



17 – 18 luglio 2021

Castello Marchesi Alfieri - San Martino Alfieri (At)

Dalle 11.00 alle 19.00

degustazione 20 euro soci Ais – 25 euro non soci

“La Quarta Edizione di Sbarbatelle torna dopo un anno di assenza, con la voglia di dare un segnale di normalità e di ottimismo. L’edizione di quest’anno sarà diversa nella continuità: dovremo seguire tutte le norme imposte dalla situazione ma sarà una grande edizione per le sinergie nate e sviluppate con tanti soggetti. Le giovani produttrici, da tutta Italia, con la loro energia ci racconteranno le loro storie di vita e di vini in un contesto di rara bellezza impreziosito da arte, musica e cibo di qualità. Il tutto con l’organizzazione dell’Associazione Italiana Sommelier di Asti.”

Paolo Poncino, delegato Ais Asti

**Tutto un week end per il ritorno di Sbarbatelle**, giovani gemme radici profonde! La quarta edizione dell’evento più giovane e frizzante del vino torna in totale sicurezza e raddoppia su due giorni dedicati alle storie e ai vini delle produttrici che ci raggiungeranno da tutta Italia.

Dopo il successo delle prime edizioni, l’Associazione Italiana Sommelier delegazione di Asti è pronta ad affrontare le sfide della ripresa e a mettere in gioco passione e competenza per due giorni di degustazioni, approfondimenti e bellezza.

Nel luogo straordinario che è la **Tenuta Marchesi Alfieri** sulle colline del Monferrato, location delle ultime edizioni, il grande parco e gli eleganti spazi

saranno allestiti con gusto per permettere una fruizione nel pieno rispetto delle norme anti-Covid.

Una dimora storica di particolare bellezza che è anche cantina con ospitalità e che accoglierà, nel **parco** e nella sua **splendida Orangerie**, i banchi d'assaggio delle 'nostre' **Sbarbatelle**.

Proprio il parco sarà luogo ideale per ospitare il pubblico, oltre alle produttrici, in sicurezza e con un allestimento in stile **Wine Glamping** ideale per un luogo di grande fascino e un'edizione ricca di nuovi spunti, anche musicali e artistici.

Circa **Sessanta giovani gemme** che uniscono la penisola dalla Valla D'Aosta alla Sicilia, tra territori vocati e rinomati, con viticoltura eroica e passione familiare. Radici nella tradizione e rispetto per la vite sono elementi che hanno in comune, ognuna con una sua declinazione particolare, una sfaccettatura unica come sono uniche le donne.

**Donne, giovani, produttrici di vino** per scelta e con una passione travolgente che esprime una generazione rosa nel mondo del vino che si fa notare, soprattutto perché loro si confrontano, si ascoltano e sanno correre insieme per promuovere il vino nel mondo. In questa nuova edizione si rafforza lo spirito di chi vuole riprendere ad incontrarsi e confrontarsi, e viaggiare tra i vini della penisola in due giorni intensissimi.

E proprio dalla voglia di tornare ad incontrarsi, nasce su impulso della produttrice Beatrice Gaudio, l'iniziativa **Adotta una Sbarbatella**. Alcune partecipanti piemontesi potranno ospitare una 'collega' in arrivo dal resto d'Italia per un vero e proprio gemellaggio tra produttrici. Un modo per stringere legami, condividere tempo e spazio, e magari approfittarne per conoscere meglio le colline piemontesi.

Un fine settimana per conoscerle tutte, per degustarne i vini e sentire il racconto della loro passione per la vite.

Inoltre la magia della Sala delle feste del corpo nobile del Palazzo, si apre per momenti esclusivi....

## **Sabato 17 luglio**

12.00 – su prenotazione

INCONTRO CON VIOLETTA BABINA, AZIENDA SPECOGNA, FRIULI.

