



20 ottobre 2025

TEMI E INIZIATIVE ED EVENTI COLLATERALI

RossoBarbera si distingue come il più grande banco evento dedicato al vitigno Barbera, offrendo ai visitatori un suggestivo percorso di degustazione all'interno delle sale del Castello di Costigliole, illuminato per l'occasione con il simbolico "RossoBarbera". Durante l'evento, i partecipanti saranno accompagnati dalla competenza dei sommelier **dell'AIS Piemonte, delegazione di Asti**, il cui servizio garantirà una divulgazione professionale e approfondita del territorio, dei vini e delle singole cantine. Ogni etichetta esposta sarà accompagnata da un QR code che permetterà di accedere facilmente alla scheda tecnica di ciascun vino, rendendo le informazioni accessibili in modo semplice e immediato.

PERCORSO DI DEGUSTAZIONE

I banchi d'assaggio saranno curati dai sommelier di AIS Piemonte della delegazione di Asti, per garantire una divulgazione professionale e approfondita. Il percorso, come da tradizione, sarà suddiviso per tipologie e territori, offrendo una panoramica completa sulla Barbera e sulle sue interpretazioni.

"Sala dei Trofei": Produttori di Costigliole con le Barbere del territorio.

"Sala dell'Alcova": Barbera spumantizzati, Rosè, Barbera con maturazione in acciaio

"Sala dei Leoni" Barbera d'Alba DOC e Castellinaldo Barbera d'Alba DOC,

"Sala del Consiglio": Barbera del nord Piemonte (Canavese, Pinerolese, Novarese) – Barbera del Monferrato, Monleale dei Colli Tortonesi.

Sala degli Specchi: Barbera d'Asti DOCG – Nizza DOCG.

Sala delle Rose: Vini della Sardegna (Regione ospite) – Barbere d'Italia

Sala dei Valletti: Barbera Forever etichette iconiche e annate storiche

BARBERA FOREVER

Ritorna il banco dedicato alle annate storiche: una selezione di vini Barbera che hanno fatto la storia del vitigno e che testimoniano la sua straordinaria longevità.

SARDEGNA REGIONE OSPITE

sarà la Sardegna la protagonista del confronto "La Sardegna tra storia e cultura del vino", un appuntamento che stimolerà curiosità e interesse offrendo al pubblico la possibilità di scoprire affinità e differenze con altri grandi vini italiani, in un incontro che unisce territori, tradizioni e saperi.

PROFESSIONAL DAY

La giornata di lunedì sarà dedicata ai professionisti: ristoratori, enotecari, buyer, importatori e operatori dell'accoglienza, per favorire il networking e le opportunità di business.





BARBERA ACADEMY

Accanto alle masterclass più tecniche, l'Academy propone nuovi format pensati per i giovani e per i consumatori meno esperti: degustazioni semplici, conviviali e coinvolgenti, con abbinamenti cibo-vino capaci di avvicinare al mondo della Barbera in modo emozionale.

Venerdì 31 ottobre ore 19:00

VIAGGIANDO ATTRAVERSO I TERRITORI DELLA BARBERA

degustazione guidata di 8 vini

Con Mauro Carosso Presidente AIS Piemonte

Sabato 1° novembre ore 11:00

MASTERCLASS ESCLUSIVA PER I DEGUSTATORI AIS PIEMONTE

Degustazione Riservata ai degustatori AIS

Con Luca Giordana

Sabato 1° novembre ore 16:30

TRA NEBBIE E NURAGHI Barbera e i vitigni a bacca rossa di Sardegna

Degustazione guidata di 8 vini

Con Guido Invernizzi Relatore AIS

Lunedì 3 novembre ore 15:00

BARBERA FRESH.....FRESH BARBERA - Frigorifero non ti temo!

Degustazione guidata di 12 vini alla cieca

Ci accompagnano Pasi Ketolainen Quinto Master of Wine Finlandese e Davide Bortone direttore winemag.it

LA TORRE DEL GUSTO

Sabato 2 e domenica 3 novembre ore 11:30 - 15:00 - 17:00

La Torre del Gusto, il nuovo format di RossoBarbera 2025 dedicato a chi vuole scoprire la Barbera in modo semplice, piacevole e autentico.

Qui, un sommelier della delegazione AIS di Asti accompagnerà piccoli gruppi (massimo 15 partecipanti) in un viaggio di circa 30 minuti tra i profumi e i sapori della Barbera, raccontando in modo chiaro e appassionato le sue diverse espressioni territoriali.

Ogni degustazione prevede 3 vini e abbinamenti gastronomici con prodotti e piatti tipici del territorio.

