



CASTELLO
DI COSTIGLIOLE
D'ASTI



COMUNE
DI COSTIGLIOLE
D'ASTI



Torino, 20 ottobre 2025

COMUNICATO STAMPA ROSSO BARBERA 2025 — Il rosso che unisce

Dal 31 ottobre al 3 novembre al castello di Costigliole d'Asti

Rosso Barbera 2025 è stata presentata questa mattina nella **Sala Trasparenza del Grattacielo Piemonte**, sede della Regione, alla presenza del sindaco di Costigliole d'Asti Enrico Alessandro Cavallero, dell'assessore regionale all'Agricoltura Paolo Bongioanni e del presidente dell'Ente Turismo Langhe Monferrato Roero, Mariano Rabino.

Dal 31 ottobre al 3 novembre, il castello di Costigliole d'Asti si trasformerà nella capitale mondiale della Barbera, ospitando la sesta edizione della manifestazione dedicata al vitigno simbolo del Piemonte. Promosso dal **Comune di Costigliole d'Asti** con il patrocinio del **Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste** e della **Regione Piemonte**, in collaborazione con il **Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato** e con l'**Associazione Produttori "Noi di Costigliole"**, l'evento proporrà oltre **200 cantine e più di 400 vini** in degustazione, insieme a un ricco calendario di incontri, esperienze gourmet, momenti culturali e formativi che caratterizzeranno il più grande evento mondiale dedicato al vitigno Barbera.

"Rosso Barbera è il racconto di un territorio che cresce, si apre al mondo e trova nella Barbera la sua voce più autentica", ha dichiarato il **sindaco di Costigliole d'Asti Enrico Alessandro Cavallero**. "La sesta edizione consolida un progetto che unisce cultura, tradizione e promozione internazionale in un format sempre più partecipato e riconoscibile. È una vetrina che dà forza al nome di Costigliole, oggi riconosciuta come capitale mondiale della Barbera e come esempio di come una comunità possa crescere attraverso la qualità, la bellezza e la condivisione".

Il programma 2025 conferma la vocazione internazionale della rassegna con la **Barbera Academy**, dedicata alle masterclass e alla formazione. Quest'anno arrivano importanti novità: con **"La Torre del Gusto"**, un sommelier AIS condurrà piccoli gruppi in degustazioni brevi e dinamiche, con originali abbinamenti cibo-vino pensati per raccontare la Barbera in una chiave nuova e sorprendente, in sintonia con i trend più attuali del mondo del vino. Parallelamente, **"Barbera Forever"** offrirà l'emozione di una degustazione leggendaria delle annate storiche, per celebrare la memoria e l'evoluzione di questo grande vitigno.

Accanto a questi eventi **Barbera Gourmet** esplorerà gli abbinamenti d'autore tra vino e cucina, mentre Pianeta Grappa porterà nel Castello il salone nazionale del distillato italiano. Non mancheranno il **Giro della Rocca**, itinerario tra arte, artigianato e sapori del borgo, e il campionato regionale **Delizie al Barbera**, che coinvolge gli istituti alberghieri piemontesi. La giornata di lunedì 3 novembre sarà dedicata agli operatori con il **"Professional Day"** riservato ai professionisti del settore — ristoratori, enotecari, buyer, giornalisti specializzati — per favorire il confronto, le relazioni e le opportunità di mercato.





CASTELLO
DI COSTIGLIOLE
D'ASTI



COMUNE
DI COSTIGLIOLE
D'ASTI



Anche quest'anno la Barbera dialogherà con i vini di una 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.

Grazie alla collaborazione con la rete degli **ex allievi dell'ICIF**, ristoranti di paesi quali Giappone, Brasile, Russia, Taiwan, Indonesia proporranno serate a tema con menu abbinati al Barbera, diffondendo l'eccellenza del vino piemontese a livello internazionale.

Rosso Barbera si concluderà con la cerimonia di premiazione del 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**, ristoratore visionario nato a Costigliole d'Asti, che già negli anni Sessanta portò la cucina piemontese a livelli d'eccellenza, fondendo semplicità e rigore nella scelta delle materie prime; un nome diventato simbolo di autenticità, oggi portato avanti con la stessa passione dai figli.

"Rosso Barbera riunisce tutti gli elementi che ne fanno un modello esemplare di evento dall'enorme valore promozionale per il nostro territorio» ha sottolineato **Paolo Bongioanni, assessore regionale al Commercio, Agricoltura e Cibo, Turismo, Sport e Post-olimpico, Caccia e Pesca, Parchi**. "Offre un vivace punto d'incontro per professionisti, wine lovers, critici e grande pubblico, in una location eccezionale e piena di storia come il Castello, dove si formano i giovani chef futuri ambasciatori della cucina piemontese. È il paradigma virtuoso della capacità del Piemonte di unire enogastronomia, turismo e valorizzazione delle imprese nel segno dell'eccellenza e del dinamismo".

A chiudere la conferenza, l'intervento di **Mariano Rabino, presidente dell'Ente Turismo Langhe Monferrato Roero**: "Crocevia tra Langhe, Roero e Monferrato, Costigliole d'Asti è uno degli esempi di virtuosismo turistico ed enogastronomico delle colline Unesco e Rosso Barbera ne è la sua sintesi. Un evento che, in sole sei edizioni, è diventato un riferimento per appassionati, tecnici, turisti e residenti. Una manifestazione che nasce localmente, ma che si apre al mondo grazie al potere di un vino profondo e generoso che da secoli racconta e rappresenta la storia e la cultura del Monferrato e del Piemonte in tutto il mondo".

Nella cartella stampa i comunicati tematici per ciascuna iniziativa del programma (degustazioni, masterclass, eventi nel borgo).

Per accrediti, materiali grafici e informazioni:

Ufficio stampa Rosso Barbera

comunicazione@rossobarbera.it – Telefono: +39 348 3059089

