

**MANIFESTAZIONE** Sabato 6 e domenica 7 settembre tradizionale appuntamento

# La barbera a "Cocco... Wine"

Degustazioni e confronti con Sangiovese, Montepulciano...

Per tutti gli appassionati di spumanti di qualità, durante la kermesse, sarà attrezzata un'efficiente enoteca per la mescolta di bollicine "autoctone": generosa e articolata è la carta dei 26 spumanti per la degustazione.

■ A Cocconato sabato 6 e domenica 7 settembre Go Wine, il movimento del vino, inaugura la "sua" stagione enologica con un goloso appuntamento monferrino: "Cocco... Wine", evento cult della programmazione associativa giunto quest'anno alla sua ottava edizione.

Un evento enologico a tutto tondo organizzato in collaborazione con il Comune, dove il tema della stagione 2008 sarà "La Barbera ospita Sangiovese, Verdicchio, Lacrima, Montepulciano, Trebbiano e... l'Enoteca delle Bollicine Autoctone".

La festa della Barbera di Cocconato e dei suoi produttori (sono sei le aziende locali, tutte presenti), sarà anche un richiamo alla nuova vendemmia, quella del 2008.

Saranno tre i momenti di riflessioni previsti attraverso altrettante degustazioni: una legata alle potenzialità inesplorate della Regione Piemonte come, Albugnano, la Malvasia di Casorzo, il Ruchè di Castagnole Monferrato, solo per citarne alcune, e le altre dedicate alla Barbera d'Asti prodotta nel territorio di Cocconato.

Ma CoccoWine non è solo Piemonte. Anche in questa edizione l'organizzazione ha invitato dei territori di eccellente tradizione viticola: le Marche del Verdicchio e del Conero, con l'Associazione Assivip, il Chianti Montalbano, con i suoi oli eccellenti e i suoi sangiovesi di carattere rappresentati dalla Strada del Vino e dell'Olio e l'Abruzzo, rappresentato dall'eclettico Ciccio Zaccagnini, produttore tra i più affidabili della regione. I delegati di ciascun territorio metteranno a disposizione un banco d'assaggio aperto a tutti i partecipanti. Per tutti gli appassionati di spumanti di qualità sarà attrezzata un'efficiente enoteca per la mescolta di Bollicine "autoctone": generosa e articolata è carta dei 26 spumanti per la degustazione.

Ecco il programma della due giorni nel dettaglio: alle ore 17 di sabato 6 settembre, apertura del banco d'assaggio presso la piazza Cavour e via Roma nel centro del capoluogo monferrino, dove sarà possibile degustare i vini ed i prodotti tipici del Monferrato, le "Bollicine Autoctone Italiane", i vini della Regione Abruzzo, Marche e Toscana. Alle ore 18, si terrà la degustazione guidata de "La Barbera di Cocconato". Alla presenza dei produttori, si cercherà di capire quali sono gli elementi fondamentali dei territori di Cocconato, le caratteristiche geografiche, clima-

tiche ed agronomiche, e le consuetudini enologiche della zona e, per chi ama l'approfondimento, seguirà un laboratorio a tema con la degustazione di sei vini (è consigliata la prenotazione). In serata, a partire dalle ore 21, degustazioni guidate de "Il gigante Barbera si confronta con i piccoli autoctoni piemontesi". Una giostra golosa di varietà autoctone, un mondo parallelo di profumi e gusti nuovi, diversi, curiosi.

Una degustazione accattivante, tra rossi tannici e dolci spiccatamente aromatici; un confronto tra la classica barbera e quel "sottobosco" di vitigni "minori" che alimenta il talento enologico della regione.

In degustazione i vini dei seguenti vitigni: Barbera d'Asti, Grignolino, Freisa, Ruchè di Castagnole Monferrato, Pelaverga di Verduno, Albugnano, Uvalino e Malvasia di Castelnuovo Don Bosco. Seguirà la Degustazione di 8 vini (è consigliata la prenotazione).

Alle ore 23 chiuderà il banco d'assaggio e la festa proseguirà con il "Dopo Festiva di Cocco... Wine".

Domenica 7 settembre: dalle ore 10 alle ore 13, le Cantine di Cocconato si apriranno al pubblico della rassegna. Visita e degustazione su prenotazione telefonica direttamente presso le singole aziende di Cocconato presenti in Piazza Cavour ed in Via Roma. Alle ore 15, apertura del Banco d'Assaggio di "CoccoWine" seguita dalla degustazione guidata de "La Barbera di Cocconato alla presenza dei produttori. Degustazione di 6 vini - Consigliata la prenotazione.

