



ROSSO BARBERA
2 – 4 novembre 2019
COSTIGLIOLE D'ASTI

comunicato stampa

Una prima grande edizione per rinnovare l'appuntamento annuale dedicato al vino rosso che meglio racconta le colline piemontesi e non solo, è **RossoBarbera** organizzato dal Comune di Costigliole d'Asti - Assessorato all'Agricoltura, Commercio, Manifestazioni e Cultura, dalla Cantina comunale dei Vini di Costigliole d'Asti in collaborazione con il Consorzio Barbera e Vini del Monferrato, Ente del Turismo Langhe Monferrato Roero, Camera di commercio di Asti, AIS Asti, ICIF, Onaf Asti, con il contributo di Compagnia di San Paolo e il patrocinio della Regione Piemonte.

Il binomio Costigliole d'Asti e Barbera è una certezza e si consolida con **RossoBarbera**: un nuovo nome ad esaltare l'unicità del prodotto e vestire di eleganza un evento di ampio respiro.

Il rosso è il primo colore utilizzato per dipingere, è stato il colore dei senatori romani, dei cavalieri nel Medioevo, degli alti 'porporati'. E' il colore della velocità, dell'amore, della passione e per noi la passione è Barbera.

Eccezionalmente quest'anno il Castello sarà tutto RossoBarbera grazie all'impegno ed esperienza di **MAX VH Illumination di Massimo Moratti**, azienda che ha maturato la sua esperienza nell'illuminazione artistica con la Space Cannon Vh. Un'ambientazione speciale, elegante ma soprattutto iconica: il rosso del nostro vino preferito illumina un simbolo del suo territorio, il Monferrato e non solo.

Colorandosi di rossobarbera, in questa edizione il Castello diventa il vestito ideale per accogliere circa 200 barbere espressione di territori e interpretazioni produttive. Una location eccezionale e allo stesso tempo naturale: dimora di **Filippo Asinari di San Marzano**, nobile, importante diplomatico con il cuore da viticoltore. A lui, oltre ai meriti politici e militari, l'onore di aver creduto nei vini rossi del suo territorio e nelle potenzialità del terroir di Costigliole per accogliere le migliori barbatelle d'Europa.

Oggi Costigliole è buffer zone UNESCO, **unico comune** a confine di Monferrato, Langhe e Roero, l'ideale crocevia per conoscere queste splendide colline Patrimonio dell'Umanità.



Spazio alle Barbera!

Nelle sale nobili verranno allestiti i banchi di degustazione pensati per illustrare i diversi territori rispettandone peculiarità e tipologie produttive; i sommelier Associazione Italiana Sommelier delegazione di Asti cureranno il servizio per assicurare la qualità degli assaggi. Ad aiutare il pubblico nel percorso ci sarà la **Carta delle Barbera**, guida con tutti i vini presenti e le aziende coinvolte, uno strumento utile per orientarsi in tutta libertà, quest'anno non solo in formato cartaceo ma anche consultabile on line sul **sito internet www.rossobarbera.it** dove trovare in aggiornamento i partecipanti, gli eventi correlati, le informazioni utili, il mondo barbera che ci contraddistingue. La versatilità e la semplicità del sito aiuterà il degustatore a trovare informazioni, il programma, i vini presenti e tutto ciò che ruota intorno a RossoBarbera.

All'interno del Castello non mancheranno i momenti dedicati agli abbinamenti cibo vino; a sostenerci nella scelta dei formaggi ci sarà **Onaf** - Organizzazione Nazionale degli Assaggiatori di Formaggio - di Asti che con la consueta professionalità ci proporrà selezioni di formaggi ideali per essere abbinati con i vini presentati e, per l'occasione avremo la possibilità di giocare con loro per scoprire meglio i prodotti che mangiamo. A coprire il fabbisogno di salumi e prosciutto una sicurezza del settore: **Truffa** con un grande assortimento di insaccati e le sue proposte ideate per ogni occasione.

Siamo dentro al Castello di Costigliole, sede dell'**ICIF – Scuola internazionale di cucina italiana** che non può mancare con i suoi piatti in assaggio. Con una selezione di antipasti e un piatto di ravioli, sapranno spezzare l'appetito tra un assaggio e l'altro.

Un'importante presenza è quella dolce con **Freddozzo di Oleggio**, che con i suoi prodotti allieterà i tre giorni al Castello.

Importante novità di quest'anno: di RossoBarbera si tingono i **ristoranti di Costigliole** con **Barbera in tavola** rassegna coordinata dal Comune per raccogliere tutte le proposte gastronomiche. Menù speciali, ideati per dare risalto al vino celebrato nei tre giorni di evento, attraverso la cucina tipica del territorio e grazie alla collaborazione con le attività costigliesi. Undici ristoranti, pizzerie, locali pronti a mettere la/il barbera in tavola!

Ad accompagnarci per tutto il weekend ci sarà **Radio Barbera**. Vogliamo amplificare le voci dei degustatori, curiosi e soprattutto di coloro che il vino lo fanno. Un evento che è una sorpresa, che sveleremo il 2 novembre!



