

Invito a Moncucco col fresco rosato

Al castello
si presentano
i vini rosè
del Monferrato

I vini rosati del Monferrato sono protagonisti nel fine settimana con la terza edizione di «Rosato Monferrato 2011». Scenografia dell'evento il Castello di Moncucco. Una vera e propria vetrina sulle produzioni vinicole, ideata dalla Bottega del Vino, in collaborazione con Strada del Vino del Monferrato Astigiano e con il patrocinio di Provincia di Asti, Onav e Ais Piemonte. Due gli obiettivi della manifestazione. «Vogliamo valorizzare i rosati - ha anticipato Beppe Fassino, tra gli organizzatori alla presentazione dell'evento in Camera di commercio ad Asti -, vini emergenti negli ultimi anni in Italia e all'estero. Una realtà che cresce. Su 19 soci della Bottega del Vino, 7 producono rosati. Inoltre è importante collegare i luoghi monferrini tra di loro con un evento del genere».

Il Rosato si conferma un vino estivo, da sorseggiare fresco. «L'occasione giusta - spiega Giancarlo Sattani, delegato astigiano dell'Onav - è quella di venire a Moncucco per degustare i



La presentazione dell'iniziativa «Rosato Monferrato 2011»

vini con banchi d'assaggio. La nostra provincia è vitata e votata all'enologia. Nella crisi generale, il comparto del vino tiene bene. Il rosato piace molto ai giovani. Ma è difficile: deve ancora farsi conoscere».

Il ristoratore astigiano Beppe Francese ha sottolineato la necessità di collaborazione fra produttori e il settore della ristorazione. «M'impegno fin da ora - ha detto Francese - a selezionare locali e ristoranti per organizzare degustazioni itineranti a tema».

Ricco il programma della due giorni all'insegna dei rosati. Domani si apre alle 15,30 il banco d'assaggio. Tra gli eventi collaterali mostra dedicate alle rose antiche di

Maurizio Feletig. Alle 17 la conferenza dal titolo «Monferrato: il gusto della storia» a cura del circolo culturale Marchesi del Monferrato con lo storico Roberto Maestri che illustrerà attraverso immagini e parole la storia del territorio monferrino dal Mille al 1708. Alle 19,30 apericena alla Trattoria del Freisa (su prenotazione al numero 011/987.47.65).

Domenica si prosegue con l'apertura del banco d'assaggio dalle 10 alle 19. Alle 16 e alle 17 degustazioni guidate a cura dell'Onav e Ais. Alle 19,30 apericena alla Trattoria con menu in rosa e vini rosè. Le degustazioni e l'apericena sono su prenotazione. Info: 011/987.47.65 oppure 011/992.70.28.