



2021 21 24
GENNAIO

Bubble's Italia organizza la terza edizione del Festival degli Spumanti Italiani che si svolgerà sul Lago di Garda a Padenghe dal 21 al 24 gennaio 2021. L'obiettivo del Festival è aggregare intorno all'evento il variegato mondo della spumantistica nazionale ricercando una sua riconoscibilità e identità creando per gli appassionati delle bollicine un momento di aggregazione che prevede:

- incontri culturali, di relazioni e riflessioni sul sistema spumantistico
- momenti di degustazione e conoscenza dei prodotti italiani

Si fa presente che ogni iniziativa, per ragioni di carattere sanitario, è contingentata e proposta a numero chiuso.

le azioni

Nel pomeriggio del 21 gennaio sarà organizzato per un numero limitato di appassionati il **II° Master Bubble's lectio Magistralis** improntato sulla spumantistica italiana. Un MASTER breve di specializzazione di 4 ore nel quale partendo dalle basi storiche e attraversando le conoscenze scientifiche viene approfondito un sistema spumantistico italiano che affonda le sue origini nell'antica Roma; relatori i Dottori Giampietro Comolli, Lamberto Vallarino Gancia e lo scrittore Andrea Zanfi

Saranno organizzati **nelle giornate del 22 e 23 gennaio** 4 talk show con la partecipazione di ricercatori, professori, enotecnici, giornalisti, opinion leader e quanti vorranno accreditarsi a tali eventi;

I° Talk Show:

Venerdì 22 gennaio ore 10.00

L'Italia degli spumanti – Evoluzione dei mercati, identità e opportunità della spumantistica italiana

Talk show realizzato con la collaborazione del Corriere Viticolo e Bubble's Italia.

Presenzieranno Giulio Somma, Carlo Flamini, Ricci Curbastro, Interverranno Stefano Ricagno, Luca Giavi, Andrea Zanfi, Francesco Moneta, Attilio Scienza, Corbini Paolo –
Conduce Antonio Paolini

II° Talk Show:

Venerdì 22 gennaio ore 15.00

Il perché dei Rosé – Solo Moda o anche vocazione? La domanda e l'offerta. Il Rosé come provocazione, come scommessa, come opportunità di sviluppo o ripiego commerciale.

Presenzieranno Mattia e Nicol Vezzola, Luca Giavi, Lamberto Vallarino Gancia, Paolo Ricagno, Interverranno Tonino Guzzo, Sissi Barella, Carlo Alberto Panont, Vincenzo Russo, Donato Lanati, Vito Giovinco.

Conduce Fabrizio Salce

Sabato ore 09,30 Presentazione alla stampa del “**Network Bubble's Italia**”

III° Talk Show:

sabato 23 gennaio ore 10.00

l'influenza del cambio climatico negli aspetti botanici e nel processo lavorativo spumantistico

Evento realizzato con il consorzio dei vini Durello / Monti Lessini

Presenzieranno Paolo Fiorini, Aldo Lorenzoni, Attilio Scienza, Riccardo Cotarella, Carlo Alberto Panont, Interverranno Giordano Zinzani, Gianluca BIsol, Luigi Orsolani, Giacomo Paladini, Barbara Tamurini, Andrea Lonardi, Doanto Lanati Fabrizio Carrera.

Conduce Giampietro Comolli

IV° Talk Show:

sabato 23 gennaio ore 15.00

Come costruire una piramide qualitativa in maniera credibile intorno a un territorio a vocazione spumantistica. Come provarci in un areale viticolo che ha iniziato a spumantizzare.

Presenzieranno Fabio Piccoli, Riccardo Cotarella, Carlo Alberto Panont,
Interverranno Emanuele Vescovo, Ermi Bagni, Stefano Cosma, Vittorio Festa Carlo Veronesi
Franco Adami, Giuseppe Mazzacolin, Emilio Pedron, oltre a rappresentanti delle aziende
presenti non coinvolte delle Master Class.
Conduce Andrea Zanfi

Nelle giornate del 22 e 23 gennaio si svolgeranno le Master Class – alle quali sarà
ammessa la migliore produzione spumantistica italiana.

