

Consorzio di tutela dei vini D'Abruzzo. Comune di Pescara, Bubble's Italia srl, Andrea Zanfi Editore srl, Aliante Business Solution, ABS Wine & Spirits, Fargo film e Assoenologi, presentano

Festival degli SpumantItalia **24/25/26 gennaio 2020**

Giovedì 23 gennaio 2020

Master Bubble's Spumantitalia – Ore 17,00 - 20,00

Corso formativo di specializzazione di conoscenza del sistema spumantistico italiano

Bubble's Italia organizzerà un corso di informazione aperto per quanti desiderano conoscere, approfondire e interrogarsi sul sistema spumantistico italiano. Il master vedrà la presenza del Dot Giampietro Comolli, Lamberto Gancia e Andrea Zanfi. I temi trattati toccheranno gli aspetti storici, l'evoluzione spumantistica mondiale, con particolare riferimento al sistema italiano, le differenze esistenti fra il sistema produttivo denominato Metodo Classico e quello definito Metodo Italiano, le aree vitivinicole prettamente vocate e loro specifiche caratteristiche, degustazioni di diverse tipologie di prodotti al fine di capirne le differenze e le definizioni dei linguaggi da utilizzare.

Posti disponibili 40

Prezzo di partecipazione € 50,00

Vini degustati 6

Oltre a una brochure informativa i partecipanti riceveranno un attestato di partecipazione e un abbonamento gratuito al Magazine Bubble's Italia per un anno

Vini degustati

3 Metodo Classici

3 Metodo Italiani

Docenti

Comolli Giampietro

Lamberto Gancia

Andrea Zanfi

Presso l'hotel Esplanade **** Piazza I° Maggio Pescara

Ticket 50,00 associati AIS e Fondazione Sommelier 40.00

Finale del XIV Campionato Italiano del Salame ore 14,00 – 19,00

Patrocinato dal Ministero delle Politiche agricole alimentari, forestali e del turismo organizzato dall'accademia delle 5T, presso Museo delle genti d'Abruzzo, Via delle Caserme, 58 – Pescara

I partecipanti

- Salumifici di dimensioni medio-piccole ma con un buon mercato italiano ed estero (circa 10%)
- Salumifici con forza vendita regionale e con pochi clienti Ho.Re.Ca. fuori territorio (circa 20%)
- Macellerie che producono anche salumi e hanno la propria vendita diretta ma che hanno acquisito anche clienti fuori territorio (circa 30%)

- Agriturismi che avevano solo vendita diretta ma che hanno acquisito anche clienti fuori territorio mediante spedizione o distributori (circa 30%)
- Piccoli produttori (macellerie e agriturismi) che continuano a far quasi esclusivamente vendita diretta (circa 10%)

Chi è premiato

- 1 - finale "salame da carni di suino rosa o misto" (1a sezione giovedì 23/1 ore 14,00)
- 2 - finale "salami da carni di suino nero e salami di categorie speciali fuori podio" (2a sezione venerdì 24/1 ore 9,00)

La presentazione dei vincitori si svolgerà durante la Cena di Gala di Venerdì 24 gennaio

Alla manifestazione potranno partecipare anche gli appassionati e operatori che potranno degustare i salami in gara provenienti da tutta Italia accompagnati da un bicchiere di Spumante Italiano.

Cene Bubble's nei ristoranti e nelle enoteche cittadine

Nelle serate di 23 / 24 / 25 gennaio 2020

I ristoranti cittadini proporranno nelle serate indicate menù specifici studiati dagli chef per esaltare gli spumanti italiani. Iniziativa avviata in collaborazione con le aziende partecipanti al Festival le quali avranno l'opportunità di presenziare alla serata a loro dedicata.

Le attività ristorative aderenti all'iniziativa saranno segnalate sul sito www.spumantitalia.it, sul book del Festival, distribuito in 10.000 copie oltre a quelle poste in allegato al quotidiano il Centro, accanto alla piantina della zona di interesse del Festival. Ogni ristorante sarà posto nelle condizioni di ricevere un roll up informativo da utilizzare fuori dalla porta d'ingresso, 1 porta menù contrassegnato da "Serate Bubble's 2020- Festival Spumantitalia" da utilizzare per inserire il foglio personalizzato, oltre a locandine e inviti per il banco d'assaggio di domenica 26 con i quali omaggiare alcuni loro clienti. Ogni serata potrà essere dedicata a una cantina spumantistica italiana che avrà l'opportunità di proporre, in accordo con il ristoratore, la propria gamma di prodotti.

