



Costigliole d'Asti, 25 ottobre 2023

ROSSO BARBERA, QUARTA EDIZIONE
3 - 6 NOVEMBRE 2023
CASTELLO DI COSTIGLIOLE D'ASTI

Il Comune di Costigliole d'Asti, in collaborazione con il **Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato**, **l'Associazione produttori "Noi di Costigliole"**, con i patrocini del Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste, della Regione Piemonte, della Provincia di Asti, della Fondazione CR ASTI e dei Paesaggi Vitivinicoli di Langa, Roero e Monferrato è lieto di presentare l'edizione **2023** di RossoBarbera. La manifestazione, imperniata sul vitigno che da sempre è simbolo di Piemonte vitivinicolo, non poteva che nascere e svilupparsi nel comune più vitato della nostra regione a livello di denominazione e con più di 220 aziende dedite alla vinificazione.

Giunta alla quarta edizione, rappresenta il più grande banco d'assaggio dedicato al vitigno Barbera e si svolgerà, quest'anno, **dal 3 al 6 novembre** 2023. Ormai consolidata nel panorama vitivinicolo regionale e nazionale, la rassegna costigliolese si articola in molteplici attività, veri e propri eventi nell'evento e propone, in questa edizione, circa 200 aziende con più di 300 vini in degustazione.

I banchi d'assaggio con i percorsi di degustazione gestiti dai sommelier di AIS Piemonte, delegazione di Asti, rimangono il fulcro della manifestazione. Ulteriormente arricchiti nella presentazione, gli ormai tradizionali **Territori del Barbera**, beneficiano di supporti video, grafici e digitali per esaltare la visibilità e approfondire la conoscenza sul mondo del vino simbolo del nostro territorio.

Tra gli incontri di degustazione, spiccano tre momenti di rilevante importanza. Il primo: **Lady B**, degustazione dedicata alle donne della Barbera e omaggio a Marisa Leo, "donna del vino", professionista del settore viticolo che lavorava per la cantina Colomba Bianca Mazara del Vallo, vittima di femminicidio. L'evento comprende una raccolta fondi in favore dell'associazione Palma Vitae di Partanna che si occupa delle donne in difficoltà. E poi due altre degustazioni guidate proposte sotto il cappello di **Barbera Academy** e precisamente: **Barbera, Versatilità e Freschezza** con etichette che spaziano dal metodo classico al passito e **Barbera, Quattro Territori, un'Uva, Quattro Volti**: Costigliole d'Asti, Monleale, Castellinaldo e Nizza.



Tra le novità dell'edizione 2023 riportiamo **Dolce & Barbera**, con il nostro vino che incontra la pasticceria e la partecipazione dei pasticceri della Federazione Internazionale di Pasticceria Gelateria Cioccolateria che organizzano demo e degustazioni sul posto.

Domenica 5 si apre la **Torre dei Profumi**, una serie di esperienze interattive per avvicinarsi o perfezionare la percezione del profumo del vino. In collaborazione e grazie all'esperienza dei ricercatori del CREA di Asti - Centro di Ricerca Viticoltura ed Enologia nel campo dell'analisi degli aromi.

Quest'anno, infine, partecipano alcune cantine produttrici di Barbera dall'estero e c'è il **Cooking Tour** che prevede collegamenti on line con ristoranti del Giappone, del Brasile e di Taiwan dove lavorano ex-allievi dell'**ICIF** (ItalianCulinary Institute for Foreigners) di Costigliole d'Asti che realizzeranno un menu piemontese abbinato alla Barbera.

In merito alla selezione di Barbera estere, **RossoBarbera** si propone di omaggiare l'uva che ha accompagnato in nostri emigranti ai quattro angoli del globo e che significava piantare un po' di terra piemontese, lontano da casa. Un riferimento sicuro, anche emozionale per coloro che, obbligati dalle difficoltà della vita, dovettero abbandonare casa natia e affetti. Proprio a loro e agli stupendi vini originati dal vitigno Barbera che impreziosiscono cantine dei due emisferi è dedicata l'edizione 2023. Probabilmente il più adattabile tra i vitigni piemontesi, l'unico che si ritrova in differenti condizioni pedoclimatiche, a diverse latitudini con produzione di vini sempre interessanti, diversi nell'essenza, spiccatamente legati al territorio di coltivazione, con il comune territorio di quelle che sono le caratteristiche intrinseche dell'uva: elevata acidità, buona componente polifenolica e discreta dotazione tannica.

Per il secondo anno, poi, **Pianeta Grappa**, negli orari di apertura di **RossoBarbera** porta al Castello distillerie da tutta Italia con sorprendenti abbinamenti e degustazioni guidate (sabato alle 18:30 con le donne della Grappa ANAG - lunedì 16:30 La grappa raccontata agli operatori del settore).

A complemento di tutti gli eventi a tematica enologica, si può scoprire Costigliole d'Asti attraverso alcune sue ricchezze artistiche nel **"percorso della Rocca"**, i Granai del Castello, il Museo d'Arte Sacra, lo Spazio Arte di Casa Prunotto che per l'occasione prolunga la mostra di Enrico Paulucci "dipinti e grafica", la Chiesa della Confraternita della Misericordia con la mostra "Dal rosso ai colori" di ArteMisiae e Casa Efsio, aperta esclusivamente in occasione della manifestazione.

La sera, le luci del castello continueranno a colorare **Le Notti Rosse** con due eventi dedicati al ballo: sabato 4, dalle 21:00, Live music con the Kitchen Swing, e domenica 5, esibizione di Tango di Marcela Guevara y Stefano con Almagro Company. Nelle due serate sarà possibile degustare i cocktail de "Il Confessionale" e continuare la degustazione dei vini.



Nel pomeriggio della domenica, alle 15.00, grazie alla collaborazione con Ente Turismo Langhe Monferrato Roero, parte il **Costigliole Walking tour**, una visita guidata, completamente accessibile, alla scoperta delle bellezze cittadine: la Rocca, la chiesa parrocchiale e i suoi affreschi e le chiese della Confraternita di San Gerolamo e della Misericordia. Biglietti in vendita sul sito www.visitlmr.it

Lunedì 6 novembre, il **Professional Day**, giornata dedicata agli operatori del settore (ristoratori, enotecari, wine bar...) e ai comunicatori (giornalisti, blogger, uffici stampa ...).

La kermesse costigliolese inizia **venerdì 3 novembre** con una prestigiosa anteprima nel Salone Nobile del Castello di Costigliole d'Asti, alle 17.00 con il convegno **"Storia, viticoltura e identità del territorio al castello degli Asinari"** e la presentazione del progetto di digitalizzazione e copia anastatica del libro **"Il Marchese Filippo Asinari di San Marzano (1767-1828), viticoltore a Costigliole d'Asti"**.

A seguire l'inaugurazione con il Sindaco, Enrico Alessandro Cavallero, che dà avvio alla quarta edizione di **RossoBarbera e Pianeta Grappa** con taglio del nastro e brindisi alla presenza del Ministro della Pubblica Amministrazione, Paolo Zangrillo, del Governatore della Regione Piemonte, Alberto Cirio, e del Presidente della Fondazione Compagnia di San Paolo, Francesco Profumo.

Di seguito, il programma dettagliato, che potrebbe subire qualche lieve modifica in progress, mentre sul sito www.rossobarbera.it è consultabile quello aggiornato in tempo reale.

UFFICIO STAMPA

Alessandro Felis | agronomo e giornalista
335.63.71.016 | ale.cannes@gmail.com

ACCREDITIcomunicazione@rossobarbera.it