Alle ore 18, chiusura Banco d'Assaggio.

Per la degustazione libera di dieci vini a scelta, il costo è di 10 euro (calice e taschina compresi).

Inoltre, ogni buono, darà diritto alla degustazione in omaggio di un vino, e dovrà essere consegnato al responsabile del tavolo di degustazione aziendale. Insomma una full-immersion nel mondo del vino grazie a sapienti degustazioni, incontri e laboratori in grado di andare incontro alle varie esigenze degli enoturisti.

Per i laboratori di degustazione guidata, in considerazione dei posti limitati (max 25 ad incontro), è consigliata la prenotazione presso gli uffici di Go Wine tel. 0173 361147. Ogni degustazione guidata avrà il costo di 5 euro a persona (4 euro per i soci Go Wine, Onav, Fisar e Ais).

Chiara Cane



COCCONATO - Due momenti della passata edizione della manifestazione "Cocco... wine"

## APPUNTAMENTI

La sagra della melanzana da venerdì 5 a Quargnento

Quargnento propone nel prossimo weekend la "Sagra della Melanzana".

I festeggiamenti prenderanno il via venerdì 5 settembre con la serata musicale con "Libera Uscita", Ligabue Tribute Band, mentre sabato 6 e domenica 7 alle 21,30 ci sarà rispettivamente il "Gamma Latino Tour" organizzato da Radio Gamma e la serata danzante con il gruppo "Magico Sound". Tutte le serate dalle 19,30 cena al parco "Coubon" con melanzane grigliate al peperoncino, pasta alla Norma, agnolotti, patatine, salsiccia, melanzane alla parmigiana, dolce, il tutto innaffiato da buon vino.

La melanzana è una pianta erbacea, eretta, alta da 30 cm a poco più di un metro. I fiori grandi, solitari, sono violacei o anche bianchi. I frutti sono bacche grandi, allungate o rotonde, normalmente violacee, commestibili previa cottura. La melanzana rossa è una pianta d'aspetto simile alla melanzana per portamento ma il suo frutto arrotondato si colora di rosso intenso come un pomodoro.

r.m.

## DA VENERDÌ 5

La sagra dell'uva di Lu compie 41 anni

■ Da venerdì 5 a domenica 14 settembre torna a Lu Monferrato la Sagra dell'Uva che proprio nel 2008 compie 41 anni.

Si inizierà venerdì 5 con la cena a partire dalle 19,30 e una serata con intrattenimenti. Replica sabato 6 settembre con il menù della cena pronto alle 19,30 e una serata con spettacolo e animazione. Domenica 7 settembre invece al mattino è previsto il raduno Ducati organizzato dal "Ducati Club" di Alessandria con partenza da Lu e ritorno nel paese monferrino alle 12 per il pranzo.

Alcuni giorni di tregua e poi nuovamente appuntamenti e divertimenti: venerdì 12 settembre ancora la cena a partire dalle 19,30 e la serata con giovani band musicali del Valenzano. Sabato 13 settembre incontro gastronomico a partire dalle 19,30 e poi serata animazione. Domenica 14 settembre giornata clou della festa si inizia alle 10 con l'apertura del mercatino dei prodotti tipici e di artigianato locale; pranzo alle 12 e dalle 16 tradizionale sfilata dei carri allegorici con le majorettes, banda musicale e sbandieratori. Per tutto il pomeriggio e dopo cena intrattenimento musicale con Fabio Tolu. Dalle ore 22,30 premiazione dei carri allegorici.

r.m.

# GAROPPO E.srl

Cascine Garoppi, 13 (S.S. Valle Cerrina)  
Mombello Monferrato (AL) - 0142.944128


**FERRAMENTA**
**FAI DA TE**
**TUTTO PER IL GIARDINAGGIO**
**ELETTROUTENSILI**
**TRATTORINI**
**MOTOCOLTIVATORI**
**MOTOSEGHE**
**FINANZIAMENTI  
PERSONALIZZATI  
A TASSO ZERO**

al servizio del professionista  
e dell'hobbysta

con i migliori marchi mondiali

Unico esclusivista 'Aree Verdi'  
per Casale, Valenza, Trino  
e zone limitrofe

**Husqvarna**
**IBEA CASORZO**

Orari di apertura: dal lunedì  
al sabato 8-12,30 e 15-19,30  
vendita e assistenza