

Corso Champagne & Champagnes

I TEMI DEGLI INCONTRI

1a Lezione / lunedì 15 marzo 2021:

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

2a Lezione / lunedì 22 marzo 2021:

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

3a Lezione / lunedì 29 marzo 2021:

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

4a Lezione / lunedì 12 aprile 2021:

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

5a Lezione / lunedì 26 aprile 2021:

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

6a Lezione / lunedì 3 maggio 2021:

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

7a Lezione / lunedì 10 maggio 2021:

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

8a Lezione / lunedì 24 maggio 2021:

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