



## Manifestazioni. Torna “Abaccabianca”, rassegna di vini bianchi piemontesi allestita ad Asti. In assaggio oltre centoventi etichette

abaccabianca-2018-5 Il Piemonte? Non è terra da vini bianchi. Negli ultimi anni questa vera bufala enologica, spesso divulgata proprio dai piemontesi del mondo del vino, è stata sonoramente smentita. Il Piemonte non solo è terra di bianchi, ma anche di grandi bianchi e non solo in quel di Gavi. La manifestazione Abaccabianca, allestita da Ais Asti ormai da tre anni, conferma proprio questa tesi ormai assodata: i piemontesi sanno fare vini bianchi di eccellenza indiscutibile. Punto. Ed ecco la nota stampa che presenta l'evento giunto alla terza edizione. Buona lettura. Domenica 10 giugno 2018 tre luoghi storici di Asti si dedicano al vino. Dalle 15 alle 20.30 ad Asti a Palazzo Gazelli si terrà la terza edizione di ABACCABIANCA, evento completamente dedicato ai vini bianchi piemontesi che prevede in degustazione circa centoventi importanti etichette espressione della ricchezza enoica regionale. L'evento, di AIS Piemonte, è organizzato dalla delegazione di Asti dell'Associazione, con il patrocinio del Comune di Asti. Per il terzo anno consecutivo, saranno coinvolti i produttori dei territori dell'Alto Monferrato e Astigiano, Gavi, Colli Tortonesi, Roero, Langhe e Alto Piemonte che presenteranno i grandi vini ottenuti dai vitigni a bacca bianca, espressione delle peculiarità pedoclimatiche del territorio piemontese. Il totale è impressionante ed ancora in via di definizione. Sono circa 23 gli spumantizzati da tutta la Regione, nelle altre tipologie abbiamo circa 10 vini dal Canavese, Torinese e Saluzzese, 22 dal Monferrato, 29 dalle Langhe, 7 Roero, 9 Gavi, 6 Colli Tortonesi, 4 Moscato d'Asti e 5 Passiti, 8 Vermouth. In questa edizione il numero di vini selezionati dai sommelier, aumenta confermando un trend positivo dell'attenzione e curiosità per il 'lato bianco' del Piemonte. I banchi d'assaggio saranno allestiti nelle ampie sale di Palazzo Gazelli, in pieno centro storico medievale ad Asti. Nelle stesse cantine storiche del prestigioso palazzo si vinificò dal 1600 al 1975 e qui sarà possibile degustare 120 vini di altrettanti produttori serviti e raccontati dai sommelier dell'AIS. Di seguito l'elenco dei produttori attualmente confermati: PAOLO BERUTTI/ MARCO CAPRA / SANTA CLELIA/ PIANBELLO/ POGGIO FRANCESCA/ LA MASERA/ GENERAJ/ RIZZI/ TENUTA CA' DU RUSS/ CA DU SINDIC/ CUVAGE-ACQUESI/ LA GIRONDA/ PAOLO AVEZZA/ LA MESMA/ CASTELLO DI UVIGLIE/ ERPACRIFE/ GANCIA/ GIULIO COCCHI/ BORGO MARAGLIANO/ ETTORE GERMANO/ ORSOLANI/ BARBAGLIA SERGIO/ CASTALDI FRANCESCA/ SELLA/ FERRANDO/ CIECK/ BRUNO GIACOMETTO/ FONTECUORE/ CANTINE CROSIO/ GIULIANO BOSIO/ DACASTO DUILIO/ BAVA/ SCIORIO/ COPPO/ CERUTTI/ STELLA GIUSEPPE/ TENUTA GRILLO/ COLLE MANORA/ TENUTA SANTA CATERINA/ GHIO ROBERTO/ CROTIN 1897/ GAUDIO – BRICCO MONDALINO/ LA MONTAGNETTA/ FRANCO MONDO/ L'ARMANGIA/ POGGIO RIDENTE/ CASCINA SAN MICHELE/ UGO BALOCCO/ LUIGI SPERTINO/ BUT MEISTRO FLAVIO/ TERESA SORIA/ MONTALBERA/ AZ. AGR. VADA/ AZ. AGR. ICARDI / PALARETTA-CASCINA GAVETTA/ LE STRETTE/ ELVIO COGNO/ AZIENDA AGRICOLA STRA/ BRAIDA / RIVETTO/ 499/ ELIO GRASSO/ ELIO PERRONE/ ROSSELLO/ VAJRA/ JOSETTA SAFFIRIO/ MANZONE GIOVANNI/ CA ED CUREN/ TENUTE CISA ASINARI DEI MARCHESI DI GRESY/ SILVANO BOLMIDA/ TIBALDI/ MAURO SEBASTE/ BRICCO MAIOLICA/ CA' DEL BAIO/ TENUTA LANGASCO/ ADRIANO MARCO E VITTORIO/ GIULIA GONELLA/ MALVIRA'/ GIOVANNI ALMONDO DI DOMENICO ALMONDO/ CASCINA CA'ROSSA/ MATTEO CORREGGIA/ MONCHIERO CARBONE/ CASCINA FORNACE/ ALBERTO OGGERO/ BROGLIA / LA CHIARA/ IL ROCCHIN/ VILLA SPARINA/ MICHELE CHIARLO/ AZ. AGR. BERGAGLIO CINZIA/ LA GIUSTINIANA/ CASTELLO DI TASSAROLO DEI MARCHESI SPINOLA/ ANDREA SPINOLA/ LUIGI BOVERI/ MASSIMO PASTURA – CASCINA LA GHERSA/ MASSA FRATELLI/ POGGIO/ LA COLOMBERA/ AZ. AGR. RICCI/ CLAUDIO MARIOTTO/ CASA VINICOLA MARENCO/ AZ. AGR. SARACCO/ VITTORIO BERA E FIGLI/ CA'D'GAL/ FORTETO