Bottiglie aperte, aperitivi e degustazioni in enoteche

Dalle 18,00 di ogni giorno di svolgimento del Festival organizzeranno incontri con "Spumantitalia" – anche in questo caso gli eventi saranno promossi con il solito sistema dei ristoranti.

Bolle in boutique

La città si veste d'effervescenza

In collaborazione con il Comune di Pescara Assessorato alle attività produttive, con le associazioni Confcommercio e Confesercenti abbiamo attivato il tessuto commerciale di Pescara per coinvolgere l'imprenditoria, il tessuto economico e la cittadinanza al fine che la stessa dia un contributo importante nel regalarsi e regalare un momento di festa ad un'intera città che in quei giorni accoglierà numerosi appassionati e curiosi. Nei giorni antecedenti l'evento i negozi che hanno fatto richiesta saranno contrassegnati con strumenti di comunicazione indicanti il Festival (locandine, inviti, gadget) inviti, biglietti omaggio per il banco di assaggio del 26 gennaio per ogni cliente che avrà superato la spesa di 50,00 Euro.

Cena di benvenuto

Al comitato tecnico scientifico e ai giornalisti, che si prevedono supereranno le 70 unità, sarà offerta una cena di benvenuto che si terrà o in una cantina del territorio o in un locale tipico cittadino.

Venerdì 24 gennaio 2020

Inaugurazione dei lavori del Festival Spumantitalia ore 9.30

Presso l'hotel Esplanade **** Piazza I° Maggio Pescara

Finale del XIV Campionato Italiano del Salame ore 09,00 – 13,00

Patrocinato dal Ministero delle Politiche agricole alimentari, forestali e del turismo

Organizzato dall'Accademia delle 5T

Presso Museo delle genti d'Abruzzo Via delle Caserme 58 Pescara

Seconda sessione: - finale "salami da carni di suino nero e salami di categorie speciali fuori podio

1° Talk show/ tavola rotonda – ore 10,00

Viticultura 4.0

Dove sta andando la ricerca – Quali sono i supporti tecnici – scientifici nell'immediato futuro. Gli spumanti italiani affrontano i cambiamenti della tradizione, del clima e delle mode. Vi è un equilibrio fra sostenibilità e innovazione?

Presso l'hotel Esplanade **** Piazza I° Maggio Pescara - IV° Piano

1° Masterclass– ore 10,30

Abruzzo effervescente

40 posti disponibili

Presso l'hotel Esplanade **** Piazza I° Maggio Pescara - Sala A I° piano

La partecipazione alla Master Class sarà subordinata a una preselezione effettuata dalla commissione presieduta da Riccardo Cotarella e Mattia Vezzola e degustatori professionisti che deciderà in base ai requisiti tecnici dei campioni che avrà ricevuto entro e non oltre il 10 Gennaio 2020, la partecipazione alla Master Class.

Progetto Vino Cooperativo - Vinc.Co per un Abruzzo effervescente ore 12,00

Presso l'hotel Esplanade **** Piazza I° Maggio Pescara - IV° Piano

2° Masterclass– ore 12,00

Il territorio si veste Classico

Batteria di 8 Spumanti metodo classico (Franciacorta, TrentoDOC, Alta Langa, OltrePo')

(Prosecco DOCG, Prosecco DOC, Ribolla Gialla del Friuli, Asti o Verdicchio dei castelli di Jesi. OltrePo')

Presso l'hotel Esplanade **** Piazza I° Maggio Pescara - Sala A I° piano

Ticket - 40 posti disponibili

La partecipazione alla Master Class sarà subordinata a una preselezione effettuata dalla commissione presieduta da Riccardo Cotarella e Mattia Vezzola e degustatori professionisti che deciderà in base ai requisiti tecnici dei campioni che avrà ricevuto entro e non oltre il 10 Gennaio 2020, la partecipazione delle aziende che ne hanno fatto richiesta.

Coffee break con small lunch ore 13:30 - offerto dall'Accademia delle 5T e/o altri consorzi

2° Talk show/ tavola rotonda – ore 14,30

Le esperienze dei territori identitari di una storia spumantistica si confrontano con le nuove area 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?

