



Champagne Experience, ecco le master class per conoscere capolavori in perlage

Non solo degustazioni a banco ma anche diverse master class per entrare in sintonia con le fragranti effervescenze made in france



Prende forma il programma contenutistico d'approfondimento di Champagne Experience 2022, la [manifestazione dedicata allo champagne](#) organizzata da Società Excellence, che si terrà alla Fiera di Modena **domenica 16 e lunedì 17 ottobre**.

Spazio d'approfondimento che vedrà oltre **120 aziende di champagne tra storiche maison e piccoli vigneron**. Ma l'evento non sarà solo l'occasione per degustare le bollicine più famose del mondo. Gli organizzatori, infatti, hanno redatto **quattro master class**, in cui l'approccio sensoriale si fa didattica, approfondimento, emozione e scoperta.

Le master class di Champagne Experience 2022

Quest'anno accompagneranno i fortunati appassionati due profondi conoscitori dell'universo champagne: **Alberto Lupetti**, giornalista professionista, appassionato di vino con oltre duecento viaggi all'attivo nella regione della Champagne è **uno dei più importanti esperti di bollicine francesi a livello mondiale** e [Alessandro Scorsone](#), Miglior Sommelier d'Italia nel 2008, nonché maestro cerimoniere della Presidenza del Consiglio dei ministri oltre che responsabile dei ricevimenti a Palazzo Chigi.

Il primo seminario in calendario che aprirà il palinsesto della offerta formativa di quest'anno si terrà **domenica 16 ottobre alle 12.30** e avrà come titolo "**Lunga vita allo Chardonnay!**", con la guida di Alessandro Scorsone e protagoniste **sei bollicine Blanc del Blancs**. A seguire il secondo incontro, alle 17, dal titolo "**Top Cuvée**", questa volta tenuto da Alberto Lupetti: nei

bicchieri **sei Cuvée “di riferimento”** di alcune tra le maison più rappresentative della Champagne.

Lunedì 17 ottobre si parla di longevità

Lunedì 17 ottobre, alle 15.30, il tema della longevità, sempre a cura di Alessandro Scorsone, prenderà in considerazione gli champagne ottenuti dal Pinot Nero con una master class dal titolo: “**Intensità e classe dei Blanc de Noirs**”. Infine, Il giornalista Alberto Lupetti, alle 17, concluderà il programma con la seconda puntata dedicata alle Top Cuvée di questa iconica regione francese.

Il dettaglio delle Master Class di Champagne Experience 2022 è online su www.champagneexperience.it e consente l'iscrizione ai singoli appuntamenti a tutti coloro che sono già in possesso del proprio biglietto di ingresso alla manifestazione, fino ad esaurimento dei posti disponibili.

Programma di Champagne Experience 2022

Domenica 16 ottobre 2022 – Ore 12.30 - Sala Rossa

Lunga vita allo Chardonnay!

Relatore: Alessandro Scorsone

Vini in degustazione:

Champagne Bruno Paillard, Le Mesnil Brut 2000 Magnum (Cuzziol Grandivini srl)

Champagne de Venoge, Blanc de Blancs Brut 1999 Magnum (Première srl)

Champagne Guiborat, Blanc de Blancs Brut 1996 (Pellegrini spa)

Champagne R&L Legras, Cuvée Présidence Vieilles Vignes Grand Cru Brut 2007 Magnum (Vino & Design srl)

Champagne Franck Bonville, Blanc de Blancs Collection Privée Grand Cru 2004 (Philharmonica srl)

Champagne Thiénot, Blanc de Blancs La Vigne aux Gamins Brut 2009 (Balan srl)

Domenica 16 ottobre 2022 – Ore 17.00 - Sala Rossa

Top Cuvée

Relatore: Alberto Lupetti

Vini in degustazione:

Champagne Louis Roederer, Cristal Brut 2014 (Sagna spa)

Champagne Francis Boulard & Fille, Cuvée Petraea II Brut Nature (ViteVini Vite snc)

Champagne Henri Giraud, Fût de Chene MV 17 AY Grand Cru Brut (Ghilardi Selezioni srl)

Champagne Bollinger, RD Extra Brut 2007 (Gruppo Meregalli)

Champagne Pannier, Egerie Brut 2008 (Premium Wine Selection PWS srl)

Champagne Marguet, Sapience Brut Nature 2012 (Les Caves de Pyrene srl)

Lunedì 17 ottobre 2022 – Ore 15.30 - Sala Rossa

Intensità e classe dei Blanc de Noirs

Relatore: Alessandro Scorsone

Vini in degustazione:

Champagne Georges Vesselle, Collection Millesimé Grand Cru Brut 2006 (Proposta Vini sas)

Champagne Henri Goutorbe, Special Club Brut 2008 (Sarzi Amadè srl)
Champagne Leclerc Briant, Grand Blanc Grand Cru Extra Brut 2013 (AGB Selezione srl)
Champagne Paul Bara, Comtesse Marie de France Brut 2010 (Bolis srl)
Champagne Tarlant, La Vigne Royale Brut Nature 2003 (Teatro del Vino srl)
Champagne Paul Clouet, Collection Millesime Grand Cru Brut 1995 (Visconti 43 srl)

Lunedì 17 ottobre 2022 – Ore 17.00 - Sala Rossa

Top Cuvée

Relatore: Alberto Lupetti

Vini in degustazione:

Champagne Louis Roederer, Cristal Brut 2014 (Sagna spa)

Champagne Francis Boulard & Fille, Cuvée Petraea II Brut Nature (ViteVini Vite snc)

Champagne Henri Giraud, Fût de Chene MV 17 AY Grand Cru Brut (Ghilardi Selezioni srl)

Champagne Jacquesson, Dizy Corne Bautray Extra Brut 2008 (Pellegrini spa)

Champagne Pannier, Egerie Brut 2008 (Premium Wine Selection PWS srl)

Champagne Marguet, Sapience Brut Nature 2012 (Les Caves de Pyrene srl).

Data di creazione

27/06/2022

Autore

riccardo-isola