



Torna "Abaccabianca" Viaggio attraverso i vini bianchi piemontesi a cura dell'Associazione Italiana Sommelier del Piemonte

Domenica 16 giugno al Castello di Costigliole dalle 11 alle 20

Domenica 16 giugno 2019 dalle 11 alle 20 torna **ABACCABIANCA** in una nuova location d'eccezione: il Castello di Costigliole d'Asti. L'evento di AIS Piemonte completamente dedicato ai vini bianchi piemontesi, prevede in degustazione circa centotrenta importanti etichette espressione della ricchezza enoica regionale, ed è organizzato dalla delegazione di Asti dell'Associazione, con il patrocinio del Comune di Costigliole d'Asti.

Per il quarto 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. Dopo mesi di visite in cantina e degustazioni, i sommelier della delegazione di Asti coadiuvati dai colleghi delle altre aree della regione, porteranno sui banchi d'assaggio un campione di circa 130 vini a rappresentare 130 realtà produttive che illustrano la complessità e ricchezza dei 'bianchi piemontesi'.

I banchi d'assaggio saranno allestiti nelle sale del nobile Castello, importante residenza storica e simbolo dell'enologia del Monferrato; i vini saranno serviti e raccontati dai sommelier AIS.



Ecco l'elenco delle Cantine 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 GHERSA, MASSA, RICCI, REPETTO, SASSOBAGLIA, CLAUDIO MARIOTTO, CASA VINICOLA MARENCO, 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.

Quest'anno Abaccabianca entra in dialogo con altre importanti realtà italiane e non solo. Ospite della manifestazione sarà il **Consorzio Tutela Vini Soave e Recioto di Soave**. Un'occasione di assaggio che arricchisce la capacità del confronto tra territori diversi, uniti dalla passione dell'Associazione Italiana Sommelier. Alle 14.00 degustazione tecnica nella sala allestita nelle storiche cantine del Castello per raccontarci una Borgogna insolita con Il Polo Nord e il Polo Sud a cura di **Camillo Favaro**.



Si rinnova l'incontro tra Arte e Vino con la mostra *"Massimo Bertolini MAGMA il destino della forma e la scultura come impronta del nostro divenire"* a cura di **Claudio Cerrato**, testo critico Giuseppe Cordoni. Nell'ambito del progetto "Castello di Costigliole d'Asti, il racconto e la cultura del territorio" promosso dall'Amministrazione con partnership, sostenuto dalla Compagnia di San Paolo attraverso il bando "I luoghi della cultura 2018".

Alle 16.00 torna l'appuntamento con gli approfondimenti dei salotti dedicati al vino, moderati da **Bianca Roagna e Anita Franzon**. Abaccabianca racconta il Moscato, in tutte le sue sfaccettature: dalla sua grande storia fatta di bollicine dolci, l'Asti Spumante, la vinificazione in secco e la conquista del Canelli Docg.

Dalle 18.00 speciale percorso con le vecchie annate di Moscato dal terroir di Canelli. Preziosa la presenza di l'ICIF, **Italian Culinary Institute For Foreigners**, che ha la sua sede al Castello di Costigliole d'Asti e che propone la sua cucina attraverso il ristorante didattico La Barbera. Non possono mancare gli amici di **Onaf Asti a curare gli abbinamenti con i formaggi**, in collaborazione con il **Consorzio della Robiola di Roccaverano** e i prodotti de **I formaggi di Moasca**.

Con i suoi salumi sarà presente **Fungo Carni** di Castello di Annone e per i golosi, il gelato di **Gustevole**, gelateria di Grugliasco. Sponsor della manifestazione, presente con i suoi prodotti, sarà **Ghiotto Galfrè** antipasti di Barge (CN) che presenterà le sue creme spalmabili dal gusto piemontese.

L'ingresso alla manifestazione ha un costo di 20 euro e comprende il bicchiere e tutte le degustazioni dei vini presenti ai banchi d'assaggio.