

SPUMANTITALIA, CALA IL SIPARIO SUL FESTIVAL DELLE BOLLICINE ITALIANE

di Marcella Pace



PESCARA - Un viaggio nel mondo effervescente. Tra nord e sud, metodo classico e metodo italiano, vitigni tradizionalmente utilizzati per la spumantizzazione e nuovi esperimenti. Tra aziende storiche e cantine giovani.

Si è conclusa SpumantItalia, la full immersion a tutto tondo nel settore spumantistico italiano, raccontato, approfondito, degustato.

Organizzata da Bubble's Italia in collaborazione con il Consorzio Tutela Vini d'Abruzzo, il

festival, cominciato giovedì scorso, ha chiuso i battenti ieri, con un grande banco d'assaggio dove quasi 100 produttori hanno portato al pubblico di esperti e semplici appassionati i loro vini, offrendo, in alcuni casi, vere chicche preziose.

Per tre giorni e mezzo nell'hotel Esplanade **Andrea Zanfi**, ideatore e cuore pulsante della kermesse, supportato da nomi di prestigio del settore enologico italiano, ha proposto 12 masterclass, appuntamenti di spessore nei quali sono stati trattati temi variegati per offrire una riflessione ampia sulle bollicine della penisola.

Per il banco di assaggio concentrato nella giornata di domenica, particolarmente affascinante la scelta del Museo Vittoria Colonna. A pochi passi dal quartier generale della manifestazione, le sale espositive hanno fatto da cornice suggestiva alle circa 200 etichette in degustazione.

Presenti oltre a produttori o enologi provenienti da tutta Italia che hanno raccontato direttamente al pubblico il lavoro dietro le bollicine sprigionate nei calici in assaggio, otto consorzi italiani: l'abruzzese, ovviamente, ma anche Prosecco Doc, Garda Doc, Asti e D'Acqui Docg, Lambrusco Doc, Consorzio vini del Sannio, Consorzio Durello Monte Lessini molti dei quali protagonisti anche di diverse masterclass.

Al piano inferiore in una sala allestita appositamente, in degustazione anche i salami vincitori del campionato nazionale organizzato dall'Accademia delle 5T, che proprio a Pescara ha visto le sue fasi finali, ma anche due piatti gourmet preparati dall'Associazione cuochi Pescara.

Il festival ha celebrato produttori e personaggi del mondo spumantistico italiano anche attraverso la consegna da parte del magazine Bubble's di premi speciali e degli attestati di "Ambasciatori del brindisi italiani 2020", durante la cena di gala che si è svolta a Villa Michelangelo.

Fra i premiati **Vittorio Moretti**, **Giorgio Soldati**, **Riccardo Cotarella** e la Famiglia Gancia, oltre a **Maurizio Zanella** e **Mattia Vezzola**. Riconoscimenti speciali al Consorzio di Tutela della Doc Prosecco e Consorzio Tutela Vini Lessini Durello mentre il "Premio Francesco Scacchi" è stato assegnato **Salvatore Murana** di Pantelleria, quale più innovativa azienda

spumantistica italiana.

Il riconoscimento “L’inizio e il quotidiano, poi la storia” è stato conferito a **Girolamo d’Amico, Louis Rapini, Ulrico Priore** a **Mario Pojer**. Il “Premio Gerolamo Conforto” a **Josef Reiterer** e **Franco Adami**.

Altro premio innovativo del Festival è “Il frutto nel bicchiere” riservato all’enologo **Tonino Guzzo**.