

Costigliole d'Asti 22 ottobre 2024

## Premessa

La Barbera è il vitigno più diffuso in Piemonte, ad oggi occupa il 30% della superficie vitata regionale, con oltre 13.900 ettari coltivati. La sua rilevanza per l'economia vitivinicola piemontese è indiscutibile, con una produzione annua di circa 22 milioni di bottiglie. A livello nazionale, è uno dei vitigni a bacca rossa più coltivati, con circa 20.000 ettari di superficie vitata.

## Costigliole d'Asti: La Capitale della Barbera

Perché proprio Costigliole d'Asti può essere considerata la capitale della Barbera? Ecco i dati che confermano la centralità di questo territorio nella storia e nella produzione del vino Barbera:

- **Il comune con più superficie vitata a Barbera**

Costigliole d'Asti vanta la più ampia superficie coltivata a Barbera a livello mondiale e si riconferma nel 2023 come il comune piemontese con la maggior superficie destinata alla produzione di Barbera d'Asti DOCG con 510,69 ha (ettari) (dati del DISAFA - Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari dell'Università di Torino), nel 2023 operavano ben 255 aziende, un dato che sottolinea l'importanza di questo comune nella produzione di questo vino.

- **La prima enoteca pubblica della storia**

Costigliole d'Asti è anche legata alla cultura del vino: nel 1844 nacque qui la prima enoteca pubblica, la Società degli Enofili di Costigliole, denominata Laghenoteca. Questa era una vera e propria biblioteca di vini, dove la Barbera aveva un ruolo di spicco.

- **La prima esportazione internazionale di Barbera**

Già nel 1819, il marchese Filippo Asinari si distinse come pioniere dell'export vinicolo, inviando due botti di Barbera (insieme a due di Nebbiolo) fino a Rio de Janeiro, segnando così l'inizio della diffusione internazionale del vino piemontese.

- **La sede del Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato**

Il castello di Costigliole d'Asti ospita oggi il Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato, un'importante istituzione che tutela e promuove la denominazione Barbera d'Asti in Italia e nel mondo.

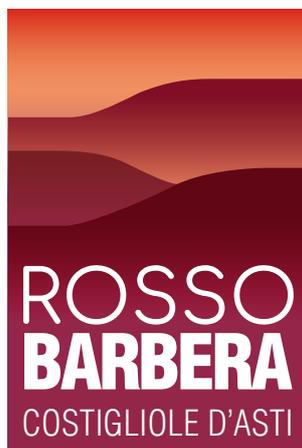
- **L'Associazione Produttori di Barbera "Noi di Costigliole"**

Con 32 aziende aderenti, l'associazione Noi di Costigliole è un punto di riferimento per la promozione e la tutela del vino Barbera, sia a livello locale che internazionale.

- **La sottozona del Barbera d'Asti "Nizza"**

La zona di produzione del Nizza Docg, riconosciuta nel 2014, si estende attraverso 18 comuni e prende il nome dal Rio Nizza che nasce sulla collina a nord ovest della loc. Valcioccaro ai piedi di Bricco Lù a 280 m s.l.m. Il punto più alto del bacino idrico corrisponde a Bastia di Costigliole a 341 m s.l.m. nel Comune di Costigliole d'Asti. Esso prosegue verso est fino a Nizza Monferrato.





## ROSSO BARBERA 1 - 4 novembre 2024 Castello Di Costigliole D'asti

L'Amministrazione **Comunale di Costigliole d'Asti** organizza, in collaborazione con il **Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato**, l'**Associazione Produttori "Noi di Costigliole"**, con i patrocini del **Ministero della Sovranità Alimentare e delle Foreste**, della **Regione Piemonte**, della **Provincia di Asti**, della **Fondazione CRT**, dei **Paesaggi Vitivinicoli di Langa, Roero e Monferrato**, **L'associazione il Tiglio di Costigliole d'Asti** e con il **Supporto tecnico di ATI Langhe Monferrato e Roero** la quinta edizione di RossoBarbera dal **1 al 4 novembre nel Castello di Costigliole d'Asti**

RossoBarbera si distingue come il **più grande banco d'assaggio dedicato al vitigno Barbera**, offrendo ai visitatori un suggestivo percorso di degustazione all'interno delle sale del Castello di Costigliole, illuminato per l'occasione con il simbolico "RossoBarbera".

