SpumantItalia 2020, bollicine nazionali d’eccellenza

A Pescara per quattro giorni spumanti italiani d’autore. Dalla masterclass declinata al femminile alla selezione di magnum 80 mesi sui lieviti. Seminari e brindisi diffusi in città

La presentazione di SpumantItalia 2020 (Foto © Ufficio stampa).

Spostare il baricentro dai luoghi canonici dove si dibatte sulla spumantistica. Ritrovarsi a **Pescara**, in riva all'Adriatico, territorio cerniera tra Nord e Sud. Analizzare i mercati con i più autorevoli esponenti del settore, capirne le tendenze e passare a rassegna le novità. Con questi presupposti andrà in scena, **dal 23 al 26 gennaio**, la seconda edizione di **SpumantItalia 2020**, evento promosso da **Bubble's Italia**, di **Andrea Zanfi**, e dal **Consorzio di Tutela dei Vini d'Abruzzo**, insieme ad altri quotati partner.

SpumantItalia 2020: un ricco calendario

Il calendario di appuntamenti è ricco per numero e qualità degli eventi. Si spazia dalle **masterclass** agli **eventi diffusi in tutta la città**, includendo la finale del XIV Campionato italiano del salame (patrocinato dal Mipaf) e la **cena di gala, venerdì 24**, che avrà come madrine le produttrice dell'associazione **Le Donne del Vino Abruzzo** incaricate di premiare illustri personalità. Molto atteso è il momento formativo previsto alla vigilia dell'inaugurazione. Il 23 gennaio va in scena "**Master Bubble's Sparkling Wine**", **corso intensivo** dalle 17.30 alle 19.30, insieme agli esperti **Giampietro Comolli, Lamberto Gancia** e **Andrea Zanfi**.

Il confronto, le buone pratiche e le esperienze contraddistinguono **SpumantItalia** sin dal suo esordio, lo scorso anno, da cui la presenza di esponenti di note realtà come **Franciacorta, Alta Langa, Monte Lessini, Prosecco, Asti ed Acqui**. C'è spazio anche per le nuove dinamiche relative alla commercializzazione e la comunicazione, ed ecco la tavola rotonda intitolata "
Gli spumanti italiani nell'era digitale

", sabato 25 ore 14.30. La giornata si concluderà con "**Spritz contro tutti**", finale nazionale del concorso dei bartender italiani seguito da un lungo aperitivo, oltre la mezzanotte.

Si conclude in crescendo. Suscitano enorme interesse le **due masterclass di domenica 26**. Una selezione nazionale di **spumanti declinati al femminile**, alle 10.00, curata da Le Donne del Vino. A seguire "**Quota 80 e oltre", carrellata di magnum** che hanno avuto almeno 80 mesi di permanenza sui lieviti. Sempre nello stesso giorno, fino alle ore 20.00 sarà aperto il **banco d'assaggio** al museo Vittoria Colonna.

> «Sarà un grande momento di confronto e approfondimento sulle bollicine italiane. In Abruzzo l'attenzione verso gli spumanti sta crescendo, anche in virtù del patrimonio di uve autoctone idonee alla spumantizzazione» ha espresso con soddisfazione **Valentino Di Campli**, presidente del **Consorzio di Tutela Vini d'Abruzzo**. Da parte sua, l'assessore alle Politiche Agricole **Emanuele Imprudente** nell'affermare l'importanza di una manifestazione come SpumantItalia sottolinea: «**Questo evento viene cofinanziato attraverso i fondi messi a disposizione dal PSR misura 3.2**, e proprio per l'annualità 2020, si è inteso dare un ulteriore incremento alla dotazione finanziaria prevista per le attività da realizzare».

Tra i partner importanti scesi in campo per contribuire alla riuscita della manifestazione ci sono **Assoenologi, Comune di Pescara, Confcommercio Pescara, Aliante Business Solution, ABS Wine&Spirits, Fargo Film**.

Il giornalista Andrea Zanfi, direttore di Bubble's e promotore di SpumantItalia (Foto © Ufficio stampa).

