



TORNA “SPUMANTITALIA”, DAL 24 AL 26 GENNAIO A PESCARA LA SECONDA EDIZIONE DEL SIMPOSIO DEDICATO ALLE BOLLICINE

15 Gennaio 2020 

PESCARA – Masterclass, talk show, banchi d’assaggio per gli operatori di settore, ma anche per il grande pubblico e poi premiazioni. Sarà un approfondimento a tutto tondo sul mondo effervescente italiano quello che si terrà a Pescara dal 24 al 26 gennaio per la nuova edizione di SpumantItalia.

Ideato da Bubble’s Italia, il simposio dedicato agli spumanti metodo classico e Martinotti torna per il secondo anno consecutivo in una tre giorni di incontri, dibattiti e degustazioni a tutto tondo.

Quartier generale della manifestazione sarà il centralissimo hotel Esplanade, teatro di 10 masterclass, ma gli eventi troveranno spazio anche al museo delle Genti d’Abruzzo e a caffè Berardo.

Preview della manifestazione sarà il corso di informazione sul sistema spumantistico italiano che si svolgerà nel pomeriggio di giovedì 23 con **Giampietro Comolli** e **Andrea Zanfi**.

Tantissimi gli argomenti al centro della edizione 2020. Dall’Abruzzo effervescente e dal suo confronto con le aree produttrici Franciacorta, Alta Langa, Prosecco e Monte Lessini, agli spumanti del territorio italiano, in un viaggio tra nord e sud, attraversando l’Italia dalla Puglia, passando per l’Abruzzo e le Marche fino alla Valle D’Aosta, e poi ancora dal Piemonte a Pantelleria.

Protagonisti tutti i vitigni autoctoni del metodo italiano: a cominciare dagli abruzzesi pecorino e trebbiano d’Abruzzo, fino a quelli del resto d’Italia, negroamaro, bombino, nerello mascalese, aglianico del Vulture, falanghina, vermentino, catarratto, sangiovese, nebbiolo, vernaccia di San Gimignano.

Altre masterclass saranno incentrate sui consorzi Prosecco Doc e Durello Monti Lessini Doc, ma anche sulla Cina, il mercato del futuro. Non mancherà l’attenzione alle sempre più apprezzate bollicine rosè.

Anche quest’anno si rinnova, inoltre, l’unione con il mondo della mixology, con “Spritz contro tutti”, la finale nazionale del concorso di bartender Spumantitalia e Bubble’s Italia.



Questo non sarà l'unico concorso. Già giovedì, infatti, verrà presentata la finale del XIV Campionato Italiano del Salame che vedrà una competizione tra salumifici di dimensioni medio-piccole presenti sul mercato estero, salumifici regionali, macellerie, agriturismi anche con vendita diretta. Sarà poi la giornata di venerdì a vedere la premiazione nelle categorie salami da carni di suino rosa o misto e salami da carni di suino nero e salami di categorie speciali fuori podio.

SpumantItalia quest'anno vede un binomio tutto al femminile, grazie alla partnership con le Donne del Vino e alla collaborazione solidale con l'associazione Susan Komen G. Italia attiva nella lotta contro il cancro al seno.

Il festival sarà anche l'occasione per premiare le eccellenze del mondo effervescente.

Verranno conferiti 14 riconoscimenti: alla migliore bolla italiana metodo classico; alla migliore bolla italiana metodo italiano; alla migliore etichetta; alla cantina che si è distinta per lo sviluppo innovativo vitivinicolo in ambito spumantistico; al Consorzio che si è distinto nel mondo come il più importante supporto all'immagine di una Italia spumantistica; il Premio Gerolamo Conforto Bubble's Italia alle migliori aziende spumantistiche messesi in evidenza nel loro territorio di produzione; il Premio Francesco Scacchi Bubble's Italia all'azienda più innovativa in ambito spumantistico del 2019; al miglior produttore del 2019 Metodo Classico; al miglior produttore del 2019 Metodo Italiano; al Consorzio italiano di bollicine che più di altri ha dato segni di grande effervescenza; a 4 personaggi che negli anni si sono distinti per il loro impegno nell'ambito della spumantistica nazionale; a chi si è distinto per coraggio e impegno nella produzione di uno spumante originale; al miglior vino effervescente italiano; e infine alle aziende che si sono segnalate nelle Masterclass.

Tutta la città sarà coinvolta nella manifestazione. Se i ristoranti cittadini proporranno nelle serate menù specifici studiati dagli chef per esaltare gli spumanti italiani, anche le attività commerciali si vestiranno d'effervescenza grazie alla collaborazione con il Comune di Pescara e con le associazioni Confcommercio e Confesercenti.

L'evento è organizzato in partnership con il Consorzio di tutela dei vini d'Abruzzo, Vin.Co, Federdoc, Assoenologi, le associazioni Donne del Vino, Confesercenti, Confcommercio, Susan G. Komen, Comune di Pescara, Aliante Business Solution, ABS Wine & Spirit, Associazione Enotecche Italia, Associazione Pubbliche Relazioni, Associazione Stampa Internazionale, Mtv (Movimento Turismo del Vino).

Qui il programma completo.

