



Fondazione Italiana Sommelier

CENTRO INTERNAZIONALE PER LA CULTURA DEL VINO E DELL'OLIO

con il Riconoscimento Giuridico della Repubblica Italiana

CORSO CHAMPAGNE

1. Lezione / Martedì 30 Gennaio 2024:

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 / Martedì 6 Febbraio 2024:

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 / Martedì 13 Febbraio 2024:

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

4. Lezione / Martedì 20 Febbraio 2024:

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

5. Lezione / Martedì 27 Febbraio 2024:

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

6. Lezione / Martedì 5 Marzo 2024:

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

7. Lezione / Martedì 12 Marzo 2024:

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

8. Lezione / Martedì 19 Marzo 2024:

Lo Champagne come status-symbol: le grandi Cuvée Prestige.