



Costigliole d'Asti, 7 Novembre 2022

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 il patrocinio di Regione Piemonte, Camera di Commercio di Alessandria e Asti, Provincia di Asti, Fondazione CR ASTI, Paesaggi Vitivinicoli di Langa, Roero e Monferrato è lieto di annunciare la terza edizione di RossoBarbera dal 11 all' 14 novembre 2022; la rassegna che rappresenta il più grande banco d'assaggio dedicato al vitigno Barbera e che quest'anno propone alcune interessanti novità:

**La data:** posticipata di una settimana su richiesta di parecchie aziende ed operatori del settore per evitare sovrapposizioni con altri eventi nazionali.

**"Barbere d'Italia":** un invito esteso a tutte quelle aziende che producono vini a base Barbera in Italia.

**Le Masterclass in Castello:** 6 degustazioni sorprendenti che si terranno nel Salone che per l'occasione sarà intitolato a Lorenzo Corino in ricordo del grande vignaiolo costigliolese mancato un anno fa.

**Le aziende partecipanti sono oltre 170** tra le eccellenze piemontesi e un interessante panorama dalle altre regioni d'Italia. I banchi d'assaggio, saranno curati da sommelier professionisti della delegazione AIS Asti e gestiti in modo da rispettare ed esaltare le peculiarità di una produzione e di un territorio unico, permettendo ai partecipanti di costruire un percorso degustativo volto a valorizzare il vino, la tipologia, il territorio e il produttore.

A questo proposito sarà sperimentato il **QRB** un pannello con i QR CODE collegati alla scheda prodotto di ogni singolo vino in degustazione per costruire una bacheca informativa online che crediamo sia di grande interesse per il pubblico. L'elenco dei produttori sarà pubblicato e consultabile sul sito [www.rossobarbera.it](http://www.rossobarbera.it) così come online sarà la tradizionale Carta delle Barbere, uno strumento utile per i visitatori che potranno orientarsi in modo digitale tra i vini e le cantine partecipanti.

L'esperienza della scorsa edizione ci ha inoltre convinti a proseguire con la formula della **prenotazione (anche se non obbligatoria)** e con fasce orarie dei turni d'ingresso per consentire una degustazione piacevole in un'atmosfera accogliente.

L'evento è in comunicazione con un'importante campagna su testate giornalistiche regionali e nazionali, radio, TV, cartellonistica stradale e canali Internet con particolare attenzione al potenziamento della comunicazione sui social network, sui blog di riferimento e sui mezzi del settore food & wine.

Una campagna mirata è inoltre rivolta al mondo della **ristorazione dei bar ed enoteche e il canale HoReCa, dedicando la giornata di lunedì 14** novembre a questo settore.

Numerosi e qualificati saranno gli eventi collaterali a RossoBarbera.

Per ulteriori informazioni:

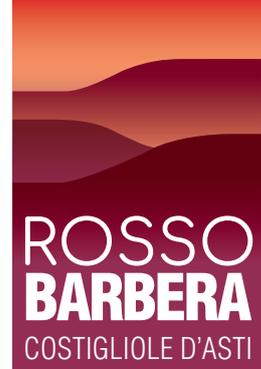
Consultare il sito della manifestazione [www.rossobarbera.it](http://www.rossobarbera.it) o scrivere a [comunicazione@rossobarbera.it](mailto:comunicazione@rossobarbera.it)

Con l'augurio di poterLa annoverare tra i nostri ospiti a RossoBarbera 2022, ci è gradita l'occasione per porgere i nostri più Cordiali Saluti

*Il Sindaco  
di Costigliole d'Asti  
Enrico Alessandro Cavallero*

*Assessore all'Agricoltura  
di Costigliole d'Asti  
Alessandro Borio*





## ROSSO BARBERA 2022

### IL PROGRAMMA

(sul sito [www.rossobarbera.it](http://www.rossobarbera.it) è sempre in aggiornamento)

#### Venerdì 11/11/2022

Ore 18:00 INAUGURAZIONE DI ROSSO BARBERA

Taglio del nastro e apertura del più grande banco d'assaggio dedicato al vitigno Barbera e Aperitivo con i produttori partecipanti a RossoBarbera

Ore 23:00 CHIUSURA BANCHI D'ASSAGGIO

#### Sabato 12/11/2022

Ore 11:00 APERTURA BANCHI D'ASSAGGIO

Inizio del percorso di degustazione. Apertura dell'area ristorazione

Ore 12:00 INAUGURAZIONE DEL "SALONE LORENZO CORINO"

RossoBarbera e l'Amministrazione di Costigliole rendono omaggio ad un grande uomo del vino, Lorenzo Corino, dedicandogli la sala delle degustazioni guidate.

