

Spumantitalia 2024: oltre 200 etichette celebrano le bollicine italiane

scritto da Redazione Wine Meridian | 29 Maggio 2024



Alla festa delle “bollicine” qualcuno ha invitato l'incredibile. Saranno quasi 90 le **aziende** presenti, superando di gran lunga qualsiasi obiettivo prefissato all'inizio, oltrepassando anche il tetto delle 200 etichette spumantistiche in rappresentanza di tutte le regioni italiane. Un puzzle meraviglioso, un inno all'incontro fra territori, realtà produttive, vitigni e metodologie operative diverse fra loro, ma tutte coinvolte in unico fine: quello di ritrovarsi e parlare di Spumanti.

Una **tribù** pronta per la sesta edizione del Festival Nazionale Spumantitalia, unico evento culturale dedicato alle bollicine italiane dal forte valore socializzante e conoscitivo, e

altresì pronta per far scoprire come brindare, in modo consapevole. In questa ottica tutto assume un altro sapore.

Il banco di assaggio "**Italian in Bolla**", le 8 Master Class e i 2 Talk Show diventano un mix perfetto per capire, conoscersi, gustare e rigustare il piacere di stare insieme brindando e facendo festa. Questo è un appuntamento imperdibile che coinvolge chi ama il buon vivere, siano essi personaggi di spicco del mondo spumantistico italiano e del panorama vitivinicolo nazionale, sia chi ama socializzare davanti all'effervescenza che la vita sa offrire.

Una **kermesse** nazionale che propone momenti di confronto, riflessioni, degustazioni e approfondimenti, inerenti al sistema spumantistico; un appuntamento di aggregazione, socializzazione e confronto tra le aziende, gli operatori del settore H.O.R.E.C.A., il comparto tecnico scientifico e quel numerosissimo mondo di appassionati che ha contribuito a rendere grande il comparto delle bollicine italiane.

Il giorno 04 giugno ci saranno 2 Talk Show, alle 10.30 e alle 15.00, mentre per mercoledì 5 giugno dalle ore 9:30 alle 18:30, sono previste 6 **Masterclass** per assaggiare la migliore proposta spumantistica del nostro paese, che prevedono la degustazione guidata di spumanti provenienti da ogni parte d'Italia, dalla Sicilia alla Lombardia, dal Veneto alla Puglia. I banchi di assaggio saranno operativi il giorno 05 giugno dalle ore 16.00 alle 23.00, presentando una selezione nazionale di Spumanti per chi ama lo spumeggiante panorama dell'Italia in Bolle.

4 GIUGNO

MARTEDÌ

ORE 10,00 - TALK SHOW CLIMA: UNA BELLA SFIDA DA VINCERE PER GLI SPUMANANTI

Come sta affrontando il cambiamento climatico la spumantistica italiana? I pericoli, le esperienze, la ricerca, i progetti, le ipotesi, le sperimentazioni, il vissuto. Dal vigneto alle cuvée. Cosa si può e si deve fare.

A SEGUIRE - FOCUS IL PRIMA E IL DOPO

Con il Consorzio di Tutela del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. - Diego Tommasi e Franco Adami

ORE 13,30 - SMALL LUNCH

ORE 15,00 - TALK SHOW L'EFFERVENZA ITALIANA - "BUBBLE'S ON THE ROAD"

Cambia l'idea dell'effervescenza e della stessa spumantizzazione in Italia. L'aspetto sociale del cambiamento - Capiamo lo stato dell'arte delle aree spumantistiche emergenti italiane. Un confronto fra le esperienze di produttori ed enologi e l'osservatorio Bubble's. I limiti del processo di crescita, le opportunità di macro e micro sistemi territoriali. Come comunicare e gestire la comunicazione. Il supporto degli Enti al cambiamento

A SEGUIRE - FOCUS IL FUTURO SPUMANTISTICO DELLA SICILIA

La ricerca applicata sui vitigni autoctoni da parte della Regione con l'Istituto Regionale del Vino e dell'Olio Siciliano IRVO - Direttore Gaetano Aprile

ORE 20,30 - CENA BUBBLE'S CLUB AI CHIOSTRI MILANO (organizzata dal ristorante)

5 GIUGNO

MERCOLEDÌ

DALLE ORE 09,30 ALLE ORE 20,00 - 6 MASTERCLASS PER DEGUSTARE LA MIGLIORE PROPOSTA SPUMANTISTICA ITALIANA

ORE 09,30 MASTERCLASS - Gli aromatici. La solarità di una l'Italia che sorprende sempre

ORE 10,45 MASTERCLASS - Il frutto nel bicchiere della Sicilia

ORE 12,00 MASTERCLASS - L'evoluzione dell'Oltrepò. Tante cose stanno cambiando

ORE 14,30 MASTERCLASS - Classici per sempre

ORE 16,00 MASTERCLASS - Il pot-pourri di emozioni della Campania

ORE 17,30 MASTERCLASS - Il rosa del Rosé

ORE 18,30 MASTERCLASS - Fuochi d'artificio con gli Old Sparkling. Dal 100/120 mesi sui lieviti e oltre

ORE 19,30 MASTERCLASS DI OSTRICHE DAL MONDO
Con bollicine magiche

ISCRIZIONI SUL SITO WWW.SPUMANTITALIA.IT
AGEVOLAZIONI AI SOCI AIS, FISAR, ONAV, FIS

DALLE ORE 16,00 ALLE ORE 23,00 - BANCO DI ASSAGGIO
DEL VI EDIZIONE DEL FESTIVAL NAZIONALE SPUMANTITALIA
Oltre 100 etichette in degustazione; una selezione nazionale di Spumanti fruibile da chi vuole conoscere come si stia muovendo "l'Italia in Bolle"

ORE 23,00 - CHIUSURA DEL FESTIVAL SPUMANTITALIA 2024

PARTNER DEL BANCO DI ASSAGGIO "AI CHIOSTRI MILANO"
BY ALLEGROITALIA

Info e prenotazioni banco di assaggio www.aichiostrimilano.it

Resp. Davide Bellucco - 351012773