## VIGNAIOLA PER AMORE

Quando l'amore e il lavoro si incontrano grazie alla passione per il vino, o la passione del vino nasce dall'amore e diventa un lavoro? Degustazione condotta dal degustatore AIS Andrea Castelli e dalla sommelier AIS Federica Satragni.

vini in degustazione:

Pinot Grigio Ramato Riserva 2018 Friuli Colli Orientali Doc

Rosso Oltre 2017 Friuli Colli Orientali Doc

Passito Picolit 2017 Docg Colli Orientali del Friuli Picolit

Costo: 10 euro

### 15.00 – su prenotazione

INCONTRO CON INES GIOVANETT, CASTELFEDER, ALTO ADIGE.

**AUTENTICO, ESPRESSIVO, UNICO, IL PINOT NERO ATTRAVERSO I NOSTRI CRU**

Il pinot nero raccontato dalla generazione più giovane di un'azienda con un focus su questo vitigno prezioso. Conducono l'incontro il degustatore Alberto Arena col Sommelier Gianfranco Falbo

Vini in degustazione:

Pinot Nero Buchholz 2018 Alto Adige Doc

Pinot Nero Glen 2018 Alto Adige Doc

Pinot Nero Mazon 2018 Alto Adige Doc

Costo: 10 euro

## **Domenica 18 luglio**

ore 12.00

INCONTRO CON CRISTINA CANNATA, LE SETTE AJE, SICILIA

**L'INNOVAZIONE A TUTELA DELL'AUTOCTONO: PARLIAMO DI AGRO-OMEOPATIA**

Conducono il degustatore AIS Alberto Arena e il sommelier AIS Gianfranco Falbo.

Vini in degustazione:

Terre Siciliane IGT Rosso 2019, Agata (Nerello Mascalese)

Sicilia Doc Grillo 2018, Canaddunaschi

Terre Siciliane IGT Rosato, Nakone 2018 (Moscato Zucco, Uva Antica)

Costo: 10 euro

Domenica ore 15.00 – gratuito su prenotazione

### **QUANTO SONO SOCIAL LE SBARBATELLE? L'EVENTO, LE PRODUTTRICI, I VINI**

Sin dalle prime edizioni Sbarbatelle è diventato un evento social grazie alla forza comunicativa dell'idea – unire le produttrici under 35 italiane – sia per le capacità delle ragazze, spesso molto attive in prima persona per la promozione dei loro vini sul web. L'effetto è così fresco che Sbarbatelle viene compreso tra le case history citate da Barbara Sgarzi nel suo libro *Social media Wine. Strategie, strumenti e best practice per comunicare il vino online*. Qual è il vero punto forte di Sbarbatelle? La sommelier AIS Bianca Roagna in dialogo con Barbara Sgarzi, sommelier AIS oltre che scrittrice, e con il coinvolgimento delle Sbarbatelle Michela Adriano e Chiara Condello, parlano di vino, donne, comunicazione.

Durante la chiacchierata, **in degustazione due anteprime**: Le lucciole, annata 2018 per Condello e Sauvignon annata 2015 per Adriano.

Tutte le info e prenotazioni al link [www.aispiemonte.it](http://www.aispiemonte.it)

**FOOD** - Anche quest'anno la degustazione è accompagnata da sfiziosi piatti e abbinamenti sempre più ricercati per arricchire al meglio l'evento e offrire al pubblico una proposta completa.

Ci sarà **Silos** il ristorante di Torino che propone in carta i vini delle nostre Sbarbatelle nel cuore di Vanchiglia. Una cucina attenta ai prodotti utilizzati con una continua ricerca verso la qualità, unita alla cura nella proposta dei vini da abbinare ai piatti. E poi una passione particolare per la gestione della sala dove il racconto diventa un valore aggiunto. Una vera e propria 'filosofia Silos', il luogo giusto per trovare il nostro progetto tutto l'anno e che per un week end esce in trasferta fuori porta per le giovani Sbarbatelle.

Dal Roero **Le Scuderie del Castello** di Govone, ristorante dove si assaporano le peculiarità della cucina delle colline Unesco interpretata per non essere mai banale. Dall'antipasto al dolce l'idea dello chef è tesa a proporre al cliente una visione creativa e di sostanza; un'offerta di eccellenza che si sposta nella

Tenuta dei Marchesi Alfieri con un menù giovane e pensato per l'occasione con le pizza impasto alla romana con farina macinata a pietra.

