



12 maggio 2019

Castello Marchesi Alfieri - San Martino Alfieri (At)

Dalle 11.00 alle 18.00

degustazione 20 euro

“La terza edizione di Sbarbatelle vuole andare oltre: i confini territoriali passati per attraversare l'Italia intera, dalla Valle D'Aosta, all'Alto Adige alla Basilicata alla Sicilia; oltre ai confini di una degustazione, abbracciando l'alta cucina ma soprattutto la musica, l'arte e il patrimonio architettonico. Oltre gli stereotipi che le donne giovani devono affrontare ogni giorno, come il non saper fare squadra o essere più deboli. Le Sbarbatelle sono tutte ragazze grintose, motivate, orgogliose e determinate. Da uomo è bello vederle prendere consapevolezza delle loro capacità di produttrici di vino, è quello che mi auguro per le nostre colline: prendere consapevolezza di essere belle da togliere il fiato!”

Paolo Poncino, delegato Ais Asti

**Domenica 12 maggio 2019** torna **Sbarbatelle**, giovani gemme radici profonde. Dopo il successo delle prime edizioni, l'evento organizzato dall'Associazione Italiana Sommelier delegazione di Asti si conferma per il 2019 nella location straordinaria della Tenuta Marchesi Alfieri ...e con un gruppo di produttrici ancora più numeroso e da tutta Italia!

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 fanno correre insieme per promuovere il vino nel mondo.

Un giorno per incontrarle tutte, per degustare i loro vini e sentirle raccontare cosa si racchiude nelle loro bottiglie. Un'occasione preziosa per scoprire, conoscere, approfondire il racconto di produzioni speciali.

Per la seconda volta saremo ospiti della **Tenuta Marchesi Alfieri**, a **San Martino Alfieri, sulle colline ai confini del Monferrato**. 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**. Una location di grande fascino che accoglie una terza edizione ricca di nuovi spunti, anche musicali e artistici.

Quest'anno inoltre la magia della Sala delle feste del corpo nobile del Palazzo, si apre in due momenti esclusivi, due Master class gestite da **degustatori della delegazione di Ais Asti**.

Alle 11.30

### **Mezzane Girls**

Degustazione tecnica di Amarone e Valpolicella a cura di Alberto Arena, degustatore AIS Asti

Aziende: Le Guaite di Noemi, Corte Sant'Alda, Massimago

Donne, stili e storie a confronto: Noemi Pizzighella, Camilla Rossi Chauvenet e Federica Camerani, tutte di Mezzane di Sotto, si raccontano (modera: Erika Mantovan)

Tano 2013, *Le Guaite di Noemi*

Amarone 2008, *Le Guaite di Noemi*

Cà Fiui Valpolicella DOC 2018, *Corte Sant'Alda*

Valmezzane Amarone della Valpolicella DOCG 2013, *Corte Sant'Alda*

Valpolicella 2018, *Massimago*

Amarone 2013, *Massimago*

25 posti, 30 euro soci Ais 35 non soci, prenotazione sito AisPiemonte  
[www.aispiemonte.it](http://www.aispiemonte.it)

Alle 16.00

### **Declinazioni vulcaniche raccontate da Generazione Vulture**

Aglianico, un vitigno antico ed un vino nobile, che nel Vulture, con la complicità di un antichissimo vulcano, raggiunge le massime espressioni. Storie di famiglie, di tenacia e di fatica ma ora anche di una giovane generazione di produttori capace di donargli una identità nuova.

Con (Sbarbatelle ufficiali) Elena Fucci e Carolin Martino. Insieme a loro: Viviana Malafarina per Basilisco e Lorenzo Piccin per Grifalco.

