

Programma Barbera d'Asti Wine Festival II edizione

Asti, Piazza Alfieri

Venerdì 7 novembre

Ore 18:00 Talk e momento inaugurale

"Sorsi di Futuro: sostenibilità, giovani e territorio di vino"

Moderato dal vicedirettore di "La Stampa" Federico Monga che vedrà protagonisti, oltre ai rappresentanti del Consorzio, lo chef stellato Antonino Cannavacciuolo e Stevie Kim, founder di Italian Wine Podcast e importanti firme del giornalismo piemontese.

Sabato 8 novembre

Ore 17:00

Show cooking a cura dello chef Gianluca Renzi (ristorante stellato Le Cattedrali). Un momento, aperto al pubblico, nel quale poter scoprire le eccellenze della cucina astigiana riviste attraverso l'arte della cucina interpretata da un giovane astro nascente del panorama gastronomico internazionale.

Dalle 18:30

Aperitivo sensoriale, con degustazioni alla cieca di Barbera, Albarossa, Albugnano, Freisa, Grignolino e Ruchè; Banchi istituzionali: possibilità di scoprire in anteprima le etichette che saranno protagoniste delle giornate di domenica e lunedì ai banchi d'assaggio; dj set; cocktail station con mixology a base vino (barbera, grignolino, ruchè); proposte gastronomiche.







Domenica 9 novembre

Ore 11-18

Incontri con i **produttori** e degustazioni delle 13 denominazioni tutelate dal Consorzio, in un percorso tra banchi aziendali e sommelier professionisti con oltre 25 cantine presenti direttamente.

La degustazione è in forma libera (con assaggi illimitati).

Evento dedicato al pubblico con riduzioni per soci di associazioni di settore.

Sono previsti due turni: 11:00-14.30 e 14:30 - 18:00.

Sarà possibile acquistare in loco proposte gastronomiche in abbinamento agli assaggi.

Dalle 18:30

Aperitivo sensoriale, con degustazioni alla cieca di Barbera, Albarossa, Albugnano, Freisa, Grignolino e Ruchè; **Banchi istituzionali**; **dj set**; **cocktail station** con mixology a base vino (barbera, grignolino, ruchè); **proposte gastronomiche**.

Lunedì 10 novembre

Ore 11:00 - 15:00 - Le cantine del Consorzio incontrano (in Piazza Alfieri) operatori e stampa

Una giornata interamente riservata a operatori del settore, stampa, ristoratori, enotecari,
buyer e sommelier.









Le masterclass del Barbera d'Asti Wine Festival presso la Camera di

Commercio Alessandria-Asti (Piazza Medici 8)

Domenica 9 novembre ore 11:30 condotta da Veronika Crecelius giornalista e corrispondente di Meininger's Wine Business International

Domenica 9 novembre ore 13:30 Masterclass condotta da Aldo Fiordelli, firma prestigiosa di James Suckling

Domenica 9 novembre ore 15:30 condotta da Pietro Russo Master of Wine

Lunedì 10 novembre ore 10:00 Masterclass condotta dall'esperto **Costantino Gabardi** dedicata agli operatori di settore presso la Camera di Commercio.

Finanziato dall'Unione europea. Le opinioni espresse appartengono tuttavia al solo o ai soli autori e non riflettono necessa<mark>riame</mark> opinioni dell'Unione europea o dell'Agenzia esecutiva europea per la ricerca (REA). Né l'Unione europea né l'amministrazione possono esserne ritenute responsabili.