Quest'anno il momento dolce è affidato all'**Agrigelato di Casa Costa**, 100% latte delle capre dell'azienda e senza aggiunta di latte in polvere o panna vaccina. L'idea è quella di produrre un gelato buono e genuino, utilizzando solo materie prime di altissima qualità. L'antica cascina "Casa Costa" si trova a Murisengo immersa nelle colline del basso Monferrato tra ricchi boschi nella patria del tartufo.

**ARTE** – Continuano i sodalizzi artistici di Sbarbatelle e per questa edizione si moltiplicano tra scultura e fotografia.

Nel parco della Tenuta un percorso artistico con le **opere di PAOLO ALBERTELLI E MARIAGRAZIA ABBALDO** dedicate al paesaggio collinare e non solo, per l'occasione sarà presentata una grande opera dedicata all'evento e allo spirito delle Sbarbatelle. **Le Vigne Scritte**, titolo che racchiude il ciclo di opere, saranno esposte in alcuni spazi interni della villa e nel parco della tenuta.

Nell'elegante bottaia della Tenuta Marchesi ospite Enzo Isaia con la mostra fotografica **VITE NOTTURNE – THE NIGHT OF THE SHINNING GRAPES**, affascinante percorso espositivo in cui l'autore ha raccolto quattro anni di vita notturna in vigne, per provare a fotografare 'l'invisibile in una situazione improbabile'.

La sezione Arte si arricchisce di un workshop dedicato sabato e domenica alle ore 17.30 nel Salone delle feste, **A STRETTO CONTATTO**, un laboratorio d'arte e scrittura che nasce a partire dalla pubblicazione di un diario d'artista (Silvio Zamorani Editore) e che si terrà, ad iscrizione, sabato e domenica. Con la presenza degli artisti, dell'equipe dello **Studio C&C** e curato da Lisa Parola, il laboratorio inviterà i partecipanti a immaginare paesaggi e scrivere di paesaggi a partire dalle loro esperienze personali con l'obiettivo di disegnare territori reali o immaginati. Il workshop è ad iscrizione fino ad esaurimento posti

Per iscrizioni mail a studio C&C [info@fontanedoc.it](mailto:info@fontanedoc.it) entro giovedì 15 luglio

Costo: 50 euro comprensivi di workshop + volume numerato e firmato dagli artisti

**MUSICA** – Non può mancare la musica ad accompagnare un week end ricco di stimoli e assaggi. Per questa edizione si moltiplica l'offerta di Sbarbatelle.

Il sabato è affidato alla musica manouche di **Accordi Disaccordi**, un progetto italiano attivo nel panorama musicale nazionale ed internazionale. Un trio composto dai fondatori Alessandro Di Virgilio e Dario Berlucchi alle chitarre e da Dario Scopesi al contrabbasso. Il loro repertorio sono i brani originali le cui sonorità combinano, secondo un personalissimo stile, le più disparate

influenze jazz, swing, blues e della musica tradizionale, con originali sonorità acustiche e dal gusto cinematografico, mantenendo un'iniziale matrice stilistica gipsy jazz, chiaramente influenzata dalle sonorità del celebre chitarrista Django Reinhardt.

La domenica spazio alla musica del Duo Arpa e Percussioni **Rosarthum** (devi citare in primis il discorso Alchimea e in seconda battuta Rosarthum) è composto da Sara Terzano, arpista di formazione classica e Roberto Mattea, percussionista e batterista. arpista di formazione classica e Roberto Mattea, percussionista e batterista. Formatosi nel 1998, il Duo ha in attivo concerti e interventi musicali sulla scena internazionale in manifestazioni culturali e stagioni concertistiche anche come parte integrante di formazioni più ampie (trio, quintetto, sestetto, settimino, orchestra da camera)

Ci confermiamo nella location ma allestiamo il parco della Tenuta dei Marchesi Alfieri seguendo le norme anti-Covid; e lo facciamo con classe affidandoci ai progetti bellissimi dello **STUDIO CAPELLINO ARCHITETTURA** di Asti nasce nel 2001 e nel corso degli anni si amplia e si trasforma abbracciando i campi dell'architettura residenziale, del restauro conservativo, dell'architettura terziaria e del design.