(modera Bianca Roagna, con Gianfranco Falbo)

#### ANNATA 2010

Oraziano, Aglianico del vulture DOC, *Martino*

Serra del Prete, Aglianico del vulture DOC, *Musto Carmelitano*

Liscone, Aglianico del vulture DOC, *Cantine Madonna delle Grazie*

Basilisco, Aglianico del vulture DOC, *Basilisco*

#### ANNATA 2005

Stupor Mundi, Aglianico del vulture DOC, *Carbone*

Damaschito, Aglianico del vulture DOC, *Grifalco*

Titolo, Aglianico del vulture DOC, *Elena Fucci*

Gudarrà, Aglianico del vulture DOC riserva, *Bisceglia*

25 posti, 35 euro soci Ais 40 non soci, prenotazione sito AisPiemonte  
[www.aispiemonte.it](http://www.aispiemonte.it)

Oltre alle due masterclass, le produttrici si raccontano attraverso due incontri tematici e gratuiti sul Verdicchio e sul Durello condotti da Andrea Castelli

Ore 13.30 **Marika Socci** racconta un bianco storico e nobile, il *Verdicchio*

ore 14.30 **Diletta Tonello** racconta un bianco che si sta imponendo nell'ambito degli spumanti, ovvero il *Durello dei Monti Lessini*

Momenti di approfondimento che permetteranno ai più curiosi un incontro personale con alcune delle nostre Sbarbatelle. Ingresso gratuito, iscrizione durante l'evento.

Nella sala delle porcellane, dopo il successo dell'edizione 2018, tornano i momenti di approfondimento sensoriali a cura della sommelier Martina Doglio Cotto: **Il Mercante di Spezie**. Percorso multisensoriale con le spezie come descrittori del vino e non solo. I nostri sensi saranno chiamati ad attivarsi per annusare, toccare e sperimentare con il contributo dei visual di Paolo Cirio.

FOOD - Anche quest'anno la degustazione è accompagnata da sfiziosi piatti e abbinamenti sempre più ricercati per arricchire al meglio l'evento nel suo complesso.

Ci saranno i **Tre Chef (Walter Ferretto, Fulvio Siccardi e Diego Pattarino)** che portano nel panorama gastronomico piemontese la pasta d'autore, con nuove ricette e combinazioni di gusto firmate da loro. All'interno del laboratorio creativo a Isola d'Asti, I Tre Chef preparano la pasta fresca della tradizione italiana. Con le loro ricette propongono combinazioni di gusto nuove ed originali, senza perdere la genuinità dei sapori di una volta e l'autenticità che li lega al territorio del Monferrato.

Ci sarà **Becheri**, love life food. Presente ad Asti, Becheri è una Deli; si tratta di un tipo di tavola calda diffusa negli Stati Uniti e a New York in particolare: locali in cui sedersi per uno spuntino, per un pranzo veloce o un brunch abbondante con uova e bacon, carne affumicata e altri prodotti di qualità, a volte preparati secondo le tradizionali ricette della casa.

**Borgo Affinatori** presenta i suoi prodotti, formaggi del territorio affinati per permettere al formaggio di sviluppare gli aromi, il gusto, la texture che è una caratteristica intrinseca fin dal momento della produzione.

Sbarbatelle sarà anche l'opportunità per scoprire le nocciole dell'Azienda **Fratelli Durando**. Loro coltivano solo la pregiata Nocciola Piemonte IGP Tonda Gentile Trilobata, fiore all'occhiello del Monferrato Astigiano; il territorio

di riferimento sono 22 ettari di noccioleti sulle colline intorno a Portacomaro. Presenti il 12 maggio con i loro prodotti in degustazione.

Per l'edizione 2019 il momento più dolce è affidato a **Gustevole**, il gelato di prima qualità per il quale utilizzano solo ingredienti sani e di origine biologica; gelato tradizionale cremoso e dal gusto intenso, "ogni giorno esprimiamo l'amore per la nostra terra e la nostra cultura, creando gelato di alta qualità, ispirato alle preziose ricette di *una volta*".

