AbruzzoWeb
Tutte le notizie d'Abruzzo a portata di click

LE BOLLICINE DELLO CHAMPAGNE SENZA SEGRETI A PESCARA LA LEZIONE DEL CHIMICO LIGER-BELAIR

2 Marzo 2016



PESCARA – Le bollicine per lui non hanno segreti tanto da poterle descrivere con precisione scientifica in un libricino che vuole essere un viaggio curioso e divertente nel mondo dello champagne tra storia, gusto e scienza.

Lui, Gerard Liger-Belair, professore universitario di chimica fisica all'Università Reims Champagne-Ardenne, terrà una Lectio magistralis organizzata dall'Associazione Italiana Sommelier – Progetto per il sociale, in collaborazione con Vinidea dal titolo "L'odissea di una bollicina".

L'appuntamento è sabato 5 marzo nell'Auditorium del Museo delle Genti d'Abruzzo a Pescara, dalle 9.30 alle 13.30.

L’incontro sarà aperto dai saluti del Sindaco di Pescara Marco Alessandrini. A fare gli onori di casa il presidente Ais Abruzzo Gaudenzio D’Angelo e la consigliera nazionale Ais Manuela Cornelii.

Interverrà il presidente nazionale dell’Ais Antonello Maietta.

La Lectio magistralis di Gerard Liger-Belair sarà un vero e proprio viaggio nel cuore dell’effervescenza perché racconterà come si formano le bolle di uno spumante, dalla nascita alla scomparsa, dalla formazione allo scoppio.

Spiegherà cos’è la dimensione critica al di sotto della quale le bolle si formano e le dimensioni oltre le quali le bolle diventano instabili e si deformano. Chiarirà perché le bolle in un flúte si muovono in linea retta e qual è il contenitore migliore per gustare uno champagne. Svelerà la differenza tra le bolle di una birra e quelle di uno champagne, e perché un vino d’annata è meno “frizzante”.

Alle 13.30 seguirà una grande degustazione di 50 spumanti italiani nelle sale del Museo.

Il progetto è nato con finalità sociali e i fondi raccolti serviranno per la stampa braille dei libri di “Tecnica della degustazione” e per la realizzazione di audiolibri in collaborazione con Aid- Associazione Italiana Dislessia.

Sarà inoltre presentato il dispositivo Wineye.

IL PERSONAGGIO

Gerard Liger-Belair è professore di Fisica all’università di Reims Champagne-Ardenne, nel cuore della regione vinicola dello Champagne.

Studia la chimica-fisica delle bolle nelle bevande gassate da parecchi anni e le sue fotografie sono comparse in numerose mostre e gallerie d’arte. Lavora anche come consulente per il dipartimento di ricerca dello Champagne Moët & Chandon.

© 2026 Abruzzo Web Enfasi srl - Quotidiano digitale registrato presso il Tribunale dell'Aquila con decreto n°501 del 2 settembre 2003
Iscrizione al ROC n. 26362 - P.IVA 01812420667
Direttore responsabile Berardo Santilli