

Il Barbera D'asti Wine Festival Approda A Milano

Un'intera giornata dedicata alle denominazioni del Monferrato: il 18 ottobre a Milano produttori, professionisti del settore e wine lover si incontrano per scoprire la Barbera d'Asti e i vini del territorio.

Dopo la presentazione della terza edizione del Barbera d'Asti Wine Festival, prende ufficialmente il via il calendario di appuntamenti della manifestazione con la prima tappa in programma domenica **18 ottobre a Milano dalle 15:00 alle 19:00**, presso il **The Westin Palace Hotel**. L'evento, promosso dal Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato, offrirà a professionisti del settore, operatori Ho.Re.Ca., sommelier, stampa e appassionati del vino un'occasione unica per approfondire la conoscenza delle denominazioni tutelate dal Consorzio attraverso degustazioni e momenti di confronto con i produttori.

“Con il Barbera d'Asti Wine Festival vogliamo offrire occasioni concrete di incontro e dialogo tra i produttori e il pubblico, creando momenti di approfondimento che permettano di conoscere non solo i nostri vini, ma anche il territorio, la cultura e le persone che ogni giorno ne custodiscono l'identità” dichiara **Filippo Mobrici, Presidente del Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato** *“Milano rappresenta una tappa particolarmente importante in questo percorso: è una città capace di intercettare operatori, appassionati e consumatori attenti, una vetrina ideale per raccontare l'evoluzione della Barbera d'Asti e delle altre denominazioni del Monferrato. Attraverso degustazioni e masterclass vogliamo condividere il valore di un patrimonio vitivinicolo che affonda le proprie radici in un territorio unico e che guarda con decisione al futuro, investendo in qualità, sostenibilità e valorizzazione del territorio. Eventi come questo sono fondamentali per rafforzare il legame tra i consumatori e le nostre denominazioni, portando fuori dai confini del Monferrato un racconto autentico fatto di storia, eccellenza e visione”*

Protagonista della giornata sarà un walk around tasting che consentirà ai partecipanti di incontrare direttamente le aziende produttrici e degustare una selezione di etichette rappresentative del patrimonio vitivinicolo del Monferrato. A completare il programma saranno **due masterclass**, una **alle 15:00 e la seconda alle 17:00** realizzate in collaborazione con AIS Lombardia e condotte da **Giuseppe Carrus, curatore della Guida Vini d'Italia del Gambero Rosso**, dedicate all'approfondimento delle principali denominazioni del territorio e del loro legame con sostenibilità, identità e tradizione produttiva.

Dopo l'evento di Milano, il Barbera d'Asti Wine Festival proseguirà il suo percorso di promozione con una presenza al Merano WineFestival nel mese di novembre e con un appuntamento esclusivo presso Le Cattedrali Relais, con un talk accompagnato da uno show cooking del residente chef Gianluca Renzi, entrambi a tema sostenibilità. Un calendario di iniziative pensato per valorizzare la Barbera d'Asti e i vini del Monferrato attraverso esperienze capaci di unire degustazione, approfondimento e racconto del territorio.

L'iniziativa si inserisce nel progetto europeo Born Sustainable, che promuove modelli di sviluppo sostenibile attraverso la valorizzazione di produzioni d'eccellenza e territori vocati. Il progetto è realizzato dal Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato, dal Consorzio di Tutela del Roccaverano DOP e dal Consorzio Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG, accomunati dall'impegno verso la sostenibilità ambientale, economica e sociale.

La partecipazione all'evento è gratuita previa registrazione.

Per iscriversi: <https://www.bornsustainable.eu/>

IL CONSORZIO BARBERA D'ASTI E VINI MONFERRATO

Il Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato, fondato nel 1946, ha il compito di tutelare e promuovere le sue denominazioni per garantire la loro diffusione e la loro immagine sui mercati nazionali e internazionali, anche attraverso appositi marchi distintivi. Attualmente il Consorzio conta più di 430 aziende associate e 12 denominazione tutelate.