



A Castagnole Monferrato una tre giorni dedicata al Ruché

A Castagnole Monferrato una tre giorni dedicata al Ruché : La formula e gli obiettivi della Festa si confermano: promuovere e divulgare la conoscenza del Ruché. Proporre un evento mirato per creare interesse attorno alla nuova annata sia verso gli operatori, sia verso il grande pubblico degli enoappassionati. Infatti a Castagnole Monferrato per tre giorni, da venerdì 11 domenica 13 maggio, si degusta solo Ruché! E questo grazie allo spirito di intraprendenza di una nutrita pattuglia di produttori che ha scelto anni fa di celebrare il gioiello del loro territorio e di fare squadra con il Comune di Castagnole Monferrato (che conferisce anche il nome alla doc) e con l'associazione Go Wine. Una scelta che ha poi condotto a costituire l'Associazione Produttori del Ruché di Castagnole Monferrato che, con il sostegno del Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato, promuove un importante calendario di eventi e momenti promozionali che hanno nella Festa di Castagnole il momento più importante. Novità di questa edizione l'apertura già dal venerdì 11 maggio della manifestazione e proseguirà fino a domenica 13 maggio. E' l'occasione per fare il punto sui vini dell'ultima vendemmia e sulla produzione. E' anche l'occasione per riflettere su come il Ruché abbia interpretato in modo virtuoso il ruolo dei vini autoctoni, sapendo legare più fattori positivi. Sabato pomeriggio alla 17.30 convegno di presentazione ospite Magda Antonioli Corigliano (professore di Macroeconomia ed Economia del Turismo all'Università Bocconi, direttore del Master in Economia del Turismo), nell'occasione sarà attribuito a Paolo Massobrio (giornalista enogastronomico, direttore di www.ilgolosario.it) il Premio Vin diVino. E poi, a seguire, il banco d'assaggio con protagoniste le aziende vinicole che incontreranno il pubblico all'interno delle splendide sale della Tenuta La Mercantile fino alla tardo pomeriggio della domenica. Sempre durante la giornata della domenica si svolgeranno due wine tasting, relatore Gianni Fabrizio (curatore della guida ai vini del Gambero Rosso) e dedicati ai giornalisti, agli operatori di settore ed agli enoappassionati che vogliono approfondire la loro conoscenza sul Ruché. Uno spazio sarà riservato ai prodotti tipici, con la presenza dei ristoranti e della proloco dei Comuni della denominazione che porteranno le loro specialità direttamente alla Tenuta La Mercantile, creando un menù da gustare di accompagnamento ed in abbinato alla degustazione del Ruché. E ancora: animazioni musicali e passeggiate nei vigneti completano la proposta per un itinerario in un territorio di particolare fascino che, anche grazie al vino, sta conoscendo un nuovo sviluppo. La Festa del Ruché si svolgerà nel suo paese d'origine, Castagnole Monferrato, ma con produttori di tutti e sette i Comuni della sua delimitazione zonale: Castagnole Monferrato, Grana, Montemagno, Portacomaro, Refrancore, Scurzolengo e Viarigi. Le aziende presenti al banco d'assaggio: AMELIO LIVIO, Grana – BERSANO, Nizza Monferrato BOSCO TOMMASO, Castagnole Monferrato – CALDERA FABRIZIA, Portacomaro CANTINE SANT'AGATA, Scurzolengo – CANTINA SOCIALE DI CASTAGNOLE MONFERRATO CAPUZZO RENATO, Castagnole Monferrato – CASCINA TERRA FELICE, Castagnole Monferrato CRIVELLI, Castagnole Monferrato – FERRARIS AGRICOLA, Castagnole Monferrato GARRONE EVASIO & FIGLIO, Grana – GATTO PIERFRANCESCO, Castagnole Monferrato GOGGIANO, Refrancore – MARENGO MASSIMO, Castagnole Monferrato MONTALBERA, Castagnole Monferrato – TENUTA DEI RE, Castagnole Monferrato TENUTA DELLA CASCINETTA, Viarigi – TENUTA LA FIAMMENGA, Penango TENUTA MONTEMAGNO, Montemagno. PROGRAMMA E COME PARTECIPARE Venerdì 11 maggio (Tenuta La Mercantile) Ore 19.0 – 24.00: apertura dei banchi d'assaggio alla presenza diretta dei produttori, apertura punti gastronomici, apertura enoteca (vendita delle bottiglie) e intrattenimento musicale a cura di Triolina Sabato 12 maggio (Tenuta La Mercantile) Ore 17.30: convegno inaugurale, consegna del premio VindiVino a Paolo Massobrio, ospite Magda Antonioli Corigliano. Ore 19.0 – 24.00: a seguire apertura dei banchi d'assaggio alla presenza diretta dei produttori, apertura punti gastronomici, apertura enoteca (vendita delle bottiglie) e intrattenimento musicale a cura di Climax Blunote Domenica 13 maggio (Tenuta La Mercantile) Ore 11.30 e ore 15.30: wine tasting condotti da Gianni Fabrizio (curatore della guida ai vini del Gambero Rosso) con invito ad operatori professionali ed enoappassionati. Ore 12.00: apertura punti gastronomici. Ore 10.30 –

18.00: apertura dei banchi d'assaggio, festa con i produttori, apertura enoteca (vendita delle bottiglie) e intrattenimento musicale a cura di Bobby Soul Blind & Bonobos In mattinata: passeggiata nei vigneti Nel pomeriggio: esibizione di caccia con i rapaci presso l'area del campo sportivo. Il costo della degustazione è di 12 euro con 8 buoni degustazione. (10 euro soci Go Wine e altre associazioni di settore)