



SPUMANTITALIA, CINQUE ABRUZZESI IN CORSA PER IL TITOLO DI AMBASCIATORI DEL BRINDISI ITALIANO

17 Febbraio 2021 

SOMMACAMPAGNA – Sono cinque le bollicine d'Abruzzo risultate finaliste nel concorso Ambasciatore del brindisi italiano, il premio indetto nell'ambito del Festival nazionale Spumantitalia, organizzato da Bubble's Italia.

La rassegna dedicata al mondo effervescente italiano che dal suo esordio e per due anni si è svolta a Pescara, nella sua terza edizione trasloca a Sommacampagna e, Covid permettendo, si terrà nella storica Villa Venier a pochi chilometri dal Lago di Garda e da Verona, l'11, 12 e 13 giugno.

Intanto, martedì 23 febbraio alle 11, in un collegamento Zoom, verranno svelati i nomi delle aziende che otterranno il prestigioso titolo.

Per l'Abruzzo sono cinque le finaliste, su 14 partecipanti.

Si tratta di Codice Citra – Vino Spumante Rosé Brut Fenaroli 2016 Rosé – Metodo Classico; Marramiero – VSQ Marramiero Brut – Metodo Classico; Centorame – VSQ Anna 2015 Brut – Metodo Classico; Eredi Legonziano – Abruzzo Doc Spumante Carmine Festa 2012 Brut – Metodo Classico; e Chiusa Grande – Spumante D'EUS Brut – Metodo Classico.

“È stato un lungo lavoro quello che abbiamo attivato per valorizzare il sistema spumantistico italiano, supportandolo con competenze, esperienze e la passione di chi, da decenni, si confronta con le bollicine – fa sapere **Andrea Zanfi**, ideatore e cuore pulsante della kermesse -. Ci siamo tuffati nell'effervescenza ricercando, un po' ovunque, il valore culturale che anima il comparto, senza porci vincoli o chiusure e misurandoci con quei territori che in questi decenni hanno dimostrato la loro tradizionale vocazione. Senza peraltro dimenticarsi né di quelle aree che sono tutt'ora alla ricerca di una loro identità spumantistica, né di quelle aziende, rintracciate per strada, che con grande creatività e coraggio si sono cimentate in stimolanti sfide enologiche”.

A partire da gennaio 2020, alla chiusura della seconda edizione del festival è cominciata la ricerca degli Ambasciatori, attraverso centinaia di etichette assaggiate.

“Alzando gli occhi, abbiamo proiettato lo sguardo verso un orizzonte che non siamo riusciti a tracciare: ad impedircelo, e questo è stimolante per il presente e il futuro, sono state la sua



ampiezza e la sua varietà – continua Zanfi -. A tutte queste aziende Bubble's Italia dice grazie, invitandole, come altre, a continuare a collaborare con noi per dare energia ed effervescenza agli spumanti italiani. Per noi, gli Ambasciatori del brindisi italiano 2021 sono solo la punta di un grande movimento, del quale speriamo di poter diventare il punto di riferimento”.

Curiosità: a fare la parte del leone, con più aziende presenti in concorso il Veneto, la Lombardia e il Piemonte. Lazio e Molise hanno partecipato con una bollicina ciascuna. Entrambe finaliste. Toscana, Valle d'Aosta e Sardegna con due, ma se la Toscana è riuscita a entrare in finale con entrambe, la Valle d'Aosta con una sola, per la Sardegna niente finale. Uniche regioni senza referenze in corsa, la Liguria e la Calabria.

LE ALTRE ABRUZZESI IN CONCORSO (NON FINALISTE)

Illuminati Vini – Metodo classico Illuminati – Metodo tradizionale, Brut
Codice Citra – Fenaroli 2014 – Metodo Classico Brut
Marchesi de' Cordano – Santagiusta 2016 – Metodo Classico Brut
Chiusa Grande – D'EUS Ross.a. – Metodo Classico Brut
Marramiero – VSQ Marramiero Rosé s.a. – Metodo Classico Brut
Codice Citra – Fenaroli Montonico 12 mesi 2016 – Metodo Classico Brut
Codice Citra – VS Fenaroli Pecorino 36 mesi 2015 – Metodo Classico Brut
Jasci & Marchesani – VSQ Autentico 2016 – Metodo Classico Pas Dosé
Dora Sarchese – VSQ Esmerly's s.a. – Metodo Classico Brut