

ROSSO BARBERA 2026

Il rosso che unisce

CONCEPT E PROGRAMMA VII EDIZIONE 2026

Per l'edizione 2026, RossoBarbera si prepara a compiere un ulteriore salto di qualità, trasformandosi da "evento del vino" a piattaforma culturale internazionale, capace di valorizzare il vino Barbera come simbolo di amicizia, tradizione, racconto del territorio e dialogo tra culture.

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.

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 e altre specialità, in abbinamento alle diverse declinazioni della Barbera.

LA SICILIA TRA STORIA E CULTURA DEL VINO

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.

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.

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.

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.

CONCORSO VESTIRE LA BARBERA

Una giuria di professionisti della comunicazione e delle arti visive, valuteranno le etichette presenti alla manifestazione, per consegnare il premio "Vestire la Barbera".

30 OTTOBRE
2 NOVEMBRE
2026

CASTELLO DI
COSTIGLIOLE
D'ASTI

www.rossobarbera.it

ROSSO BARBERA 2026

Il rosso che unisce

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.

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

30 OTTOBRE
2 NOVEMBRE
2026

CASTELLO DI
COSTIGLIOLE
D'ASTI

www.rossobarbera.it

ROSSO BARBERA 2026

Il rosso che unisce

PROGRAMMA E ORARI

INAUGURAZIONE - VENERDÌ 30 OTTOBRE ORE 17:00
CASTELLO DI COSTIGLIOLE D'ASTI

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

DA VENERDÌ 30 OTTOBRE A LUNEDÌ 2 NOVEMBRE

BARBERA ACADEMY - Masterclass dedicate al vitigno Barbera

SABATO 31 OTTOBRE E DOMENICA 1 NOVEMBRE

DELIZIE AL BARBERA

- Cioccolato e lievito madre, dimostrazione con assaggi, sabato 31 ottobre ore 11:30
- Concorso amatoriale "Sfumature di Rosso", domenica 1 novembre ore 14:00

GIRO DELLA ROCCA - Visite gratuite e aperture straordinarie di musei, mostre e palazzi storici del centro storico

LUNEDÌ 2 NOVEMBRE

PROFESSIONAL DAY - Dalle ore 10:00 apertura della giornata dedicata ai professionisti e alla ristorazione

DELIZIE AL BARBERA - Ore 10:00 Campionato Regionale degli Istituti Alberghieri

VESTIRE LA BARBERA - Ore 11:00 premiazione del concorso per l'etichetta più bella e originale

CERIMONIA DI CHIUSURA - Ore 17:00

30 OTTOBRE
2 NOVEMBRE
2026

CASTELLO DI
COSTIGLIOLE
D'ASTI

www.rossobarbera.it

FOTO GALLERY RB 2025

