

Terroir Dogliani: dal Dolcetto ai nuovi vitigni

scritto da Redazione Wine Meridian | 14 Maggio 2024



Il territorio doglianese e la sua ricca cultura enogastronomica sono protagonisti di **Terroir Dogliani**, che dall'1 al 3 giugno propone un programma di masterclass, laboratori, banchi d'assaggio, dibattiti alla scoperta delle nuove prospettive enologiche della zona oltre al Dolcetto, vitigno che qui dà vita a vini straordinari per complessità, struttura ed equilibrio. Organizzata dalla **Bottega del Vino Dogliani** – consorzio tra i produttori della denominazione Dogliani DOP che si impegna principalmente nella tutela e la promozione del vino -, la manifestazione sarà infatti l'occasione per degustare le annate del **Dogliani DOP superiore 2022** e **classico 2023**, emblema e identità di questa parte di Langa. Accanto lui brilleranno vini nati da **altri vitigni**, una produzione che sta crescendo fra i confini del Dogliani DOP.

«Dogliani non è solo Dolcetto e non è solo il paese che dà il nome a tutta la denominazione. Dogliani oggi è un insieme di prospettive che si stanno aprendo grazie alle peculiarità dei ventuno comuni che compongono la DOCG – spiega **Nicoletta Bocca**, presidente della Bottega del Vino Dogliani -. *Dogliani* è un mosaico che grazie ai suoi differenti suoli, al clima più fresco dato dall'altitudine e dalla vicinanza alle montagne, grazie al suo savoir faire agricolo, sta aprendo nuove strade su vini bianchi, spumanti, rosati e rossi, che vale la pena conoscere attraverso i banchi d'assaggio e i laboratori di questo evento».

La tre giorni parte nel pomeriggio di sabato **1 giugno nella Bottega del Vino a Dogliani**, nelle suggestive cantine storiche dell'antico convento cinquecentesco affacciato sulla piazza principale del paese. **Il 2 e il 3** si sposta a **Mondovì** nel medievale **Palazzo Fauzone di Montaldo**. Ci saranno banchi di assaggio sempre aperti e parallelamente laboratori dedicati al **Dogliani superiore DOCG 2022**, al **Nebbiolo**, al **Riesling**, al **Pinot Nero**, all'**Alta Langa**, con diversi accompagnamenti, dalle di carni crude ai formaggi di capra a pecora della Langa, ai salumi d'oca e di selvaggina. La giornata di **lunedì 3** sarà riservata a operatori del settore e a giornalisti, con masterclass e approfondimenti strettamente legati al vino.

A raccontare il territorio contribuirà anche la **mostra di Angelo Ruga**, artista torinese che ha dedicato parte della sua produzione pittorica al terreno, le colture, le macchie di bosco lungo le dolci colline delle Langhe. Un paesaggio di singolare bellezza dove il **Terroir Dogliani rivendica la propria individualità**. La zona di produzione del Dogliani DOCG si trova infatti nella parte meridionale delle Langhe, più alta e fresca, vicina all'Appennino ligure e alle Alpi Marittime. È un territorio ponte tra la langa del Barolo e l'alta langa dei noccioli e della pastorizia, è una zona che accanto ai vigneti ha mantenuto altre colture come il nocciolo, i seminativi, i prati per l'allevamento, i boschi,

conservando intatte le sue qualità di caparbia e attaccamento alle tradizioni che si riflettono nei vini.

Dogliani è il territorio dei sapori, dei cibi, dei profumi, delle fiere e delle sagre, del paesaggio e degli uomini che da secoli festeggiano ogni giornata con l'omonimo vino, **un Dolcetto diverso da tutti gli altri per il suo terroir**: la combinazione di vitigno, clima, terreno, cultura e lavoro dell'uomo che concorre a definire un risultato unico e irripetibile, rappresentato dalla creazione di una Denominazione di Origine.