



ROSSO BARBERA 2026

**30 OTTOBRE — 2 NOVEMBRE
CASTELLO DI COSTIGLIOLE D'ASTI**

COMUNICATO STAMPA ROSSOBARBERA 2026

Costigliole d'Asti, 15 ottobre 2026

Si inaugura venerdì 30 ottobre la settima edizione di Rosso Barbera, la manifestazione che fino a lunedì 2 novembre trasformerà il castello di Costigliole d'Asti nella capitale mondiale della Barbera.

Promosso dal Comune di Costigliole d'Asti, con il patrocinio del MASAF e della Regione Piemonte insieme al Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato e all'Associazione Produttori "Noi di Costigliole", l'evento proporrà quattro giorni di degustazioni, masterclass, incontri e momenti di approfondimento dedicati al vitigno simbolo del Piemonte.

Alle 17:00 l'inaugurazione ufficiale, seguita alle 18:30 dall'apertura dei banchi d'assaggio, dove sarà possibile degustare oltre 500 vini provenienti da più di 200 cantine, rappresentativi di tutte le denominazioni della Barbera e delle aree vitivinicole piemontesi.

LE DEGUSTAZIONI

Le degustazioni si terranno nelle suggestive sale del castello dove i sommelier di AIS Piemonte – delegazione di Asti, accompagneranno il pubblico in un viaggio sensoriale tra le diverse espressioni della Barbera e delle altre denominazioni ospiti.

Le etichette in degustazione spaziano tra numerose tipologie di Barbera: Barbera d'Asti DOCG, Barbera d'Asti DOCG Superiore, Nizza DOCG e Nizza DOCG Riserva, Barbera d'Alba DOC, Barbera d'Alba DOC Superiore, Barbera del Monferrato DOC e DOCG, Barbera Rosé, Barbera Spumante, Colli Tortonesi, Langhe Rosso DOC, Monferrato DOC Rosso, Piemonte DOC Barbera, Pinerolese Barbera DOC, Spumante Brut Rosé di Barbera, e molte altre.

Anche quest'anno la Barbera dialogherà con i vini di una regione ospite: la Sicilia. Un confronto che stimolerà curiosità e interesse, offrendo al pubblico la possibilità di scoprire affinità e differenze con altri grandi vini italiani.

Sul sito www.rossobarbera.it è disponibile l'elenco completo dei 200 produttori con le 500 etichette in degustazione.



ROSSO BARBERA 2026

**30 OTTOBRE — 2 NOVEMBRE
CASTELLO DI COSTIGLIOLE D'ASTI**

BARBERA GOURMET

Accanto ai vini, i visitatori potranno scoprire isole gastronomiche con prodotti artigianali e piatti della tradizione locale di alta qualità: salumi, carne cruda, formaggi, ravioli, trippa alla piemontese e dolci, in abbinamento alle diverse declinazioni della Barbera.

Protagonista anche ICIF – Italian Culinary Institute for Foreigners, con il ristorante del castello aperto per l'occasione e un'offerta che include piatti tradizionali piemontesi accompagnati delle migliori Barbera.

BARBERA ACADEMY E APPUNTAMENTI SPECIALI

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 come, ad esempio, “La Torre del Gusto”.

Non mancheranno inoltre le sessioni di Barbera Forever, le Delizie al Barbera con gli istituti alberghieri piemontesi, il concorso “Vestire la Barbera” e il Professional Day di lunedì 2 novembre, riservato agli operatori del settore.

DJ SET

Due serate all'insegna dei giovani:

ASPETTANDO ROSSO BARBERA - 24 OTTOBRE ore 19:00

DJ: The Room + Ludovic Gosmar. Cucina a cura di Associazione il sorriso nel piatto del Piemonte.

Degustazione e cocktail a base di Barbera.

Ingresso 20 Euro con degustazioni di vino libere.

NOTTE ROSSO BARBERA - 31 OTTOBRE ore 20:00

DJ: The Room. Cucina a cura di Associazione il sorriso nel piatto del Piemonte. Vini e cocktail a base di Barbera e grappa. Ingresso 20 Euro con degustazioni di vino libere.

Con ticket RossoBarbera ingresso a 10 Euro e cocktail incluso.



ROSSO BARBERA 2026

30 OTTOBRE — 2 NOVEMBRE
CASTELLO DI COSTIGLIOLE D'ASTI

EVENTI COLLATERALI

PIANETA GRAPPA

5ª edizione, il Salone del Distillato Italiano, in collaborazione con ANAG e il Consorzio Tutela Grappa del Piemonte e Grappa di Barolo. Degustazioni e masterclass.

DEGUSTAZIONI GIN

Al banco e in masterclass a cura di ANAG.

DELIZIE AL BARBERA

- Cioccolato e lievito madre, dimostrazione con assaggi - Ciò che si può fare con la Barbera
 - Concorso amatoriale “Sfumature di Rosso” dove la passione del vino incontra l'arte della torta.
 - Campionato Regionale degli Istituti Alberghieri.
- Organizzati da Bisco Academy.

IL GIRO DELLA ROCCA

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

- La Galleria delle Meraviglie di Mat
- Museo di Arte Sacra: domenica 1 novembre dalle 15:00 alle 17:00
- Casa Efisio: 31 ottobre (15:00-18:00) - 1 novembre (10:00-17:00)
- Ex Chiesa della Misericordia: sarà possibile visitare la chiesa nei giorni 30-31 ottobre e 1 novembre dalle 16:00 alle 19:00
- Casa Prunotto: visita alla mostra di Giacomo Soffiantino nei giorni 31 ottobre (16:00-19:00) e 1 novembre (10:00-12:00/16:00-19:00)

RorArte: il concorso internazionale di pittura in Castello e nelle vetrine di Costigliole.

ROSSO BARBERA 2026

30 OTTOBRE — 2 NOVEMBRE
CASTELLO DI COSTIGLIOLE D'ASTI

BIGLIETTI E ORARI

Ingresso intero Euro 30,00 pagamento alle casse.

Con cartolina sconto Euro 25,00 da presentare alle casse.

Se acquistato **online** su rossobarbera.it **Euro 20,00**.

Ingresso convenzionato Euro 20,00 per i soci: AIS, ONAV, FISAR, FIS, ANAG, Associazione Barbera&Barbere (con tessera associativa valida per l'anno in corso).

Il biglietto comprende l'ingresso alla manifestazione, calice e tasca con la degustazione di tutti i vini presenti sui banchi d'assaggio.

A tutti i visitatori sarà consegnato anche un **voucher**, che darà diritto a uno **sconto del 10%** sui vini acquistati direttamente in azienda oppure a una **visita con degustazione** nelle cantine aderenti all'iniziativa.

Per gruppi, altre associazioni e tour operator scrivere a info@rossobarbera.it

ORARI APERTURA BANCHI DI DEGUSTAZIONE

VEN 30/10 18:30-22:30

SAB 31/10 11:00-20:00

DOM 1/11 11:00-20:00

LUN 2/11 10:00-17:00