MUSICA - L'accompagnamento musicale per questa edizione è affidato ai **Collectif Manouche**. L'ensemble nasce dall'intenzione di riscoprire le radici della musica swing strumentale nata nei primi anni del '900 grazie alla tradizione gitana mitteleuropea. L'intento è di rimanere il più possibile coerenti alle icone e stereotipi tipici del genere Manouche. L'ensemble crede fortemente che la musica superi confini ed etnie.

ARTE – La tenuta dei Marchesi Alfieri eccelle per la bellezza delle sue Cantine e del suo giardino. Scommessa di questa edizione è integrare la bellezza naturalistica del parco, l'Orangerie e la Cantina con un percorso artistico coinvolgente. Paolo Albertelli e Mariagrazia Abbaldo propongono le loro opere ispirate al paesaggio familiare per le Sbarbatelle, le vigne. Architetti, scultori, uniti sotto la firma di Studio C&C, Paolo e Mariagrazia insieme firmano "*Profili*" sculture dedicate al tema del paesaggio e all'indagine del rapporto fra terra e cielo. Il Primo ciclo è dedicato alle "Montagne" e nel 2014 il progetto Profili si arricchisce di un nuovo ciclo di opere "**Paesaggio Disegnato**". Si tratta della realizzazione di lavori dedicati al racconto dei paesaggi vitivinicoli piemontesi, recentemente iscritti a patrimonio dell'UNESCO. Lo sviluppo del progetto, tutt'ora in corso, è caratterizzato da una costante ricerca sull'espressività del segno. Con questo progetto gli artisti vogliono partecipare all'importante lavoro di valorizzare del patrimonio culturale dei territori del vino piemontesi in collaborazione con gli attori attivi, riferendosi all'idea di funzione dell'arte quale speciale strumento di comunicazione.

Ciliegina sulla torta: i gioielli di **Concetto Divino** by Silvia Scaglione.

Media Partner 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)

Importante 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. Fondata nel 1999 a partire da una partnership con un'azienda che operava nel mercato dal 1970, 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. Le fasi produttive che avvengono in Italia sono quelle di finitura e personalizzazione del prodotto, a partire da semilavorati provenienti esclusivamente dagli stabilimenti del gruppo, in modo da garantire il controllo dell'intera filiera produttiva.

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

Per prenotazioni alle master class: [www.aispiemonte.it](http://www.aispiemonte.it)

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

Facebook: @aisdelegazioneasti Instagram: ais\_asti

## **Elenco Sbarbatelle 2019**

### **Piemonte**

Michela Adriano, Adriano Marco e Vittorio, San Rocco Seno d'Elvio (CN)

Francesca Bava, Bava/Cocchi/Chazalettes, Cocconato (AT)

Lucrezia Carrega Malabaila, Azienda Agricola Malabaila di Canale, Canale (CN)

Claudia e Cristina Deltetto, Az. Vitivinicola Deltetto, Canale (CN)

Margherita Forno, Tenuta il Falchetto, Santo Stefano Belbo (CN)

Claudia e Valeria Gaidano, Tenuta Tamburnin, Castelnuovo Don Bosco (AT)

Beatrice Guadio, Bricco Mondalino, Vignale Monferrato (AL)  
Elena Gillardi, Gillardi, Farigliano (CN)  
Giulia Gonella, Gonella Vini, San Martino Alfieri (AT)  
Beatrice Mondo, Franco Mondo, San Marzano Oliveto (AT)  
Monica Monticone, Cascina Rey, Asti (AT)  
Alessandra Moretti, Poderi Moretti, Monteu Roero (CN)  
Cristina Sola, Forteto della Luja, Loazzolo (AT)  
Paolo Sordo, Sordo, Castiglione Falletto (CN)  
Daniela e Monica Tibaldi, Cantina Tibaldi, Pocapaglia (CN)  
Sara Leila Castagnella, Monfrà, Vignale Monferrato (AL)  
Camilla Scavino, La Carlina, Grinzane Cavour (CN)  
Roberta Avezza e Lisette Lihus, Az. Agr. Paolo Avezza, Canelli (AT)  
Giovanna Garesio, Az. Agr. Garesio, Serralunga d'Alba (CN)  
Francesca, Chiara Rabino e Agnese Rabino, Rabino, Santa Vittoria d'Alba (CN)

