

CHAMPAGNE

LEZIONI TEMATICHE

A grande richiesta e assecondando il nostro personale amore, siamo finalmente riusciti ad organizzare una serie di incontri per guidare gli appassionati a conoscere e riconoscere il vino più noto e pregiato del mondo: lo Champagne.

In una sorta di corso della durata di 4 lezioni, con cadenza settimanale, affronteremo i seguenti argomenti: storia e territorio, vigne, vitigni e uve, metodi di vinificazione, cenni sulle Maison più rinomate e su quelle di nicchia, tipologie di Champagne, etc. Il corso verrà tenuto da un degustatore professionista ed ogni lezione avrà una durata di due ore e mezza circa a partire dalle ore 21.00.

Oltre alla parte teorica, ogni incontro prevede una parte pratica basata sulla degustazione e l'analisi di 5 Champagne differenti, di cui almeno uno millesimato.

Le lezioni si terranno ogni giovedì a partire dal 29 maggio fino al 19 giugno 2008. Il costo complessivo è di € 180.00 da pagarsi anticipatamente, entro sabato 24/5/08. Il luogo di svolgimento è l'enoteca Rossorubino, via Madama Cristina 21/A, Torino. L'iscrizione potrà avvenire in loco, o al numero 011.650.21.83, o via e-mail (all'indirizzo info@rossorubino.net).

Di seguito il calendario del corso:

Data	Argomento	Champagne in degustazione
29/5	Le zone dello Champagne	Jacquart Brut Mosaïque; Aubry Brut 1er Cru; Veuve Clicquot Ponsardin Brut Cuvée Saint Petersburg; Roger Coulon brut 1er Cru Grande Reserve; Laurent Perrier Brut Millesimè 1999
5/6	Blancs des Blancs	Claude Cazals Extra Brut Cuvée Vive; Pierre Moncuit Brut Huges de Coulmet; Vergnon Extra Brut Blanc de Blancs; De Souza Blanc de Blancs Brut Reserve Gran Cru; Jacquesson Avize Grand Cru Recolte 1997
12/6	Blancs des Noirs	Alain Couvrer Cuvée de Reserve Brut Blanc de Noirs; Drappier Brut Nature Pinot Noir Zero Dosage; Bruno Michel Cuvée Rebelle; Roses de Jeanne Inflorescence; Paul Louis Martin Brut Bouzy Grand Cru 2002
19/6	Rosé e Demi-sec	Benoit Lahyè Rosè de Maceration Brut; Lamiabile Rosè Brut Grand Cru; Laurent Perrier Cuvée Rosè Brut; Louis Roederer Vintage Rosè Brut 2002; Gerard Belin Lune de Miel Demi SEc