

PROGRAMMA

VENERDI' 5 MAGGIO

ANTEPRIMA DI VINISSAGE

Ore 18 Palazzo Mazzetti **presentazione Guida Slow 2017**, edita da SLOW FOOD EDITORE, 2017

Ore 18,30 Palazzo Mazzetti, in collaborazione con la Caffetteria Mazzetti

DEGUSTAZIONE SLOW: i produttori di Vinissage presenti in Guida Slow Wine 2017 in abbinamento ai presidi Slow Food. Bera Vittorio & Figli, Cascina Tavijn, Carussin, Forteto della Luja, CantineValpane in abbinamento a Robiola di Roccaverano, Montèbore, Castelmagno d'Alpeggio, Razza Piemontese e Coniglio grigio di Carmagnola.

Conducono: Giancarlo Gariglio (Curatore Guida) e Pier Ottavio Daniele di Slow Wine.

Su prenotazione, € 20,00. Tel. 329 2284049

Ore 20 **Ad ogni cibo il suo vino, ad ogni vino il suo cibo** presso la Casa dell'Architetto Loc. Bellaria 3 a Frinco (AT)

Tour virtuale alla scoperta dei prodotti enogastronomici del Monferrato e dei vini biologici presenti a Vinissage. Vini e prodotti raccontati nelle loro origini di provenienza e peculiarità dai produttori e vignaioli stessi. Per info e prenotazione 338/7661372 oppure 331 4003715.

SABATO 6 MAGGIO

Ore 15 Inaugurazione di Vinissage

PALAZZO OTTOLENGHI - Corso Alfieri 350

Dalle ore 17.00 alle 19.00 Visita gratuita alle sale nobili di Palazzo Ottolenghi (massimo gruppi di 25 persone)

Ore 17.30 Palazzo Ottolenghi **Presentazione del libro "Vigne, Vino, Vita: i miei pensieri naturali"** di Lorenzo Corino edito da QUINTADICOPERTINA, 2017.

Ore 18.30 presso Palazzo Mazzetti, in collaborazione con la Caffetteria Mazzetti

DEGUSTAZIONE SLOW: i produttori di Vinissage presenti nella Guida Slow Wine 2017 in abbinamento a prodotti agroalimentari DOP italiani. Crealto, La Vecchia Posta, Tenuta San Marcello (Marche), Castello di Stefanago (Lombardia) in abbinamento a Salame Piemonte, Gorgonzola, Murazzano, Crudo di Cuneo.

Conducono: Davide Panzieri e Pier Ottavio Daniele di Slow Wine.

Su prenotazione, € 20,00. Tel. 329 2284049

Ore 19 Palazzo Ottolenghi **"Dalla collina al mare..."** "Degustazione guidata con i vini delle cantine Valpane, Forteto della Luja (Piemonte) e Rosmarinus (Liguria). In collaborazione con AIS e Officina Enioca (max 40 persone). Prenotazione vinissage@comune.asti.it Nei cortili di Palazzo Ottolenghi **"Musica e vinili"** con il dj Fanfani Sound system

Ore 20.30 Chiusura del Salone

Ore 22.00 La serata continua al Diavolo Rosso con vini biologici e musica con la **band The Fireplaces**. La musica dei Fireplaces attinge principalmente

dal folk roots rock americano con chiare influenze blues, tra tradizione popolare d'oltre oceano e british invasion. Propongono brani propri, ma anche traditional folk americani e reinterpretano brani di Bruce Springsteen, Neil Young, Rolling Stones, Tom Petty, Bob Dylan, Beatles, America, John Fogerty e altri ancora. Ingresso Libero

DOMENICA 7 MAGGIO

Ore 10.30 Apertura di Vinissage

Ore 15.30 Palazzo Ottolenghi **"Tavolozza di colori"**. Degustazione guidata di Riesling, Recioto di Gambellara, Sauvignon e Malvasia di Candia con il supporto di una "tavolozza di aromi" per riconoscere, aiutati dai ricercatori del Centro di Ricerca per l'Enologia di Asti, i profumi del vino. In collaborazione con ONAV e Officina Enoica (massimo 30 persone). Vini delle aziende Aquila del Torre, Davide Vignato e Uccellaia. Prenotazioni vinissage@comune.asti.it.

Ore 17.00 Presentazione del libro **"Guida al Vino Critico"** di Officina Enoica - Edito da ALTRECONOMIA, 2017. Degustazione di alcuni vini presenti nella guida (massimo 40 persone) Prenotazioni vinissage@comune.asti.it.

Ore 18 presso il Diavolo Rosso, a cura di Jo-In Tour Operator, Torino - **Esperienza (Bio) vermouth**
Esperienza (Bio)vermouth è un laboratorio esperienziale per ripercorrere la storia del vermouth attraverso un racconto per immagini, scoprendo antichi documenti e curiosi aneddoti e preparandosi alla degustazione di ottimi vermouth. I partecipanti saranno i guidati a "fare" il proprio vermouth:

a disposizione di ciascuno ci saranno vino biologico, zucchero, erbe e tinture, oltre alle istruzioni per poter preparare da sé un rosso, un bianco o un ambrato da portare poi a casa in un'elegante bottiglia. A introdurre gli ospiti nel magico mondo del vermouth e a condurre la degustazione sarà **Fulvio Piccinino**, indiscusso maestro del settore impegnato in progetti di ricerca e rivalutazione del vermouth e in seminari per la diffusione di una consapevole e sana cultura del bere. (Su prenotazione minimo 15 massimo 40 persone) Prenotazione vinissage@comune.asti.it. Costo € 20,00

Ore 19 Chiusura del Salone

Ore 21 Sul Palco del Diavolo Rosso, in occasione del 100 anni del Giro d'Italia, partito il 5 maggio da Alghero, ricordiamo l'astigiano più famoso che vi ha partecipato, Giovanni Gerbi detto "il Diavolo Rosso"

Spettacolo Teatrale "DIAVOLO ROSSO" di e con Giorgio Boccassi - compagnia teatrale Coltelleria Einstein.

Avventure, imprese e mitiche astuzie di Giovanni Gerbi, il grande campione del ciclismo del primo '900 nel racconto del nipote attore. Ingresso 8 euro, gratuito con il biglietto di ingresso a Vinissage di domenica 7 maggio.

Sabato e domenica, nei cortili interni di Palazzo Ottolenghi, **ITALIA DEL BIO**: mercato agroalimentare con i produttori di eccellenze artigianali. A cura di Associazione Città del Bio, Coldiretti, Confagricoltura.