

## Abruzzo in Bolla, il mondo degli spumanti è qui. La terza edizione da seguire con i live

22 Giugno 2025



L'AQUILA – Quasi cinquanta cantine da ogni parte d'Italia, oltre duecento referenze in degustazione. E poi talk, masterclass e show cooking. Alla sua terza edizione e in costante crescita, **Abruzzo in Bolla** trasforma L'Aquila nella capitale della spumantizzazione per tre giorni.

Dalle Langhe al Salento, dalle colline del Prosecco alle pendici dell'Etna, la manifestazione organizzata da *Virtù Quotidiane* col patrocinio del Consorzio di tutela vini d'Abruzzo e il sostegno del Gal Gran Sasso-Velino, offre uno spaccato delle diverse espressioni della spumantistica italiana, tra aziende storiche ed emergenti, grandi realtà e piccole cantine, chi spumantizza da sempre e chi ha iniziato solo da pochi anni.

Con la possibilità di scoprire storie, territori ed esperienze, dai vini vulcanici a quelli affinati

[www.virtuquotidiane.it](http://www.virtuquotidiane.it) Abruzzo in Bolla, il mondo degli spumanti è qui. La terza edizione da seguire con i live

sotto le acque del mare, da quelli che riposano in suggestive grotte sotterranee a progetti innovativi che hanno permesso di scoprire qualità inedite concentrate nella punta dei grappoli d'uva, tra vitigni per antonomasia associati alla spumantizzazione ad altri storicamente bistrattati che oggi vengono riscoperti e valorizzati e, proprio grazie alle bolle, trovano nuove vocazioni.

Si parte sabato, con un opening party dalle 18,00 alle 23,00 con musica, spumanti e mixology. La domenica è il clou con banchi d'assaggio, talk e masterclass. Il lunedì è la giornata dedicata agli operatori del settore Horeca.

Il programma dettagliato della manifestazione è disponibile sul sito [www.abruzzoinbolla.it](http://www.abruzzoinbolla.it). L'accesso alla manifestazione è libero, mentre per degustare o partecipare alle esclusive masterclass si può acquistare il biglietto su Ciaotickets all'indirizzo <https://www.ciaotickets.com/it/abruzzo-in-bolla-2025>.

Confermato il coinvolgimento delle associazioni di sommelier Ais, Fis, Fisar, Assomarso e Assosommelier, che coi loro professionisti presteranno servizio nelle masterclass e ai banchi d'assaggio. Rinnovata anche la collaborazione con l'associazione Maitr D', composta da professionisti dell'accoglienza con l'obiettivo di dare alla professione del maître d'hotel e delle figure affini un percorso diverso dallo standard attuale.

Abruzzo in Bolla è alla sua terza edizione, è organizzato da *Virtù Quotidiane* - testata di riferimento del settore enogastronomico - con il patrocinio del Consorzio di tutela vini d'Abruzzo, il sostegno del Gal Gran Sasso Velino e di numerosi sponsor privati: Banco Desio, Costruzioni Collefiorito, L'Aquila 2009, Magione Papale, Pane di Prata, Reale Mutua-Agenzia Villani, PieffeAuto, Unirest. Partner sono Bormioli Luigi, Cna L'Aquila, Duomo dell'Aquila Apartments, Francesca Genovelli Studio, LineArredo, My Suite, Marcantonio Beverage, WelcomeAq, Podere Santa Lucia. L'evento viene realizzato grazie alla collaborazione con Bontà di Fiore, Dimora, Emo Lullo, Maitre D', Marcozzi, Consorzio del Pecorino di Farindola, San Bernardo, Unione regionale cuochi d'Abruzzo e 99 Caffè. L'evento è reso possibile anche grazie al supporto di **Fabio Di Bartolomeo**, consulente in sicurezza e igiene sul lavoro nel settore del food and beverage.

**I TALK IN DIRETTA**