

L'Italia del vino bio
VINISSAGE
edizione 12
19 / 20 Maggio 2018

ASTI

Nei Palazzi del Centro Storico
Alfieri, Michelerio, Ottolenghi
vino, produttori, approfondimento e festa.

PROGRAMMA

Sabato 19 MAGGIO

Palazzo Ottolenghi – Corso Alfieri, 350

ore 10,00 – sala degli specchi

Workshop di apertura sull'analisi dei dati del vino bio – organizzato dall'Associazione Nazionale Città del Bio e Città di Asti

Consegna del premio Vigneto Bio ai vigneti cru bio 2018

Apertura della rassegna - Palazzo Alfieri – Corso Vittorio Alfieri 373

ore 11,30 con l'esibizione dell'Orchestra ASO (Asti sistema orchestra) diretta da Fabio Poggi.

Ingresso da Palazzo Alfieri – Corso Vittorio Alfieri, 373

dalle ore 11,30 alle ore 20 – degustazioni, incontro e mercato dei vini con i produttori

Wineworking - Palazzo Alfieri – Corso Vittorio Alfieri 373

ore 15,30 presentazione della Guida Slow Wine 2018 e del volume: Nicolas Joly – la vigna, il vino e la biodinamica – Slow Food editore con Giancarlo Gariglio e Pier Ottavio daniele di Slow Wine.

Palazzo Alfieri – Corso Vittorio Alfieri 373

ore 16,30 Degustazione internazionale – viaggio tra Francia, Georgia, Grecia, Spagna e Libano a cura di “Triple “A” (prenotazione obbligatoria - posti limitati a pagamento- euro 20 - ingresso alla rassegna incluso– tel: 329 22. 84.049) - guida la degustazione Alberto Farinasso.

Palazzo Alfieri – Corso Vittorio Alfieri 373

Ore 18,15 – I vini delle anfore – l'affinamento in terracotta. A Cura di ONAV delegazione di Asti - guida la degustazione Giancarlo Sattanino. (prenotazione obbligatoria – euro 10 ingresso alla rassegna incluso - posti limitati a pagamento – tel. 329 2284049).

Nei ristoranti della Città

alle ore 20,30 – Biocena nei ristoranti della città con i produttori della rassegna in collaborazione con i locali della Città e l'Associazione Ristoratori e Albergatori Astigiani

Piazza San Secondo – UNESCO Point a cura de L'Associazione per la Valorizzazione dei Paesaggi Vitivinicoli di Langhe, Roero e Monferrato

Palazzo Alfieri – giardini - Palazzo Alfieri – Corso Vittorio Alfieri 375

ore 21 Barbera d'Asti Jazz Festival con Combo Jazz quartet (ingresso libero) in collaborazione con il Consorzio Barbera d'Asti e vini del Monferrato.

*Possibilità di cenare allo spazio **BIOSTERIA** a cura del progetto “Al Volo” catering e PIAM.*

Domenica 20 Maggio

ingresso da Palazzo Alfieri – Corso Vittorio Alfieri 375

dalle ore 10,30 alle ore 20 – degustazioni, incontro e mercato dei vini con i produttori

Wineworking - Palazzo Alfieri– Corso Vittorio Alfieri 375

ore 15,30 “A Baccabianca” per vinissage - degustazione di vini bianchi piemontesi curata da AIS Asti. Prenotazione obbligatoria e info su sito Ais Piemonte <http://www.aispiemonte.it/eventi-prenotabili-online-ad-asti/101-abaccabianca-per-vinissage-gianluigi-bera-racconta-il-suo-moscato.html> - euro 15 ingresso alla rassegna incluso -

ore 17,00 – Giardini di Palazzo Alfieri – Corso Vittorio Alfieri 375– Biosteria - presentazione di SHULE competenze dell'altro mondo, il progetto sostenibile progetto promosso da PIAM Onlus, cooperativa Coompany& e cooperativa Proteina, in collaborazione con Al Volo Food e Consorzio Co.AIA. e sostenuto dalla Fondazione Social di Alessandria che prevede l'integrazione dei richiedenti asilo e rifugiati nell'ambito della ristorazione e del turismo enogastronomico.

Ore 18,00 - Palazzo Alfieri – Corso Vittorio Alfieri 375

“Grignolino mon amour” degustazione dello storico vitigno piemontese declinato in più forme da Crealto, Davide Garoglio, Cascina Tavijn, Cascina Gasparda, Oreste Buzio. Conduce la degustazione il social sommelier di Officina enoica Enofaber, alias Fabrizio Gallino. (Prenotazione obbligatoria – vinissage@comune.asti.it – posti limitati - partecipazione gratuita).

Palazzo Alfieri – giardini – Corso Vittorio Alfieri 375

ore 19 Barbera d'Asti Jazz Festival con Claudio Chiara quartet (ingresso libero) in collaborazione con il Consorzio Barbera d'Asti e vini del Monferrato.

*Con la possibilità di cenare allo spazio **BIOSTERIA** a cura del progetto “Al Volo” catering e PIAM.*