



CASTELLO
DI COSTIGLIOLE
D'ASTI



COMUNE
DI COSTIGLIOLE
D'ASTI



Venerdì 31 ottobre

Costigliole d'Asti, venerdì 31 ottobre 2025 – **Si apre ufficialmente Rosso Barbera 2025**, la sesta edizione della manifestazione dedicata al vitigno simbolo del Piemonte. Dalle 18:00 alle 22:00 il Castello di Costigliole d'Asti accoglierà produttori, operatori e visitatori per il primo grande banco d'assaggio con oltre **200 cantine e più di 400 etichette in degustazione**. Inaugurazione ore 15:00

Il percorso si snoderà attraverso le sale del castello, dove saranno rappresentate le principali denominazioni e sfumature della Barbera: dalle versioni giovani e fresche alle etichette più strutturate e longeve. L'iniziativa propone un viaggio completo tra le diverse espressioni territoriali del vitigno, dalle colline dell'Astigiano e del Monferrato fino alle produzioni d'Italia e del mondo che condividono la medesima vocazione.

Le degustazioni saranno curate dai sommelier dell'**AIS Piemonte – Delegazione di Asti**, che accompagneranno il pubblico nella scoperta dei profili aromatici e delle caratteristiche distintive delle varie tipologie. Un'anteprima d'eccezione sarà riservata a "**Barbera Forever**", la sezione dedicata alle annate storiche, che testimoniano la straordinaria longevità e complessità evolutiva di questo vino.

La prima Masterclass in programma "**Viaggiando attraverso i territori della Barbera**" condotta dal Presidente di AIS Piemonte **Mauro Carosso**

La giornata inaugurale darà così avvio a quattro giornate di incontri, esperienze e approfondimenti, confermando il ruolo di Costigliole d'Asti come capitale mondiale della Barbera e punto di riferimento per il pubblico italiano e internazionale.

Il programma completo, con orari di apertura, modalità di ingresso e dettagli sulle attività, è consultabile sul sito ufficiale www.rossobarbera.it nella sezione "**Programma**".

Per accrediti, materiali grafici e informazioni:

Ufficio stampa Rosso Barbera

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





CASTELLO
DI COSTIGLIOLE
D'ASTI



COMUNE
DI COSTIGLIOLE
D'ASTI



Sabato 1 novembre

Costigliole d'Asti, sabato 1 novembre 2025 – La **seconda giornata di Rosso Barbera 2025** sarà dedicata all'approfondimento e al gusto. Il Castello di Costigliole d'Asti aprirà dalle 11:00 alle 20:00, accogliendo visitatori, operatori e appassionati per un'intera giornata di incontri, degustazioni e cultura del vino.

Nel programma spiccano due sezioni centrali: **Barbera Gourmet e Barbera Academy**.

La prima è dedicata agli abbinamenti tra la Barbera e la cucina del territorio, con momenti di degustazione e confronto che mettono in dialogo il vino simbolo del Piemonte con i sapori della tradizione. È un percorso che unisce produttori, chef e ristoratori locali, valorizzando la filiera enogastronomica in un racconto coerente con lo spirito della manifestazione.

Barbera Academy è invece lo spazio del sapere e dell'approfondimento: masterclass, degustazioni guidate e incontri condotti da professionisti del settore accompagneranno il pubblico alla scoperta delle diverse identità del vitigno, delle tecniche di vinificazione e delle nuove prospettive di valorizzazione internazionale. Inizieranno le degustazioni all'interno della "Torre del Gusto" piccole degustazioni grandi emozioni in 3 turni ore 11:30 – 15:00 – 17:00

Alle 11:00 una masterclass **dedicata ai degustatori AIS Con Luca Giordana**

Nel pomeriggio il relatore AIS **Guidi Invernizzi condurrà TRA NEBBIE E NURAGHI** – Barbera e i vitigni a bacca rossa di Sardegna in cui la Barbera dialogherà con i vini della regione ospite 2025, offrendo un'occasione di confronto e scoperta tra territori e tradizioni differenti.

Seconda giornata anche per il PIANETA GRAPPA il salone del distillato Italiano

Si apre la rassegna **DELIZIE AL BARBERA**

Campionato Regionale degli Istituti Alberghieri, organizzato da Bisco Academy con la Federazione Internazionale Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria workshop e dimostrazioni a cura di maestri pasticceri di livello internazionale.

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

Il programma dettagliato della giornata, gli orari delle attività e le modalità di prenotazione per le masterclass sono disponibili sul sito ufficiale www.rossobarbera.it nella sezione "Programma".

