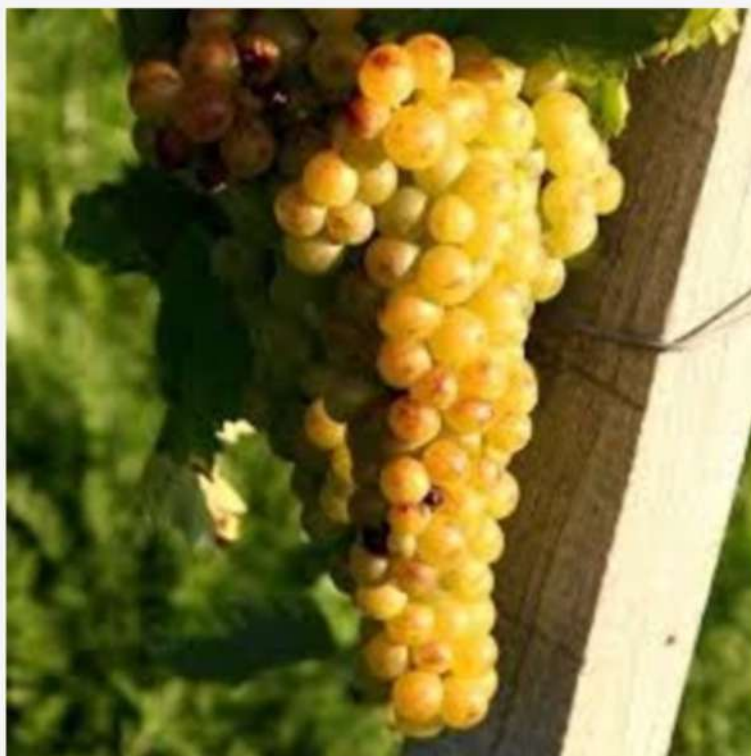


## La quarta edizione di "ABaccaBianca" porterà i grandi bianchi piemontesi al castello di Costigliole



Confermando la propria attenzione nei confronti dell'universo enologico, **Costigliole d'Asti si appresta ad ospitare, nelle maestose sale del proprio castello, la quarta edizione di "ABaccaBianca"**, evento interamente dedicati ai vini bianchi piemontesi che **domenica, dalle 11 alle 20, vedrà in degustazione circa 130 etichette** (compresa un'eccezionale anteprima del nuovo spumantizzato prodotto dalla Enrico Serafino, che verrà commercializzato solo tra una quindicina di giorni), espressione della ricchezza enoica della nostra regione.

Pertanto – **grazie all'impeccabile organizzazione da parte della delegazione astigiana di AIS Piemonte, e con il patrocinio del Comune di Costigliole d'Asti** – l'evento coinvolgerà i principali produttori di vini, ottenuti da vitigni "a bacca bianca", operanti nell'ampio territorio che comprende Alto Monferrato e Astigiano, Gavi, Colli Tortonesi, Roero, Langhe e Alto Piemonte. **Una selezione frutto di mesi di visite in cantine e degustazioni effettuate dai sommelier della delegazione astigiana, coadiuvati dai colleghi di altre regioni.**

Il tutto **senza dimenticare l'importante presenza alla manifestazione del Consorzio Tutela Vini Soave e Recioto di Soave**, frutto di sinergia tra la delegazione piemontese e quella veneta dell'Associazione Italiana Sommelier, volta a far conoscere e promuovere sui rispettivi territori le produzioni d'eccellenza tutelate.



Doveroso ricordare poi, in ambito gastronomico, l'importante apporto dell'ICIF (Italian Culinary Institute For Foreigners), che ha la sua sede al Castello di Costigliole d'Asti e che proporrà la sua cucina attraverso il ristorante didattico "La Barbera". Saranno inoltre presenti gli esperti di Onaf Asti che cureranno gli abbinamenti con i formaggi, in collaborazione con il Consorzio della Robiola di Roccaverano e i prodotti dei formaggi di Moasca. Troveranno spazio nell'ambito della manifestazione anche i salumi di Fungo Carni di Castello di Annone e, per i più golosi, il gelato di "Gustevole", gelateria di Grugliasco (TO). Oltre alla "Ghiotto Galfrè" antipasti di Barge (CN), sponsor della manifestazione, che presenterà le sue creme spalmabili dal gusto piemontese.

Ma **quello enogastronomico**, per quanto estremamente rilevante, **non sarà l'unico ambito d'interesse di questa quarta edizione di "ABaccaBianca"**. Alle 14 è infatti in programma, presso le storiche cantine del Castello, **una degustazione tecnica a cura di Camillo Favaroche** consentirà di conoscere una Borgogna insolita. Alle 16 si rinnoverà l'appuntamento con gli **approfondimenti dei salotti dedicati al vino con il racconto**, a cura di **Bianca Roagna** (a sinistra nella foto sottostante) e **Anita Franzon, del Moscato in tutte le sue sfaccettature**. Spaziando quindi dall'Asti Spumante alla vinificazione in secco e dedicando un meritato spazio al Moscato di Canelli, ormai prossimo al traguardo dell'ottenimento della DOCG. **Il tutto seguito, alle 18, da una speciale degustazione di alcuni Moscati "storici" del terroir di Canelli**, accompagnati da intriganti abbinamenti gastronomici.





Il tutto seguito, alle 18, da una speciale degustazione di alcuni Moscati "storici" del terroir di Canelli, accompagnati da intriganti abbinamenti gastronomici.

