



AIS | Piemonte

---

# sbarbatelle.

2025

**Giovani gemme, radici profonde**

**Domenica 22 e Lunedì 23 giugno**  
**San Martino Alfieri (Asti)**

Torna, alla sua ottava edizione nella Tenuta Marchesi Alfieri di San Martino Alfieri, con il patrocinio del Comune, **Sbarbatelle**: il primo evento che unisce “**Youth Wine Passion**” dedicato alle giovani produttrici italiane e ai loro vini.

70 produttrici under 40, giovani gemme dalle radici profonde che insieme rappresentano la nostra penisola dedicata al vino.

Un appuntamento di AIS Piemonte a cura della delegazione di Asti che è ormai una tappa irrinunciabile dei winelovers: 70 Sbarbatelle presenteranno i loro 200 vini ai banchi d'assaggio allestiti nel parco all'inglese e nell'Orangerie della tenuta storica.

Da evento a movimento, da movimento ad Associazione: le Sbarbatelle si costituiscono in Associazione nel 2024 per promuovere l'equità di genere, favorire l'eccellenza, l'innovazione e la diversità, investire insieme nel futuro del vino attraverso azioni concertate, formazione ed eventi.

Si stringe il legame tra le ragazze con il progetto **Adotta una Sbarbatella!**

Le produttrici piemontesi ospitano durante i giorni dell'evento quelle provenienti da regioni differenti. Per tutte è un'esperienza di confronto unica nel mondo degli eventi del vino.

Sbarbatelle va oltre al vino: per due giorni nella Sala delle porcellane orientali del castello racconti e assaggi dedicati alle **Grappe Levi** in collaborazione con il **Gruppo Sagna**.

Non mancheranno le esperienze dedicate al food, con il ristorante **Alla corte degli Alfieri** di Magliano Alfieri (Cn) con le sue proposte di altissimo livello, oppure lo street food sfizioso ed originale di **Pantura**, un food truck dedicato ai sapori di Puglia! E per concludere i gelati e formaggi di capra di **Casa Costa** di Murisengo (Al).

La biodiversità vitivinicola nella sua intera filiera è il tema delle esperienze didattiche curate dal **Crea (Centro Ricerca Viticoltura ed Enologia)** di Asti – eccellenza scientifica del nostro territorio, presente all'evento con uno spazio dedicato.

Domenica 22 giugno nel parco storico, il laboratorio **Vinsento** attende i visitatori: un nuovo modo di degustare sorprendente ed immersivo. Vinsento è un'esperienza sinestesica di degustazione guidata accompagnata da brani musicali creati su misura per permettere al partecipante di percepire il vino in modo diverso ad ogni assaggio. [www.vinsento.it](http://www.vinsento.it)

Due giorni **domenica 22 e lunedì 23 giugno** aperti ai winelovers.

Il lunedì gli operatori del settore HO.RE.CA potranno accedere con accredito gratuito in qualità di ristoratore/enotecario/operatore di settore inviando una e-mail a [eventi.aisasti@gmail.com](mailto:eventi.aisasti@gmail.com).

Uno spazio elegante, quello della Tenuta dei Marchesi Alfieri, che viene allestito per accogliere il pubblico e le produttrici. A 'vestire' il parco per l'occasione è lo **Studio Capellino design** che nelle ultime edizioni ha saputo tradurre le esigenze di stile e funzionalità dell'evento con grande eleganza.

In questa edizione si conferma la presenza di **Accessori Da Vino**, realtà consolidata nella produzione di oggettistica personalizzata; **Divinea**, leader nel settore dei servizi all'enoturismo; **Amorim Cork Italia**, sinonimo del connubio tra sughero e qualità; **De Franceschi**, azienda storica italiana produttrice di macchinari enologici; **Pulltex**, marchio che rappresenta la strumentazione per il mondo del vino e **Iws**, il metodo più sicuro per spedire i vini all'estero a privati.

Ad accompagnare l'evento, con le sue interviste, come media partner ci sarà la presenza costante e affezionata di **LangheTV**.

**Domenica 22 giugno dalle 11.00 alle 19.00 e lunedì 23 giugno dalle 11.00 alle 18.00**, l'ingresso a Sbarbatelle è di 25 euro, 20 euro per i soci AIS.

La quota comprende la degustazione ai banchi d'assaggio dei vini di tutte le produttrici e il bicchiere (cauzione 5 euro).

Sarà possibile acquistare il biglietto in prevendita attraverso il sito:

<https://shop.tobeevents.it/event/sbarbatelle/>

Maggiori informazioni su:

<https://www.aispiemonte.it/prodotto/sbarbatelle-2025/>

Fb e IG: sbarbatelle

Tel. 3397339813