

A Lecce / Corso Champagne & Champagnes

IL CALENDARIO

1° Lezione / Mercoledì 08 Febbraio 2023

La genesi e la Storia. Dai vini della Champagne al Méthode Champenoise: I falsi miti, gli stereotipi, le grandi verità. Pierre Pérignon, Thierry Ruinart, Madame Clicquot & C.

2° Lezione / Giovedì 16 Febbraio 2023

La filiera di produzione, le normative e gli stili. Le grandi maison e la cultura dell'assemblage; i vigneron e la cultura del suolo.

3° Lezione / Giovedì 23 Febbraio 2023

La Vallée de la Marne. Da Hautviller ad Aÿ, la nascita del mito del terroir.

4° Lezione / Giovedì 02 Marzo 2023

La Montagne de Reims (parte prima). Da Ambonnay e Bouzy a Trépail, il calore e la forza.

5° Lezione / Giovedì 09 Marzo 2023

La Montagne de Reims (parte seconda). Da Verzenay e Verzy a Vrigny: la tensione dell'eleganza.

6° Lezione / Giovedì 16 Marzo 2023

La Côte des Blancs. Da Chouilly a Cramant, da Avize a Vertus: un viaggio nella mineralità.

7° Lezione / Giovedì 23 Marzo 2023:

L'Aube. Dalla periferia della nobiltà, la grande sfida biodinamica.

8° Lezione / Giovedì 30 Marzo 2023:

Lo Champagne come status-symbol. Le grandi Cuvée Prestige.