



bubble's

PESCARA 18 / 19 GENNAIO 2019

SPUMANTITALIA

WORKSHOP / DEGUSTAZIONI / EVENTI

Programma

Venerdì 18 gennaio

Workshop	Eventi e degustazioni
<p>Ore 10.30 - Museo Genti d'Abruzzo L'unicità del sistema spumantistico italiano Il sistema spumantistico italiano, con i suoi sviluppi recenti, ha assunto una sua identità piuttosto definita, connotandosi in modo specifico sia rispetto al mondo dello champagne sia rispetto ad altre declinazioni della bollicina. Qual è l'unicità di questo sistema e come questa unicità può essere valorizzata ancor più di quanto abbiano già fatto i Consorzi di Tutela? C'è necessità di organizzarsi e fare squadra? Oggi il sistema, cresciuto troppo in fretta, presenta lacune e fragilità, da trasformare, il prima possibile, in opportunità. Ingresso libero</p>	<p>Ore 10.30 - Sala Favetta DEGUSTAZIONE GUIDATA SPUMANTE ITALIA AUTOCTONO La Commissione di degustazione sarà presieduta da Riccardo Cotarella e Andrea Zanfi e vedrà la presenza di Stefano Cosma, Alessandra Piubello, Pasquale Porcelli, Mauro Giacomo Bertolli, Carlo Alberto Panont, Andrea Gori, Chiara Giovoni, Riccardo Margheri Ingresso € 10.00</p>
<p>11.30 - Museo Genti d'Abruzzo Alla ricerca di un linguaggio comune La specificità delle bollicine fa di esse, rispetto allo stesso universo del vino, un mondo a sé. Tanto da richiedere un linguaggio specifico che consenta non solo di parlarne adeguatamente, ma anche di consentire al tessuto produttivo che ne supporta la produzione e la commercializzazione di interagire correttamente. Un linguaggio, tuttavia, ancora tutto da elaborare. Ingresso libero</p>	
<p>13.30 light lunch</p>	
<p>14.30 - Museo Genti d'Abruzzo Gli spumanti italiani: un consumo dettato dall'evoluzione del gusto Il successo nazionale e internazionale riscosso nell'ultimo decennio dalle bollicine italiane, se per un verso attesta un'intervenuta crescita di qualità della produzione, per l'altro evidenzia un'evoluzione del gusto sul piano dei consumi enologici. Un'evoluzione che non potrà che incidere significativamente sulla messa a punto degli spumanti italiane del futuro. Ingresso libero</p>	<p>15.00 - Museo del Gusto Degustazione guidata Scopriamo il Durello un grande vitigno Italiano Il Consorzio dei vini del Durello e Monti Lessini presenta il territorio e i suoi spumanti Ingresso libero con prenotazione (disponibilità di posti limitata)</p>

<p>16.00 – Museo Genti d’Abruzzo Spumanti italiani fra marketing, mercati interni e mercati internazionali Gli spumanti si promuovono per la loro qualità. Essa tuttavia, supportata da adeguate strategie di marketing, la rende protagonista di un’enfaticizzazione che ne garantisce il successo. A condizione tuttavia che queste strategie siano elaborate tenendo effettivamente conto della specificità dei mercati, nazionali e internazionali, cui sono mirate. Sapere per promuovere nel giusto modo è fondamentale come lo è la cultura e la conoscenza, la perseveranza e l’etica. Come scegliere la propria comunicazione rispetto ai mercati. Ingresso libero</p>	<p>18.30 – 21.00 - Museo Genti d’Abruzzo Contest: Spritz Contro tutti Con i migliori Bartender d’Italia Evento aperto al pubblico Costo consumazione singola € 5.00</p> <p>21.00-23.00 – presso i ristoranti aderenti Cene Bubbles: Le eccellenze abruzzesi incontrano i migliori spumanti regionali ed italiani.</p>
---	---

Sabato 19 gennaio	
Workshop	Eventi e degustazioni
<p>9.30 – Museo delle Genti d’Abruzzo I vitigni autoctoni nel futuro del sistema spumantistico italiano La riscoperta dei vitigni autoctoni, nel rappresentare uno dei punti di forza dell’enologia recente, ha coinvolto profondamente anche il sistema spumantistico italiano. Si tratta tuttavia, in questo contesto, di una strada più abbozzata che effettivamente esplorata. E che richiede di essere approfondita senza più esitazioni. E’ forse necessario disegnare il futuro radicandosi nel passato? L’attenzione per i “vini naturali effervescenti” è moda o è un valore? Il ricupero di metodi di vinificazione legati a un passato decisamente remoto sta trasformandosi in qualcosa di diverso anche il mondo spumantistico. Una analisi all’ordine del giorno che richiede di essere affrontato con urgenza. Ingresso libero</p>	
<p>11.00 - Museo delle Genti d’Abruzzo Bollicine e biotecnologie: ripensare vigna e cantina L’utilizzo selettivo di biotecnologie mirate al fine di ottimizzare i prodotti in agricoltura sta diventando una pratica sempre più comune, di cui sul piano agricolo il mondo del vino è certamente uno dei protagonisti di punta. Anche il mondo delle bollicine appare coinvolto in questo processo, destinato a proiettarlo in orizzonti finora impensabili. Ingresso libero</p>	<p>14.30 – 20.30 – sala Favetta Banco di assaggio aperto al pubblico Gli spumanti abruzzesi incontrano quelli italiani oltre 50 etichette alla scoperta delle biodiversità dell’Italia Ingresso € 10.00</p>
	<p>21.00-23.00 – presso i ristoranti aderenti Cene Bubbles: Le eccellenze abruzzesi incontrano i migliori spumanti regionali ed italiani.</p>