

SPUMANTITALIA 2020: A PESCARA IL FESTIVAL DELLO SPUMANTE

PESCARA\ aise\ - Prenderà il via il prossimo 24 gennaio per concludersi il 26, SpumantItalia, il festival di Pescara dedicato alla spumantistica italiana che si compone di eventi, workshop, masterclass, talk show e degustazioni. L'inaugurazione è prevista per il 24 gennaio alle ore 9.30 presso l'Hotel Esplanade, per poi passare alle ore 10.00, sempre nella stessa accattivante location a Viticolutra 4.0, talk show incentrato sulla ricerca, sui supporti tecnici e scientifici dell'immediato futuro per la produzione di spumanti italiani per affrontare i cambiamenti della tradizione, del clima e delle mode, puntando sempre l'occhio tra l'equilibrio tra sostenibilità e innovazione. La prima masterclass prende il titolo di "Abruzzo effervescente", e ci sarà la degustazione di 6 spumanti prodotti in metodo classico, e 6 in metodo italiano. Verrà presentato, sempre nella giornata del 24, il "Progetto vino cooperativo - vinc.co per un Abruzzo effervescente". Spumanti del territorio, alle ore 12.00, sarà la seconda degustazione, con 8 spumanti prodotti in metodo classico. Esperienze a confronto è il secondo talk show, in cui le esperienze dei territori identitari di una storia spumantistica si confrontano con le nuove aree 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? Esperienze ed esempi da seguire. Errori da non commettere. Virtuosismi, capacità, intuito; cosa serve? Nel pomeriggio altre due degustazioni, prima di arrivare al terzo talk show di giornata dal titolo "Il patrimonio culturale del territorio come elemento di sostegno alla comunicazione aziendale". Con "Noir in giallo", invece, verranno presentati due romanzi "gialli" degli autori Paolo Matri e Alessandro Reali con degustazione di Spumanti metodo Classici a base di Pinot Nero presso la libreria Feltrinelli di Pescara via Trento alle ore 18.30. La giornata si concluderà con una Cena di Gala. Il 25 gennaio incomincerà sempre alle 9.30 con il quarto talk show dal titolo "L'evoluzione dell'export per saper affrontare precarietà e nuove sfide", che si concentra su "Individuazione dei punti di forza e di debolezza del sistema Italia nel mondo dell'export, analisi di dati significativi a supporto del dibattito. Panoramica sulla situazione attuale dei mercati: dove e come investire". Un altro ancora è previsto per le 14.30 e si intitola "Gli spumanti italiani nell'era digitale". La giornata si concluderà con 2 degustazioni, anche a base di Spritz, con "Spritz contro tutti", e infine con Rosé Bubble's night, un aperitivo nella massima libertà con la sensualità di una bollicina rosé. Domenica 26 gennaio ci saranno la decima e undicesima masterclass e degustazione, con il banco assaggio aperto al pubblico. (aise)