## **Liguria**

Elena Ramò, Az. Lorenzo Ramò, Pornassio (IM)  
Marta Trevia, Az. Agricola Donata Bianchi, Diano Aretino (IM)

## **Valle D'Aosta**

GIOVANI VIGNERON VALLE D'AOSTA

Amedeo Thomain, Thomain, Arvier (AO)  
Nicole Charrere, Le Clocher, Jovencan (AO)  
Elisabetta Sedda Vintage, St. Christophe (AO)  
Herve' Grosjean, Grosjean, Quart (AO)  
Alex Salvi, Mai Domi, Pollein (AO)  
Beatrice Crea, Les Granges, Nus (AO)  
Henri Anselmet, Les Plantze, Villeneuve (AO)

Jair Vidi, Le officinali del bianco, Courmayeur (AO)

## **Veneto**

Elisa Dilavanzo, Maeli, Baone (PD)

Noemi Pizzighella, Le Guaite di Noemi, Mezzane di Sotto (VR)

Marta dell'Adami, Le Fraghe, Cavaion Veronese (VR)

Federica Camerani, Corte Sant'Alda, Mezzane di Sotto (VR)

Lisa Dal Maso, Fior di Lisa, Lonigo (VI)

Claudia e Giulia Benazzoli, Az. Agr. Benazzoli, Pastrengo (VR)

Diletta Tonello, Cantina Tonello, Montorso Vicentino (VI)

Camilla Rossi Chauvenet, Massimago, Mezzane di Sotto (VR)

Veronica Tommasini, Soc. Agr. Piccoli, Parona di Valpolicella (VR)

## **Trentino-Alto Adige**

Ines Giovanett, Castelfeder, Cortina s.s.d.Vino (BZ)

Sabina Pellegrini, Villa Corniole, Giovo (TN)

## **Lombardia**

Flavia Marazzi, Scuropasso, Pietra De' Giorgi (PV)

Chiara Torti, Az. Agr. Pietro Torti, Montecalvo Versiggia (PV)

Nicole Vezzola, Costaripa, Moniga del Garda (BS)

## **Emilia-Romagna**

Chiara Condello, Conde', Predappio (FC)

Silvia Zucchi, Zucchi, Prospero (MO)

## **Marche**

Marika Socci, Az. Agr. Socci, Castelplanio (AN)

## **Toscana**

Giulia Scalzini, Poggio al Grillo, Castagneto Carducci (LI)

Fiamma Tassi, Tassi, Montalcino (SI)

## **Lazio**

Silvia Brannetti, Az. Riserva della Cascina, Ciampino (RM)



## **Umbria**

Liù Panbuffetti, Scacciadiavoli, Montefalco (PG)

## **Abruzzo**

Giulia Cataldi Madonna, Azienda Cataldi Madonna, Ofena (AQ)

## **Puglia**

Tiziana Gargano, Cantine Fabio Cordella, Copertino (LE)

## **Basilicata**

### **GENERAZIONE VULTURE**

Andrea e Lorenzo Piccin, Grifalco, Venosa (PZ)

Viviana Malafrina, Basilisco, Barile (PZ)

Paolo Latorraca, Madonna delle Grazie, Venosa (PZ)

Elena Fucci, Az. Agr. Elena Fucci, Barile (PZ)

Sara Carbone, Az. Vin. Carbone, Melfi (PZ)

Carolin Martino, Casa Vin. Armando Martino, Rionero in Vulture (PZ)

Elisabetta Carmelitano, Az. Agr. Musto Carmelitano, Maschito (PZ)

Michele Bisceglia, Bisceglia – Vulcano&Vini, Lavello (PZ)

## **Sicilia**

Federica Fina, Cantine Fina, Marsala (TP)