



Castello di Costigliole d'Asti
29 ottobre 2021

COSTIGLIOLE CAPITALE MONDIALE DELLA BARBERA DAL 5 ALL' 8 NOVEMBRE

Dai mutamenti del clima che incidono anche sulla coltivazione della vite alle grandi Barbere da degustare nella straordinaria cornice dei saloni del castello. Costigliole d'Asti si prepara ad ospitare il secondo appuntamento dedicato a "Rossobarbera" con una serie di iniziative ed eventi che faranno di questo Comune astigiano - al centro di un territorio vitato patrimonio Unesco di ineguagliabile bellezza, tra Monferrato, Langhe e Roero - la vera capitale mondiale di questo vino : da venerdì 5 a lunedì 8 novembre (2021) sono attesi almeno duecento produttori di Barbera con 400 etichette da tutto il Piemonte, ma anche da Lombardia e Oltrepò Pavese. Previste migliaia di degustazioni.

Gli organizzatori

Un grande evento (le varie iniziative sono in fase di definizione) organizzato dal Comune di Costigliole, guidato dal sindaco Enrico Cavallero e dalla Cantina dei vini, col supporto dell'Associazione "Noi di Costigliole" (presieduta da Daniele Comba: riunisce una cinquantina di produttori di Barbera, tutti costigliesi doc), in collaborazione e con il patrocinio di Regione Piemonte, Consorzio di tutela della Barbera d'Asti e dei vini del Monferrato (la cui sede è nel castello di Costigliole), Camera di commercio di Alessandria e Asti, Fondazione Cr Asti, Banca d'Asti, Banca d'Alba, Compagnia San Paolo, Azienda turistica Monferrato, Langhe e Roero e Comunità Collinare Tra Langhe e Monferrato.

Il sindaco: *"Due grandi temi, clima e post pandemia"*

"Rosso Barbera è il simbolo di un Comune, Costigliole, che ha storicamente il primato mondiale degli ettari coltivati a Barbera: sono attualmente 567, su un totale di circa un migliaio di ettari vitati - spiega il sindaco Enrico Cavallero - e dove l'economia del vino, in particolare legato alla Barbera, è trainante per tutto il territorio. Ma quest'anno abbiamo voluto legare al tema della cultura del vino anche quello dell'effetto dei cambiamenti climatici sulla produzione enologica sulle nostre colline, emerse da un antico mare. Vogliamo capire dove andrà la nostra viticoltura alla luce di quello che sta capitando a livello planetario in conseguenza del cosiddetto "riscaldamento globale".

Ribadisce Cavallero: "Siamo particolarmente orgogliosi di questo primato che lega il territorio alla produzione di Barbera. Da sempre Costigliole è la culla di questo vino conosciuto e diffuso in tutto il mondo e questa manifestazione diventa e rappresenta un marchio identitario per tutta la nostra comunità".

E con un altro significato ulteriore di grande attualità, come sottolinea il sindaco: "Questa sarà un'edizione speciale di Rossobarbera: la prima dopo la pandemia. Con un messaggio di ottimismo, che abbiamo voluto sintetizzare in uno slogan: "Il rosso che ci piace", come a voler scacciare una volta per tutte l'incubo di quelle restrizioni legate al virus che trovavano appunto applicazione nelle famigerate zone rosse, con la chiusura totale di ogni attività. Rossobarbera sarà invece un inno alla gioia di vivere, al ritorno alla normalità, alla voglia di fare festa insieme, di brindare ad un futuro migliore".





Bandiera di un territorio

“Rossobarbera” come bandiera di un territorio e momento di festa nel segno di un vino antico e nobilissimo, che secondo i dati del Consorzio di tutela della Barbera d’Asti guidato da Filippo Mobrì, rappresenta (solo per questa doc e docg) una produzione di oltre **21 milioni di bottiglie di Barbera d’Asti**, distribuite su **11 mila ettari** (poco più di un quarto dell’intero patrimonio vitato piemontese) e un giro d’affari stimato intorno ai **300 milioni di euro**. Da notare che la produzione complessiva di tutte le tipologie di Barbera è stimata invece intorno ai **70 milioni di bottiglie**.

Al banco di assaggio solo con green pass: consigliata la prenotazione

La rassegna si aprirà venerdì 5 novembre alle 18, con il grande banco di assaggio (nei saloni del castello) gestito dai sommelier Ais e il “Brindisi dei Produttori” (un incontro con i produttori che parteciperanno con i loro vini alla manifestazione).

