

Champagne e caviale, all'Experience di Modena il più classico degli abbinamenti in una masterclass

27 Ottobre 2023

di Redazione



MODENA – Champagne Experience si conferma anche per il 2023 come evento di riferimento a livello europeo per tutti gli operatori del settore e gli appassionati di Champagne che desiderano conoscere le novità che animano la produzione del vino più famoso del mondo.

Quest'anno il programma di masterclass è stato particolarmente ricco di appuntamenti. Molti gli approfondimenti tematici, come quello condotto dall'avvocato **Edi Della Sala** su "Caviale & Champagne", che ha proposto unitamente ad altri relatori un intenso viaggio nel mondo del caviale.

Il più classico e aristocratico degli abbinamenti è considerato uno dei matrimoni enogastronomici più pregiati del mondo. Entrambi i prodotti sono simboli di lusso e raffinatezza e, combinati insieme, possono creare un'esperienza culinaria davvero unica. I caviali a seconda dello storione di provenienza, hanno colori, consistenza e sapori differenti.

Insieme a Edi Della Sala consulente legale, marketing business nonché ambasciatore dello champagne per l'Italia ed il dottor **Domenico Meduri** amministratore delegato di Caviar Import, **Giampietro Visentin** direttore commerciale di Caviar Import sono andati alla scoperta di questo affascinante mondo.

I caviali in degustazione erano: il Royal (storione bianco) il più delicato apprezzato da tutti i palati; Asetra (storione danubiano) equilibrate con note dolci ed imperial (storione siberiano) raffinato e dal gusto deciso tutti abbinati ad uno champagne premier cru limited edition etichetta speciale Confrerie du Sabre d'or. Presente anche il produttore dello Champagne **Philippe Brugnon**.