

“ABRUZZO IN BOLLA”: AL VIA PREVENDITA, ECCO IL PROGRAMMA DELLA TERZA EDIZIONE

28 Aprile 2025



L'AQUILA - Masterclass sugli Champagne, una giornata interamente dedicata ai ristoratori e aziende vinicole da ogni parte d'Italia. Sono le principali novità di Abruzzo in Bolla, la manifestazione dedicata agli spumanti che torna con la sua terza edizione dal 21 al 23 giugno all'Aquila, a Palazzo dell'Emiciclo, organizzata da Virtù Quotidiane col patrocinio del Consorzio di tutela vini d'Abruzzo.

Il fitto programma di talk, degustazioni e masterclass partirà il sabato pomeriggio e andrà avanti fino al lunedì pomeriggio. Su Ciaotickets sono già in vendita i biglietti, alcuni dei quali a costi ridotti fino al 30 aprile, al link <https://www.ciaotickets.com/it/abruzzo-in-bolla-2025>.

Previste due masterclass sugli Champagne, grazie alla straordinaria partnership con Excellence Sidi Srl, la società di importatori e distributori che organizza ogni anno "Champagne Experience", condotte da Antonio Paolini; una sulle bolle rosa da nord a sud della Penisola a cura di Massimo Di Cintio; ed una sul mondo degli spumanti a 360 gradi condotta da Massimo lafrate.

E poi, i talk "Franciacorta ieri, oggi e domani. La nascita di un mito, il futuro delle bolle italiane" con Silvio Brescianini (Consorzio Franciacorta), Angela Sini (Cantina della Volta) e Valentina Di Camillo (I Fauri) condotta da Paolini; "Il vino alla prova del nuovo Codice della Strada e della crisi globale" con Nuccia De Angelis (Qualità Abruzzo), Nicola D'Auria (Movimento turismo vino), Angelo Radica (Città del Vino), Arianna Di Pietro (Avvocato diritto vitivinicolo) condotto

da Marcella Pace; e quello “Vini dealcolati: sfida, opportunità o insidia?” con Marzia Varvaglione (Presidente Ceev), Gianni Sinesi (Reale Casadonna) e Alessandro Nicodemi (Consorzio di tutela vini d’Abruzzo) condotto da Serena Leo.

Non mancheranno uno spazio dedicato alla miscelazione, banchi con alcune eccellenze gastronomiche dell’Abruzzo ma non solo, e show cooking a cura dell’Unione regionale cuochi (Urca) e dell’associazione Maitre D’.

Quattro le tipologie di biglietti, due delle quali fino al 30 aprile sono disponibili a un costo ridotto: un ticket per godere di tutte e tre le giornate e della prestigiosa masterclass sullo Champagne della domenica; uno per partecipare alla masterclass della domenica che include anche consumazioni di spumante e food; uno dedicato esclusivamente alla masterclass sullo Champagne del lunedì; e uno per le sole consumazioni di spumante e food.

I BIGLIETTI NEL DETTAGLIO

Ticket Full Gold

Solo 20 biglietti per 20 posti disponibili, in Early Bird fino al 30 Aprile 2025 a € 74 + DP, poi € 86

Cosa è compreso nel biglietto? Un cocktail, due consumazioni food, quattro assaggi di spumante, la partecipazione alla Masterclass sullo Champagne “Il millesimato, perché gli anni contano” che si terrà domenica 22 giugno 2025, a cura di Excellence Sidi e condotta da Antonio Paolini. In degustazione durante la masterclass:

Benoit Lahaye Violaine millesimato
Secondé Simon Cuvée Euphonie millesimato
Canard Duchene millesimato
La Borderie Val Moré Blanc de Noirs millesimato

Le referenze in degustazione potrebbero cambiare ma verranno sostituite da etichette di pari livello

Ticket Full

Solo 30 biglietti, in Early Bird fino al 30 aprile 2025 a € 29 + DP, poi € 35

Cosa è compreso nel biglietto? Due consumazioni food, quattro assaggi di spumante, la partecipazione alla Masterclass “Con tutte queste bollicine. Un mondo fantastico da scoprire”, condotta da Massimo Iafrate, una panoramica sull’ABC dello spumante, i metodi di produzione, le uve, le differenze con degustazione di alcune referenze.

Ticket wine tasting

Vendita illimitata € 18 + DP – No early bird

Cosa è compreso nel biglietto? Quattro assaggi di spumante a scelta fra le cantine presenti e due consumazioni nell’area food

NB: biglietti disponibili anche in cassa a € 23

Ticket Masterclass Champagne “Tutte le sfumature e l’eleganza dello Chardonnay”

Solo 20 biglietti per 20 posti disponibili, € 60 + DP

Masterclass “Tutte le sfumature e l’eleganza dello Chardonnay” che si terrà lunedì 23 giugno 2025, a cura di Excellence Sidi e condotta da Antonio Paolini. In degustazione:

Veuve Fourny Blanc de Blanc de Vertus 1er Cru
Franck Bonville Pur Avize millesima
R&L Legras Cuvée Saint Vincent millesimato
Collard Picard Blanc de Blancs Grand Cru Dom Picard

Le referenze in degustazione potrebbero cambiare ma verranno sostituite da etichette di pari livello