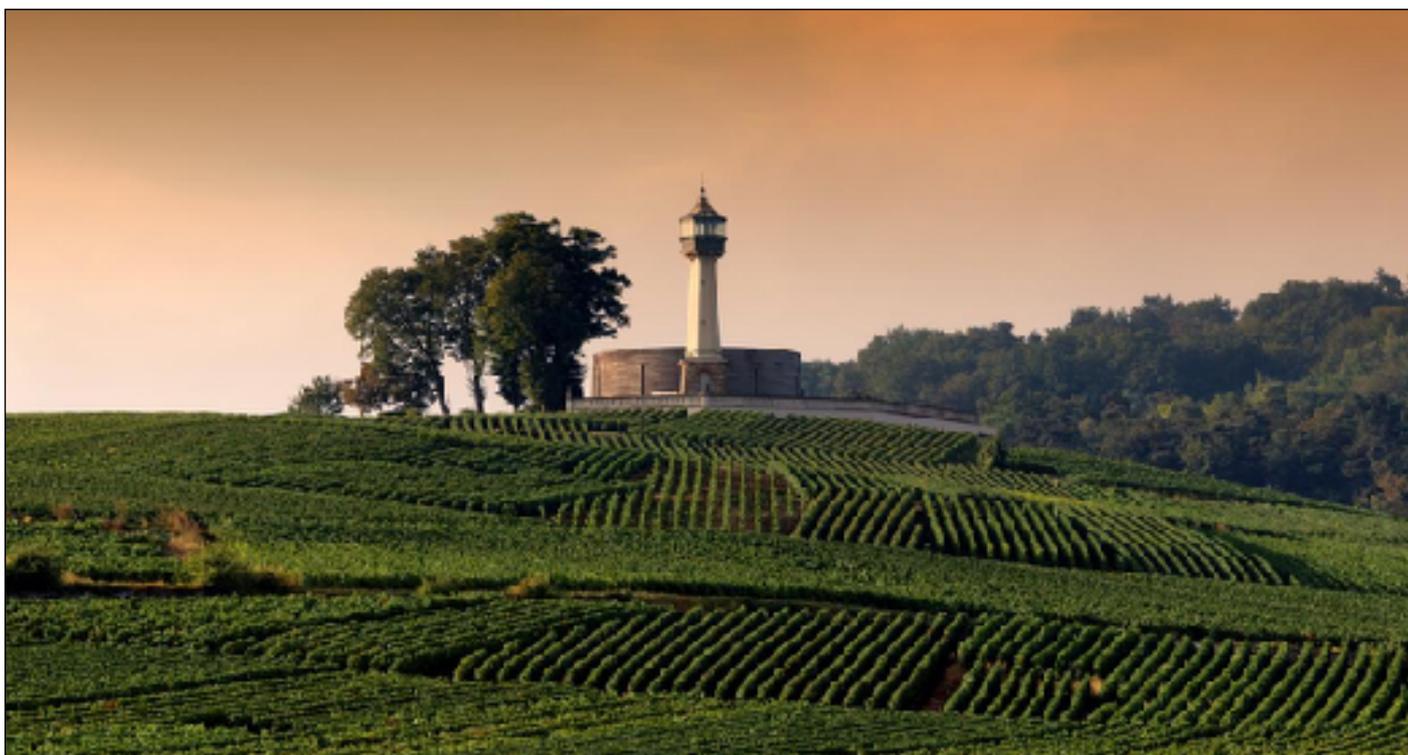

Champagne mon amour

Corso completo sul più grande vino del mondo

AIS UMBRIA 2018



A.I.S. UMBRIA
Associazione Italiana Sommelier



Inizio del corso
24 Febbraio 2018

Presso Enoteca Les Clos
Via Archimede, 19 Terni

Presentazione

Il corso composto da 12 incontri è suddiviso in tre moduli indipendenti tra loro, costituiti da 4 lezioni ciascuno.

