
Champagne mon amour

Corso completo sul più grande vino del mondo

AIS UMBRIA 2018



A.I.S. UMBRIA
Associazione Italiana Sommelier



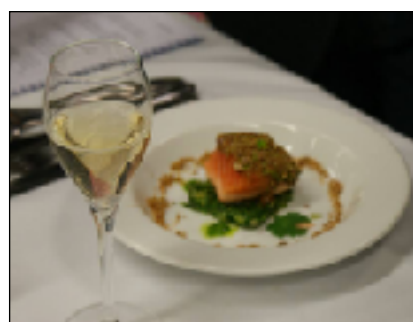
Inizio del corso
24 Febbraio 2018

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 primo modulo potrà essere effettuata entro l'8 Febbraio 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

La prenotazione per il secondo modulo potrà essere effettuata entro il 23 Aprile
La prenotazione per il terzo modulo potrà essere effettuata entro il 10 settembre
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

INIZIO 29 SETTEMBRE 2018

ore 20,30 - 23,00

Tecnica di abbinamento vino-campagne

Ristorante Roccafiore - Todi -
La cucina tradizionale
Cinque piatti in abbinamento a cinque Champagne

Meunier - Perugia -
Abbinamenti soliti ed insoliti
Cinque piatti in abbinamento a cinque Champagne

La Sala della Comitissa - Baschi
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

IN VIA DI DEFINIZIONE