DELLA LUJA/ GNAVI CARLO/ TENUTA OLIM BAUDA/ CORNAREA/ CASCINA CASTLET/ DOGLIOTTI1870/ SCARPA/ CASCINA ALBANO/ SOCIETA' ANONIMA TRINCHIERI/ ROVERO/ BALDINO/ TENUTA IL FALCHETTO/ BORDIGA/ CASCINA MELOGNIS/ FAVARO/ DIEGO CONTERNO/ ODDERO/ CONTRATTO. AbaccaBianca è anche incontro tra Arte e Vino con la presentazione dell'opera di Viviana Gonella omaggio alla manifestazione, alle 16.30. Per tutta la durata dell'evento sarà possibile visitare la mostra personale della pittrice di AbaccaBianca 2018 allestita all'interno delle sale di Palazzo Gazelli. Domenica 10 giugno sarà anche l'occasione per vedere la mostra Ceramica a Palazzo, espongono: Elisa Belardinelli, Marina Boschi, Stella Fiori, Mara Funghi, Stefano Garoldi, Cristina Gilli, Maria Elena Giorgini, Carla Giustacori, Manuela Nayim Rossi, Pino Ruzzeddu. Alle 17 torna l'appuntamento con gli approfondimenti dei salotti dedicati al vino, moderati da Bianca Roagna (sommelier, Direttore centro studi Fenoglio) e Anita Franzon (sommelier e giornalista di Civiltà del Bere). Si inizia con un focus sui bianchi macerati. Sono sempre di più le aziende piemontesi che scelgono di seguire il filo 'arancione' dei vini bianchi fermentati e macerati sulle bucce: un approccio arcaico, contadino. Oppure moda o ideologia? Se ne parlerà con i diretti interessati, per proseguire alle 18.00 con il secondo 'salotto' dedicato al tema: parole e vino. L'arte del comunicare tra poesia della terra e informazioni utili, storytelling e approccio tecnico-scientifico, alla ricerca di un linguaggio funzionale alle esigenze del settore e la curiosità del mercato (editoria classica, blog, social). Il cortile dove si svolgeranno i salotti sarà allestito per l'occasione dallo sponsor tecnico I Gatti Randagi wedding&events. Non si può rinunciare ad un abbinamento perciò, ad accompagnare i vini un piatto con degustazione dei salumi di Truffa, storico salumificio di Agliano Terme e formaggi selezionati, serviti da Onaf Asti. Potrete acquistare anche sfiziosi piattini preparati dal team del Diavolo Rosso. L'ingresso della manifestazione, in via Quintino Sella 46, ha un costo di 20 euro e comprende il bicchiere di vetro con tasca, il piatto di formaggi e salumi e tutte le degustazioni dei vini presenti ai banchi d'assaggio. Importante novità 2018, AbaccaBianca continua anche alla sera! Dalle 20.00 gli eventi #off con i vini sempre serviti dai nostri sommelier e spettacoli a tema ideati per l'occasione. A cura del Diavolo Rosso, in piazza San Martino, i Vermouth in abbinamento a piatti speciali e spettacoli a tema ideati per l'occasione di Chiara Buratti e Federico Lirio. E ancora, nel cortile di Palazzo Ottolenghi, si prosegue tra spettacoli e Alta Langa. I luoghi della manifestazione si trovano a cinque minuti a piedi dalla stazione di Asti in direzione centro città. Per informazioni: [www.aispiemonte.it](http://www.aispiemonte.it), pagina Facebook Ais Piemonte e Ais Asti. [abaccabianca-2018-5](#) [abaccabianca-2018-4](#) [abaccabianca-2018-2](#)