

EVENTI

Sbarbatelle 2018, giovani vignaiole crescono

By [Paolo Valente](#)Posted on 15 maggio 2018 - Questo articolo è stato letto **1.7K** volte.

La seconda edizione di **Sbarbatelle, giovani gemme radici profonde**, evento dedicato alla produzione vitivinicola al femminile, si è svolta domenica 6 maggio 2018 presso la **Tenuta dei Marchesi Alfieri a San Martino Alfieri** anche sede dell'omonima cantina. La location, un complesso di edifici di prestigio, è circondata da un bellissimo parco con maestosi alberi che hanno dato ombra e frescura ai tantissimi partecipanti. Le terrazze, affacciate sulle valli circostanti, hanno donato un panorama invidiabile di colline e pendii, dove il bosco si alterna alla campagna vitata e coltivata.



L'idea di Sbarbatelle è nata, qualche anno fa, quasi per caso, a **Paolo Poncino**, delegato Associazione Italiana Sommelier di Asti. Ai corsi per sommelier partecipavano tante giovani produttrici che avevano creato una rete di amicizia anche con tante altre produttrici; erano tutte molto preparate e affiatate dal punto di vista personale. Come ricorda Paolo "Ho notato qualcosa di diverso rispetto ai loro coetanei maschi e soprattutto rispetto alla generazione precedente. Da qui l'idea di poter organizzare un evento dedicato proprio a loro".

Gli organizzatori contano di proseguire con Sbarbatelle anche negli anni futuri magari sempre in questa splendida ambientazione.

Abbiamo incontrato quattro produttrici e abbiamo rivolto loro qualche domanda.



Federica Camerani – azienda Corte Sant'Alda di Mezzane di Sotto
Figlia di Marinella Camerani, fondatrice e solido riferimento della cantina, nasce quasi contemporaneamente all'azienda. Dopo gli studi, ha iniziato a lavorare in azienda dove si occupa di un po' di tutto, dalla relazione con i clienti alla gestione della produzione, sempre a fianco della madre dalla quale cerca di apprendere le conoscenze.



Angela Fronti – azienda Istine di Radda in Chianti
Nel 2012 lascia la sua precedente occupazione perché, appassionata di Sangiovese, vuole iniziare un progetto di vino di qualità e di conversione al biologico dei vigneti che la famiglia già possiede in bellissime zone di Radda e da cui ricavava solo vino sfuso. Si occupa di tutta la gestione aziendale, dalla scelta delle barbatelle alla commercializzazione dei vini.



Erica Perrino – azienda Testalonga di Dolceacqua
Decide di dedicarsi al vino e abbandonare il suo precedente lavoro nel 2014 quando la nonna di 86 anni, che lavorava in cantina con lo zio, decide di ritirarsi. Per evitare che l'azienda di famiglia chiudesse nel momento in cui lo zio dovesse smettere di lavorare, cambia totalmente la sua vita e da allora si occupa sia delle vigne che della cantina affiancando lo zio e imparando da lui e dai suoi 50 anni di esperienza.



Paola Sordo – azienda Sordo di Castiglione Falletto
Rappresenta la quarta generazione di questa centenaria cantina; in considerazione della sua giovanissima età, non è totalmente inserita in azienda in quanto frequenta il quinto anno della Scuola Enologica di Alba. Nel tempo libero si occupa delle visite e delle degustazioni che avvengono in cantina e partecipa ad alcune fiera e manifestazioni.

QUALI SONO LE MAGGIORI DIFFICOLTÀ CHE HAI INCONTRATO COME GIOVANE VIGNAIOLA?

Federica Camerani – azienda Corte Sant’Alda di Mezzane di Sotto: *Onestamente devo dire di non aver incontrato particolari difficoltà forse anche perché provengo da una realtà conosciuta in zona. In quanto donna che si deve confrontare la maggior parte delle volte con il mondo maschile devi essere però pronta a dimostrare che in realtà non ci sono differenze, hai quindi bisogno di provare quello che vali, di dare dimostrazione, di esprimerti di più per farti riconoscere.*

Angela Fronti – azienda Istine di Radda in Chianti: *Nonostante tutti ti dicano che per te, come donna, sia tutto più semplice, è un lavoro che richiede tantissima energia, tanta fatica sia fisica che mentale; gestire un’azienda non è poi proprio facile....*