Per accedere alle degustazioni (20 euro) è consigliata la prenotazione: resta comunque obbligatorio il green pass

Gli orari:

Venerdì : dalle 18.00 alle 22.00

Sabato : dalle 11.00 alle 23.00

Domenica : dalle 11.00 alle 22.00

Lunedì : dalle 10.00 alle 17.00 (la giornata dedicata, oltre che al pubblico, agli operatori di settore)

Vini e produttori

Saranno **200 i produttori** partecipanti con circa **400 Barbere in degustazione** alla seconda edizione di Rosso-Barbera (nel 2019 erano 142 aziende e 200 vini).

Oltre ai produttori “di casa” sono arrivate adesioni da tutto il Piemonte e dall’Oltrepò Pavese contribuendo all’allestimento del più grande e completo banco di degustazione dedicato al vino Barbera.

Gli eventi.

Climate Change and Fine Wines. Convegno internazionale

La rassegna verrà aperta, venerdì 5 novembre da un grande convegno internazionale dedicato agli effetti dei cambiamenti climatici. Si svolgerà nell’azienda agricola Mura Mura di Costigliole. Dicono gli organizzatori: “L’evento (dal titolo “Climate Change and Fine Wines”) rappresenta un’occasione per riflettere, attraverso le testimonianze dirette di noti produttori vinicoli del mondo, sull’impatto del cambiamento climatico sulla viticoltura e sulle possibili scelte agronomiche e gestionali da adottare per mantenere un alto livello qualitativo delle produzioni.

L’incontro, voluto dai fondatori di Mura Mura, Federico Grom e Guido Martinetti, vedrà la partecipazione di produttori di vino provenienti dalle principali aree viticole del mondo: Borgogna, Champagne, Bordeaux, Rodano, Sonoma Valley (USA), Langhe, Toscana, Sicilia, Trentino, Austria e Spagna. Il pubblico sarà composto da operatori di settore e dai cinquanta principali clienti dell’azienda. Il convegno sarà impreziosito da una degustazione dei vini dell’annata più calda e più fresca degli ultimi venti anni dei produttori presenti.

La partecipazione sarà esclusivamente su invito.





La Barbera di fronte al cambiamento climatico

Di questo tema si parlerà **domenica 7 novembre, alle 10, nel Teatro comunale di Costigliole**. Il Convegno si aprirà con un saluto del Sindaco Enrico Cavallero, del Magnifico Rettore Guido Saracco (Politecnico di Torino) del Presidente Mario Sacco (Fondazione Cassa di Risparmio di Asti) del Presidente Filippo Mobrì (Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato) e del Presidente Gianfranco Comaschi (Associazione per il Patrimonio dei Paesaggi vitivinicoli di Langhe-Roero e Monferrato), intervengono il fisico Claudio Cassardo, il docente universitario Vincenzo Gerbi, con Roberto Cerrato, direttore Sito Unesco Langhe Roero e Monferrato e Marco Devecchi e Federica Larcher, docenti Università di Torino. Modera Roberto Fiori, giornalista de "La Stampa".

Enoturismo 4.0: nuove sfide e opportunità

Se ne discuterà **lunedì 8 novembre, dalle 10,30, nel Teatro comunale di Costigliole**. La tavola rotonda organizzata in collaborazione con l'Associazione Strada del vino Astesana, guidata da Stefano Chiarlo metterà intorno ad un tavolo un gruppo di esperti per discutere le nuove opportunità di insediamento turistico in una zona ad alta vocazione vitivinicola patrimonio Unesco. Ne parleranno con Chiarlo, Mauro Carbone, direttore AtI Monferrato, Langhe e Roero, Filippo Mobrì (Consorzio Barbera), gli imprenditori enoturistici Sandie Mathis di Costigliole, Enrico Berta (Monbaruzzo), Luigi Coppo (Canelli), oltre ad Alessandra Giani (Agenzia Eventum di Torino) ed altri esperti.

Serata di gala

Gran finale, lunedì 8 novembre alle 18, con la cerimonia di chiusura nel Teatro comunale di Costigliole: il sindaco Cavallero e gli amministratori comunali premieranno i produttori che hanno partecipato alla rassegna. Sarà il momento per tracciare anche un bilancio ideale di un'edizione di "Rossobarbera" che si annuncia da record.

Sbandieratori "Rossobarbera"

Una curiosità: la rassegna sarà allietata dalla partecipazione degli sbandieratori costigliolesi che lanceranno in cielo le loro bandiere con i colori di "Rossobarbera". Un tocco di folclore e di colore in più per una manifestazione che punta sempre di più in alto.

per tutte le informazioni sulla manifestazione, convegni ed eventi collaterali aggiornamenti

www.rossobarbera.it

info@rossobarbera.it

www.rossobarbera.it/areastampa.asp