INTERO PROGRAMMA

Giovedì 23 gennaio 2020

Master Bubble's Spumantitalia – Ore 17.30-19.30

Corso formativo di specializzazione di conoscenza del sistema spumantistico italiano
Posti disponibili: 40
Prezzo di partecipazione: € 50,00
Vini degustati: 6 (3 Metodo Classico + 3 Metodo Italiano)
Oltre a una brochure informativa i partecipanti riceveranno un attestato di partecipazione e un abbonamento gratuito al Magazine Bubble's Italia per un anno
Docenti: Giampietro Comolli, Lamberto Gancia , Andrea Zanfi
Dove: Hotel Esplanade, Piazza I° Maggio, Pescara

Finale del XIV campionato italiano del salame ore 15.00-18.00
Patrocinato dal Ministero delle Politiche agricole alimentari, forestali e del turismo organizzato dall'Accademia delle 5T
Dove: Museo delle genti d'Abruzzo, Via delle Caserme, 24, Pescara
La premiazione si svolgerà durante la Cena di Gala di Venerdì 24 gennaio

Alla manifestazione potranno partecipare anche gli appassionati e operatori che potranno degustare i salami in gara provenienti da tutta Italia accompagnati da un bicchiere di spumante.

Bollicine in boutique dalle ore 18.00

Venerdì 24 gennaio 2020

Inaugurazione dei lavori Spumantitalia – ore 9.30

Dove: Hotel Esplanade, Piazza I° Maggio, Pescara

Finale del XIV Campionato Italiano del Salame – ore 10.00 – 13.00

Patrocinato dal Ministero delle Politiche agricole alimentari, forestali e del turismo. Organizzato dall'Accademia delle 5T
Dove: Museo delle genti d'Abruzzo Via delle Caserme 24, Pescara

Talk show/ tavola rotonda Viticoltura 4.0 – ore 10.00

Dove sta andando la ricerca. Quali sono i supporti tecnici-scientifici nell'immediato futuro. Gli spumanti italiani affrontano i cambiamenti della tradizione, del clima e delle mode. Vi è un equilibrio fra sostenibilità e innovazione?
Dove: Hotel Esplanade, Piazza I° Maggio Pescara

Masterclass Abruzzo effervescente – ore 10.30
40 posti disponibili
Dove: Hotel Esplanade , Piazza I° Maggio Pescara
Preselezione effettuata dalla commissione presieduta da Riccardo Cotarella, Mattia Vezzola e degustatori professionisti

Progetto Vino Cooperativo Vinc.Co per un Abruzzo effervescente – ore 12.00
Dove: Hotel Esplanade, Piazza I° Maggio, Pescara

Masterclass Il territorio si veste Classico – ore 12.00
40 posti disponibili
Dove: Hotel Esplanade Piazza I° Maggio, Pescara
Preselezione effettuata dalla commissione presieduta da Riccardo Cotarella, Mattia Vezzola e degustatori professionisti.

Talk show/ tavola rotonda – ore 14.30

Le esperienze dei territori identitari di una storia spumantistica si confrontano con le nuove area produttrici – Franciacorta, Alta Langa, Monte Lessini, Prosecco raccontano la loro esperienza. L'Abruzzo muove i primi passi. Quali valori aggiungere al sistema produttivo già esistente per ampliarlo e quali azioni intraprendere da chi inizia?

Masterclass Bubble Rosé – ore 14,30

40 posti disponibili
Dove: Hotel Esplanade Piazza I° Maggio, Pescara
Preselezione effettuata dalla commissione presieduta da Riccardo Cotarella, Mattia Vezzola e degustatori professionisti.

Masterclass – ore 16,30
Il sud e il nord spumantistico italiano in un confronto alla cieca
Dalla Puglia, passando per l'Abruzzo e le Marche si attraversa l'Italia fino alla Valle D'Aosta poi dal Piemonte si arriva a Pantelleria per scoprire quale magie ci riservano le bolle italiane
40 posti disponibili
Dove: Hotel Esplanade Piazza I° Maggio Pescara

Talk show/ tavola rotonda – ore 17.00

Il Patrimonio culturale del territorio come elemento di sostegno alla comunicazione aziendale, come integrarlo a quello aziendale? Quali elementi culturali può realizzare l'azienda per il proprio piano di marketing e sistema comunicativo? Esperienze a confronto.