Durante l'evento, i partecipanti saranno accompagnati dalla competenza dei sommelier dell'**AIS Piemonte, delegazione di Asti**, il cui servizio garantirà una divulgazione professionale e approfondita. I sommelier saranno supportati da materiali grafici, video e strumenti digitali, offrendo una conoscenza dettagliata del territorio, dei vini e delle singole cantine. Ogni etichetta esposta sarà accompagnata da un QR code che permetterà di accedere facilmente alla scheda tecnica di ciascun vino, rendendo le informazioni accessibili in modo semplice e immediato.

## IL PERCORSO DI DEGUSTAZIONE

### 200 cantine, 400 vini in degustazione.

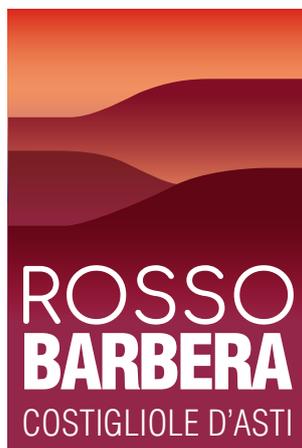
RossoBarbera è un vero e proprio viaggio sensoriale attraverso le molteplici espressioni della Barbera, che si sviluppa nelle storiche sale del Castello di Costigliole d'Asti, attraverso due percorsi tematici basati su tipologie e territori.

Il viaggio inizia nella suggestiva "Sala dei Trofei", dove i **Produttori di Costigliole** accolgono i visitatori con le Barbere del territorio. Successivamente, si passa alla "Sala dell'Alcova", dove un ospite d'onore sorprende il palato: il **Lambrusco**, vino dal carattere vivace, che arricchisce l'esperienza. Il percorso continua con una selezione di **Barbere spumantizzate**, per poi giungere al banco più ampio e coinvolgente, dedicato alle **Barbere con maturazione in acciaio** e affinamento in bottiglia.

La "Sala dei Leoni" ospita le eccellenze della **Barbera d'Alba DOC** e del **Castellinaldo Barbera d'Alba DOC**, mentre il grande Salone Nobile si trasforma in un raffinato spazio di incontro e relax. Da qui, il percorso prosegue nella "Sala del Consiglio", dove si possono degustare le **Barbere del nord Piemonte** (Canavese, Pinerolese, Novarese) e le **Barbere del Monferrato**, con una sezione speciale dedicata alle produzioni del **Monferrato Casalese** e del **Monleale dei Colli Tortonesi**.

La suggestiva "Sala Cinese" celebra le **Barbere d'Italia**, un'ulteriore testimonianza della versatilità di questo vitigno. Nella splendida Sala degli Specchi, appena restaurata, trovano il loro spazio d'onore la **Barbera d'Asti DOCG** e il **Nizza DOCG**.

Il percorso si conclude in grande stile con la prima edizione di **BARBERA FOREVER**, nella "Sala Corino", un omaggio al celebre enologo e alla sua profonda passione per la Barbera. Qui saranno in degustazione una selezione esclusiva di etichette iconiche e annate storiche, che raccontano la storia di un vino delle cantine e dei personaggi che l'hanno reso celebre, chiudendo un'esperienza emozionante e immersiva tra le "leggende della Barbera".



## BARBERA ACADEMY

La Barbera Academy è la rassegna pensata per appassionati e wine lovers che desiderano avvicinarsi al mondo del vino, e in particolare della Barbera, con un approccio più tecnico e approfondito. Degustazioni guidate, masterclass e incontri tematici si svolgeranno nella splendida **sala degustazione ICIF**, situata nelle storiche cantine del Castello.

