



Comunicato stampa

**VINO, IL CONSORZIO ASTI DOCG TORNA AL SALONE DEL VINO DI TORINO DAL 28
FEBBRAIO AL 2 MARZO
TRE GIORNI DI DEGUSTAZIONI E SEI MASTERCLASS DEDICATE ALLE BOLLICINE
AROMATICHE PIEMONTESE**

(Asti, 25 febbraio 2026). Gioca in casa il Consorzio Asti Docg che per il secondo anno consecutivo partecipa al Salone del Vino di Torino, la rassegna dedicata all'enologia piemontese in programma dal 28 febbraio al 2 marzo alle OGR Torino. Sabato e domenica l'evento apre le porte ai *winelover*, mentre lunedì 2 marzo sarà riservato esclusivamente agli operatori di settore.

Sei le masterclass proposte dall'ente consortile per raccontare l'identità contemporanea delle bollicine aromatiche, dalla loro espressione più pura fino alla mixology, in diversi appuntamenti realizzati insieme al Consorzio Tutela Vini d'Acqui. Si comincia sabato 28 febbraio (ore 18.45 – Foyer 2) con **“Aromatiche Ribelli”** con l'Asti Spumante, il Moscato d'Asti e il Brachetto oltre le etichette più comuni, raccontati attraverso chi li produce ogni giorno. Nella stessa serata (ore 20 – Social Table) anche **“Dolce? Sì. Semplice? Mai.”**, la degustazione che porta nei calici, ancora una volta, le due denominazioni a confronto in un dialogo diretto tra produttori. Ad aprire la giornata di domenica 1° marzo, **“Il profumo prima del gusto”** (ore 13.15 – Binario 3), l'esperienza sensoriale dell'aromaticità che parte dal naso per arrivare al palato. Si prosegue con **“BCV: Bevili Come Vuoi”** (ore 18 – Social Table), la narrazione della versatilità delle bollicine aromatiche dall'aperitivo al fine pasto, dalla tavola quotidiana alle occasioni speciali. Lunedì 2 marzo è il turno di **“Metterli in carta (e farli girare)”** (ore 14.15 – Binario 3), il focus sulle strategie concrete per ristoratori, enotecari e comunicatori per valorizzare al meglio le denominazioni in carta vini, rendendole chiare e attrattive per il consumatore. In chiusura, infine, **“Dal Calice allo shaker”** (ore 16 – Social Table), il confronto aperto tra vino e arte della miscelazione.

Le masterclass e gli appuntamenti del 28 febbraio e del 1° marzo sono aperti ai visitatori del Salone del vino di Torino. È però necessaria la prenotazione tramite il sito della manifestazione:
<https://salonedelvinotorino.it/eventi/masterclass-talk-salone/>

Ufficio stampa Consorzio Asti Docg: ispropress

Sara Faroni (328.6617921 - ufficiostampa@ispropress.it);

Simone Velasco (327.9131676 - simovela@ispropress.it).