I progetti allestitivi dello studio Capellino si distinguono per funzionalità e design e per Sbarbatelle hanno pensato a delle postazioni pensate per le ragazze e anche per l'area Food, il tutto per un fine settimana speciale come il nostro.

[www.capellino.it](http://www.capellino.it)

Partners e sponsor di bellezza dell'evento saranno **Jo Maison Jo** con i suoi prodotti di bellezza di alta qualità, i gioielli unici di **Concetto Divino** by Silvia Scaglione e **Exe Studio Olfattivo** con ospiti alcuni tra i più importanti "nasi" del panorama dei creatori di profumi.

Partner tecnico è **Amorim Cork Italia**, la filiale italiana del Gruppo Amorim ed è l'azienda leader nel Paese per la produzione e vendita di tappi in sughero. Amorim, che fa dell'eccellenza uno stile di vita, fornisce le chiusure alle cantine di tutto il panorama nazionale dallo stabilimento di Conegliano, nel cuore dei colli trevigiani. Eccellenza che significa lavoro certosino, personalizzato e in costante ascesa sulla garanzia: quella di produrre tappi che siano soluzioni su misura per i vini che andranno a proteggere. Un'opera di ricerca che ha permesso al giorno d'oggi di assicurare a ogni tipologia di vino un prodotto studiato su misura per rispettarne proprietà ed evoluzione.

[www.amorimcorkitalia.com](http://www.amorimcorkitalia.com)

Altro partner tecnico che si aggiunge a questa doppia edizione è **Accessoridavino**, sito dedicato a coloro che sono alla ricerca di prodotti legati al mondo del vino e non solo e che hanno come scopo primario il "farsi ricordare" dai propri clienti attraverso la PTO e cioè la pubblicità tramite l'oggetto.

La scelta dell'oggetto deve essere sempre frutto di una ricerca approfondita sia degli articoli scelti che della qualità degli stessi. Infatti, solo se l'oggetto che verrà regalato sarà stato studiato in funzione del destinatario e del messaggio che si vuole trasmettere, chi lo riceverà si ricorderà di chi glielo ha regalato.

A Sbarbatelle anche la startup **Restworld**. Un gruppo giovane ed eterogeneo di psicologi, ingegneri, economisti e non solo, uniti dalla medesima passione: la ristorazione. Con il supporto di numerosi esperti, tra cui docenti universitari e imprenditori del settore Ho.Re.Ca., il team di Restworld ha il fine di creare un circolo virtuoso, interdisciplinare e transgenerazionale nel mondo del lavoro.  
[www.restworld.it](http://www.restworld.it)

La fama delle Sbarbatelle si diffonde e ci aiutano a farlo gli amici di **Vino New24**, giovane testata giornalistica on line che si dedica al mondo del vino nazionale e internazionale. Con una rubrica fissa su Sbarbatelle, VinoNews24 è ormai media partner dell'evento tutto l'anno e per la prima volta saranno in presenza con noi per raccontarci le giovani produttrici 2021.  
[www.vinonews24.it](http://www.vinonews24.it)

Media partner storico dell'evento è **Langhe.tv** che da diversi anni propone un format che racconta il "Lifestyle" di questa magnifica zona. Langhe.tv nasce dall'idea e dalla volontà di Massimo Gavello e Rodolfo Carrara con l'intento "di selezionare e promuovere con servizi video gli aspetti artistici e culturali, economici e turistici che hanno reso questa zona leader a livello mondiale nella produzione vitivinicola e di prodotti agroalimentari con il conseguente riconoscimento Unesco come sito Patrimonio Mondiale dell'Umanità".  
[www.langhe.tv](http://www.langhe.tv)

E' consigliabile prenotarsi per partecipare all'evento, i posti sono limitati e si eviteranno code.  
[www.aispiemonte.it](http://www.aispiemonte.it)

Per info: [asti@aispiemonte.it](mailto:asti@aispiemonte.it) – tel. 3397339813

Facebook: @aisdelegazioneasti

Instagram: ais\_asti

Elenco Sponsor:

Studio Capellino Architettura

Amorim Cork Italia

Accessori da Vino

Restworld

Jo Maison Jo

Exe Studio Olfattivo