Franciacorta, Prosecco, Prosecco Valdobbiadene e Conegliano, Monte Lessini, Garda, Alta Langa, Asti, Abruzzo, Sicilia e Puglia raccontano i successi e le precarietà delle loro esperienze. Sono stati invitati presidenti, direttori, rappresentanti di consorzi, aziende leader e operatori che racconteranno la loro esperienza descrivendo come si sono mossi e come si stanno muovendo. Esperienze a confronto.

3° Masterclass– ore 14,30

Bubble Rosé

Batteria di 5 Spumanti metodo classico

Batteria di 5 spumanti metodo italiano

Ticket - 40 posti disponibili

Presso l'hotel Esplanade **** Piazza I° Maggio Pescara - Sala A I° piano

La partecipazione alla Masterclass sarà subordinata a una preselezione effettuata dalla commissione presieduta da Riccardo Cotarella e Mattia Vezzola e degustatori professionisti che deciderà in base ai requisiti tecnici dei campioni che avrà ricevuto entro e non oltre il 10 Gennaio 2020, la partecipazione delle aziende che ne hanno fatto richiesta.

4° Masterclass– ore 16,30

Il sud e il nord spumantistico italiano in un confronto alla cieca

Dalla Puglia, passando per l'Abruzzo e le Marche si attraversa l'Italia fino alla Valle D'Aosta poi dal Piemonte si arriva a Pantelleria per scoprire quale magia ci riservano le bolle italiane

Batteria di 3 nord+3 sud Spumanti prodotti con vitigni autoctoni metodo classico

Batteria di 3 nord+3 sud spumanti prodotti con vitigni autoctoni metodo italiano

40 posti disponibili

Presso l'hotel Esplanade **** Piazza I° Maggio Pescara - Sala A I° piano

La partecipazione alla Masterclass sarà subordinata a una preselezione effettuata dalla commissione presieduta da Riccardo Cotarella e Mattia Vezzola e degustatori professionisti che deciderà in base ai requisiti tecnici dei campioni che avrà ricevuto entro e non oltre il 10 Gennaio 2020, la partecipazione alla Masterclass.

3° Talk show/ tavola rotonda – ore 17,00

Il Patrimonio culturale del territorio come elemento di sostegno alla comunicazione aziendale, come integrarlo a quello aziendale? Quali elementi culturali può realizzare l'azienda per il proprio piano di marketing e sistema comunicativo?

Esperienze a confronto. Idee nuove e geniali intuizioni.

Come comunicare i nuovi prodotti?

La cooperazione abruzzese come forza per avviare un processo di crescita di un territorio,

Un Museo del mondo del vino come elemento di un distinguo storico
Pantelleria e il parco come stimolo.

Al termine della 3° tavola rotonda verranno consegnati ai giornalisti e al comitato tecnico gli accreditati per la cena di gala

Noir in Giallo

ore 18.30

Presentazione di due romanzi “gialli” degli autori Paolo Mastri 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. Iniziativa attivata con l’Associazione Susan G. Komen Italia.

Cena di Gala ore 21.00 / 24.00

Il festival SpumantItalia e Bubble’s Italia premia le aziende

Madrine della serata saranno le Donne del vino D’Abruzzo

Durante la cena le madrine premieranno i vincitori del concorso nazionale del salame

PODII

- Primo, secondo e terzo classificato categoria Salame di suino rosa o misto
- Primo, secondo e terzo classificato categoria Salame di suino nero

PREMI DI CATEGORIA

- Premio “Coltelleria Valgobbia” Salame dolce e magro del Nord
- Premio Speciale “Bibanesi” Sopressa del Triveneto
- Premio Speciale salame affumicato
- Premio Speciale “Rustichella d’Abruzzo” Venticina abruzzese o molisana
- Premio Speciale Soppressata del Sud Italia
- Premio Speciale Suriano Salame piccante con peperoncino italiano
- Premio Speciale Ciauscolo
- Primo salame non di solo maiale
- Primo salame di quinto quarto
- Premio “Accademia del peperoncino” Prima ‘nduja con peperoncino italiano
- Premio Speciale “Spiga d’oro” salame di suino rosa o misto di azienda bio
- Premio Speciale “Spiga d’oro” salame di suinonnero di azienda bio

Durante la cena le madrine premieranno le aziende produttrici e alcuni personaggi che hanno fatto la storia e dato lustro alla spumantistica italiana non che le aziende che hanno ricevuto il prestigioso riconoscimento di essere inserite nella carta dei vini “brindisi italiano 2020”

Joe Castellano direttore musicale del Festival rallegrerà la serata con alcuni musicisti. Saranno posti in degustazione, alla carta, tutti i vini presenti al banco di assaggio del giorno 26 gennaio al mercato coperto di Pescara.

