

Al via Spumantitalia: 11 masterclass, banchi d'assaggio e talk a Riva del Garda

4 Giugno 2023



RIVA DEL GARDA - Con il Pre-Festival che prevede alle ore 18,30 alla spiaggia Olivi l'apertura del Sparkling wine Bubble's Club con degustazione all'enoteca degli spumanti nazionali, aperitivo prolongé, mixology, show cooking e musica dal vivo e, alle 21,00, la premiazione degli Ambasciatori del brindisi italiano 2023 "Le 100 etichette che raccontano l'Italia spumantistica", inizia oggi a Riva del Garda (Trento) Spumantitalia.

La manifestazione organizzata dal magazine *Bubble's Italia* fondato e diretto da **Andrea Zanfi**, è alla sua quinta edizione e si sviluppa nelle giornate di lunedì e martedì tra le sale del Centro congressi, gli spazi multifunzionali del Palavela e lo splendido complesso architettonico di Spiaggia Olivi, situati fronte lago, nel cuore della città.

Un importante momento di aggregazione ricco di appuntamenti culturali, dedicati e occasioni di incontro per chiunque è appassionato delle bollicine.

Il fitto programma prevede ben 11 masterclass, tra cui una sugli spumanti di montagna con relatori **Pierluigi Zema** e **Vittorio Festa**, una sulle bollicine di Sicilia, una sulla Falanghina

del Sannio Dop con relatori **Pier Paolo Chiasso** e **Stefano Cosma**, una su “Il metodo Classico dell’Oltrepò Pavese, ode al pinot nero”.

Dal punto di vista geografico questo bacino rappresenta un naturale punto di incontro fra le regioni di Lombardia, Veneto e Trentino, ma è all’estero che esercita uno straordinario fascino, capace di far confluire intorno alle sue sponde turisti provenienti da diversi paesi europei. Per questo *Bubble’s Italia* ha pensato che Riva del Garda fosse il luogo ideale per il Festival dove proporre uno spazio per poter dialogare a livello nazionale e internazionale sulla spumantistica nazionale aprendosi alle aziende italiane, ai giornalisti e agli interlocutori commerciali italiani e stranieri.

Lunedì e martedì dalle 9,30 alle 18,30 banchi d’assaggio al Centro congressi Palavela con 20 aziende da tutta Italia: Monsupello di Torricella Verzate (Pavia), Maso Martis di Martignano (Trento), Borgo Veritas di Maron di Brugnera (Pordenone), Bera di Neviglie (Cuneo), Orsolani 1894 di San Giorgio Canavese (Torino), Corvée di Cembra Lisignago (Trento), Adami di Colbertaldo di Vidor (Treviso), Enrico Sarafino di Canale (Cuneo), La Farra di Farra di Soligo (Treviso), Fontanarosa di Policoro (Matera), Dragone di Matera, Di Majo Norante di Campomarino (Campobasso), Costaripa di Moniga del Garda (Brescia), Cesarini Sforza di Trento, Cembra cantina di montagna di Cembra Lisignago (Trento), Arunda di Meltina (Bolzano), Agraria Riva del Garda di Riva del Garda (Trento), Cantarutti Alfieri di San Giovanni al Natisone (Udine), La Madeleine di Narni (Terni) e Parusso di Monforte d’Alba (Cuneo).

IL PROGRAMMA

5 giugno

h 9.45-10.45 La spumantistica di montagna
relatori: Pierluigi Zema, Vittorio Festa

1. Cembra - Oro Rosso Metodo Classico Trentodoc Dosaggio Zero
2. Corvée -Corvée Nature Metodo Classico Trentodoc
3. Moser - Brut Nature Metodo Classico Trentodoc 2016
4. Balter -Balter Metodo Classico Brut Trentodoc
5. Agraria Riva Garda - Brezza Riva Metodo Classico Trentodoc Brut
6. Ferrari -Ferrari Perlé Metodo Classico Trentodoc Brut 2017
7. Spagnolli -Disio Metodo Classico Riserva Extra Brut
8. Pojer e Sandri -Metodo Classico Brut Rosè VSQ
9. Maso Martis - Maso Martis Metodo Classico Rosè Extra Brut 2019
10. Arunda - Reiterer & Reiterer Metodo Classico Rosé Brut 2019

h 11.00-12.00 La spumantistica di Sicilia, realtà da valorizzare
relatori: Istituto IRVO

1. CVA Canicattì - Spumante 50° Metodo Italiano
2. Tenute Lombardo -
3. Pacos Vini Ramaddini - Friscur'è Rosè de Noir Metodo Italiano Nero d'Avola di Sicilia Brut (100% Nero d'Avola)
4. Giovinco - Giovinco Metodo Classico Nerello Mascalese IGT Extra Brut
5. Colomba Bianca - Levì Blanc de Noir Metodo Classico 2012 (100% Nerello Mascalese)
6. Torre Mora - Chiuse Metodo Classico Etna DOC Rosé dosaggio zero
7. Principe di Corleone - San Loè Metodo Classico VSQ (100% Nerello Mascalese)
8. Cantina di Nessuno - APUM Metodo Classico Etna DOC 2017
9. Tenute Nicosia - Sosta tre Santi Metodo Classico 2016 Etna Brut sessanta mesi
10. Desiro - Saxanigra 96 mesi Metodo Classico Etna DOC (100% Nerello Mascalese)

