Programma

Sabato 8 giugno

Ore 11 – Aula Polo UniAstiss – **Degustazione AIS** (Associazione Italiana Sommelier) Piemonte – Mauro Carosso presenta: "il sommelier ed i vini biologici del Piemonte" percorso didattico attraverso vini bio: Barbaresco – Cascina Alberta, Langhe Arneis – Dario Ceste, Moscato d'Asti – Torelli Gianfranco, Barbera d'Asti – Rovero, Grignolino del Monferrato Casalese – La Casaccia. Euro 20 – con ingresso libero al salone posti limitati iscrizioni al numero: 329 2284049.

Ore 15 Piazzale De Andrè – **partenza dell'ECOPEDALATA – Asti Monferrato Bike** – partecipazione amatoriale gratuita – info tel: 334 5668870.

Ore 15,20 – apertura del Salone in presenza delle autorità con il conferimento del Premio "impegno per la sostenibilità del vino" a Angiolino Maule – fondatore di VinNatur.

PALAFREEZER -

Ore 15,00 - 20,00 - DEGUSTAZIONI, MERCATO "Vinissage" CON I VIGNAIOLI

Ore 17 Aula Polo UniAstiss - Presentazione della Guida Slow Wine 2019 con Jonathan Gebser.

Ore 17,30 – Aula Polo UniAstiss – **Degustazione** "**Triple A" - Alberto Farinasso presenta: viaggio in Italia tra i vini archetipali e sostenibili**. In degustazione: -Terre di Sicilia Igp Serragghia Bianco 2017, Az. Agr. Giotto Bini, Pantelleria (Tp) -Veneto Bianco I Crearoi 2014, Monte dei Roari, Valeggio sul Mincio (Vr) - igp Calabria Bianco Libera i Sensi 2018, Sergio Arcuri, Cirò Marina, Vino Bianco Montemarino 2015, Cascina degli Ulivi, Novi Ligure (Al). Su prenotazione – posti limitati euro 20 – con ingresso libero al salone - Tel. 329 2284049. –

Ore 20,30 Cena Bio al Diavolo Rosso di Piazza San Martino con aperiverouth bio secondo il barman Nicola Mancinone - ospite la Calabria con il territorio della Sila - specialità della Fattoria Biò di Camigliatello Silano in abbinamento ai piatti del Diavolo. Durante la serata presentazione del libro "IL BACCANALE" Guida alle feste del vino in Italia - di Pier Ottavio Daniele - EDT editore. A seguire, BARBERA D'ASTI BIO JAZZ FESTIVAL - in collaborazione con il Consorzio di tutela della Barbera d'Asti e Vini del Monferrato, lo spettacolo con la cantante Ginger Brew (jazz, soul, blues, gospel reaggae, calypso e musica africana). Ginger ha collaborato con diversi artisti nazionali e internazionali del calibro di Mariah Carey, Phil Collins, Paolo Conte. (cena su prenotazione - euro 40 vini inclusi e una copia della Guida omaggio per ogni coppia di partecipanti - Tel. 3292284049). Dalle ore 22,15 ingresso gratuito allo spettacolo - A seguire Dj Margiotta.

Domenica 9 giugno

PALAFREEZER - Ore 10,00 – 20,00 – DEGUSTAZIONI, MERCATO "Vinissage" CON I VIGNAIOLI

Ore 15 – **PALAFREEZER** - **Arrivo della delegazione di IMPORTATORI INTERNAIONALI:** Danimarca, Svezia, Norvegia, Belgio, Inghilterra, Finlandia e Belgio con visita agli espositori.

Ore 16 – Aula Polo Uni-Astiss - **Degustazione ONAV Asti con Giancarlo Sattanino presenta: "Vitigni antichi e rari del Piemonte"** Viaggio tra gli autoctoni rari: Freisa – Cà del Prete, Albarossa – Poggio Ridente, Bussanello – Il Crotin, Gamba di Pernice – Tenuta dei Fiori. Euro 15 - con ingresso libero al salone – posti limitati su prenotazione – Tel. 3292284049

Ore 17 – Aula Polo Uni-Astiss - Degustazione VINI SENZA TRUCCO con Giulia Graglia presenta:

Le donne del vino al naturale – Percorso tra i vini di alcune vignaiole partecipanti al salone:

Ruchè di Castagnole Monferrato – Cascina Tavijn, Barbera d'Asti Lia Vì – Bruna Ferro Carussin, Grignolino d'Asti – Cristina Zoppi – Viarigi, Albugnano - Claudia Gaidano.

Euro 15 – posti limitati su prenotazione con ingresso libero al salone – Tel. 3292284049

Ore 18,30 – Palafreezer - Degustazione didattica: Asti e le Città del Bio – percorso tra il gusto delle città del bio italiano tra arte, cultura e turismo. **Conduce Loretta Bologna** - Assessore al Turismo Città di Asti. Posti limitati – gratuiti - su prenotazione – Tel. 329 2284049

Lunedì 10 giugno – Aule UniAstiss – BTOBIO – Incontro tra produttori e Importatori prenotati.

Durante il salone, visitando i musei della Fondazione Asti Musei (Palazzo Mazzetti, Palazzo Alfieri, Cripta di Sant'Anastasio, Domus Romana, Complesso di San Pietro, Torre Troyana), si avrà diritto, presso la biglietteria di Palazzo Mazzetti, ad una degustazione di vini biologici astigiani guidata da sommelier.