- **Venerdì 1 novembre, ore 20.30**

### **Focus sull'annata 2019**

Una degustazione alla cieca di 10 vini ci porterà alla scoperta delle peculiarità della Barbera, esplorando come questo vitigno si esprime nelle diverse zone di produzione. L'annata 2019, straordinaria per qualità, ha dato origine a Barbera che coniugano eleganza e finezza, tanto da essere considerate da molti come "un'annata da Oscar". E questa è solo la prima di una serie di masterclass dedicate alla nostra amata "ROSSA"!

- **Sabato 2 novembre, ore 9.00**

### **Degustazione tecnica per i Degustatori AIS Piemonte**

Condotta da Luca Giordana, Relatore AIS, questa sessione offre ai degustatori l'opportunità di esaminare 40 campioni provenienti da diverse regioni e paesi: Australia, Grecia, Slovenia, Campania, Lazio, Calabria, Sardegna, Colli Bolognesi, Piacentino, fino a giungere al Piemonte, la terra d'elezione della Barbera.

- **Sabato 2 novembre, ore 16.30**

### **Lambrusco & Barbera**

Condotta da Guido Invernizzi, questa masterclass esplorerà le affinità tra due autentici campioni di freschezza: il Lambrusco e la Barbera. Quest'anno, RossoBarbera accoglie il Lambrusco come ospite speciale, e lungo il percorso si troverà un banco d'assaggio interamente dedicato a questo vitigno, con la partecipazione di circa 20 produttori.

- **Domenica 3 novembre, ore 11.00**

### **La Rossa e le sue Bollicine**

Una degustazione dedicata agli spumanti di Barbera, sia metodo Martinotti che metodo Classico. La Barbera spumantizzata rappresenta una piccola nicchia che riserva piacevoli sorprese, tutte da scoprire!

- **Domenica 3 novembre, ore 16.00**

### **Dieci Sfumature di Rosso**

Un'esclusiva degustazione alla cieca di 10 vini, che accompagnerà i partecipanti in un viaggio attraverso i terroir della Barbera tra Langa, Monferrato e Colli Tortonesi, esplorando diverse annate.

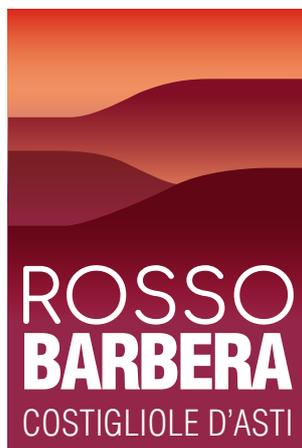
- **Lunedì 4 novembre, ore 15.30**

Master Class dedicata agli operatori del settore

### **La Barbera dall'alto al basso Piemonte**

Matteo Carosso, Relatore AIS Piemonte, condurrà una degustazione alla cieca di 10 vini, mettendo a confronto le Barbera di due grandi territori piemontesi, rivelando le sfumature uniche che queste diverse aree sanno offrire.

## **Programma delle Iniziative di RossoBarbera 2024**



L'edizione di quest'anno sarà arricchita da un ampio programma di iniziative pensate per valorizzare la Barbera in ogni sua sfumatura, attraverso esperienze enogastronomiche, culturali e formative.

- **Barbera Gourmet**

Le sale del Castello ospiteranno isole gastronomiche con abbinamenti di eccellenze locali: salumi, carne cruda, formaggi, trippa e ravioli, in una celebrazione dei sapori del territorio. La qualità sarà garantita dall'attenzione degli artigiani locali.

- **Professional Day**

Lunedì 4 novembre sarà interamente dedicato agli operatori e ai professionisti del settore, con momenti di networking, approfondimenti e il convegno intitolato "Vino: Un futuro come bene di lusso". (cartella a parte)

- **Pianeta Grappa**

Per il terzo anno consecutivo, negli orari di apertura di RossoBarbera, l'aula di cioccolateria ICIF del Castello ospiterà le migliori distillerie d'Italia, con una forte rappresentanza piemontese. Saranno proposti abbinamenti sorprendenti e degustazioni guidate, per far conoscere e celebrare la tradizione del "Distillato Italiano" per eccellenza. L'ingresso a questa esperienza è incluso nel biglietto di RossoBarbera. Pianeta grappa è realizzato in collaborazione con **ANAG Piemonte** e il **Consorzio Tutela Grappa del Piemonte e Grappa di Barolo**

- **Dolce e Barbera**

Anche quest'anno i visitatori potranno assistere a dimostrazioni, lavorazioni e degustazioni curate dalla FIPGC, Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria.

