

“SPUMANTITALIA”, A PESCARA EVENTO NAZIONALE SULLE BOLLICINE



PESCARA - C'è attenzione crescente intorno al movimento spumantistico italiano e al successo che sta raccogliendo sui mercati, in particolare all'estero. Diverse regioni, anche non tradizionalmente vocate al metodo classico o al Martinotti, producono vini spumanti molto interessanti ed evoluti.

Di tutto questo si parlerà a Pescara dal 18 al 19 gennaio nell'ambito dell'evento "Spumantitalia" organizzato dal Consorzio di Tutela dei Vini d'Abruzzo e Bubble's Italia.

Una kermesse che propone come un momento di riflessione articolato in incontri e dibattiti sullo stato dell'arte degli Spumanti Metodo Classico e Metodo Italiano (Martinotti) e sui vini effervescenti prodotti con metodo ancestrale, mettendo a fuoco quali sono le singole evoluzioni, l'idoneità dei prodotti rispetto a l'interesse dei mercati e ai cambiamenti climatici in atto.

La scelta della città di Pescara è motivata dalla volontà di individuare un territorio che, pur affacciandosi al mondo spumantistico, è ancora tutto da scoprire. Quelle che attendono i partecipanti saranno giornate di lavoro, aperte a tutti gli attori della filiera, durante le quali ognuno potrà portare le proprie esperienze. Fitto anche il programma di degustazioni verticali di aziende che faranno conoscere il proprio storico aziendale o le produzioni "sperimentali" che ancora non hanno incontrato il mercato.

Anche la città di Pescara è coinvolta, con serate tematiche in cui i ristoranti proporranno menù a tema, e i Wine bar aperitivi ad hoc.