

SPUMANTITALIA, LA BELLEZZA DELLE BOLLICINE

14 Giugno 2022

di Redazione



GARDA – Si chiama **Spumantitalia** ed è la creatura per antonomasia di **Andrea Zanfi**, giornalista ed editore della rivista *Bubble's Italia*. È il festival, anzi il Festival con “F” maiuscola come ama sottolineare il suo “frizzante” ideatore, costruito su misura per dar modo alle aziende spumantistiche italiane di confrontarsi con altri scenari e per provare a trasformare l’idea di una vetrina tricolore in quella internazionale di kermesse, ovvero di un evento dal respiro e dal gusto iridato.

A Garda (Verona), cittadina “bomboniera” dell’omonimo lago, uno dei fulcri del turismo italiano, si è appena conclusa, con il patrocinio del Comune di Garda e Assoenologi, la IV edizione che ha visto, dal 10 al 13 giugno 2022, avvicinarsi a Palazzo Pincini Carlotti, in qualità di relatori, imprenditori di settore, docenti universitari, produttori, giornalisti e sommelier con il chiaro intento di parlare di bollicine in modo diretto, innovativo ed effervescente ma, soprattutto, senza lasciare nulla d’intentato.

Insomma Spumantitalia 2022 ha offerto, per molte ragioni, agli oltre duemila visitatori, un singolare e qualificato “cin cin” con gli spumanti che è andato oltre un semplice brindisi. In elenco, quest’anno, sono stati sei i consorzi vitivinicoli italiani (Consorzio per la tutela Asti Docg, Consorzio Prosecco Superiore di Conegliano-Valdobbiadene Docg, Consorzio Garda Doc, Consorzio tutela vini D’Acqui Docg Brachetto D’Acqui, Consorzio tutela vini Oltrepò Pavese, Sannio Consorzio tutela vini), 43 le aziende che hanno dato vita a 12 masterclass e 5 talk show, tutti completamente gratuiti.

Al “banco d’assaggio” di circa 600 metri quadrati, posizionato sul lungolago Regina Adelaide, dove hanno fatto capolino non soltanto gli amanti del “perlage” ma anche i palati meno esperti ma più curiosi come quelli delle giovani generazioni, erano presenti anche le bollicine abruzzesi prodotte da Codice Citra ed Eredi Legonziano, che hanno sedotto per il loro fascino e che ci sentiamo di consigliare in abbinamento con molluschi e crostacei, ma anche con alcune tipologie di pizza come, ad esempio, quella ai “4 formaggi”.

Seduzione e fascino che in piazza del Municipio, sempre a Garda, si sono gemellati, domenica pomeriggio, con l’arrivo di 25 equipaggi di Ferrari e Lamborghini con i loro modelli più recenti.

Ma torniamo alla tensostruttura dove, sempre domenica, sono state offerte fette di panettone artigianale farcite di gelato, una delizia nella delizia. E poi, per non perdere di vista l’aspetto più tecnico, anzi più strettamente didattico, particolare attenzione hanno dedicato i talk show tematici dove, è stato sottolineato, “non bisogna mai dimenticare che lo spumante è un vero e proprio vino, anzi a volte un grande vino ricco di struttura e di corpo, e un Metodo Classico millesimato, come un grande rosso, può invecchiare nella cantina d’origine o nella vostra, acquistando complessità ed eleganza”.

La chiusura, alle 10 di ieri mattina, nella tensostruttura è stata riservata agli operatori Horeca; alle 11,30, invece, a Palazzo Pincini Carlotti, si è tenuta l’ultima delle masterclass in programma dedicata ai migliori assaggi della tre giorni. **Stanislao Liberatore**