

[Sparkleday 2019: il 30 novembre a Roma per l'evento più frizzante dell'anno](#)

written by Redazione | 27/11/2019



Nella centralissima Via Veneto, settanta aziende presenti con oltre 220 etichette in degustazione abbinata allo street food nonché la presentazione della guida Sparkle 2020 che da quest'anno guarda anche al vintage con una nuova sezione: tutto il programma dell'evento dedicato al mondo delle bollicine italiane

Un evento unico che, da tradizione, è impreziosito dall'elegante cornice dell'[Hotel Westin Excelsior](#) e dalla magia di una delle vie più famose la mondo, l'incantevole Via Veneto: il prossimo 30 novembre **Roma** diventerà la capitale delle bollicine italiane in un'edizione tutta speciale, organizzata come di consuetudine dalla rivista **Cucina & Vini**.

Calice alla mano, un tour del meglio della spumantistica italiana celebrato anche quest'anno dall'uscita della guida **Sparkle 2020**, curata dal direttore **Francesco D'Agostino**. In mescita oltre **220 etichette** provenienti da 70 aziende sparse sul territorio nazionale, con la promessa ad appassionati, neofiti ed esperti di toccare con mano il variegato panorama della migliore produzione sparkling.

In abbinamento, lo street food d'autore, sparso nelle diverse postazioni a tema con fritti, crudi e cotti di pesce, maritozzi gourmet e molto altro. Un grande banco d'assaggio pubblico che aprirà le porte del Westin Excelsior dalle ore 16.00 alle 22.00 per brindare al successo di un settore sempre più in espansione, raccontato dalla diciottesima edizione di una guida molto ricercata nel suo genere.

*«L'onda crescente del vino spumante italiano - afferma **Francesco D'Agostino**, curatore della guida e direttore responsabile di **Cucina & Vini** - non accenna ad attenuarsi. Lo scorso anno il nostro Paese ha esportato bollicine per oltre un miliardo e mezzo di euro, pari a circa 390 milioni di bottiglie, e quest'anno le stime si attestano su 1,6 miliardi di euro con quasi 420 milioni di bottiglie. Una situazione direi euforica, specchio del costante incremento della qualità che nelle sue massime espressioni è ormai al top nel mondo. In questo contesto, la nostra storica guida, elaborata solo venti anni fa, sta diventando, contro ogni previsione, un'icona del Belpaese, in quanto assolve la sua funzione di vademecum per chi vuole districarsi tra le tante varietà di prodotti e i diversi livelli di qualità. Quest'anno, in particolare, su oltre duemilacinquecento assaggi abbiamo selezionato 843 vini, assegnando a 89 di essi le ambite 5 sfere. Ci sono tante conferme, ma anche interessantissime novità».*

Sparkle 2020, infatti, ora guarda anche al vintage e si arricchisce di una nuova sezione dedicata all'assaggio di vini commercializzati molti anni fa.

*«Nel caso del metodo classico - spiega **Francesco D'Agostino** - abbiamo degustato bottiglie a oltre cinque anni dalla sboccatura, mentre nel caso del Martinotti a oltre tre anni dalla fine del processo di spumantizzazione. Tutto ciò per sottolineare che uno degli aspetti legati alla qualità dei vini è proprio quello della longevità e sotto questo punto di vista alcuni nostri spumanti sono straordinari. Quindi se si ha la fortuna di possedere delle bottiglie datate ben conservate, consiglio di assaggiarle perché la sorpresa potrebbe essere indimenticabile».*

Per informazioni: **Sparkle Day 2019 - www.cucinaevini.it**