Temi operativi delle Master Class

- 1. Spumantistica di montagna. Saliamo in quota, sopra i 600 metri di altitudine**
- 2. Abruzzo effervescente**
- 3. Acqui fra tradizione e innovazione**
- 4. C'è Prosecco e Prosecco un confronto alla cieca fra le tre denominazioni**
- 5. Fenomeno Ribolla Gialla ... parlandone, vogliamo scoprirne le qualità**
- 6. Degustazione alla cieca fra 3 Franciacorta, 3 Trento DOC e 3 sconosciuti italiani (un viaggio sensoriale fra lo storico e il nuovo che avanza)**
- 7. Bubble's Rosé**
- 8. Il frutto nel bicchiere– Il metodo italiano esalta i vitigni autoctoni? Metodo Italiano**
- 9. Il Sud d'Italia ci racconta nuove storie**
- 10. Un vestito nuovo per il Prosecco Rosé**
- 11. Noir - Un classico che non passa mai di moda**
- 12. Durello una provocazione bastarda**
- 13. I Dormienti**
- 14. Quota 100 mesi e oltre...**
- 15. Un brindisi nel salotto del Garda DOC**
- 16. Le eccellenze italiane del metodo classico**
- 17. Gli amici dello Champagne**
- 18. Il Moscato e l'Asti**

19. Le bollicine della Via Emilia un percorso sensoriale da Rimini a Piacenza

IL PROGRAMMA DELLE MASTER CLASS POTREBBE SUBIRE DELLE VARIAZIONI DATO CHE È COLLEGATO ALLA DISPONIBILITÀ DELLE MATERIE PRIME CHE IL GRUPPO OPERATIVO DEL FESTIVAL STA GIÀ RICERCANDO IN ITALIA

Le due Master Class di chiusura delle giornate del 22 e 23 gennaio avranno una piacevole appendice con un piccolo, ma gustoso aperitivo prolongé in cui una selezione di finger verranno offerti ai partecipanti e agli invitati così da scoprire nuovi e provocanti abbinamenti.

Venerdì 22 gennaio ore 17,00

Evento Noir in Giallo

Presentazione di due libri gialli abbinata a una degustazione di Pinot Neri

A cura della giornalista del Messaggero Monica Dipillo

Venerdì 22 gennaio ore 22,00

Evento Spritz contro tutti

Conosciamo il Gin e i Vermouth italiani

Un gruppo di Bartender si cimenterà sul cocktail MiTo – lo storico Milano – Torino

Presentazione del Cocktail Gardami

Sabato 23 gennaio

Cena di Gala ore 21.00 / 24.00

Il festival SpumantItalia e Bubble's Italia premiano gli **“Ambasciatori del brindisi italiano 2021”** oltre al **Premio per le migliori etichette selezionate dalla commissione del Festival** e il **Premio per le migliori etichette giudicate dai partecipanti alle Master Class**

Domenica 24 gennaio

Banco di assaggio GUIDATO – Un banco di assaggio originale in cui ogni azienda ammessa avrà l'opportunità di presentare ai presenti i propri vini con tempi e modalità precise, Un evento che si svolgerà nella massima sicurezza secondo normativa (saranno ammesse non più di 25 aziende)

Altri eventi collegati

Nei ristoranti della zona saranno organizzate, **nelle serate del 21 e 22 gennaio**, delle cene tematiche a 4 mani, organizzate fra Chef gardesani e Chef provenienti dai territori italiani delle DOC e DOCG che parteciperanno al Festival.

Durante le giornate del 22 e 23 gennaio per la stampa accreditata Bubble's Italia ha riservato un banco di assaggio aperto dalle 10,00 alle 18,00 dove i giornalisti potranno degustare le etichette delle aziende presenti all'evento relazionando, con sceda degustativa, la direzione del Festival sulle migliori degustate.

Per gli operatori HORECA accreditatesi Bubble's Italia ha riservato un banco di assaggio aperto dalle 10,00 alle 18,00 dove potranno degustare le etichette delle aziende presenti all'evento. Anche in questo caso saranno ammessi a numero chiuso e a tempo.