Il menù sarà preparato da una squadra di chef di rinomata fama nazionale.

Ticket € 80,00

Sabato 25 gennaio 2020

4° Talk show/ tavola rotonda – ore 9,30

Evoluzione dell'export per saper affrontare precarietà e nuove sfide.
Punti di forza e di debolezza del sistema Italia.
Come consolidare i successi ottenuti. I mercati: dove investire.
Il valore delle istituzioni, la precarietà delle stesse. Discutiamone.

5° Masterclass– ore 10,00

Il frutto nel bicchiere

Batteria di 10 Spumanti prodotti con vitigni autoctoni metodo italiano

Il pecorino, il Negroamaro, Bombino, Nerello Mascalese, Aglianico del Vulture, Falanghina, Vermentino, Catarratto, Sangiovese, Nebbiolo, Vernaccia di San Gimignano, Trebbiano d'Abruzzo, Nerello Mascalese, Catarratto.

40 posti disponibili

Presso l'hotel Esplanade **** Piazza I° Maggio Pescara - Sala A I° piano

La partecipazione alla Masterclass sarà subordinata a una preselezione effettuata dalla commissione presieduta da Riccardo Cotarella e Mattia Vezzola e degustatori professionisti che deciderà in base ai requisiti tecnici de campioni che avrà ricevuto entro e non oltre il 10 gennaio 2020, la partecipazione alla Master Class

6° Masterclass– ore 11,30

Il consorzio Prosecco DOC si racconta

Batteria di 10 Proseccchi DOC presentati dal Consorzio di tutela dei vini del Prosecco DOC

40 posti disponibili

Presso l'hotel Esplanade **** Piazza I° Maggio Pescara - Sala A I° piano

7° Masterclass– ore 11,30

Il consorzio Durello Monti Lessini DOC si racconta

Batteria di 10 Spumanti prodotti nel territorio della denominazione

30 posti disponibili

Presso l'hotel Esplanade **** Piazza I° Maggio Pescara - Sala B 4° piano

5° Talk show – la Cina: il mercato del futuro - tra sfide e opportunità. ore12.00

Silvana Ballotta presenta il mercato cinese – Incontri con operatori e importatori cinesi

Coffee break con small lunch ore 13:00 offerto dall'Accademia delle 5T

6° Talk show/ tavola rotonda – ore 14,30

Breve presentazione con gli autori del libro “ le strategie di mercato, gestione dell'impresa vitivinicola a cui seguirà il dibattito “ Gli spumanti Italiani nell'era digitale –Riflessioni sul marketing diretto e indiretto. Gli errori da non commettere per una comunicazione efficace: i contributi del neuromarketing”

8° Masterclass– ore 15,00

Asti, moscato e storie Il consorzio dell'Asti si racconta

Degustazione guidata alla scoperta di un grande vino

40 posti disponibili

Presso l'hotel Esplanade **** Piazza I° Maggio Pescara - Sala A I° piano

9° Masterclass– ore 16,30

I dormienti.... Degustazioni di spumanti “pas dosè” posti ancora sui lieviti da almeno 60 mesi sboccati alla volè

Batteria di 8 Spumanti prodotti con vitigni autoctoni metodo classico

Ticket- 40 posti disponibili

Presso l'hotel Esplanade **** Piazza I° Maggio Pescara - Sala A I° piano

La partecipazione alla Masterclass sarà subordinata a una preselezione effettuata dalla commissione presieduta da Riccardo Cotarella e Mattia Vezzola e degustatori professionisti che deciderà in base ai requisiti tecnici di campioni che avrà ricevuto entro e non oltre il 10 Gennaio 2020, la partecipazione alla Masterclass.

