



Camera di Commercio
Ravenna



Ravenna, 7 luglio 2014

COMUNICATO STAMPA

Douja d'Or 2014: premiati due vini faentini.

Si scrive “Douja” e si legge “dùia”: la “Douja d'Or” è un prestigioso concorso enologico a carattere nazionale riservato ai vini DOC e DOCG che si tiene tutti gli anni a d Asti dal 1967: la douja è il termine dialettale con cui si indica un antico e panciuto boccale piemontese e ad essa è legato anche il nome della maschera settecentesca Gianduia, che deriverebbe da un furbo contadino, soprannominato *Gioann dla doja* perché nelle osterie chiedeva sempre *na doja*, cioè un boccale di vino.

Fra le bottiglie premiate nell'edizione 2014 e che potranno fregiarsi dell'ambito bollino "Douja d'Or", marchio che rappresenta l'antico contenitore insieme con tralci e grappoli disegnato da Giugiario, figurano due vini faentini: il Romagna Sangiovese Superiore Riserva 2011 “TerraGens” della Caviro e l'Albana di Romagna Passito DOCG 2010 “Ultimo giorno di scuola” dell'Istituto professionale per i Servizi per l'agricoltura e lo sviluppo rurale.

“È un riconoscimento importante – afferma Giordano Zinzani, direttore Enologia Caviro – che dimostra la qualità raggiunta dalle produzioni del mondo cooperativo locale. Il “Terragens” Riserva nell'ultimo periodo ha ricevuto altri premi, fra cui il maggior punteggio per la tipologia “riserva” al Concorso Vino del tribuno”

Un ulteriore successo anche per il pregiato e pluridecorato Albana passito di Romagna DOCG "Ultimo giorno di scuola" dell'Istituto sul colle Persolino, che non è nuovo alla partecipazione a concorsi e ai successi (ultimamente è rientrato nella rosa delle eccellenze della guida "Emilia Romagna da bere e da mangiare 2014/2015"): è il frutto del lavoro di studenti e operatori della scuola che vedono così riconosciuto il loro impegno e la loro passione.

La manifestazione viene realizzata dall'Azienda speciale della Camera di commercio di Asti, sotto l'egida del ministero per le Politiche agricole alimentari e forestali, per promuovere la conoscenza e l'apprezzamento delle migliori produzioni vitivinicole italiane.

