

COCCO...WINE 2021

Go Wine promuove, d'intesa con il Comune di Cocconato e con il neonato Consorzio Cocconato Riviera del Monferrato, la ventesima edizione di uno degli appuntamenti enogastronomici più sfiziosi e frequentati in Piemonte! Cocconato si trasformerà in una virtuale strada del vino, in cui alternare gli assaggi dei vini ai prodotti tipici del territorio, che riempirà il centro storico del paese e ospitando le cantine di Cocconato e del Monferrato.

 NOVITA' DELLA XX EDIZIONE : I Percorsi in Vigna!

Saranno promossi mini-tour per visitare i vigneti di Cocconato e degustare la Barbera di Cocconato in vigna. Durata dell'esperienza circa 75 minuti.

IL PROGRAMMA:

◆ Venerdì 3 settembre | Giornata di anteprima: Il Salotto di Cocco... Wine

18:30 Inaugurazione della sede del Consorzio Cocconato Riviera del Monferrato

19:00 Banchi d'assaggio di vini e prodotti tipici di Cocconato.

-selezione di Barbera d'Asti di Cocconato d'annata.

-gli "amici" della Barbera d'Asti di Cocconato: una selezione di etichette di vini rossi da diverse regioni italiane, a cura di Go Wine.

20:00 Il "Salotto di Cocco...Wine": a tavola con i sapori e i vini di Cocconato.

◆ Sabato 4 settembre (dalle 17 alle 24) e Domenica 5 settembre (dalle 15 alle 20)

Apertura banco d'assaggio di "Cocco Wine" con protagoniste:

- le cantine di Cocconato e del Monferrato;

- le Isole del Vino tematiche: ripercorrendo i 20 anni di Cocco...Wine

Stands gastronomici di prodotti tipici.

Percorsi in vigna, con partenza da Piazza Giordano:

Sabato ore 17 e ore 18,30

Domenica ore 15,30 e ore 17

Solo nella giornata di sabato:

degustazione guidata alle ore 18,30, la Barbera d'Asti di Cocconato, verticale di annate anteriori

L'appuntamento si svolgerà in sicurezza, con le prescrizioni oggi richieste dalle normative della fase post Covid, con l'intento di realizzare come sempre un evento di gusto e grande interesse.

IL SALOTTO DI COCCO...WINE! 

Il Salotto di Cocco...Wine sarà ospitato in questa edizione dalla Locanda Martelletti con l'allestimento dei tavoli in piazza Statuto. Il Salotto rappresenta un momento dedicato alla tavola con i sapori e i vini delle cantine di Cocconato. Qui ogni cantina di Cocconato presenterà un vino del cuore in una speciale enoteca. I vini si potranno abbinare a piatti studiati per l'occasione da ristoratori di Cocconato.

I vini presentati al "Salotto" saranno serviti solo in questo speciale momento e non presenti ai banchi d'assaggio della manifestazione creando un'esclusiva degustazione.

I piatti in assaggio saranno tre: due proposti dalla Locanda Martelletti, uno proposto dall'Agriturismo Osteria della Pompa di Cocconato. Il Banco d'assaggio di venerdì 3 settembre lungo il centro storico presenterà alcuni temi speciali, rispetto alle giornate del sabato e della domenica:

-nel cortile di Casa Fasoglio una selezione di Barbera d'Asti d'annata delle cantine di Cocconato per celebrare la ricorrenza dei 20 anni di Cocco...Wine;

-lungo la via Roma il Consorzio Cocconato Riviera del Monferrato presenterà una selezione di etichette

delle cantine di Cocconato;

Go Wine proporrà una selezione di "Amici della Barbera d'Asti di Cocconato": ovvero un' enoteca di vini rossi di oltre 40 etichette espressione di altre parti del territorio piemontese e di altre regioni italiane. Il costo della degustazione al banco d'assaggio è di euro 10,00 e il pubblico riceverà un carnet per 8 assaggi: 4 presso l' enoteca di Go Wine, 2+2 presso i due punti di degustazione delle cantine di Cocconato sopra descritti.

I PERCORSI IN VIGNA

Saranno promossi cinque mini-tour in bus per visitare i vigneti di Cocconato e degustare la Barbera e altri vini di Cocconato in vigna. Momenti in cui il pubblico potrà apprezzare il paesaggio attorno al borgo di Cocconato, conoscere la storicità dei luoghi, camminare le vigne e comprendere le varietà che vengono coltivate. Ogni percorso si conclude con una degustazione in vigna del vino prodotto. Durata dell'esperienza: circa 60 minuti. Partenza e arrivo in piazza Giordano, luogo di accredito per la consegna di calici e taschine.

Ecco gli orari e il programma:

Sabato 4 settembre:

16:00 - 17:30 > Cantina Benefizio di Cocconato "Innovazione nella tradizione"

Un'occasione per degustare in vigna il vino nebbiolo delle colline di Cocconato.

18:00 - 19:30 > Cantina Maciot "La biodinamica"

Esperienza che oggi molte persone cercano e vogliono conoscere.

Domenica 5 settembre:

11:00 - 12:30 > Cantina Paoletti "Colori, gusti e panorami"

La degustazione nei pressi della Panchina Gigante, luogo originale e caratteristico.

15:00 - 16:30 > Cantina Marovè "L'antico vitigno del territorio...la Bonarda Piemontese",

Un'occasione per degustare in vigna un vino che fa parte della storia del territorio.

17:00 - 18:30 > Cantina Nicola "Barbera & friends"

La degustazione in vigna di vitigni autoctoni del Piemonte.

Costo € 10 a persona. La partecipazione è riservata a coloro che partecipano a Cocco...Wine: i primi 10 per ciascun turno che si prenoteranno riceveranno in omaggio una bottiglia di vino.

COME DEGUSTARE

Il costo della degustazione per le giornate del 4 e 5 settembre è € 13,00; € 10,00 Riduzione Soci Go Wine, Associazioni di Settore.

Il 3 settembre il costo sarà di € 10,00; € 8,00 Riduzione Soci Go Wine, Associazioni di Settore.

Al banco accredito i visitatori riceveranno, oltre al calice di vetro ed alla taschina, 8 buoni degustazione di cui 2 riservati alle Isole del vino. Ogni buono darà diritto alla degustazione di vino e dovrà essere consegnato al responsabile del tavolo di degustazione. Qualora si volessero degustare altri vini si potrà acquistare, direttamente alla manifestazione, un altro carnet di degustazione al costo promozionale di € 6,00 cad.

COME PRENOTARE

L'evento è su prenotazione obbligatoria e fino a esaurimento dei posti in piedi disponibili.

Per prenotare sarà sufficiente scrivere a stamp.eventi@gowinet.it, e seguire le istruzioni che vi verranno fornite.