Un'esperienza inclusa nel biglietto d'ingresso, pensata per rendere il mondo del vino più accessibile, divertente e vicino a tutti.





BARBERA GOURMET

Le sale del Castello ospiteranno isole gastronomiche con abbinamenti di eccellenze locali: salumi, carne cruda, formaggi, trippa e ravioli, in una celebrazione dei sapori del territorio. La qualità sarà garantita dall'attenzione degli artigiani locali.

ROSSO BARBERA COOKING WORLD TOUR

In collaborazione con **ICIF**, (Italian Culinary Institute for Foreigners) e alla sua rete di ex allievi attiva in tutto il mondo, ristoranti di paesi quali **Brasile, Giappone, Indonesia, Russia e Taiwan**, proporranno in concomitanza con RossoBarbera serate a tema con menu abbinati al Barbera, diffondendo l'eccellenza del vino piemontese a livello internazionale.

CONCORSO VESTIRE LA BARBERA

una giuria di professionisti della comunicazione e delle arti visive valuterà le etichette presenti alla manifestazione, assegnando il riconoscimento alle creazioni più originali e rappresentative dello spirito del vitigno. Il concorso è dedicato a Guido Alciati, nato a Costigliole d'Asti, che nel 1961 inaugurò una formula ristorativa innovativa che anticipò molte tendenze della cucina contemporanea. Oggi il suo nome è una memoria vivente della qualità, incarnata dai figli che proseguono con passione l'opera familiare.

EVENTI COLLATERALI

Come ogni anno, il programma sarà arricchito da iniziative complementari:

PIANETA GRAPPA

IV edizione, il Salone del Distillato Italiano, in collaborazione con ANAG e il Consorzio Grappa del Piemonte. Saranno proposti abbinamenti sorprendenti e degustazioni guidate, per far conoscere e celebrare la tradizione del "Distillato Italiano" per eccellenza. L'ingresso a questa esperienza è gratuito.

Masterclass

LA GRAPPA E I FORMAGGI DEL PIEMONTE in collaborazione con ONAF

Degustazione di 4 grappa in abbinamento a formaggi tipici piemontesi

BREVE RACCONTO DI GRAPPA

Degustazioni nella torre in 3 turni il sabato e la domenica

DELIZIE AL BARBERA

Campionato Regionale degli Istituti Alberghieri, organizzato da Bisco Academy con la Federazione Internazionale Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria workshop e dimostrazioni a cura di maestri pasticceri di livello internazionale.





IL GIRO DELLA ROCCA

Il Borgo della Rocca di Costigliole aprirà i suoi numerosi centri di interesse storico culturale in un percorso di mostre, musei, palazzi storici

- **Museo d'Arte Sacra**

Chiesa della Confraternita di San Gerolamo.

- **Casa Prunotto**

Mostra: Francesco Tabusso "L'arte di affabulare" dipinti e grafica

- **Chiesa della Confraternita della Misericordia**

Mostra "Armonie di Colori" a cura dell'Associazione ArtemisiA – artisti astigiani

COSTIGLIOLE D'ASTI E I PAESI GEMELLI

La VI edizione di RossoBarbera sarà anche l'occasione per celebrare l'amicizia con le comunità di Weinsberg (Germania) e Costigliole Saluzzo.

I due paesi "gemelli" saranno ospiti della manifestazione, portando con sé i propri vini e le eccellenze enogastronomiche locali. Saranno presenti lungo il percorso di degustazione con due postazioni dedicate, a testimonianza di un legame culturale che unisce territori e tradizioni nel segno del vino e dell'amicizia.

Programma e orari

INAUGURAZIONE VENERDÌ 31 OTTOBRE ORE 15:00 – CASTELLO DI COSTIGLIOLE

Orari apertura banchi di degustazione

Venerdì 31 Ottobre 18:00 – 22:00

Sabato 1 Novembre 11:00 – 20:00

Domenica 2 Novembre 11:00 – 20:00

Lunedì 3 Novembre 10:00 – 17:00

Ingresso

Biglietto intero € 25,00 (pagamento on line o alle casse)

Se acquistato online entro il 26 Ottobre € 20,00.

Ingresso convenzionato € 20,00 per i Soci :

AIS, ONAV, FISAR, FIS, ASSOCIAZIONE BARBERA&BARBERE (con tessera associativa valida)



ECCELLENZA PIEMONTE



IPAESAGGI VITIVINCOLI DEL PIEMONTE: LANGHE ROERO E MONFERRATO



Fondazione CRT