Erica Perrino – azienda Testalonga di Dolceacqua: *Sono estremamente fortunata perché non ho iniziato da zero ma in un'azienda già avviata a fianco di una persona di grande esperienza che ha voglia di insegnarmi, di trasmettermi tutte le conoscenze accumulate, i segreti. Ovviamente non è semplice perché nelle nostre zone il lavoro è fisico, manuale, non ci sono trattori. Il dubbio iniziale era se fossi stata in grado di farcela fisicamente. Fortunatamente In questi anni non ho mai pensato di aver fatto una scelta sbagliata.*

Paola Sordo – azienda Sordo di Castiglione Falletto: *Non ho incontrato grosse difficoltà; fin da piccolina sono stata al fianco di mio papà che mi aiuta in questo percorso. Per entrare nel mondo del vino occorre avere una buona esperienza ed assaggiare tanto, io alle spalle ne ho poca e me la devo creare perché per conoscere bene i vini bisogna assaggiare tantissimo. Non c'è libro che ti insegni...*



QUALE È STATA LA TUA PIÙ GRANDE SODDISFAZIONE PROFESSIONALE?

Federica Camerani – azienda Corte Sant'Alda di Mezzane di Sotto: *Essendo il mio un percorso, sono partita dalla gavetta e ho riscoperto quello che veramente mi piace fare: la vita in campagna e avere la possibilità di raccontare la biodinamica e ciò che vogliamo esprimere come produttori. Dà soddisfazione incontrare persone che apprezzano quello che facciamo.*

Angela Fronti – azienda Istine di Radda in Chianti: *La mia soddisfazione più grande è stata l'annata 2014. Ho iniziato a lavorare in azienda solo due anni prima e il 2014 è stato difficilissimo, non ho fatto nessun giorno di ferie; pioveva tantissimo... Ho dimostrato a me*

stessa che se lavori sodo riesci anche in annate difficili, in un territorio difficile con terreni che rendono poco, che a fatica portano l'uva a maturazione.

Erica Perrino – azienda Testalonga di Dolceacqua: *La piccola soddisfazione quotidiana è quella di riuscire a seguire il lavoro e fare quello che è richiesto ma il momento particolare che mi ha segnato è stato quando, quest'anno per l'annata 2016, mio zio ha deciso, senza dirmi niente, di mettere il mio nome in etichetta insieme al suo. Dopo 4 anni di lavoro insieme è stato il suo modo di dirmi "OK, stai facendo bene, ti sei guadagnata di dividere responsabilità e meriti". Questo è stato lo step che mi ha fatto capire che sto andando nella direzione giusta.*

Paola Sordo – azienda Sordo di Castiglione Falletto: *Sono molto contenta quando mi fanno i complimenti per la mia giovane età e perché non è così semplice studiare e partecipare a tante manifestazioni. Soprattutto però provo una soddisfazione grandissima quando riesco a trasmettere la passione che ho per questo mondo.*



QUALI SONO I TUOI PROGETTI FUTURI, LE TUE AMBIZIONI?

Federica Camerani – azienda Corte Sant'Alda di Mezzane di Sotto: *Il mio progetto è quello di proseguire in questo percorso dedicandomi alla parte che preferisco: il legame*

con la natura, la produzione vera e propria sia in campagna che in cantina. La parte di comunicazione e marketing non è la mia favorita...

Angela Fronti – azienda Istine di Radda in Chianti: *Vorrei diventare un'azienda di riferimento sul territorio e contribuire a diffondere il biologico come siamo già facendo in Radda. Attenzione al territorio, alle tradizioni rimanendo con i piedi per terra senza perdere di vista le cose importanti della vita.*

Erica Perrino – azienda Testalonga di Dolceacqua: *La strada è ancora molto lunga, non amo particolarmente proiettarmi nel futuro; finché non penso di avere al 100 per 100 il mestiere in mano non mi sento di poter portare delle modifiche e stravolgere quello che facciamo. Per il momento stiamo impiantando nuovi appezzamenti per aumentare leggermente le quantità ma sempre entro i limiti della gestione attuale. Poi si vedrà...*

Paola Sordo – azienda Sordo di Castiglione Falletto: *Innanzitutto vorrei diventare enologa, non ho ancora deciso se continuare con la laurea specialistica. Poi, senza dubbio, mi piacerebbe creare un nuovo prodotto partendo dalle mie sole conoscenze.*

RELATED ITEMS: [SBARBATELLE 2018](#), [GIOVANI VIGNAIOLE](#), [AIS PIEMONTE](#), [AIS ASTI](#), [FEATURED](#)

<http://www.vinodabere.it/sbarbatelle-2018-giovani-vignaiole-crescono/>