

Al via il FESTIVAL SPUMANTITALIA: la città si veste di bollicine

Dal 23 al 26 gennaio un ricco carnet di eventi e dibattiti trasformerà Pescara nella capitale degli Spumanti italiani

Pescara per quattro giorni, dal 23 al 26 gennaio 2020, sarà la capitale italiana delle bollicine, grazie al Festival Spumantitalia, evento nazionale organizzato dal Consorzio di Tutela Vini d'Abruzzo e da Bubble's Italia.

IL FORMAT

Il format, che già lo scorso anno per due giorni ha portato in città i principali produttori di bollicine italiane, quest'anno raddoppia i giorni e si apre al centro di Pescara, grazie ad una serie di eventi che per quattro giorni accenderanno i riflettori sulla città e la renderanno effervescente, coinvolgendo cittadini e attirando turisti.

PERCHÉ PESCARA

"Oggi - spiega il presidente Consorzio di Tutela Vini d'Abruzzo, Valentino Di Campi - il settore spumantistico italiano è oggetto di continuo interesse e riscuote un successo che deve essere capitalizzato nell'ambito del mercato. L'Abruzzo inizia a crescere in termini di quantità e di qualità di spumanti prodotti, rivendicando così una propria fetta di mercato. Per questo abbiamo deciso già dallo scorso anno di portare a Pescara un evento che sarà anche l'occasione di avviare un percorso di confronto con altre realtà italiane dalla marcata vocazione spumantistica. Il Festival SpumantItalia prevede incontri e dibattiti tra produttori, enologi, sommelier e giornalisti sullo stato dell'arte degli Spumanti Metodo Classico e Metodo Italiano e sui vini effervescenti prodotti con metodo ancestrale, mettendo a fuoco quali sono le singole evoluzioni, l'idoneità dei prodotti rispetto a l'interesse dei mercati e ai cambiamenti climatici in atto".

GLI EVENTI

GIOVEDÌ 23 GENNAIO 2020

Master Bubble's Sparkling Wine, dalle 15.30

alle 18.00. Corso formativo di specializzazione di conoscenza del sistema spumantistico italiano.

Finale de XIV Campionato Italiano del Salame, dalle ore 15 alle 18, presso il Museo delle Genti d'Abruzzo.

VENERDÌ 24 GENNAIO 2020

Apertura del Festival Spumantitalia ore 9.30, presso l'hotel Esplanade, a seguire talk show e master class all'interno del centralissimo hotel. La selezione dei vini degustati nelle Master Class sarà effettuata dalla commissione presieduta da Riccardo Cotarella e Mattia Vezzola.

1° TALK SHOW/ TAVOLA ROTONDA, ORE 10.30: Viticoltura 4.0

Dove sta andando la ricerca?

1° MASTER CLASS, ORE 10.30: Abruzzo effervescente

Batteria di 6 Spumanti prodotti con vitigni autoctoni metodo classico; batteria di 6 spumanti prodotti con vitigni autoctoni metodo italiano.

Ingresso gratuito - 40 posti disponibili

2° MASTER CLASS, ORE 12: SPUMANTI DI TERRITORIO
Batteria di 8 Spumanti metodo classico (Franciacorta, TrentoDOC, Alta Langa, OltrePo')

2° TALK SHOW/ TAVOLE ROTONDA, ORE 14.30: Le esperienze dei territori identitari di una storia spumantistica si confrontano con le nuove area produttrici. L'Abruzzo muove i primi passi. Presenti presidenti, direttori, rappresentanti di consorzi e aziende leader.

3° MASTER CLASS, ORE 14.30: Bubble Rosè.
Batteria di 5 Spumanti metodo classico; batteria di 5 spumanti metodo italiano.

4° MASTER CLASS, ORE 16.30: Il sud e il nord spumantistico italiano in un confronto alla ceca. Batteria di 3 nord+3 sud Spumanti prodotti con vitigni autoctoni metodo classico; batteria di 3 nord+3 sud spumanti prodotti con vitigni autoctoni metodo italiano.

Ingresso gratuito - 40 posti disponibili

3° TALK SHOW/ TAVOLA ROTONDA, ORE 17: Il Patri-

monio culturale del territorio come elemento di sostegno alla comunicazione aziendale. NOIR IN GIALLO, ORE 18.30, LIBRERIA FELTRINELLI. Presentazione di due romanzi "gialli" degli autori Paolo Mastro e Alessandro Reali con degustazione di Spumanti metodo Classico a base di Pinot Nero.

CENA DI GALA ORE 21

Il festival SpumantItalia e Bubble's Italia premiano le aziende produttrici.

SABATO 25 GENNAIO 2020

4° TALK SHOW/ TAVOLE ROTONDA, ORE 9.30: Evoluzione dell'export.

5° MASTER CLASS, ORE 10: Il vitigno spumantizzato. Batteria di 12 Spumanti prodotti con vitigni autoctoni metodo italiano.

TAVOLA ROTONDA ORE 12: Cina, il mercato del futuro tra sfide e opportunità.

6° TALK SHOW/ TAVOLE ROTONDA, ORE 14.30: Gli spumanti Italiani nell'era digitale.

8° MASTER CLASS, ORE 15: SCOMMETTIAMO CHE...? Degustazione alla ceca. Batteria di 6 Spumanti prodotti con vitigni autoctoni metodo classico; batteria di 6 spumanti prodotti con vitigni autoctoni metodo italiano.

8° MASTER CLASS, 16.30: I dormienti... Degustazioni di spumanti "pas dosé" posti ancora sui lieviti da almeno 60 mesi sboccati alla volè. Batteria di 8 Spumanti prodotti con vitigni autoctoni metodo classico.

BANCO DI ASSAGGIO OPERATORI H.O.R.E.C.A. DALLE 17 ALLE 19.30.

DOMENICA 26 GENNAIO 2020

BANCO DI ASSAGGIO APERTO AL PUBBLICO DALLE 10 ALLE 20, presso l'Esplanade.

NEGOZI IN FESTA

La città si veste d'effervescenza, dal 23 al 26 gennaio 2020.

CENE BUBBLE'S NEI RISTORANTI E NELLE ENOTECHES cittadine, dal 23 al 26 gennaio 2020.

Le attività ristorative aderenti all'iniziativa saranno segnalate sul sito www.spumantitalia.it, così come tutti gli eventi in carnet.