



Barbera&Barbere e i sommelier Ais tra feste e proposte

Le due associazioni protagoniste di tanti eventi dedicati alla promozione del vino
 SERVIZI P. 44

AL DIAVOLO ROSSO LA FESTA DEGLI SPECIALISTI IN DEGUSTAZIONI

Sommelier, una passione di vino che diventa arte

Poncino, delegato Ais : "Gruppo giovane in continua crescita. Anche nel 2020 proporremo eventi di qualità"

VALENTINA FASSIO
 ASTI

«E dove non è vino non è amore; né alcun altro diletto hanno i mortali»: l'Ais di Asti sceglie le parole di Euripide per raccontare un mestiere e un'arte, quella della «sommellerie», che si nutre di professionalità e passione. La delegazione Ais Asti ha festeggiato il Natale al Diavolo Rosso: oltre 120 i partecipanti alla serata. «Una bella festa – commenta Paolo Poncino, delegato Ais Asti – Per la riuscita della serata un grazie al Consorzio Alta

Langa guidato da Giulio Bava, che ha messo a disposizione le bottiglie da abbinare ai piatti, e alla Generazione Vulture».

Con gli auguri, la festa è stata occasione per un resoconto dell'anno che si va a chiudere: «Il bilancio è positivo, concludiamo un anno in cui tutti i nostri eventi si sono consolidati – continua Poncino – Sia ABacca Bianca (viaggio attraverso i bianchi piemontesi) che Sbarbatelle (con le giovani produttrici under 35) hanno ottenuto ottimi riscontri. Tra le tante attività anche una decina di degustazioni da tutto esauri-

to. Nell'elenco delle collaborazioni, quella con il Comune di Costigliole per Rosso Barbera,

un'altra manifestazione di successo. Per il 2020 l'idea è di continuare su questa strada, cercando di far crescere ancora questi appuntamenti, confermando le Sbarbatelle alla Tenuta Marchesi Alfieri».

Intanto sono iniziati i nuovi corsi ad Asti e in Valle Belbo: «Ad Asti il corso di 1° livello conta una settantina di iscritti – continua Poncino – il 2° livello inizierà a febbraio sempre all'Hotel Reale. Mentre si sta



concludendo il corso a Nizza, a marzo inizierà il 3° livello a Canelli, nell'Enoteca regionale. E ringrazio la disponibilità delle aziende che ci hanno accolti in visite meravigliose: la Tenuta Santa Caterina di Grazzano Badoglio e **Montalbera** di Castagnole Monferrato».

Per quanto riguarda i corsi, le adesioni sono aumentate, grazie anche a nuove generazioni di iscritti: «Negli ultimi anni è scesa l'età dei corsisti, con molte donne: più della me-

tà – continua Poncino – Rispetto ad altre delegazioni, la nostra è tra le più giovani: evidentemente cresce l'interesse al mondo del vino visto anche come opportunità lavorativa. Peraltro, c'è sempre richiesta di sommelier nel settore della ristorazione, non solo in cantina. Negli ultimi quattro anni i soci sono aumentati, passati da un centinaio a 330».

Oltre agli eventi gestiti in prima persona, l'Ais vanta numerose collaborazioni e partecipazioni: «Oltre a quella con il Comune di Costigliole per Rosso Barbera – continua Poncino – cito ad esempio quella con la Camera di commercio che ci ha anche inseriti nelle commissioni degustazione per il concorso Douja d'Or. Siamo aperti alla collaborazione, da sempre disponibili a lavorare con altre realtà del territorio». Quest'anno Ais compare anche in «Social Media Marketing»: «Con Sbarbatelle, grazie al lavoro di Bianca Roagna, siamo citati da Barbara Sgarzi come caso di successo nella gestione dei social». E per il 2020 Poncino avrà due vice: Andrea Castelli (responsabile didattica) e Arturo Cravera (responsabile eventi). —

Da "Sbarbatelle" ad "ABaccaBianca". Gli associati toccano quota 330