



GIOVEDÌ VINTAGE

Raccontare l'unicità dei vitigni autoctoni astigiani, quelli che riflettono l'identità di un territorio e le sue peculiarità, per anni un po' dimenticati e poi recuperati e valorizzati quasi per scommessa da vignaioli appassionati e lungimiranti. Vini con produzioni, a volte limitate, ma di qualità, che stanno ritrovando interesse e curiosità tra gli enoappassionati. E' la scommessa del Consorzio Barbera d'Asti e dei vini del Monferrato in sinergia con le associazioni Ristoratori e Albergatori della provincia di Asti e Barbera & Barbere, che per cinque serate, i "Giovedì Vintage", faranno incontrare produttori ristoratori e consumatori per comunicare un bel territorio, il Monferrato. Ogni serata sarà dedicata ad un vino, cui si ispireranno i menu dei ristoranti di tutta la provincia.

Si partirà con il brindisi d'aperitivo con uno spumante a base Barbera, per far conoscere un'interpretazione inedita della nostra grande Rossa. Poi, piatto dopo piatto, si scopriranno le varie declinazioni dei vini protagonisti che saranno serviti da sommelier al banco d'assaggio e raccontati dai produttori. Si concluderà con il dolce accompagnato alla Malvasia di Castelnuovo Don Bosco, un altro volto della nostra cultura enologica.

Non resta che prenotare direttamente ai ristoranti che aderiscono all'iniziativa...

LA STAMPA

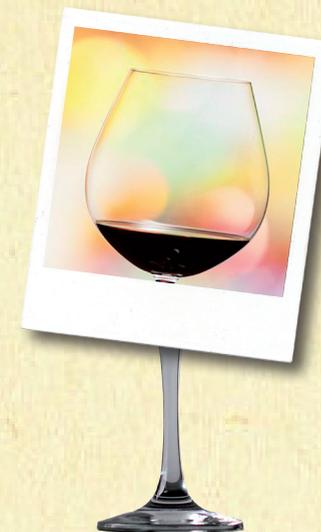


Barbera  Barbere

LA STAMPA



Barbera  Barbere



GIOVEDÌ VINTAGE

ANTICHI VITIGNI, NUOVE EMOZIONI
FREISA, RUCHÈ, ALBUGNANO, TERRE ALFIERI, GRIGNOLINO

Cinque serate per scoprire i vini del Monferrato meno conosciuti abbinati ai piatti dei prestigiosi ristoranti del territorio. Una piacevole esperienza tra vini sorprendenti, cibi intriganti e consumatori appassionati.

GIOVEDÌ VINTAGE IL PROGRAMMA E I RISTORANTI

15 MARZO FREISA

DENTE Via Valle Tanaro, 43 Torrazzo - 0141/436560 - denteselection@libero.it € 30
LA FIORAIA via Mondo, 26 Castello d'Annone - 0141/401106 - info@ristorantelifioraia.it € 45
HOTEL GENOVA c.so Alessandria, 26 Asti 0141/593197 - Info@hotelgenova.at.it € 25
IL BAGATTO p.za Giacomo Cotti, 17 Grazzano - 0141/925110 - info@ristoranteilbagatto.it € 30
LAURA'S RESTAURANT Via Cavour, 106 Asti - 0141/34371 - info@hotelpalio.com € 40
ROICO (lago di Codana) via Repubblica, 32 Montiglio 339/4340816 ristorante@lagodicodana.com € 25
SAN MARCO via Alba, 136 Canelli - 0141/823544 - info@sanmarcoristorante.it € 50
NUOVO PIC NIC via Ospedale, 7 Asti - 0141/556228 - martinettimichele@gmail.com € 30

29 MARZO RUCHÈ

AL PEPERONE ROSSO Via Scotti, 12 Motta di Costigliole - 348/6585222 - alpeperonerosso@gmail.com € 30
BANDINI Via Cornapo', 35 Portacomaro - 0141/299252 - ristorantebandini@hotmail.it € 40
CENTO TORRI Via Aro' Asti - 388/0662344 - centotorriasti@gmail.com € 40
DA GEPPE Via Umberto I, 14 Asti - 0141/292113 - dageppe@libero.it € 30
IL BRILLO PARLANTE Via Garetti, 26 Asti - 0141/598637 - ilbrilloparlante@live.it € 38
IL CASCINALENUOVO Isola D'asti - 0141/958166 - info@walterferretto.com € 50
OSTERIA DEL DIAVOLO p.za San Martino, 6 asti - 0141/30221 - info@osteriadeldiavolo.it € 35
VIOLETTA Valle San Giovanni, 1 Calamandrana - 0141/769011 - info@ristorantevioletta.it € 40

