

SPUMANTITALIA, A PESCARA PRIMO CORSO FORMATIVO SULL'UNIVERSO DELLE BOLLICINE ITALIANE



PESCARA - Bubble's Italia e Centro Studi Vini-Ceves organizzano il primo corso formativo di conoscenza dell'universo spumantistico italiano.

Una full-immersion di conoscenza e approfondimento sul modello e sistema spumantistico nazionale in programma a Pescara giovedì 23 gennaio che fa da preludio a Spumantitalia,

l'evento dedicato alle bollicine che si svolge dal 24 al 26 gennaio.

Il corso è diviso in due parti: una introduzione storica tecnica metodologica e di formazione analitica e una dedicata alla degustazione pratica di 6 vini italiani molto diversi fra loro, espressione della naturale biodiversità che caratterizza il sistema spumantistico italiano rispetto a tutti gli altri paesi nel mondo.

Guidano il corso **Lamberto Vallarino Gancia, Andrea Zanfi e Giampietro Comolli**.

I temi – si legge in una nota – saranno dedicati anche alla importanza viticola e enologica, ai territori di origine ai vitigni internazionali e autoctoni, alle differenze produttive e le diverse caratteristiche sensoriali e organolettiche dei vini ottenuti con il metodo tradizionale-classico e quelli con il metodo italiano, fino alla definizione dei termini e dei linguaggi da utilizzare al consumo e i valori sul mercato.

Il corso si svolge, seppur concentrato, sul modello delle lezioni magistrali universitarie a più voci e sarà supportato da immagini e da una brochure con tutti gli elementi utili per una conoscenza abbastanza dettagliata del grande successo che hanno le bollicine spumantizzate nazionali in Italia e nel mondo.

“MM è il primo corso culturale-conoscitivo tenuto in Italia, concentrato in poche ore, che fornisce un quadro generale storico-tematico-sensoriale in grado di fornire gli elementi basilari, reali e concreti per saper scegliere un vino spumeggiante”, afferma Comolli.

“Utile per saper illustrare ad amici e commensali il diverso e anche il superiore valore qualitativo di un vino spumeggiante italiano frutto di una variabilità varietale viticola, di terreni e di zonazioni unica al mondo che si trasferisce e si esalta nel metodo produttivo, nella tipologica di sapore, nella elaborazione e affinamento del vino. Solo 40 anni fa impensabile. Spiegheremo il perché con la possibilità di poter pesare l'importanza dei descrittori e recettori sensoriali soggettivi e oggettivi per ogni metodo produttivo. Un prima grande sfida”.

Il corso ha una durata di 3 ore intense senza sosta. Dalle 18,30 alle 20 sono degustati 6 grandi vini espressione delle diversità (+ 1): 3 metodo italiano e 3 metodo tradizionale classico e un assaggio speciale diverso da tutti gli altri.

Per la prima volta sarà possibile usare schede sensoriali di valutazione professionale diverse come pesi e voti per ogni metodo di produzione diverso in modo da accompagnare con maggiore forza e chiarezza la fase della degustazione guidata.

Prima occasione in assoluto per i soli partecipanti. Il numero di partecipanti deve essere contenuto, a numero chiuso, per favorire anche il rapporto con i docenti.

Ticket di iscrizione 50 euro. Ai partecipanti viene consegnata: una brochure con i diversi temi del corso, un attestato di frequenza docenziale firmato (valido anche per crediti universitari e lavorativi), l'abbonamento annuo gratuito a *Bubble's Italia Magazine* e il calice "bubbling" professionale di degustazione dei vini con le bollicine.