



Modena Champagne Experience 2024: due giorni con le grandi bollicine francesi

Domenica 20 e lunedì 21 ottobre, a ModenaFiere, torna una delle manifestazioni più attese d'Italia e dedicata esclusivamente alle bollicine francesi

Modena Champagne Experience è diventato un appuntamento fisso per esperti del settore, sommelier, ristoratori e appassionati perchè rappresenta un'occasione unica per esplorare la straordinaria versatilità di uno dei vini più prestigiosi al mondo.

Modena Champagne Experience 2024: a Modena, 150 maison

L'edizione 2024 torna **domenica 20 e lunedì 21 ottobre**, sempre all'interno di ModenaFiere, promettendo di essere ancora più coinvolgente e spettacolare. Con la partecipazione di oltre 150 maison, infatti, i visitatori potranno degustare centinaia di etichette, una ricca palette di tutte le sfumature che il terroir della Champagne può offrire.

Le principali case produttrici si alterneranno ai **piccoli vigneron indipendenti**, presentando sia le bottiglie iconiche che le etichette meno conosciute ma sempre di altissima qualità.



A Modena arriveranno grandi e piccoli vigneron, accomunati dalla qualità della loro offerta.

Masterclass e incontri formativi

Oltre alla degustazione libera, il programma dell'evento prevede una **serie di masterclass esclusive** tenute da **esperti di fama internazionale**, alla presenza anche dei produttori che condivideranno segreti e curiosità direttamente dalle loro cantine. Gli iscritti a tali incontri approfondiranno le caratteristiche distintive dello Champagne, esplorando temi quali i terroir specifici, le tecniche di vinificazione, le annate speciali nonché l'importanza della sostenibilità nella viticoltura moderna.

Focus sulla sostenibilità

La crescente attenzione dedicata alla sostenibilità si conferma un tema di centrale rilevanza anche al Modena Champagne Experience 2024. Molte delle maison partecipanti, difatti, hanno adottato pratiche di agricoltura biologica e biodinamica, riducendo l'uso di pesticidi e sostanze chimiche per garantire una produzione più rispettosa dell'ambiente. Quale migliore occasione, quindi, per scoprire queste realtà all'avanguardia e comprendere meglio l'impatto che la viticoltura sostenibile ha sulla qualità del prodotto finale?



All'evento saranno presenti oltre 150 produttori (Foto © Augusta Boes).

Modena, sede perfetta per il MCE 2024

La cornice della manifestazione sarà ancora una volta la suggestiva città di Modena, la cui posizione centrale, nonché la vicinanza ad altre città importanti come Bologna e Parma, la rendono facilmente raggiungibile da italiani e stranieri. Al di fuori di ModenaFiere, poi, non mancano le occasioni di intrattenimento, dalle specialità gastronomiche modenesi alle meraviglie artistiche della città, come il Duomo e la Ghirlandina, patrimonio UNESCO.

Un punto di incontro per professionisti e appassionati

Modena Champagne Experience 2024 non è solo un'occasione per degustare Champagne, ma un punto di incontro per professionisti del settore e appassionati; oltre ai rappresentanti delle maison, saranno presenti importatori, distributori, buyer e critici.

Informazioni pratiche

L'evento si svolgerà dalle 10.00 alle 18.00 e sarà attivata una navetta gratuita che garantirà i collegamenti tra la Stazione e ModenaFiere durante tutta la giornata. Le prevendite per l'ingresso e le masterclass sono già disponibili ai seguenti link: www.champagneexperience.it (per i biglietti) e www.champagneexperience.it (per le masterclass). Come ogni anno si prevede un grande afflusso di partecipanti, è consigliabile quindi prenotare con anticipo.

Tutte le info su www.champagneexperience.it

Data di creazione

30/09/2024

Autore

augusta-boes