



Settanta giovani vignaiole pronte per Sbarbatelle 2022

I vini di diciassette regioni italiane in degustazione sui banchi dell'evento dedicato alle migliori produzioni in rosa in programma alla Tenuta Marchesi Alfieri il 25 e 26 giugno.

Asti, 08 giugno 2022 – È in programma sabato 25 e domenica 26 giugno la quinta edizione di “Sbarbatelle”, appuntamento organizzato dalla delegazione AIS di Asti che riunirà settanta produttrici di vino italiane under 35 all'interno di un programma capace di aprirsi a contaminazioni culturali e gastronomiche.

All'interno degli spazi della Tenuta Marchesi Alfieri di San Martino Alfieri (Asti) le giovani vignaiole, provenienti da diciassette regioni italiane a dimostrazione della dimensione nazionale raggiunta dall'evento, racconteranno ai wine lovers attesi una storia fatta di vino e di legami personali. Questo perché Sbarbatelle, ancor prima che un evento, è un fenomeno identitario che muove dalla consapevolezza del crescente ruolo giocato da donne e giovani nel mondo del vino. Da qui la volontà di raccogliere la nuova generazione di vignaiole, favorendo lo sviluppo di progettualità condivise e amicizia, che nei giorni dell'evento prenderà forma nell'iniziativa ‘Adotta una Sbarbatella’, grazie alla quale le produttrici provenienti da fuori Piemonte saranno ospitate dalle colleghe locali, per renderne più facile il soggiorno.

“In un'estate in cui la tanto agognata libertà individuale ritrova una forma compiuta - afferma **Paolo Poncino**, delegato Ais Asti - Sbarbatelle rappresenta un modo per festeggiare un nuovo inizio. Per farlo abbiamo invitato settanta tra le più brave produttrici italiane, che con le rispettive storie e vini racconteranno la bellezza dell'Italia del vino agli appassionati del bere bene. L'invito è dunque quello di venire a San Martino Alfieri, godendo con un calice di vino della reciproca compagnia”.

Ma Sbarbatelle sarà anche un momento di divagazioni sul tema enoico, quest'anno possibili grazie alla presenza dei dipinti di **PurpleRyta**, artista langarola che nel dipingere le sue opere con del vino in purezza vuole



sottolineare l'universo culturale nascosto in ogni calice di vino, e della **Sakè Company**, che accompagnerà i visitatori alla scoperta di questa bevanda alcolica giapponese ottenuta dalla fermentazione del riso, tramite curiosi workshop e degustazioni.

Confermato anche il goloso intermezzo culinario, affidato a due ristoranti di Torino. Il primo è lo storico partner '**Silos - Cucina sincera**', locale nel cuore di Vanchiglia dove è sempre presente una proposta enologica legata alle Sbarbatelle, il secondo è '**Il Taglio – la Pizza Per Fetta**' che nel cuore del centro sabauda propone pizze a lunga lievitazione e ingredienti di alta qualità. Da Murisengo invece arriverà '**Casa Costa**' con i suoi Agrigelati, realizzati con il latte delle capre allevate in azienda senza aggiunta di panna vaccina o surrogati in polvere.

Partner tecnici saranno invece **Accessoridavino**, sito dedicato a chi è alla ricerca di prodotti legati al mondo del vino **Amorim Cork Italia**, azienda leader per la produzione e la vendita di tappi di sughero, **Pulltex**, marchio di cavatappi e accessori per il vino e **Capellino Design**, studio di architetti astigiani attenti a design e sostenibilità.

A comunicare Sbarbatelle saranno infine **Langhe.tv**, media partner storico dell'evento, **Vinonews24.it**, portale di informazione dedicato al mondo del vino e **Cantina Social**, influencer torinesi da sempre legati al mondo delle Sbarbatelle.

Paolo Poncino - Delegato AIS Asti
339 73 39 813
asti@aispiemonte.it

Daniele Becchi
328 35 08 294
press@vinocrazia.it



INFO E COSTI

Modalità d'accesso

Sbarbatelle si terrà nel rispetto delle norme anti-Covid vigenti in quel momento. L'accesso ai banchi di degustazione per singola giornata costa 25 euro, 20 per i soci AIS, che potranno usufruire dello sconto esibendo la tessera al momento del pagamento in sede.

Parcheggio

È possibile parcheggiare presso il Centro Sportivo a poche centinaia di metri dalla manifestazione, dal quale partirà apposito servizio navetta verso la Tenuta.

SOCIAL

Facebook

AIS Asti | Sbarbatelle |

Instagram

@ais_asti

hashtag ufficiali: #sbarbatelle #sbarbatelle2022 #iosonounasbarbatella #aisasti #aispiemonte