- **Cooking World Tour**

Dopo il successo dell'edizione 2023, RossoBarbera porta la Barbera nel mondo! Grazie alla collaborazione con la rete degli ex allievi dell'ICIF, i ristoranti di paesi come Giappone, Brasile, Stati Uniti e altri, proporranno piatti abbinati alla Barbera, diffondendo l'eccellenza del vino piemontese a livello internazionale.

- **I Ristoranti della Barbera**

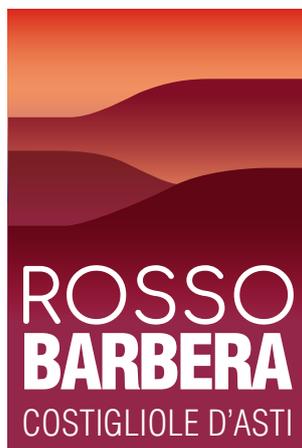
I ristoranti del territorio accoglieranno i visitatori con menù dedicati, studiati appositamente per esaltare l'abbinamento con la Barbera.

- **Visita al Castello**

Con l'ultimazione dei recenti restauri, sarà possibile visitare nuove aree del Castello. In occasione dell'evento, queste zone ospiteranno la mostra "Viti immaginarie e altre storie" con le opere di Sergio Brumana, oltre alle possibilità di visitare le storiche cantine del Castello.

## **OLTRE ROSSO BARBERA**

### **Mercatini e Giro della Rocca**



**Sabato 2 e domenica 3 novembre**, tutto il territorio si animerà con numerose iniziative culturali, storiche e artistiche, arricchendo ulteriormente l'offerta di RossoBarbera.

Dalle 10 del mattino nel borgo di Costigliole, ai piedi del Castello, verrà creato un circuito che includerà la visita a musei, edifici storici e case d'arte, con ingresso gratuito.

- **Granai del Castello**

Mostra "Dare nuova vita" con le sculture di Ann Stefani.

- **Museo d'Arte Sacra**

Chiesa della Confraternita di San Gerolamo.

- **Casa Prunotto**

Mostra "L'Affiorare dei ricordi" di Francesco Preverino

- **Chiesa della Confraternita della Misericordia**

Mostra "Costigliole Spirito DiVino" a cura dell'Associazione ArtemisiA – artisti astigiani

- **Casa Efsio** visita all'edificio storico tutelato dalla soprintendenza delle Belle Arti

- **Mercatino di artigianato artistico** sabato e domenica, artigiani e hobbisti animeranno le vie della Rocca con mercatini dell'artigianato e dell'arte

### **In Pullman a RossoBarbera**

Da quest'anno è possibile raggiungere Costigliole d'Asti in sicurezza e tranquillità con collegamenti organizzati da Torno, Milano e Genova

## **RossoBarbera**

### **Castello di Costigliole d'Asti, 1 – 4 Novembre**

Orari:

- Venerdì 1 Novembre: 18:30 - 22:30
- Sabato 2 Novembre: 11:00 - 20:00
- Domenica 3 Novembre: 11:00 - 20:00
- Lunedì 4 Novembre: 10:00 - 18:00

INGRESSO euro 25,00 (compreso di calice e tasca)

fino al 28 ottobre in prevendita sul sito [www.rossobarbera.it](http://www.rossobarbera.it) euro 20,00

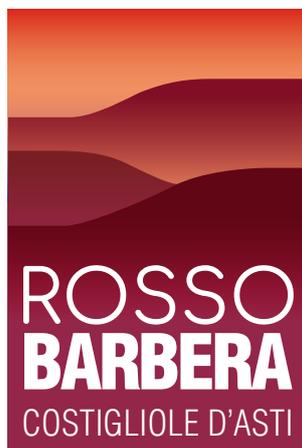
Ingresso convenzionato per associazioni

AIS, ONAV, FISAR, FIS, ANAG, BARBERA&BARBERE (con tessera associativa valida)

