

ACADEMIE DU CHAMPAGNE, A MILANO CONFRONTO SULLE CUVEE

30 Ottobre 2017

di **Redazione**



MILANO – Torna a Milano, il 20 novembre, l'Académie du Champagne, l'evento annuale del Bureau du Champagne in Italia dedicato all'alta formazione sulla denominazione francese.

L'Académie 2017, con il titolo è "Prestigio, libertà e diversità nell'elaborazione di uno Champagne", affronterà il tema della cuvée, una parola che in Champagne racchiude molti significati. Durante la vendemmia, la cuvée indica il frutto della prima spremitura delle uve.

Nella fase di elaborazione invece è il risultato della lunga e delicatissima fase dell'assemblaggio.

Infine cuvée è anche la parola che designa i vini più particolari e ricercati della gamma

champenoise.

Un'occasione unica per conoscere tutti i segreti della denominazione Champagne in un appuntamento rivolto principalmente ai professionisti del settore: l'Académie è a numero chiuso e riservata a 180 ospiti. I partecipanti affronteranno un viaggio ideale attraverso questi diversi significati che segnano altrettante tappe del méthode champenoise e scopriranno l'importanza dei vini di riserva, il ruolo delle annate nella creazione di un Blanc de Blancs, l'elaborazione dei rosé e la tecnica del dosaggio.

I master class saranno condotti dagli Ambasciatori dello Champagne, una rete di professionisti scelti sulla base di una rigorosa selezione dal Comité Champagne.

Claudia Nicoli, Leonardo Taddei e Chiara Giovoni, rispettivamente Ambasciatori italiani dello Champagne nel 2006, 2008 e nel 2013, guideranno il pubblico nel corso della giornata insieme a **Violaine De Caffarelli**, enologa del Comité Champagne.

L'Académie du Champagne è anche social con l'hashtag #AcademieduChampagne.