

Spumantitalia alla sesta edizione, Andrea Zanfi: “Le bollicine? Il vino più difficile al mondo”

28 Maggio 2024



MILANO - “Sarà l’incontro, magari lasciando il telefonino fuori, il tema di questa nuova edizione di Spumantitalia”. A dirlo è **Andrea Zanfi**, editore di Bubble’s Italia, organizzatore del festival dedicato alla spumantistica italiana.

Trentacinque metri di banchi d’assaggio, di una novantina di aziende con circa 200 etichette. Tutte rigorosamente italiane. “Non ci saranno champagne”, chiarisce subito Zanfi, “nonostante le richieste che ho avuto, e non perché ho qualcosa contro i francesi, ma perché questo evento vuole celebrare e raccontare la spumantistica italiana”.

La sesta edizione si svolgerà il 4 e il 5 giugno a Milano, nei chiostrini di via San Barnaba. “È un appuntamento annuale in cui cerchiamo di coinvolgere attorno alla spumantistica, le aziende che hanno piacere di incontrarsi. In Italia non c’è un vero sistema spumantistico, né

vitivinicolo, nonostante ci siano delle associazioni e dei consorzi che difendono il loro status. Quindi ci troviamo davanti spesso una miriade di eventi dove ognuno sventola la sua bandierina. Questo mi dispiace perché tutti perdono di credibilità. Siamo arrivati al momento in cui dobbiamo riflettere. Sulla base di questo ho cercato di aggregare attorno ad un sistema semplice, pratico e culturale, che è il festival, tutti gli appassionati che hanno voglia di esprimersi e proporre ciò che fanno”.

Per il suo sesto anno, il programma prevede due distinte sessioni: una solo dedicata ai talk show e l'altra alle masterclass. Il 4 giugno sarà la volta del talk show sul clima, “tema ancora più importante nella spumantistica, in cui si progetta un vino che sarà nel tempo. Abbiamo coinvolto una serie di esperti, come **Rosario De Lorenzo**, presidente dell'Accademia della vite e del vino, **Gabriele Cola** della DiSAA Department of Agricultural University di Milano, **Daide Modena** della DiSAA Department of Agricultural University di Milano, **Daide Gaeta**, Università di Verona, direttori e presidenti di consorzi, di Assoenologi, che con i loro interventi spero possano smuovere il sistema”.

Il secondo talk dal titolo Bolle a Gogò, sarà incentrato sulla comunicazione. “Quest'anno”, rivela Zanfi, “ho fatto 65 mila chilometri per andare a visitare le aziende in tutta Italia e ho visto a parte alcune aree consolidate come il Trentino o la zona del Prosecco, un panorama in divenire. Penso che per produrre le bollicine, occorra il camice bianco, cioè tanta professionalità, esperimenti, prove e tempo. È il vino più difficile al mondo. Un esercizio tecnologico, scientifico e culturale che richiede tanta esperienza”.

Il secondo giorno di fiera prevede 8 masterclass, “per attraversare l'Italia e toccare tutti gli elementi della evoluzione spumantistica”, evidenzia il promotore. Gli approfondimenti riguarderanno gli aromatici, gli spumanti siciliani, l'evoluzione dell'Oltrepò, i classici, la Campania, i rosè, gli old sparkling con permanenza sui lieviti di 100-120 mesi. Infine le ostriche, una selezione di almeno sei tipologie da tutto il mondo in abbinamento alle bollicine italiane.

Il programma e le iscrizioni agli eventi sono possibili sul [sito di spumantitalia](#).