5 APRILE ALBUGNANO

I BOLOGNA Via N. Sardi, 24 Rocchetta Tanaro - 0141/644600 - info@trattoriaibologna.it € 45
IL PODESTA' Via Dei Cappellai, 5 Asti - 333/4933160 - info@ilpodesta.com € 30
L'ANTICO CASALE Fraz. Revignano, 201 Asti - 0141/295013 - info@lanticocasale.at.it € 40
LA BRAJA via San Giovanni Bosco, 11 Montemagno - 0141/653925 - info@labraja.it € 50
LA GROTTA c.so Torino, 366 Asti - 0141/214168 - ristorantelagrotta@alice.it € 35
OSTERIA DEL DIAVOLO p.za San Martino, 6 Asti - 0141/30221 - info@osteriadeldiavolo.it € 35
REALE P.za Vittorio Alfieri, 6 Asti - 0141/530240 - info@hotelristorantereale.it € 25
VIOLETTA Valle San Giovanni, 1 Calamandrana - 0141/769011 - info@ristorantevioletta.it € 40

19 APRILE TERRE ALFIERI

AL PEPERONE ROSSO Via Scotti, 12 Motta di Costigliole - 348/6585222 - alpeperonerosso@gmail.com € 30
CA'VITTORIA Via Roma, 14 Tigliole d'Asti - 0141/667713 info@cavittoria.it € 50
DENTE Via Valle Tanaro, 43 Torrazzo - 0141/436560 - denteselection@libero.it € 30
IL CASCINALENUOVO Isola D'asti - 0141/958166 - info@walterferretto.com € 50
FRANCESE Via Dei Cappellai, 1 Asti - 0141/592321 - info@pizzerie-italia.it € 25
L'ANGOLO DEL BEATO V.lo Cavalieri 2, Asti - 0141/531668 - info@angolodelbeato.it € 40
L'ANTICO CASALE Fraz. Revignano, 201 Asti - 0141/295013 - info@lanticocasale.at.it € 40
LA FIORAIA via Mondo, 26 Castello d'Annone - 0141/401106 - info@ristorantelifioraia.it € 45
LAURA'S RESTAURANT Via Cavour, 106 Asti - 0141/34371 - info@hotelpalio.com € 40
MARIUCCIA Strada Pratomorone, 23 Tigliole - 0141/667318 - info@ristorantemariucciatiigliole.it € 30

3 MAGGIO GRIGNOLINO

BANDINI Via Cornapo', 35 Portacomaro - 0141/299252 - ristorantebandini@hotmail.it € 40
DA GEPPE Via Umberto I, 14 Asti - 0141/292113 - dageppe@libero.it € 30
FRANCESE Via Dei Cappellai, 1 Asti - 0141/592321 - info@pizzerie-italia.it € 25
IL BAGATTO p.za Giacomo Cotti, 17 Grazzano - 0141/925110 - info@ristoranteilbagatto.it € 30
LA BRAJA via San Giovanni Bosco, 11 Montemagno - 0141/653925 - info@labraja.it € 50
LA GROTTA c.so Torino, 366 Asti - 0141/214168 - ristorantelagrotta@alice.it € 35
MADAMA VIGNA Via Nazionale, 41 Baldichieri - 0141/66471 - info@madamavigna.it € 35
MARIUCCIA Strada Pratomorone, 23 Tigliole - 0141/667318 - info@ristorantemariucciatiigliole.it € 30
NUOVO PIC NIC via Ospedale, 7 Asti - 0141/556228 - martinettimichele@gmail.com € 30
ROICO (lago di Codana) via Repubblica, 32 Montiglio 339/4340816 ristorante@lagodicodana.com € 25
REALE P.za Vittorio Alfieri, 6 Asti - 0141/530240 - info@hotelristorantereale.it € 25
SAN MARCO via Alba, 136 Canelli - 0141/823544 - info@sanmarcoristorante.it € 50