Ore 15:00 MASTERCLASS - LE GRANDI B

Fabio Gallo sommelier professionista AIS, guiderà una degustazione di Barbaresco, Barolo, Bordeaux, Borgogna, Brunello e Barbera. Al termine RossoBarbera celebrerà le 40 vendemmie della Barbera Bricco dell'Uccellone con la famiglia Bologna nel ricordo dell'indimenticabile Giacomo.

Ore 18:00 MASTERCLASS - NON SOLO BARBERA: ALTRI ROSSI A COSTIGLIOLE

Il territorio di Costigliole esprime altri grandi rossi oltre alla Barbera. Alberto Arena di AIS Asti condurrà una degustazione alla scoperta di questi vini. A cura e con i vini dell'Associazione Produttori Noi di Costigliole

#### Domenica 13/11/2022

Ore 9:30 CONVEGNO: I PAESAGGI SONORI DELLA BARBERA

Teatro Comunale di Costigliole

Ore 11:00 APERTURA BANCHI D'ASSAGGIO

Inizio del percorso di degustazione. Apertura dell'area ristorazione

Ore 15:00 MASTERCLASS: I BIANCHI DI COSTIGLIOLE

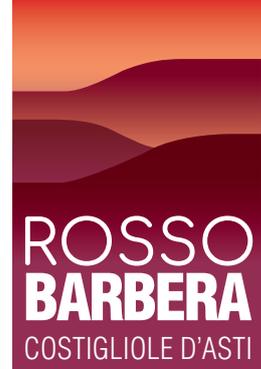
Costigliole famoso per i suoi grandi rossi, vanta una straordinaria storia di vini a bacca bianca che ancora oggi sorprende per qualità e tipicità. Una degustazione guidata da Eleonora Girolodi di AIS Asti a cura e con i vini dell'Associazione Produttori Noi di Costigliole

Ore 18:00 MASTERCLASS: LE BARBERE D'ITALIA

Un viaggio sorprendente da nord a sud tra le sfumature "rossobarbera". Una degustazione condotta da Guido Invernizzi sommelier AIS

Ore 23:00 CHIUSURA BANCHI D'ASSAGGIO





## ROSSO BARBERA 2022

---

### IL PROGRAMMA

(sul sito [www.rossobarbera.it](http://www.rossobarbera.it) è sempre in aggiornamento)

#### Lunedì 14/11/2022

Ore 9:30 CONVEGNO: LO SVILUPPO TERRITORIALE E TURISTICO DI LANGHE MONFERRATO E ROERO. IL RUOLO DELLE FONDAZIONI BANCARIE

Teatro Comunale di Costigliole d'Asti

#### PROFESSIONAL DAY

Giornata dedicata agli operatori commerciali, settore della ristorazione, bar ed enoteche, canale HoReCa e Professionisti e giornalisti del settore.

Ore 10:00 APERTURA BANCHI D'ASSAGGIO

Ore 15:00 BARBERA ACADEMY

Una Masterclass d'eccezione, guidata da Andrea Dani, per conoscere tutti gli stili che contraddistinguono la Barbera, a cura e con i vini dell'Associazione Produttori Noi di Costigliole.

Ore 18:00 CERIMONIA DI CHIUSURA

Riconoscimenti ai produttori e presentazione del "Panettone alla Barbera della Pasticceria Bisco di Costigliole d'Asti classificatosi al nono posto al campionato del mondo del panettone svoltosi a Fiano Romano lunedì 31 ottobre.

Per informazioni aggiornate e dettagliate consultate il sito della manifestazione

[www.rossobarbera.it](http://www.rossobarbera.it)

Tutti i materiali di comunicazione sono scaricabili dall'area stampa del sito [www.rossobarbera.it/stampa.asp](http://www.rossobarbera.it/stampa.asp)

#### Riferimenti

Sara Saccobotto +39 338 2443816

Claudio Boggero +39 333 7032454

[comunicazione@rossobarbera.it](mailto:comunicazione@rossobarbera.it)