- Il Primo modulo tratterà di territorio, storia, legislazione e produzione con un focus sulla degustazione dello champagne.
- Il secondo modulo prevede un approfondimento delle differenti zone di produzione con le relative peculiarità e differenze. Gli stili e le dinamiche che hanno reso celebre lo Champagne.
- Il terzo modulo è incentrato su Champagne e cibo, con una prima lezione di introduzione alla tecnica di abbinamento mentre gli altri tre incontri saranno cene tematiche che avranno come tema conduttore l'abbinamento del vino:
 - alla cucina tradizionale,
 - ai cibi soliti e insoliti,
 - alla cucina innovativa e di ricerca.



Per partecipare:

Quota di partecipazione: Primo modulo € 230,00
Secondo modulo € 230,00
Terzo modulo € 320,00

La prenotazione è obbligatoria e può essere effettuata per ogni singolo modulo, chi parteciperà al primo e al secondo modulo avrà diritto ad uno sconto di € 80,00 sulla quota di partecipazione al terzo modulo.

Posti limitati: max 30 partecipanti.

Relatore: Gian Luca Grimani

La prenotazione: per il Terzo modulo potrà essere effettuata entro 28 Settembre 2018 e sarà valida dopo l'avvenuto bonifico che dovrà essere effettuato a:

AIS UMBRIA
BANCA DELLE MARCHE
IBAN: IT08 C060 5503 0000 0000 0007 367

Accertarsi della disponibilità del posto prima di effettuare il bonifico.

I corsi verranno avviati al raggiungimento del numero minimo dei partecipanti.

Per info: delegazione.terni@aisumbria.it

Cell. 320.5311311

PROGRAMMA

PRIMO MODULO

Le Clos - Terni - via Archimede, 19 ore 16,00 - 18,30

Il territorio, zone, vitigni
24 Febbraio 2018

La Produzione, L'Assemblage
10 Marzo 2018

Tecnica della Degustazione
24 Marzo 2018

La storia, la legislazione e il servizio
7 Aprile 2018

SECONDO MODULO

Le Clos - Terni - via Archimede, 19 ore 16,00 - 18,30

La montagna di Reims
12 Maggio 2018

La vallée della Marna
26 Maggio 2018

La Côte des Bar
02 Giugno 2018

Cote de Blancs
16 Giugno 2018

TERZO MODULO

06 OTTOBRE 2018

LE CLOS - Terni - via Archimede, 19 ore 16,00 - 18,30
Tecnica di abbinamento cibo-campagne

11 OTTOBRE 2018

MEUNIER - Via Aldo Capitini, Corciano (pg) - ORE 20,30 - 23,00
Abbinamenti soliti ed insoliti
Cinque piatti in abbinamento a cinque Champagne

26 OTTOBRE 2018

RISTORANTE ROCCAFFIORE - Località Chioano, Todi - ORE 20,30 - 23,00
La cucina tradizionale
Cinque piatti in abbinamento a cinque Champagne

09 NOVEMBRE 2018

LA SALA DELLA COMITISSA - Via Giuseppe Garibaldi, 23, Civita Castellana (vt) - ORE 20,30 - 23,00
La cucina innovativa
Cinque piatti in abbinamento a cinque Champagne

LA CARTA DEGLI CHAMPAGNE

PRIMO MODULO

| | |
|--|---|
| 1° Lezione | Champagne Extra Brut 'Cuvée Fidèle' - Vouette et Sorbée |
| | Champagne Brut 'Origin'Elle' - Francoise Bedel |
| | Champagne Grand Cru Ambonnay 2010 - André Beaufort |
| | Champagne Brut "Belle Epoque" 2008 - Perrier Jouet |
| Champagne Extra Brut Blanc de Blancs Vieilles Vignes - Francis Boulard | |
| 2° Lezione | Champagne Brut Special Cuvée - Bollinger |
| | Champagne Brut Reserve Grand Cru - Mailly |
| | Champagne Brut 2006 - Dom Pérignon |
| | Champagne Extra Brut Cru Avize - Fallet-Provostat |
| | Champagne Rosé Brut Pinot Meunier 'Ultradition'- Laherte Freres |
| 3° Lezione | Champagne Rosé Brut 'Royale Réserve' - Philipponnat |
| | Champagne Brut "Grand Siècle" - Laurent-Perrier |
| | Champagne Extra Brut "Cuvée N° 740" - Jacquesson |
| | Champagne Extra Brut 'Latitude' - Larmandier Bernier |
| | Champagne Brut Grand Cru 'Tradition' - Egly Ouriet |
| 4° Lezione | Champagne Extra Brut Clos Cazals Grand Cru 2005 - Claude Cazals |
| | Champagne Cristal 2009 - Louis Roederer |
| | Champagne Brut Reserve - Pol Roger |
| | Champagne Brut Nature "Ultra Brut" - Laurent-Perrier |
| | Champagne Brut Blanc de Blancs 'Les 7 Crus' - Agrapart |