Per maggiori informazioni:

Sito: [www.rossobarbera.it](http://www.rossobarbera.it)

Email: [info@rossobarbera.it](mailto:info@rossobarbera.it)



## RossoBarbera: Il Convegno – Lunedì 4 Novembre

La giornata di lunedì sarà interamente dedicata agli operatori e ai professionisti del settore. In questo contesto, RossoBarbera ospiterà un convegno su uno dei temi più attuali e rilevanti per il mondo del vino:

### Vino: un futuro come bene di lusso?

#### Castello di Costigliole d'Asti, Lunedì 4 Novembre ore 11:00

Il settore vinicolo sta vivendo una fase di trasformazione senza precedenti. Negli ultimi decenni, il consumo di vino ha registrato una diminuzione costante, soprattutto tra i giovani. A confronto si trovano due generazioni, i Boomers e i Millennials, con approcci differenti e dinamiche di mercato in continua evoluzione, che devono essere comprese per tracciare il futuro di questo settore.

Il convegno “Vino: un futuro come bene di lusso?” approfondirà queste tematiche cruciali. Si discuterà della direzione del mercato del vino in un mondo globalizzato e dominato dai social media: questi strumenti stanno contribuendo a valorizzare la cultura vinicola, o rischiano di soffocarla in un eccesso di informazioni? Un'altra domanda fondamentale sarà se la filiera del vino – dai produttori ai consumatori – è strutturata per rispondere alle nuove esigenze del mercato.

Saranno affrontati anche temi come l'emergere di nuove regioni vinicole, capaci di competere con le rinomate aree francesi come i Châteaux e i Domaines, e l'evoluzione del vino dealcolato: si tratta di una moda passeggera o di un'opportunità concreta? Infine, si cercherà di delineare il profilo dei consumatori di vino nel 2024 e di comprendere cosa realmente cercano.

Interventi:

Dopo i saluti istituzionali del Sindaco di Costigliole d'Asti, Enrico Alessandro Cavallero, e dell'Assessore all'Agricoltura, Chiara Cirio, la discussione sarà moderata dal giornalista **Marco Trabucco**.

Parteciperanno al dibattito:

- **Mauro Carosso** – Presidente AIS Piemonte
- **Mauro Mattei** – Fine Wines Specialist, Azienda Ceretto
- **Andrea Alciati** – Ristorante Guido da Costigliole
- **Francesco Palumbo** – Restaurant Manager, Relais Sant'Ufficio
- **Pietro Ratti** – Produttore

Sarà un'occasione unica per comprendere le sfide e le opportunità del mercato del vino in un'epoca di grandi cambiamenti.

informazioni e prenotazioni su [www.rossobarbera.it](http://www.rossobarbera.it) - [info@rossobarbera.it](mailto:info@rossobarbera.it)

# ROSSO BARBERA

COSTIGLIOLE D'ASTI

il rosso che ci unisce



**1 - 4 NOVEMBRE 2024**  
**Castello di Costigliole d'Asti**  
il più grande banco d'assaggio dedicato alla Barbera

Gli orari di ingresso a RossoBarbera (informazioni [info@rossobarbera.it](mailto:info@rossobarbera.it))  
Venerdì 1° Novembre 18:30 - 22:30 • Sabato 2 Novembre 11:00 - 20:00  
Domenica 3 Novembre 11:00 - 20:00 • Lunedì 4 Novembre 10:00 - 18:00



[www.rossobarbera.it](http://www.rossobarbera.it)





# PIANETA GRAPPA



**SALONE DEL DISTILLATO ITALIANO.**

Un percorso degustativo alla ricerca degli abbinamenti più intriganti.

**1-4 NOVEMBRE 2024**

**CASTELLO DI COSTIGLIOLE D'ASTI**