



Festival il coraggio di andare avanti – Ci proviamo sperando che le cose migliorino e che a gennaio si ritorni a una almeno minima forma di normalità. Per questo Spumantitalia continua a pensare e lavorare per offrire a un pubblico ristretto ben venti Master Class che racconteranno la miglior produzione spumantistica italiana

Padenghe sul Garda, novembre 2020.

Prosegue all'insegna della positività l'organizzazione di Festival Spumantitalia, in programma dal 21 al 24 gennaio 2021 allo Splendido Bay Luxury Resort a Padenghe sul Garda (BS), direttamente affacciato sulle sponde del Lago di Garda.

Nel corso della kermesse si susseguiranno ben 20 Master Class, suddivise in tre giorni, dal 22 al 24 gennaio: un viaggio di approfondimento per scoprire la migliore produzione spumantistica italiana.

Le Master Class, coordinate da Sissi Baratella, si svolgeranno in due tensostrutture riscaldate, divise in due turni. Nelle giornate di venerdì e sabato saranno previsti anche due talk show al giorno, collegati alle tematiche delle Master Class.

Un ricco calendario che inizierà venerdì 22 gennaio con le Master Class del primo turno del Mattino denominate *"Spumantistica di montagna. Saliamo in quota, sopra i 600 metri di altitudine"*, *"Un vestito nuovo per il Prosecco Rosé"* e *"Bubble's Metodo Classico Rosé"* e quelle del secondo turno pomeridiano *"Quota 100 mesi e oltre"*, *"Fenomeno Ribolla Gialla... pariamone scoprendone le qualità"* e *"Il frutto nel bicchiere – Il Metodo Italiano esalta i vitigni autoctoni"*.

Si proseguirà sabato 23 gennaio, per il primo turno del mattino, con *"Gli amici dello Champagne"*, *"Il Moscato d'Asti"* e *"Ovunque in Italia c'è Metodo Classico degno di attenzione"*, mentre per il secondo turno pomeridiano c'è la Master Class *"I dormienti"*, *"Acqui fra tradizione e innovazione"* e *"Il Sud d'Italia ci racconta nuove storie"*.

Domenica 24 gennaio si continuerà con gli appuntamenti del primo turno *"Degustazione alla cieca fra 3 Franciacorta, 3 TrentoDOC e 3 sconosciuti italiani (un viaggio sensoriale fra lo storico e il nuovo che avanza)"*, *"Le bollicine della via Emilia"*, *"Durello una provocazione bastarda"* e *"C'è Prosecco e Prosecco, le Rive del Prosecco DOCG si raccontano"* mentre il secondo turno pomeridiano vedrà le Master Class *"Ferrari - Chardonnay 100%"*, *"Noir un classico che non passa mai di moda"*, *"Un brindisi nel salotto del Garda DOC"* e *"Abruzzo effervescente"*.

Le Master Class, aperte al pubblico pagante, saranno obbligatoriamente a numero chiuso, su prenotazione, sedute e con servizio "covid-free". L'organizzazione fa presente che il programma rimane operativo solo se non saranno vietati gli spostamenti fra regioni, che ad ogni partecipante sarà richiesta una autocertificazione con dati anagrafici e saranno effettuato tamponi biologici rapidi la cui risposta avviene in 8/10 minuti, Tutto questo al fine che circolino nell'area dell'evento persone sane.

Ufficio Stampa

Festival Spumantitalia

Federica Schir - MediaWine

+ 39 389 9425510

f.schir@mediawine.it - info@mediawine.it