Noir in Giallo – 18.30

Presentazione di due romanzi "gialli" degli autori Paolo Mastri e Alessandro Reali con degustazione di Spumanti metodo Classici a base di Pinot Nero
Dove: Libreria Feltrinelli, Via Trento, Pescara

Cena di Gala – ore 21.00-24.00

Il festival SpumantItalia e Bubble's Italia premiano le aziende. Madrine della serata saranno Le Donne del Vino D'Abruzzo
Ticket: € 80,00

Sabato 25 gennaio 2020

Talk show/ tavola rotonda – ore 9.30

Evoluzione dell'export per saper affrontare precarietà e nuove sfide. Punti di forza e di debolezza del sistema Italia. Come consolidare i successi ottenuti. I mercati: dove investire. Il valore delle istituzioni, la precarietà delle stesse. Discutiamone.

Masterclass Il frutto nel bicchiere – ore 10,00

Spumanti prodotti con vitigni autoctoni metodo italiano. Il Pecorino, il Negroamaro, Bombino, Nerello Mascalese, Aglianico del Vulture, Falanghina, Vermentino, Catarratto, Sangiovese, Nebbiolo, Vernaccia di San Gimignano, Trebbiano d'Abruzzo, Nerello Mascalese, Catarratto.
40 posti disponibili
Dove: Hotel Esplanade. Piazza I° Maggio Pescara
Preselezione effettuata dalla commissione presieduta da Riccardo Cotarella, Mattia Vezzola e degustatori professionisti.

Masterclass Il consorzio Prosecco DOC si racconta – ore 11.30

40 posti disponibili
Dove: Hotel Esplanade, Piazza I° Maggio Pescara

Masterclass Il consorzio Durello Monti Lessini DOC si racconta – ore 11.30
30 posti disponibili
Dove: Hotel Esplanade, Piazza I° Maggio Pescara

Talk show/ tavola rotonda Gli spumanti nell'era digitale – ore 14.30

Breve presentazione con gli autori del libro "Le strategie di mercato, gestione dell'impresa vitivinicola", a cui seguirà il dibattito "Gli spumanti italiani nell'era digitale – riflessioni sul marketing diretto e indiretto. Gli errori da non commettere per una comunicazione efficace: i contributi del neuromarketing".

Masterclass Il Consorzio d'Asti e quello d'Acqui racconto i vini e il loro territorio – ore 15.00
40 posti disponibili
Dove: Hotel Esplanade, Piazza I° Maggio Pescara

Masterclass I dormienti… – ore 16.30

Degustazioni di spumanti "pas dosè" sui lieviti da almeno 60 mesi e sboccati alla volè
40 posti disponibili
Dove: Hotel Esplanade Piazza I° Maggio Pescara
Preselezione effettuata dalla commissione presieduta da Riccardo Cotarella, Mattia Vezzola e degustatori professionisti.

Rosé Bubble's Night aperitivo prolonged – 19.00-01.00

Un incontro nella massima libertà con la sensualità di una bollicina rosé durante la serata l'evento "Spritz contro tutti" finale nazionale del concorso di bar tender. Spumantitalia e Bubble's Italia, in collaborazione con The Spiritual Machine
Musica e vino
Ticket 20.00
Dove: Hotel Esplanade, Piazza I° Maggio Pescara

Domenica 26 gennaio 2020

Masterclass "Le Donne del Vino propongono spumanti coniugati al femminile" – ore 10.00

40 posti disponibili
Dove: Hotel Esplanade, Piazza I° Maggio Pescara

Masterclass Quota 80 mesi e oltre – ore 11,30

Selezione di bottiglie/magnum che hanno avuto almeno 80 mesi di permanenza sui lieviti (degustazione di annate dal 2010 a scendere)

40 posti disponibili
Dove: Hotel Esplanade, Piazza I° Maggio Pescara

Banco d’assaggio aperto al pubblico – ore 10.00– 20.00
Dove: Museo Vittoria Colonna, Via Antonio Gramsci

Info e prenotazioni: www.spumantitalia.it

Data di creazione
23/01/2020
Autore
redazione