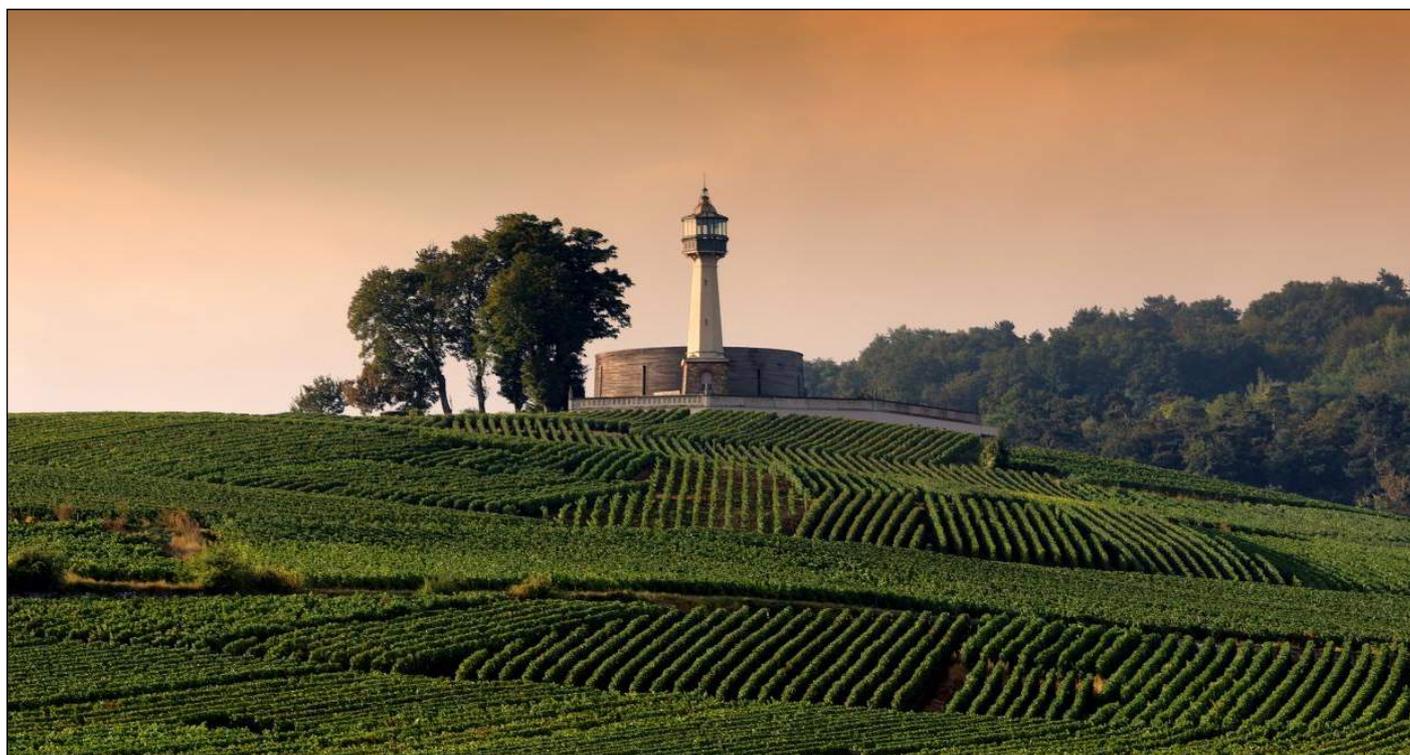

Champagne mon amour

Corso completo sul più grande vino del mondo

AIS UMBRIA 2020



A.I.S. UMBRIA
Associazione Italiana Sommelier



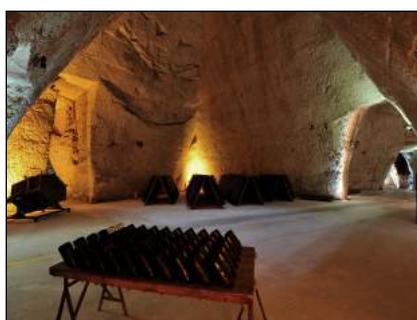
Inizio del corso
22 Febbraio 2020

Presso Enoteca Le 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 € 240,00
Secondo modulo € 240,00
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 16 Febbraio 2020 e sarà valida dopo l'avvenuto bonifico che dovrà essere effettuato a:

UBI BANCA VIA MARIO ANGELONI, 49/A 6124 PERUGIA
IBAN: IT 64 N 03 1110 3006 0000 0000 7367

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
22 Febbraio 2020

La Produzione, L'Assemblage
07 Marzo 2020

Tecnica della Degustazione
14 Marzo 2020

La storia, la legislazione e il servizio
28 Marzo 2020

SECONDO MODULO

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

La montagna di Reims
Aprile 2020

La vallée della Marna
Maggio 2020

La Côte des Bar
Maggio 2020

Cote de Blancs
Giugno 2020

TERZO MODULO

Settembre 2020
Tecnica di abbinamento cibo-campagne

Ottobre 2020
Abbinamenti soliti ed insoliti
Cinque piatti in abbinamento a cinque Champagne

Ottobre 2020
La cucina tradizionale
Cinque piatti in abbinamento a cinque Champagne

Novembre 2020
La cucina innovativa
Cinque piatti in abbinamento a cinque Champagne

LA CARTA DEGLI CHAMPAGNE

PRIMO MODULO

Champagne Brut Nature BdB Vieilles Vignes Francis Boulard 2014
Champagne Brut 'Origin'Elle' Francoise Bedel
Champagne Brut 'Belle Epoque' Perrier Jouet 2012
Champagne Brut Reserve Grand Cru Ambonnay André Beaufort
Champagne Brut Nature Blanc de Noirs 'Largillier' Jerome Coessens
Champagne Brut Reserve Grand Cru Mailly
Champagne Brut Dom Perignon 2006
Champagne Brut Special Cuvée Bollinger
Champagne Extra Brut Grand Cru Avize Fallet-Prevostat
Champagne Rosé de Saignée Brut Louis Huot
Champagne Extra Brut 'Latitude' Larmandier Bernier
Champagne Brut Grande Cuvée 'Grand Siècle' Laurent Perrier
Champagne Jacquesson Cuvée 742
Champagne Brut Grand Cru 'Tradition' Egly Ouriet
Champagne Rosé Brut 'Oeil de Perdix' Jean Vesselle
Champagne Bergeronneau-Marrion Grand Cuvée
Champagne Brut 'Cristal' Louis Roederer 2012
Champagne Brut Blanc de Blancs Grand Cru Bonnaire
Champagne Brut Grande Reserve Gosset
Champagne Brut Nature "Ultra Brut" Laurent Perrier

LA CARTA DEGLI CHAMPAGNE

SECONDO MODULO

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
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
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
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

DA DEFINIRE