Rosé Bubble's Night *aperitivo prolonged*

Un incontro nella massima libertà con la sensualità di una bollicina rosé durante la serata
l'evento “Spritz contro tutti”

Finale nazionale del concorso di bartender ore 19,30 terrazza Hotel Explanade Pescara Spumantitalia e Bubble's Italia, in collaborazione con The Spiritual Machine organizza la più importante competition di bartender italiana che dopo essersi proposta in diverse città italiane, approda con la finale a Pescara con i professionisti migliori

Dalle ore 19,00 alle 01,00

Musica e vino

Ticket 20.00

Domenica 26 gennaio 2020

Banco d'assaggio aperto al pubblico ore 10,00 – 20,00

Le aziende avranno un proprio banco operativo dal quale confrontarsi con “il mercato”.
ConSORZI e altre associazioni avranno a disposizione “isole espositive” dedicate
Tutte le aziende potranno vendere la propria produzione ai visitatori solo ed esclusivamente
in cartoni rigorosamente sigillati.

Ore 18,00 alle 21,00

L'enoteca Bubble's propone... cose eccezionali

10° Masterclass- ore 10,00

Le donne del vino propongono spumanti coniugati al femminile

Batteria di 4 + 4 a confronto

Ticket - 40 posti disponibili

Presso l'hotel Esplanade **** Piazza I° Maggio Pescara - Sala A I° piano

10° Masterclass- ore 11,30

Quota 80 mesi e oltre – selezione di bottiglie / magnum che hanno avuto almeno 100 mesi di permanenza sui lieviti (degustazione di annate dal 2010 a scendere)

Batteria di 8/10 Spumanti metodo classico

Tiket . 40 posti disponibili

Presso l'hotel Esplanade **** Piazza I° Maggio Pescara - Sala A I° piano

La Scolca, Ferrari, Bellavista, Ca del Bosco, La Versa.....

Altro

Target

Imprese spumantistiche italiane – 1700 cantine
Consorzi italiani - 250
Wine love – 350.000
Area particolarmente interessata - centro Italia
Imprese abruzzesi 150
Citta di Pescara- tutte e attività commerciali zona centro oltre 400 negozi
Ristoranti 30
Enotecche 5

Chi sono i nostri partner

- ≡ Consorzio di tutela dei vini d'Abruzzo
- ≡ Vin.Co
- ≡ FEDERDOC
- ≡ Assoenologi
- ≡ Associazione Donne del Vino
- ≡ Associazione Confesercenti
- ≡ Associazione Confcommercio
- ≡ Associazione Susan G. Komen
- ≡ *Bubble's Italia srl*
- ≡ *Comune di Pescara*
- ≡ *Aliante Business Solution*
- ≡ *ABS Wine & Spirit*
- ≡ Associazione Enotecche Italia
- ≡ Associazione Pubbliche Relazioni
- ≡ Associazione Stampa Internazionale
- ≡ MTV (Movimento Turismo del Vino)
- ≡ Molti opinion leader del settore enologico.
- ≡ Oltre 30 media partner

Gli Invitati

Lamberto Gancia, Giampietro Comolli Attilio Scienza, Carlo Alberto Panont. Emilio Pedron ,Federico Latteri, Francesco D'Agostino, Francesco Moneta, Franco Adami. Gianluca Viberti, Giordano Zinzani, Giuseppe Mazzocolin, Lorenzo Colombo, Luigi Orsolani, Mario di Paolo, Pasquale Porcelli, Piergiorgio Sabatini, Riccardo Cotarella, Riccardo Gabriele, Rocco Lettieri, Silvana Ballotta, Stefano Ricagno, Mattia Vezzola, Tonino Guzzo, Università Bocconi prof. Vitaliano Fiorillo, Proff. Vincenzo Russo IULM Milano, Bruno Vespa, G. Ricagno, Fabio Giavedoni, Marco Sabellico, Lorenzo Ruggieri, Alberto Lupini, Paolo Marchi, Paola Iadeluca, Giorgio Dell'Orefice, Jacopo Cossater, Gianluca Atzeni, Luciano Pignataro, Paolo Lauciani, Fabio Turchetti, Marcello Masi, Andrea Gabrielli, Carlo Cambi, Alessandro Torcoli, Adele Granieri, Enzo Vizzari, Donato Troiano, Emanuele Scarci, Laura Di Cosimo, Luciana Squadrilli, Andrea De Palma, Alessandro Regoli, Marco Gatti, Franz Botrè, Guido Montaldo, Lucio Bussi, Lorenzo Frassoldati, Luca Zanini, Gioacchino Bonsignore, Antonio Tomacelli, Lara De Luna, Andrea Radic, Pamela Panebianco, Gabriele Partecipato, Franco Santini, Emanuele Gobbi, Fabrizio Salce