“Il vino è l’uomo” ad Asti il Barbera Wine Festival mette al centro territorio vini e persone

scritto da Elisabetta Tosi | 12 Novembre 2025



Il Barbera Wine Festival 2025 ha animato Asti con un programma ricco di eventi dedicati al vino simbolo del territorio piemontese. Il talk d’apertura “Sorsi di Futuro” ha affrontato il tema cruciale dell’avvicinamento delle nuove generazioni al mondo del vino attraverso comunicazione semplice e autentica, affiancando masterclass tecniche e dimostrazioni culinarie di alta qualità.

Giovani, sostenibilità, territorio: sono stati questi i temi dibattuti al *talk* d’apertura, ad Asti, dell’edizione 2025 del **Barbera Wine Festival,** che ha dato il via ad un

intenso fine settimana in incontri, approfondimenti e soprattutto di assaggi dell' omonimo vino – e non solo. Una iniziativa, questa di un evento interamente incentrato sul Barbera e e le denominazioni tutelate dal Consorzio , che anche quest'anno ha incontrato il favore di consumatori e addetti ai lavori.

Moderato dal vicedirettore de La Stampa **Federico Monga** insieme al giornalista **Rocco Moliterni,** il convegno "**Sorsi di Futuro: sostenibilità, giovani e territorio di vino"** ha visto gli interventi tra gli altri di **FilippoMobrici** , vicepresidente del Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato, di **Stevie Kim,** founder del fortunato Italian Wine Podcast e dello **chef tri-stellato Michelin Antonino Cannavacciuolo.**

Il Barbera è un vino popolare, hanno detto i relatori, era il vino dei contadini, per tutti e di tutti, e dovrebbe essere percepito tale anche dalle nuove generazioni, perché non serve chissà quale cultura del vino per capirlo. Ed è proprio questo che oggi serve ai ragazzi, ha spiegato Stevie Kim: semplicità. "Se bevono Spritz e non Prosecco è perché ogni tanto vogliono semplicemente bere qualcosa di facile, senza sentirsi in dovere di far sfoggio di cultura enologica". Per questo la comunicazione del vino deve abbandonare i toni tecnico-didascalici e accettare perfino di essere "imperfetta", se vuole essere efficace I video brevi di Tik Tok, certi reels di Instagram funzionano perché sono autentici, non costruiti e patinati, e quindi più vicini ai gusti e alla sensibilità dei ragazzi. "Dal 2017 a oggi abbiamo mandato in onda più di 2500 puntate del nostro podcast – ha detto Kim – Se siamo riusciti a farlo è perché siamo imperfetti. Diamo anche ai ragazzi il permesso di sbagliare".

"Abbiamo fatto diventare vecchio il vino, un certo tipo di linguaggio allontana le persone, non le avvicina. Noi ormai siamo il passato – ha rimarcato lo chef Cannavacciuolo – Perfino in cucina il ruolo del vino non è più quello di

coprire i difetti come una volta, oggi il vino è un ingrediente. Ma per far comprendere l'emozione che può dare una bottiglia di dieci anni, serve una bisognerebbe partire dalle scuole. I ragazzi devono capire che il vino è l'uomo, la sua storia."

E il Barbera Wine Festival con il suo nutrito programma di appuntamenti ha cercato di dare un suo contributo anche in questo, riuscendo a bilanciare momenti di approfondimento – come le quattro affollate *masterclass*tecniche condotte da esperti internazionali quali Aldo Fiordelli, Veronika Crecelius e Pietro Russo MW e C ostantinoGabardi, tutte incentrate sui vini del territorio, – ad una dimostrazione pratica di sostenibilità in cucina. In questo caso, si è trattato dello *show cooking* dello chef Gianluca Renzi, resident chef del ristorante stellato "*Le Cattedrali*" di Asti. Un momento apprezzatissimo dal pubblico, e che ha dimostrato come la creatività al servizio delle materie prime locali di stagione possa trasformarsi in piatti memorabili.

Punti chiave

1. **Comunicazione semplice per i giovani**: il vino deve abbandonare i linguaggi tecnici per risultare accessibile alle nuove generazioni.
2. **Autenticità sui social media**: video brevi e imperfetti su TikTok e Instagram funzionano meglio della comunicazione patinata.
3. **Il vino come ingrediente**: lo chef Cannavacciuolo sottolinea come il ruolo del vino sia cambiato in cucina.
4. **Masterclass internazionali**: esperti come Pietro Russo MW hanno condotto degustazioni tecniche sui vini del

territorio.

5. **Sostenibilità in pratica**: show cooking dello chef Gianluca Renzi ha dimostrato creatività con materie prime locali stagionali.