Per accrediti, materiali grafici e informazioni:

Ufficio stampa Rosso Barbera

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





CASTELLO
DI COSTIGLIOLE
D'ASTI



COMUNE
DI COSTIGLIOLE
D'ASTI



BARBERA D'ASTI
E VINI DEL MONFERRATO

Domenica 2 novembre

Costigliole d'Asti, domenica 2 novembre 2025 – La **terza giornata di Rosso Barbera 2025** sarà dedicata al legame tra vino, cultura e territorio, con un programma che unisce degustazioni, artigianato e scoperta del borgo. Il Castello di Costigliole d'Asti sarà aperto dalle 11:00 alle 20:00, offrendo ai visitatori l'occasione di esplorare le diverse anime della manifestazione.

Nel cuore del Castello torna la seconda giornata **Pianeta Grappa**, il salone nazionale del distillato italiano, organizzato in collaborazione con ANAG Piemonte e il Consorzio Grappa del Piemonte e Grappa di Barolo. I visitatori potranno degustare grappe e distillati provenienti da diverse regioni, approfondendo la conoscenza di un prodotto che, come la Barbera, racconta tradizione, qualità e identità territoriale.

Alle 17:30 si svolgerà una Degustazione guidata di grappa a cura di ANAG

ACADEMY

Seconda giornata della **Torre del gusto** con 3 turni 11:30 – 15:00 – 17:00

Nel centro storico si snoderà invece il **Giro della Rocca**, percorso che aprirà al pubblico palazzi, cortili e spazi espositivi, animati da mostre, artigiani e produttori locali. Accanto all'esperienza della visita di Costigliole d'Asti, offrirà un itinerario tra arte, sapori e creatività, in un dialogo costante tra cultura e accoglienza.

Parallelamente proseguirà l'iniziativa dei **Ristoranti della Barbera**, con menu dedicati e piatti ispirati al vino simbolo del Piemonte. L'elenco completo dei ristoranti aderenti, con indirizzi e contatti per la prenotazione, è disponibile sul sito ufficiale www.rossobarbera.it nella sezione "Ristoranti della Barbera".

Seconda giornata di Delizie al Barbera

Una giornata per vivere la Barbera nel suo contesto più autentico, tra storia, gusto e convivialità, che proietta Costigliole d'Asti al centro della cultura enogastronomica piemontese.

Per accrediti, materiali grafici e informazioni:

Ufficio stampa Rosso Barbera

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





CASTELLO
DI COSTIGLIOLE
D'ASTI



COMUNE
DI COSTIGLIOLE
D'ASTI



Lunedì 3 novembre

Costigliole d'Asti, lunedì 3 novembre 2025 – L'ultima giornata di Rosso Barbera 2025 sarà dedicata ai professionisti del settore: ristoratori, enotecari, buyer, importatori e operatori dell'accoglienza. Il **"Professional Day"** nasce per favorire il networking, le collaborazioni e le opportunità di business tra gli attori della filiera enologica e gastronomica.

Nel pomeriggio è in programma **"Barbera Fresh... Fresh Barbera – Frigorifero non ti temo!"**, una degustazione guidata alla cieca di 12 vini, riservata ai professionisti, condotta da **Pasi Ketolainen, quinto Master of Wine finlandese, e da Davide Bortone, direttore di winemag.it**.

L'iniziativa, in collegamento con il Barbera Summer Festival, intende promuovere una nuova cultura del consumo della Barbera, valorizzandone la freschezza e la versatilità anche nella stagione estiva.

Nel corso della giornata resteranno aperti i banchi di degustazione del Castello, offrendo al pubblico un'ultima occasione per scoprire e apprezzare la ricchezza delle etichette in mostra.

La manifestazione si concluderà nel pomeriggio 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**, nato a Costigliole d'Asti, che nel 1961 inaugurò una formula ristorativa innovativa, basata sulla ricerca meticolosa delle materie prime e sul legame diretto con i produttori locali, anticipando molte tendenze della cucina contemporanea. Oggi il suo nome è una memoria vivente della qualità, incarnata dai figli che proseguono con passione l'opera familiare.

Rosso Barbera 2025 si chiude così dopo quattro giornate di incontri, degustazioni e scambi culturali, che hanno riaffermato il ruolo di Costigliole d'Asti quale capitale mondiale della Barbera e punto di riferimento per il vino piemontese nel mondo.

Per accrediti, materiali grafici e informazioni:

Ufficio stampa Rosso Barbera

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

