

GIÙ IL SIPARIO SU SPUMANTITALIA, ZANFI: SUGLI AUTOCTONI SIAMO ALL'INIZIO, MA GRANDI POTENZIALITÀ

13 Giugno 2022



GARDA - “La certezza è che è un altro bel successo, di partecipazione e di condivisione. Masterclass con degustazioni guidate di altissimo livello, anche per i prodotti proposti, abbiamo assaggiato vini con oltre i 15 anni di maturazione sui lieviti! E poi quasi trenta enologi che hanno partecipato. Tutto questo mi fa ben sperare per la quinta edizione, che vedremo se faremo a Garda o, come nell’idea iniziale di essere itineranti, ci farà trovare da qualche altro posto il prossimo anno”.

Andrea Zanfi traccia un bilancio positivo di **Spumantitalia**, kermesse tutta dedicata alle bollicine made in Italy, di cui *Virtù Quotidiane* è media partner, organizzata da Bubble’s Italia e che si è chiusa oggi a Garda (Verona) dopo tre giorni - più l’anteprima di venerdì - con 12 masterclass, 5 talk show gratuiti e mega banco d’assaggio da 600 metri quadrati sul lungolago Regina Adelaide.

Sei Consorzi vitivinicoli (Consorzio per la tutela Asti Docg, Consorzio Prosecco Superiore di Conegliano-Valdobbiadene Docg, Consorzio Garda Doc, Consorzio tutela vini D’Acqui Docg

Brachetto D'Acqui, Consorzio tutela vini Oltrepò Pavese, Sannio Consorzio tutela vini) e 43 aziende partecipanti, con il patrocinio del Comune di Garda, Associazione Albergatori del Lago di Garda e Assoenologi.

“La spumantizzazione italiana sta crescendo, in modo quasi preoccupante”, avvisa Zanfi, “un leitmotiv ricorso durante i talk show è stato proprio quello della necessità di darsi una regola, iniziare a riflettere su questo processo di crescita smisurato proprio per capire che non si può spumantizzare tutto. Bisogna creare una personalità e un'identità italiana ben distinta”.

Sulla possibilità di **spumantizzare i vitigni autoctoni**, di cui ha parlato a *Virtù Quotidiane* anche l'enologo **Vittorio Festa**, Zanfi ritiene ci sia “una grande potenzialità per gli autoctoni ma come per tutti i processi ha bisogno di essere evolutivo e conforme alle capacità tecniche e scientifiche che possiedono le aziende, la capacità degli enologi di interpretare gli autoctoni. Siamo all'inizio, quindi ci vorranno anni prima che il miglioramento sostanziale possa essere misurabile”.

“Oggi assistiamo a delle grandi espressioni ma siamo ancora all'inizio, questo però fa ben sperare perché le basi ci sono tutte. Ben vengano i vitigni internazionali, ma abbiamo visto come i prodotti spumantistici realizzati con gli autoctoni raggiungono dei livelli assolutamente interessanti”, conclude.