LA CARTA DEGLI CHAMPAGNE

SECONDO MODULO

| | |
|------------|--|
| 1° Lezione | Champagne Brut Grande Réserve - Vilmart & Cie |
| | Champagne Brut Blanc de Noir Grand Cru - Benoît Lahaye |
| | Champagne Brut Reserve - Bérèche et Fils |
| | Champagne Clos de Goisses 2007 - Philiponnat |
| | Champagne Brut Premier Cru 'Cuvée de Pinots' - Perseval-Farge |
| 2° Lezione | Champagne Millesime 2005 - Geoffroy |
| | Champagne Brut Nature zero - Tarlant |
| | Champagne Brut Grand Cru 'Special Club' 2009 - Gaston Chiquet |
| | Champagne Extra Brut Rosé da Saignée - Christophe Mignon |
| | Champagne Extra Brut Luieu-Dit "La Croix Joly " 2010 - Dehours |
| 3° Lezione | Champagne Extra Brut Ch de Montgueux - Vincet Couche |
| | Champagne Brut Reserve Polisy 2010 - Andre Beaufort |
| | Champagne Brut Fleur de L'Europe - Fleury |
| | Champagne Extra Brut Blanc de Blancs "L'Osmose" - Pierre Gerbais |
| | Champagne Brut Natur Papillon - Ruppert Leroy |
| 4° Lezione | Champagne Grand Cru Brut Reserve - Varaz Coquart |
| | Champagne Grand Cru Initial - Jaques Selosse |
| | Champagne Grand Cru Blanc de Blancs Vieille Vigne - Bouquin-Dupont |
| | Champagne Prestige blanc de blancs - Diebolt-Vallois |
| | Champagne Extra Brut Fleur de Craie - Barrat-Masson |

LA CARTA DEGLI CHAMPAGNE

TERZO MODULO

Champagne Grand Cru Millesime 2011 Blanc de Blancs - Hevré Dubois

Champagne Cuvée Prestige "Rachelle" - Demièrre

Champagne Cuvée Prestige Millesime 2007 "Rencontre" - Pontillart

Champagne Cuvée D'Exception Rosé - Nathalie Neveux

Champagne Grand Cru "Cuvée Fraindise" - Vesselle

Champagne "Cuvée Celeste" Blanc de Blancs - Marcel Deheurles

Champagne Grand Cru "Cuvée Prestige" - Gimmonnet-Gonet

Champagne Premier Cru Blanc de Noir - Lacoix Barbelet

Champagne Cuvée Cuvée Rosé - Gautherot

Champagne Grand Cru Avize - Franck Bonville

Champagne Brut Tradition - Leroy Mairhaeghe

Champagne Grand Cru Cuvée du Patron - Assailly

Champagne Grand Cru Cuvée Prestige - Denis Bovièrre

Champagne Premier Cru Brut Rosé - Lacoix Barbelet

Champagne Tradition Blanc de Nior - Guy Lamoureux

Champagne Brut réservé - Foment-Assailly

Champagne Grand Cru Millesime 2009 - Bonnaire

Champagne Premier Cru Cuvée Celeste - François Lacompte

Champagne Grand Cru Grand Cuvée - Michel Arnould & Fils

Champagne Rosé n°3 - André Clouet