Il criterio adottato è stato quello di compiere un percorso partendo dal 2009 e arrivando all'annata 2015, in cui è iniziato il cambiamento che non ne fa "solo" un Moscato invecchiato ma qualcosa di diverso da ciò che ci si aspetta. *"Purtroppo – spiegano le curatrici – non tutte le aziende hanno disponibilità di annate storiche quando si va oltre il 2014, ecco perché questa degustazione ha un proprio specifico valore, non essendo facile reperire bottiglie, anche se le aziende le hanno messe volentieri a disposizione"*.

Saranno presenti per il 2009 Tenuta Il Falchetto (Santo Stefano Belbo), 2010 Ca d'Gal (Santo Stefano Belbo), 2011 Barisel (Canelli) e Ca' de Lion Ghione dal 1871 (Canelli), 2012 Anna Ghione (Canelli), 2013 L'Armangia (Canelli), 2014 Cascina Cerutti (Cassinasco) e 2015 Avezza (Canelli)

Infine, alle 19, aperitivo nel cortile del Castello a cura dell'Icif.

Da ricordare poi che **si rinnoverà anche l'incontro tra Arte e Vino** grazie alla mostra "Massimo Bertolini MAGMA il destino della forma e la scultura come impronta del nostro divenire" a cura di **Claudio Cerrato**, con testo critico di **Giuseppe Cordoni**.

**L'intera, ricchissima giornata ha un costo d'ingresso di 20 euro, comprensivo di bicchiere e della possibilità di degustare tutti i vini presenti ai banchi d'assaggio.** Per maggiori informazioni: [www.aispiemonte.it](http://www.aispiemonte.it), [asti@aispiemonte.it](mailto:asti@aispiemonte.it) o pagine Facebook Ais Piemontee Ais Asti.

Va infine sottolineato quanto la scelta della location costigliolese sia stata apprezzata in paese, ad iniziare dal neo sindaco **Enrico Cavallero**: *"Il fatto che l'A.I.S. Piemonte abbia scelto il nostro castello quale sede per questa manifestazione è per noi motivo di grande orgoglio, anche tenendo conto del successo ottenuto in altre zone dalle iniziative da loro curate. Inoltre, anche i produttori con cui ho avuto occasione di parlare in questi giorni mi hanno espresso pareri molto positivi.*

*Pertanto ritengo che – insieme alle iniziative di partner ormai consolidati quali l'Icif e il Consorzio Barbera e vini del Monferrato (che peraltro ha sede nel castello del paese), operanti ormai da anni nel costigliolese – anche questa manifestazione possa contribuire a valorizzare*

ulteriormente il nostro ricco territorio. Confidando rappresenti anche l'avvio di una collaborazione che possa dare buoni frutti anche in futuro”.



### I produttori partecipanti

Enrico Serafino, Rizzi, Cascina Albano, Castello di Uviglie, F.lli Gancia & C., Contratto, Erpacrife, Giulio Cocchi, Paolo Avezza, Gnavi Carlo, La Masera, Fontecuore, Garbarino, La Mesma, La Ghibellina, Barbaglia Sergio, Ferrando, Giacometto Bruno, Santa Clelia, Cantine Crosio, Favaro, Dacasto Duilio, L'Armangia, Cascina la Barbatella, Bava, La Gironda, Cascina Cerutti, Coppo, Stella Giuseppe, Tenuta la Meridiana, Bosio, Capretto Marco, Tenuta Grillo, Colle Manora, Tenuta Santa Caterina, Cuvage, Crotin 1897, Gaudio - Bricco Mondalino, La Montagnetta, Franco Mondo, Poggio Ridente, Bonzano, Cascina San Michele, Ugo Balocco, **Montalbera**, Tenuta Olim Bauda, Sciorio, Ferraris, Isolabella della Croce, Pescaja, Vaudano Enrico, Vincenzo Bossotti Vignaiolo, Carlin de Paolo, Vada di Vada Guido, 499, Icardi, Cascina Gavetta, Le Strette, Marco Capra, Sordo, Ressia, Bocchino, Adriano Marco E Vittorio, Teresa Soria, Braida, Mettola, Rivetto, Diego Conterno, Rossello, Vajra, Ettore Germano, Josetta Saffirio, Manzone Giovanni, Oddero, Ca Ed Curen, Tenute Cisa Asinari dei Marchesi di Gresy, Principiano, Silvano Bolmida, Mauro Sebaste, Bricco Maiolica, Tenuta Langasco, Abrigo Giovanni, Malvira' dei F.lli Damonte, Giovanni Almondo, Cascina Ca' rossa, Matteo Correggia, Generaj, Monchiero Carbone, Tibaldi, Angelo Negro e Figli, Vignevolute, Antica Cascina dei Conti di Roero, Ghio Roberto, Bergaglio Nicola, Broglia, La Chiara, Il Rocchin, Villa Sparina, Michele Chiarlo, Il Poggio, Bergaglio Cinzia, Andrea Spinola, Luigi Boveri, Ezio Poggio, Cascina la Ghera, Massa, Ricci, Repetto, Sassobraglia, Claudio Mariotto, Casa Vinicola Marengo, Saracco, Tenuta il Falchetto, Gianni Doglia, Simone Cerutti, Mongioia, Ca D'Gal, Dogliotti, La Caudrina, Cieck, Gozzellino Sergio, Forteto Della Luja, Bragagnolo, Cascina Castlet, Antica Casa Vinicola Scarpa, Rovero, Luigi Spertino, Mainardi, Marolo, Tenute Sella.