

Modena Champagne Experience torna il 15 e il 16 ottobre tra degustazioni e masterclass

20 Settembre 2023



MODENA - Un viaggio attraverso le più prestigiose maison di Champagne. Per farlo basta arrivare a Modena, dove il 15 e il 16 ottobre tornerà per la sua sesta edizione Modena Champagne Experience, il più grande evento italiano dedicato esclusivamente allo Champagne, organizzato da Società Excellence, associazione che riunisce ventuno tra i maggiori importatori e distributori italiani di vini. Sono proprio gli importatori, spina dorsale della manifestazione, il trait d'union tra i produttori francesi e il mercato italiano, in grado di selezionare i prodotti migliori.

Champagne Experience 2023 è l'occasione per degustare centinaia di etichette di prestigiose maison, distribuite sui cinquemila metri quadrati del padiglione A di ModenaFiere. Passeggiare tra gli stand significa fare un vero percorso nella regione dello Champagne, con le maison distribuite in base alla loro appartenenza geografica, corrispondente alle diverse

zone di produzione: Montagne de Reims, Vallée de la Marne, Côte des Blancs, Côte des Bar oltre alle maison classiche riunite in una specifica area.

La manifestazione come ogni anno è arricchita dalle masterclass (a pagamento) presentate da esperti di fama internazionale e dalle sponsorclass (gratuite e su prenotazione), appuntamenti organizzati dai partner per scoprire e degustare Champagne ma anche prodotti d'eccellenza del territorio emiliano.

Il programma delle Masterclass

BOLLICINE AL BUIO

Relatori: Luca Boccoli e Ilaria Giardini

Domenica 15 ottobre 2023

Ore 12.30 · Sala A

TOP CUVÉE 1/2023

Relatore: Vito Intini (Presidente Onav)

Domenica 15 ottobre 2023

Ore 12.30 · Sala B

TUTTE LE SFUMATURE DEL ROSÉ

Relatori: Luciano Ferraro e Paolo Porfidio

Domenica 15 ottobre 2023

Ore 15.30 · Sala A

2008: UN GRANDE MILLESIMO

Relatore: Manlio Giustiniani

Lunedì 16 ottobre 2023

Ore 12.30 · Sala A

LA VINIFICATION À L'ANCIENNE

Relatori: Michel Bettane

Lunedì 16 ottobre 2023

Ore 14.00 · Sala A

TOP CUVÉE 2/2023

Relatore: Francesco Falcone

Lunedì 16 ottobre 2023

Ore 15.30 · Sala A

Il programma delle Sponsorclass

DOMENICA 15 OTTOBRE 2023

11.00 · Sala A

Joseph Perrier: 200 anni di storia tra savoir-faire e cuvée d'eccezione

Relatrici: Nathalie Laplaige e Cristina Mercuri

11.00 · Sala B

L'espressione del Territorio e la filosofia di Adrien Bergère

Relatore: Adrien Bergère

14.00 · Sala B

I terroir della Champagne

Relatore: Geoffrey Orban

17.00 · Sala A

Da Le Black Création a Le Vintage, l'arte dello champagne secondo Lanson

Relatore: Chiara Giovoni

LUNEDÌ 16 OTTOBRE 2023

11.00 · Sala A

Abelé 1757 - Prendre le temps

Relatori: Étienne Éteneau e Gianni Fabrizio

11.00 · Sala B

Champagne Barons De Rothschild: terroir e savoir-faire

Relatrice: Chiara Giovoni

12.00 · Sala C

I terroir della Champagne

Relatore: Geoffrey Orban

12.30 · Sala B

Champagne Pommery: a 150 anni dal primo brut della storia, un omaggio alla finezza dello chardonnay nello stile della maison

Relatore: Andrea Gori con la moderazione di Alberto Chioni

14.00 · Sala B

Pol Roger: caratteristiche stilistiche inimitabili in 175 anni di storia

Relatori: Chiara Giovoni e Bastien Collard de Billy Pol Roger

15.30 · Sala B

I grandi terroir della Champagne nello stile di Maison Henriot
Relatrice: Alice Tétienne con la moderazione di Chiara Giovoni

17.00

Caviale e Champagne
Relatori: Edi Della Sala, Domenico Meduri e Giampietro Visentin di Cru Caviar