3- h 12.15 - 13.00 2 Il tappo di sughero nella seconda fermentazione di un Metodo Classico.
Perché? Amarin Cork

4 h 14.30 - 15.30 Un vestito classico

1. Valdo - Tenuta Pradase M C Valdobbiadene Brut Millesimato 2019 (85% Glera,
2. La Guardiense - Jana:re Guardia Sanframondi MC Falanghina del Sannio Brut (100% Falanghina)
3. San Felo - Metodo Classico VSQ millesimato 2016 (100% Vermentino)
4. Bera - Alta Langa DOCG Metodo Classico (Pinot nero e Chardonnay)
5. Bosca - Mille Giorni Metodo Classico Alta Langa DOCG Brut 2015 (Pinot nero e Chardonnay)
6. Gancia - Cuvée Gancia 60 Mesi M C Alta Langa DOCG Riserva 2012 (80% Pinor Nero, 20% Chardonnay)
7. Prima Altire - Io x te Metodo Classico Brut (100% Pinot Nero)
8. Monsupello - Monsupello Natura Pinot Nero Metodo Classico VSQ Pas Dosè
9. OINOE Vini - Cerioli Zero Nature Metodo Classico 2019 Rosé (100% Barbera)
10. Orsolani - Erbaluce di Calluso DOCG Cuvée Tradizione 1968 Mill. 2017 Brut
11. Angelo Negro - Giovanni Metodo Classico - Roero Arneis d. zero 2017
12. Dragone - Cento Santi Metodo Classico Brut (Greco e Malvasia di Basilicata)

h 16.00 - 17.00 La Falanghina del Sannio DOP
relatori: Pier Paolo Chiasso, Stefano Cosma

1. Cantina di Solopaca – Oro Falanghina Metodo Italiano Brut
2. Vignesannite – Venere Blu Metodo Italiano Extra Dry
3. Masseria di Maria – Marì Falanghina Metodo Italiano Extra Dry
4. Vinicola del Taburno – Folius Falanghina Metodo Italiano Extra Dry
5. Ocone – Bozzovic Falanghina Metodo Italiano Extra Dry
6. Cantina Jannella – Euforia Falanghina Metodo Italiano Extra Dry
7. La Guardiense – Jana:Rè Anima Lavica Falanghina Metodo Italiano Brut
8. Cantina del Titerno – Falanghina Metodo Italiano lungo
9. Elena Catalano – Metera Metodo Classico Coda di Volpe 100%
10. Pietreionne – Helza Exquisitus Falanghina Metodo Classico 12 mesi
11. La Fortezza – Tremièn Metodo Classico VSQ Fiano, Falanghina,

h 17.30 – 18.30 Il Rosé si guarda allo specchio

relatori: Mattia Vezzola, Massimo Tripaldi, Erika Mantovan

1. Oinoe Vini – 1 2.0 Una Rosa è Metodo Italiano 2021 Spumante Rosé Emilia IGP (100% Barbera)
2. Arunda – Excellor Metodo Classico Rosé (100% Pinot Nero)
3. Cesarini Sforza – Metodo Classico TrentoDOC 1673 Rosé (100% Pinot Nero)
4. Maso Martis – Maso Martis Metodo Classico TrentoDOC Rosé Extra Brut (100% Pinot Nero)
5. Moser – Moser Rosé Metodo Classico TrentoDOC Extra Brut 2018 (100% Pinot Nero)
6. Enrico Serafino – Oudeis Rosé De Saignée Alta Langa DOCG Metodo Classico 2019 (100% Pinot Nero)
7. Monsupello – Monsupello Rosè Metodo Classico VSQ Brut (100% Pinot Nero)
8. Muratori – Franciacorta Rosé Extra Brut (50% Pinot Nero, 50% Chardonnay)
9. Mattia Vezzola – Mattia Vezzola Grande Annata Metodo Classico Rosé 2017 (80% Chardonnay, 20% Pinot Nero)
10. Dragone – Ergo Svm Metos Classico Rosè (100% Primitivo)

6 giugno

7 h 10.00 – 11.00 Conegliano Valdobbiadene, elevando il terroir. Esploriamo l'impronta dei suoli e delle rive sulla personalità del vino. A cura del Consorzio di Tutela Conegliano Valdobbiadene Prosecco

relatori: Diego Tomasi con Stefano Cosma e Sissi Baratella

1. Adami – Valdobbiadene Prosecco superiore DOCG Col Credas Rive di Farra di Soligo
2. La Farra – Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Rive di Farra di Soligo Extra Dry
3. Valdo – Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Riva di San Pietro di Barbozza Extra Brut

