



Spumantitalia, giù il sipario: Zanfi, “Exploit crescente di emozioni verso un mondo in forte crescita”

8 Giugno 2023 

RIVA DEL GARDA – Si è conclusa martedì, con grande successo di pubblico, la quinta edizione di Festival Spumantitalia. L’evento si è riproposto anche quest’anno come momento culturale, unico nel suo genere, dedicato alla migliore produzione spumantistica Made in Italy.

Nel corso della manifestazione, che ha visto la partecipazione di operatori del settore, giornalisti e amanti delle bollicine, italiani e stranieri, si è approfondita la conoscenza del variegato mondo degli spumanti italiani grazie al ricco calendario di talk show e masterclass, e all’ampio banco di assaggio, che hanno animato il Festival durante le due giornate di lavoro al centro congressi PalaVela di Riva del Garda (Trento).

Le due serate di domenica e lunedì, nella suggestiva location di Spiaggia Olivi, sono state contraddistinte da degustazioni particolari, come quella dedicata ai “Dormienti”, assaggi di prodotti gastronomici di altissima qualità, show cooking con chef di ristoranti stellati, e musica dal vivo. Una menzione importante alla consegna del prestigioso premio biennale “Ambasciatori del Brindisi Italiano” che si è svolta domenica, durante la serata di inaugurazione della kermesse.

Bollicine, racconti di territori, progetti ed esperienze: produttori d’eccellenza e illustri personaggi del panorama spumantistico italiano hanno coinvolto gli ospiti in un appassionante e incredibile viaggio nell’Italia delle bollicine guidato dalla regia di **Andrea Zanfi**.

“È stata un’edizione entusiasmante per la partecipazione di pubblico e aziende, ci sono state a disposizione di chiunque circa 250 prodotti da degustare, è impensabile trovare un altro evento del genere”, ha detto Zanfi nell’intervista conclusiva a *Virtù Quotidiane*, che ha raccontato la manifestazione attraverso interviste sullo **stato di salute della spumantizzazione in Italia**, sulla **necessità di cambiare approccio enologico**, sulla **sperimentazione del tappo di sughero nella seconda fermentazione**, sulle masterclass sul **Conegliano Valdobbiadene** e sull’**Oltrepò Pavese**.

“Il clou di quello che è il processo di conoscenza e approfondimento è stato lunedì sera, perché stappare magnum del 1988, del 1991 e così fino al 2001 è stata un’esperienza unica”, ha aggiunto, “è stata la scoperta di un mondo che anche io che da trent’anni assaggio vino,



non pensavo potesse arrivare a certi livelli. Un exploit crescente di emozioni!”.

L’appuntamento è per il 2024 con la nuova, effervescente, sesta edizione.

LE FOTO

