

Comunicato stampa

50 anni di SOEC: emblema delle bollicine

Un evento straordinario in Italia per celebrare mezzo secolo di SOEC: prospettive e ragioni della straordinaria evoluzione degli sparkling nel mondo.

[SOEC - Station Oenotechnique De Champagne](#) celebra il suo **50° anniversario** con un evento eccezionale ed esclusivo.

SOEC ha scelto l'Italia per festeggiare questa importante ricorrenza perché, come evidenzia il **Direttore Generale Ramon Bel**, "uno degli assi più importanti per il futuro è lo sviluppo e la presenza internazionale del marchio". L'Italia infatti rappresenta il principale protagonista di questa crescita che nell'ultimo decennio ha visto incrementare i valori dell'export di spumanti italiani (Prosecco in primis) del 255%, rispetto al +60% della Francia e al +24% della Spagna.

SOEC porta nel mondo un know how unico focalizzato sulla produzione dei vini effervescenti, sostenuto da capacità di investimento e innovazione costanti, con laboratori di R&D sia in Francia che in Italia.

La competenza di SOEC non riguarda soltanto il metodo classico champenois, sottolinea **Enrico Farinazzo Sales Manager**, ma anche specificamente il metodo Martinotti, attraverso prodotti che coprono tutto il ciclo produttivo del vino, dalla vendemmia, alla rifermentazione e all'affinamento.

L'evento che si terrà **giovedì 18 Novembre 2021 (dalle ore 18:00) presso Villa Foscari Cornaro a Gorgo al Monticano (TV)** rappresenta un appuntamento significativo e rilevante.

Lo conferma la presenza di quattro relatori d'eccezione che, all'interno della cornice dell'evento, andranno ad analizzare ed approfondire le prospettive e le ragioni della straordinaria evoluzione degli sparkling nel mondo in un **talk show dal titolo: "CONSUMATORI E BOLLICINE. Viaggio tra le ragioni del successo degli sparkling nel mondo e prospettive future."**

In chiusura di serata, la **cena** sarà anticipata ed impreziosita da un **banco di degustazione** di sparkling internazionali e dalla presentazione di Champagne Cave de Mailly Grand Cru a cura di **Sébastien MONCUIT, Chef de Cave**.

Il Talk-show moderato da **Fabio Piccoli** - giornalista esperto di marketing internazionale del vino e direttore responsabile Wine Meridian – si concentrerà su diverse tematiche, in primis sul ruolo determinante dei consumatori internazionali che hanno percepito sempre di più nei vini spumanti un prodotto coerente con gli stili di vita di una società in continua evoluzione.

“Le bollicine sono uno straordinario indicatore delle aspettative dei consumatori a livello mondiale non solo in relazione al tema della “qualità” del prodotto ma anche in relazione alle evoluzioni sociali, economiche e culturali” sottolinea Piccoli.

Per queste ragioni il talk-show andrà ad approfondire non solo il mercato delle “bollicine” con i dati più aggiornati che presenterà **Denis Pantini** (responsabile di Wine Monitor Nomisma), ma anche le tendenze e le aspettative dei consumatori che si approcciano agli spumanti nelle enoteche (con **Andrea Terraneo** presidente di Vinarius) e l’importanza della tipologia sparkling nelle carte vini dei ristoranti di qualità e (con **Luigi Cremona** di Witaly).

Ma è indubbio che il successo, anche in chiave di prospettiva degli sparkling è passato e dovrà passare attraverso un costante miglioramento qualitativo e nel rispetto delle vocazionalità dei territori produttivi. In quest’ultima direzione si inserisce l’intervento di **Riccardo Cotarella** uno degli enologi che più si è impegnato a livello internazionale nello studio e nel miglioramento qualitativo delle produzioni vitivinicole non solo italiane.

In allegato l’invito completo di ogni dettaglio ed il **modulo di iscrizione** all'evento: <https://event.indual.it/50-anni-soec-italia/>