4. Siro Merotto - Valdobbiadene Prosecco superiore DOCG Extra Brut Rive di Col San Martino 2019
5. Il Colle - Valdobbiadene Prosecco superiore DOCG Extra Brut Rive di Rua 2022
6. Gemin - Valdobbiadene Prosecco superiore DOCG Extra Brut Pioniere Santo Stefano 2022
7. Borgo Antico - Valdobbiadene Prosecco superiore DOCG Extra Brut Rive di Ogliano 2022
8. Montesel - Valdobbiadene Prosecco superiore DOCG Extra Dry Rive di Colfosco 2022
9. Fratelli Gatto - Valdobbiadene Prosecco superiore DOCG Cavalier Cartizze dry

8 - h 11.30 - 13.00 Il metodo classico dell'Oltrepò Pavese, ode al Pinot Nero
relatori: Carlo Veronese, Sissi Baratella

1. La Piotta - Oltrepò Pavese DOCG Metodo Classico Pinot Nero, Talento, Brut 2019
2. Regione Lombardia - Oltrepò Pavese DOCG Metodo Classico Pinot Nero, Asburgico, Brut, 2018
3. Torre degli Alberi - Oltrepò Pavese DOCG Metodo Classico Pinot Nero, Brut 2017
4. Cà del Gè - Oltrepò Pavese DOCG Metodo Classico Pinot Nero, Brut 2016
5. Qua Quarini Francesco - Oltrepò Pavese DOCG Metodo Classico Pinot Nero Rosè Cruasè, Brut 2014
6. La Versa - Oltrepò Pavese DOCG Metodo Classico Testarossa 2016

9 - h 14.30 - 15.30 La visione spumantistica di Riccardo Cotarella
relatori: Riccardo Cotarella, Andrea Zanfi

1. Villa Sandi - Valdobbiadene Prosecco Superiore di Cartizze Vigna La Rivetta Brut
2. Di Majo Norante - Di Majo Norante Metodo Classico Brut (100% Falanghina)
3. Muratori - Millé Franciacorta Metodo Classico Brut Millesimato (100% Chardonnay)
4. Famiglia Cotarella - Metodo Classico Brut Millesimato 2016 (100% Roschetto)
5. Torre Rosazza - Blanc de Neri Vino Spumante Brut (uve rosse)
6. Le Madeleine - Nero Rosé 60 Metodo Classico (100% Pinot Nero)
7. Decugnano dei Barbi - Metodo Classico d. zero 2018 (50% Chardonnay, 50% Pinot Nero)
8. Leone de Castris - Five Roses Metodo Classico Salice Salentino DOC Brut Rosé (100% Negroamaro)
9. Vespa Vignaioli per Passione - Noi tre Metodo Classico Rosé (100% Negroamaro)
10. San Salvatore 1988 - Gioi Extreme Spumante Brut Rosé Metodo Classico 2019 (100% Aglianico)

10 h 16.00 - 17.00 Il frutto nel bicchiere. Tour d'Italia nel Metodo Italiano
relatori: Tonino Guzzo, Vito Giovinco e Vittorio Festa

1. Leone Alato - Prosecco V8+
2. Adami - Valdobbiadene Prosecco Superiore Vigneto Giardino Rive di Corbertaldo
3. Colomba Bianca - Levi Metodo Italiano Extra Dry (100% Grillo)
4. La Guardiense - Janaire Metodo Italiana Falanghina del Sannio DOP (100% Falanghina)
5. Costa Arénte Metodo Italiano Millesimato Brut Rosé (100% Molinara)
6. Pico Maccario Rosé Piemonte DOC Metodo Italiano Rosato Brut (100% Barbera)
7. Oino Vini - 12.0 Una Rosa è Metodo Italiano 2021 Spumante Rosé Emilia IGP (100% Barbera)
8. Leone De Castris - Donna Lisetta Metodo Italiano Brut Rosé (100% Negroamaro)

11 - h 17.30 - 18.30 Fuochi d'artificio col botto, per una sinfonia Classica per orchestra e archi; sound che va oltre i 10anni

relatori: Erika Mantovan, Sissi Baratella, Zanfi Andrea

1. Cesarini Sforza - Aquila Reale Metodo Classico Trentodoc Riserva 2012 (100% Chardonnay)
2. Gianni Tessari - Lessini Durello DOC Riserva Pas Dosé 2010 (100% Durella)
3. Sandro De Bruno - Lessini Durello DOC 100 mesi (85% Durella, 15% Pinot Bianco)
4. Destro Vini - Saxanugra 96 mesi Spumante Metodo Classico Etna DOC (100% Nerello Mascalese)
5. Bosca - Riserva del Nonno VQS 120 Mesi (Blanc de blancs)
6. Enrico Serafino - Zero 140 Plutone Alta Langa DOCG Riserva 2010 Pas Dosè (85% Pinot Nero, 15% Chardonnay)
7. Gancia - Cuvée Gancia 120 mesi Alta Langa DOCG riserva Brut 2009 (80% Pinot Nero, 20% Chardonnay)
8. Parusso - Metodo Classico Extra Brut 100 mesi
9. Felsina - Spumante Brut VSQ Metodo Classico Sboccatura tardiva 10 anni
10. La Versa - Collezione Metodo Classico 2008 (100% Pinot Nero)
11. Cantarutti - Epilogo di Cantalfieri Metodo Classico Blanc de Noir 2009