008 / Since 2008.

Il Dolcetto di Ovada Superiore è una Docg che oggi conta al suo interno una ventina di cantine Dolcetto di Ovada Superiore is a DOCG wine denomination which groups together roughly 20 wineries