La manifestazione aprirà **sabato 2 novembre** con un **brindisi inaugurale dei produttori** che parteciperanno a RossoBarbera.

Sabato e domenica, dalle 11 alle 23 i banchi saranno aperti con **orario no stop** per accogliere appassionati, turisti, affezionati. Appuntamento che ormai è 'una classica' del winetasting, **Rosso-Barbera** promette di soddisfare le nuove esigenze del pubblico che vuole un approfondimento enoico.

Saranno due i momenti di degustazioni organizzate dall'Ais delegazione di Asti: il primo sarà **sabato 2 novembre alle ore 16.00**. Dopo il successo della scorsa edizione, torna **La degustazione sociale**, dedicata cioè alle Cantine sociali produttrici di Barbera. Cinque cantine cooperative, 5 vini che esprimono racconti, lavoro e tipologie di produzione. La degustazione sarà tenuta da **Mauro Carosso**, delegato Ais Torino.

La seconda degustazione tecnica curata da Ais sarà **domenica alle ore 16.00**, eccezionale degustazione condotta da Fabio Gallo, presidente Ais Piemonte: **"Pinot Noir al Castello di Costigliole"**. Il leggendario vitigno principe di Borgogna in un momento di approfondimento unico e imperdibile. Vini preziosi che stupirono il già citato Filippo Asinari di San Marzano. Il Conte nell'Ottocento comprò direttamente in Francia le barbatelle da inviare al suo fattore di Costigliole. Il suo antenato Domenico Asinari intorno al 1300 si stabilì a Salins, in Borgogna, per aprire una banca e amministrare boschi e vigneti. Un legame doppio che invita a scoprire, alla corte di Costigliole, il Pinot Noir.

E' facile pensare che il Conte Filippo avrebbe gradito queste degustazioni nel suo Castello e per approfondire la sua figura storica **domenica una pillola di storia** per un ritratto del nobile politico viticoltore. Il pomeriggio di domenica sarà dedicato alla storia anche grazie all'esibizione degli sbandieratori e musicisti **Gli Alfieri** di Costigliole d'Asti e l'appuntamento "Ricordare il passato per progettare il futuro. Proiezione di memorie del territorio" che si articolerà su due momenti: la proiezione del primo documentario girato in Italia sul vino di Giovanni Maria Lisa (Nanni) **"dove il pane si chiama vino"** e una selezione di fotografie del mondo agricolo nel comune di Costigliole d'Asti dall'archivio della memoria dell'associazione Costigliole Cultura.

A corollario delle degustazioni, la bellezza del Castello e una mostra di fotografie alla sua VII edizione: **Scatti di Autore**. Promossa dall'associazione Costigliole Cultura. L'iniziativa è compresa nel progetto **"Castello di Costigliole, il racconto e la cultura del territorio"** sostenuto dalla Compagnia di San Paolo attraverso il bando I luoghi della cultura 2018.



Quest'anno la domenica sotto il Castello si anima e il mercato della domenica diventa **Costigliole in fiera**. Artigianato, prodotti tipici e molto altro in **una mostra mercato in edizione speciale: Costigliole in fiera!** Da piazza Umberto I fin sotto le mura del Castello, la fiera animerà la giornata.

Domenica è il giorno perfetto per la **Fiera del tartufo di Costigliole**, sotto i portici del Comune, in un consueto appuntamento, i trifolao delle colline di Costigliole si ritrovano per mostrare i tesori trovati.

Lunedì 4 novembre si continua con i banchi d'assaggio che saranno aperti dalle ore **11.00** in una giornata speciale dedicata agli operatori del settore: ristoratori, giornalisti, bar, enoteche.

Alle 11.30 verrà presentato il premio promosso dall'Associazione **Barbera&Barbere** alla "cortesia, all'ospitalità e alla professionalità" per ristoranti, bar/ wine bar e cantine che fanno accoglienza sul nostro territorio. Con questa iniziativa s'intende segnalare i locali che hanno avviato un percorso virtuoso e adeguato per il territorio Unesco. Mentre nel pomeriggio sarà il momento della premiazione del concorso fotografico **Racconti in Vigna** promosso dall'associazione fotografica "ScattiAmo" e dal Comune di Costigliole d'Asti in collaborazione con Confcommercio Asti.

Durante i giorni dell'evento un corner turistico dedicato: grazie alla **collaborazione con l'Ente Turismo Langhe Monferrato Roero** sarà attivo un punto informativo per collegare RossoBarbera all'autunno delle colline UNESCO.

Durante il sabato e la domenica sarà attivo un servizio di navette che partiranno dai parcheggi del Campo sportivo e del Cimitero.

Un ringraziamento speciale va agli sponsor che hanno voluto credere in RossoBarbera:

Bianco Auto
Oinos S.r.l.
DNAPhone
Enotecnica

Info evento:
www.rossobarbera.it
info@rossobarbera.it

La degustazione **Pinot Nero al Castello di Costigliole** è SOLD OUT