



Neive Vino E...

Centro storico di Neive 16-17-18 Settembre 2017



BOTTEGA DEI QUATTRO VINI

Grande degustazione dei vini di Neive nella cornice del centro storico di uno dei borghi più belli d'Italia. Eccellenze gastronomiche della tradizione, appuntamenti con mostre d'arte e musica live di artisti di alto livello. **Protagonisti i grandi vini di Neive ed i loro produttori per un weekend di assaggi e scoperte.**

La manifestazione regionale dell'enogastronomia Neive Vino E... giunta alla **10ª Edizione** trasformerà Neive il **16, 17 e 18 Settembre 2017 in una grande fiera del vino a cielo aperto**. Gli storici vini locali e le specialità del luogo si incontreranno e coinvolgeranno tutto il borgo antico.

Neive Vino E... è la **principale fiera del vino del comune di Neive**, e durante il weekend del 16 e 17 settembre 2017 le piazze del centro storico diventano banchi di assaggio dedicati alla degustazione dei principali vini prodotti nella zona: **Barbaresco, Barbera, Dolcetto, Moscato, Langhe Arneis, i bianchi delle Langhe e i metodo classico**. Ogni piazza avrà come protagonista un vino o un gruppo di vini che sarà possibile abbinare ai piatti di Langa preparati dai ristoranti e wine bar del luogo.

Novità di questa edizione sarà la giornata di chiusura del **18 Settembre 2017**. **Pomeriggio di incontro e dibattito con i produttori di vino** che daranno la propria opinione sul futuro del Barbaresco di Neive e a seguire, in occasione dei 10 anni di Menzioni Geografiche Aggiuntive, **Alessandro Masnaghetti** presenterà un **approfondimento sulle 20 MGA del comune di Neive** spiegandone caratteristiche e peculiarità. A conclusione della giornata e della manifestazione è prevista la **"Cena di Gala 5 piatti per 5 chef"** accompagnata dai vini di Neive.

DEGUSTAZIONI

Potranno essere **degustati al bicchiere** i vini di Neive nei banchi d'assaggio dislocati nelle 3 piazze principali del centro storico. **Piazza Italia** sarà dedicata ai bianchi e agli spumanti, **Piazza Cocito** farà da scenario ai Barbaresco, **Piazza Negro** a tutti i vini rossi e in **Via Rocca**, nei pressi della sede della scuola Arte Bianca, verranno serviti i Moscato.

I produttori di vino saranno i protagonisti di *Neive Vino E...* e si alterneranno dietro ai banchi di assaggio per servire e spiegare i vini al pubblico.

CARD DI DEGUSTAZIONE

L'ingresso a *Neive Vino E...* è gratuito con la possibilità di acquistare nelle 3 casse dislocate nei principali punti del borgo antico una o più **Card del valore di 20 euro** che daranno diritto ad effettuare le degustazioni. La Card è formata da n. 10 caselle che verranno grattate di volta in volta a seconda del valore del bicchiere; ogni casella grattata ha un valore di 2 euro.

Sarà possibile acquistare in prevendita presso Bottega dei 4 Vini (Neive) e Gallo Wine Gallery (La Morra) la **Vip Card del valore di 150 euro** che darà diritto al tutto incluso: degustazioni di vino illimitate nel weekend, la partecipazione alla conferenza e un posto alla cena di Gala del 18 settembre.

ECCELLENZE GASTRONOMICHE

Si potranno abbinare al vino **i principali piatti della tradizione di Langa**, alcuni con qualche rivisitazione, preparati dai ristoranti e dalle principali attività artigianali e commerciali del comune di Neive.

Parteciperanno: Pro Loco di Neive, Istituto Professionale Arte Bianca di Neive, Ristorante Aromatario, Ristorante La Luna nel Pozzo, Bar da Lele, Porta San Rocco wine bar, Enoteca la Cinciallegra, Ristorante Degusto, Ristorante Borgo Vecchio, Ristorante Cantina del Rondò, la Pastaia di Langa, Macelleria Ivano, Agriturismo Fiori di Pesco, Az. Agricola La Pineta ed alcune altre realtà locali.

Le golosità preparate saranno: il capunet, il carpione, peperoni e acciughe con bagnetto verde, battuta di fassone al coltello, vitello tonnato, insalata russa, pasta al forno della nonna, ravioli del plin, pasta fagioli e trippa, le fricule e molte altre prelibatezze dolci e salate.

MUSICA LIVE e MOSTRE D'ARTE

Musica di alto livello accompagnerà gli assaggi; **12 progetti musicali** animeranno le piazze di degustazione con artisti quali Veronica Sbergia e Paolo Ercoli duo, Thomas Guiducci, Fratelli Tabasco Trio, Max Altieri, Robbie D. & the Duophonics, Les Passants e molti altri. Una festa all'insegna della musica **blues, jazz, country, folk**, in cui generi musicali differenti faranno da sfondo ai momenti d'assaggio.

Durante l'evento saranno allestiti dei punti d'Arte su iniziativa di **GART** Galleria d'arte curata da Annalisa Ghella, Tore e Gabriella Piccato che metteranno in luce il paesaggio contemporaneo di Langa e l'estro degli artisti locali per le vie del borgo.

CONFERENZA

Alle h. 15 di Lunedì 18 Settembre presso la **Bottega dei 4 Vini** ci sarà la **Conferenza "il Futuro del Barbaresco di Neive"** in cui parteciperanno come relatori:

Vittorio Adriano - Adriano Marco e Vittorio Azienda Agricola,

Marina Marcarino - Azienda Agricola Punset,

Cecilia Monte - Azienda Agricola Cecilia Monte,

Massimo Rivetti - Azienda Agricola Rivetti Massimo,

Giorgio Rivetti - La Spinetta,

Claudio Roggero - enologo di Castello di Neive,

Francesco Versio - Azienda Agricola Francesco Versio.

A seguire, alle h. 17 in occasione dei **10 anni di Menzioni Geografiche Aggiuntive**, **Alessandro Masnaghetti** presenterà un **approfondimento sulle MGA del Comune di Neive**.

CENA DI GALA

Alle h. 20.30 del 18 Settembre nella location di **Salone Mezzocolle** si terrà una grande **Cena di Gala** con i vini di Neive e **5 piatti di 5 chef** a rappresentare l'eccellenza gastronomica del futuro con una giovane ed innovativa cucina di Langa di altissima qualità. Parteciperanno:

Paolo Meneguz - Ristorante FRE,

Gabriele Boffa - Castello di Guarone,

Federico Gallo - Locanda del Pilone,

Francesco Oberto - Ristorante DA Francesco,

Pasquale Laera - Il Boscareto Resort & SPA.

Maggiori informazioni sul sito www.bottegadei4vini.com e
SEGUI NEIVE VINO E... SULLA PAGINA FB UFFICIALE di Bottega dei 4 Vini
SCATTA E CONDIVIDI FOTO SU INSTAGRAM CON HASHTAG

#neivevinoe e #bottegadei4vini

In collaborazione con **Gallo Wine Gallery** e **Comune di Neive**