Il Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato a Golosaria: in degustazione le nuove annate e un dialogo sempre più stretto con la ristorazione

Dal banco d'assaggio alle masterclass, fino alla premiazione delle migliori trattorie d'Italia. A novembre prosegue anche Monferrato by the glass, il progetto che porta i vini del territorio nei ristoranti.

Costigliole d'Asti 29 ottobre - La promozione delle denominazioni passa dalla conoscenza diretta dei vini, dal confronto con gli operatori del settore e dalla capacità di costruire relazioni con chi ogni giorno contribuisce a raccontarli al pubblico. È in questa prospettiva che il Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato partecipa a Golosaria, in programma dal 31 ottobre al 2 novembre, con un calendario di appuntamenti dedicati alle etichette delle aziende associate e al legame tra il patrimonio vitivinicolo del Monferrato e la cultura gastronomica italiana.

Per tutta la manifestazione, il pubblico potrà avvicinarsi alle denominazioni tutelate dal Consorzio attraverso un banco d'assaggio che riunirà oltre 20 etichette delle aziende associate: un'occasione per esplorare la varietà espressiva del territorio e conoscere da vicino il lavoro dei produttori.

Il programma entrerà nel vivo sabato 31 ottobre, alle ore 14.00, nell'Area Wine Tasting, con l'incontro "Barbera d'Asti DOCG: leggerezza e bevibilità del vitigno POP italiano". A guidare la degustazione saranno il sommelier Claudio Cavazza e il giornalista Alessandro Ricci, attraverso otto Barbera d'Asti DOCG dell'annata 2025. Un percorso pensato per mettere in luce la versatilità del vitigno e le sue possibilità di interpretazione, restituendo l'immagine di un vino capace di dialogare con gusti e occasioni di consumo differenti.

Lunedì 2 novembre, dalle ore 13.30 sul palco Agorà, il Consorzio sarà inoltre protagonista della consegna dei premi alle migliori trattorie d'Italia, un appuntamento che sottolinea il valore del rapporto tra vino e cucina e il ruolo della ristorazione nella diffusione della cultura enogastronomica italiana.

La partecipazione a Golosaria si inserisce in un impegno più ampio, che affianca alla promozione in fiera iniziative capaci di portare i vini del Monferrato direttamente nei luoghi della convivialità. Tra queste, Monferrato by the glass, il progetto che mette in relazione le cantine del territorio con una selezione di ristoranti, favorendo nuove occasioni di incontro tra produttori, professionisti della ristorazione e consumatori.

Anche per tutto il mese di novembre l'iniziativa proseguirà a Milano, coinvolgendo cinque locali e altrettante realtà vitivinicole: L'Alchimia con Cantina Bava, Locanda Sempione con Cantina La Torre, Sapori Solari Cocktail Bistrotcon Hic et Nunc, Pa.lato con Vinicola Bianco Angelo e Figli e Ristorante Sadler con Montalbera.

Attraverso queste collaborazioni, Monferrato by the glass continua a valorizzare la presenza dei vini del territorio nella proposta gastronomica, offrendo al pubblico la possibilità di scoprirne caratteristiche e identità in abbinamento a cucine e stili di ristorazione differenti.

Dalla manifestazione fieristica al calice servito al ristorante, il Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato porta avanti così un'attività di promozione che unisce valorizzazione delle denominazioni, attenzione alla cultura del vino e sviluppo di relazioni con gli operatori del settore.

Per il calendario aggiornato delle iniziative, gli approfondimenti sulle attività del Consorzio e tutte le informazioni sul progetto Monferrato by the glass è possibile consultare il sito ufficiale:

https://www.viniastimonferrato.it/

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.