GIOVEDÌ VINTAGE I VINI

FREISA

Una storia lunga 500 anni. Di Freisa si parla già nel 1517, in un antico tariffario comunale in cui “le carate delle frese” erano considerate come vini pregiati e pagati il doppio degli altri. Un vitigno rustico ideale in queste zone di scarse precipitazioni estive che trova la sua area di elezione nel territorio a nord della provincia di Asti. Il vino, nelle tipologie, Freisa d'Asti e Monferrato Freisa può essere prodotto in varie versioni, con o senza affinamento in botti di legno e, se deriva da un'accurata selezione delle uve e permane in cantina per almeno un anno può rientrare nella tipologia “Superiore”. Nella tradizione contadina veniva anche prodotto come vino dolce utilizzato per accompagnare i dessert a base di frutta.

Zona di produzione:

Tutti i comuni della provincia di Asti

RUCHÈ

Il miracolo di Don Giacomo Cauda, amato parroco di Castagnole Monferrato, il prete vignaiolo che con le sue idee lungimiranti fece risorgere un territorio. Aveva capito che il Ruchè poteva essere vinificato secco e si inventò un'etichetta “vigna del parroco” una scommessa che proiettò il Ruchè nell'olimpo dei vini. È DOCG dal 2010.

Zona di produzione:

Comuni di Castagnole Monferrato, Grana, Montemagno, Portacomaro, Refrancore, Scurzolengo e Viarigi;

ALBUGNANO

Il vitigno Nebbiolo, trova eccezionalmente una sua storica collocazione nella piccola zona del Monferrato a ridosso della provincia di Torino. Solo i migliori versanti collinari di quattro comuni producono uve Nebbiolo destinate al vino Albugnano, una produzione limitata che qui si esprime con classe ed eleganza, e si può definire “Superiore” se permane in cantina almeno 12 mesi con affinamento in botti di rovere. Per tutelare l'identità enologica, storica e culturale è appena stata costituita l'associazione “Albugnano 549” che unisce 13 produttori nel nome dell'Alto Nebbiolo del Monferrato

Zona di produzione:

I comuni di Albugnano, Pino d'Asti, Castelnuovo don Bosco e Passerano Marmorito

TERRE ALFIERI

“Vollì e vollì sempre, fortissimamente vollì” diceva il drammaturgo di casa Vittorio Alfieri. Una forte volontà che ha contraddistinto i produttori della DOC che porta il suo nome e che ora sono in attesa della DOCG. La denominazione “Terre Alfieri” comprende due tipologie di vino: bianco, ottenuto da uve **Arneis** e **Rosso**, ottenuto dalle uve Nebbiolo

Zona di produzione:

Antignano, Celle Enomondo, Cisterna d'Asti, Revigliasco, San Damiano, San Martino Alfieri, Tigliole in provincia di Asti e parte dei comuni di Castellinaldo, Govone, Magliano Alfieri e Priocca in provincia di Cuneo.

GRIGNOLINO

È il vino di Papa Francesco. In onore delle sue radici portacomaresi è nata “la vigna del Papa”, progetto di recupero di un terreno abbandonato. la sua origine è nei colli tra Asti e Casale, che tuttora costituiscono la principale zona di coltivazione. È un vitigno non facile da lavorare e il vino che ne risulta ha un livello di tannino che contrasta con il colore leggero e con il corpo.

Zona di produzione:

Tutti i comuni di: Agliano, Antignano, Asti, Azzano, Belveglio, Calliano, Casorzo, Castagnole Lanze, Castagnole M.to, Castell'Alfero, Castello d'Annone, Castelnuovo Calcea, Cerro Tanaro, Castiglione, Costigliole, Grana, Grazzano, Isola, Moncalvo, Montaldo Scarampi, Montemagno, Mombercelli, Montegrosso, Mongardino, Penango, Portacomaro, Refrancore, Revigliasco, Rocca d'Arazzo, Rocchetta Tanaro, Scurzolengo, Tonco, Viarigi, Vigliano e Vinchio.