

Degustazione Champagne 19 aprile 2006 Milano

Una serata a tutto champagne

Quattro prodotti di un terroir unico al mondo per una degustazione di assoluto rilievo, che ha visto come protagonisti due dozzine di professionisti della comunicazione impegnati ad affinare le proprie conoscenze tecniche e godere di incredibili bollicine made in France.

Questo quanto accaduto mercoledì scorso a Milano, nella sala messa gentilmente a disposizione dall'hotel Mirage (viale Certosa 104, angolo via Casella. Tel. 02 26830102): era infatti programmata la degustazione di champagne organizzata dall'Associazione Stampa Agroalimentare con il Centro Informazioni Champagne di Milano (viale San Michele del Carso 17. Tel. 02 43995767, champagne@haiku.it). La serata si è subito rivelata un bel successo tanto per la nostra Associazione - la presenza numerosa dei suoi componenti dimostra una volta di più il desiderio di partecipazione, conoscenza e approfondimento che anima ognuno di noi - sia per il Centro che, accogliendo il nostro invito a dar vita all'iniziativa, ha colto al volo l'occasione per informare una volta di più, e meglio, su quel prodotto di eccellenza assoluta che risponde al nome di champagne. Al centro della serata, quattro vini, ossia altrettante storie inimitabili di viticoltori, territori, uve, stagioni e annate. Preceduta da una documentata introduzione a cura di Domenico Avolio, direttore della Comunicazione del Centro Informazioni Champagne, la degustazione ha riguardato quattro prodotti che si differenziavano, innanzi tutto, per la diversa composizione dell'uvaggio (da un 100 per cento chardonnay a un 100 per cento pinot noir, passando per due livelli intermedi), poi per annata (da un assemblaggio al 56 per cento del 2003 a uno straordinario millesimato 1996), oltre che naturalmente per il diverso produttore (abbiamo spaziato dal singolo vigneron, alla blasonata maison, alla



rampante cooperativa). Insomma: champagne unici, come sempre d'altro canto, perché è proprio l'assoluta originalità di ogni calice che portiamo alle labbra a costituire uno dei maggiori fascino di questo vino prezioso nato in condizioni climatiche difficili, al limite delle possibilità di coltivazione viticola. Deve far fronte spesso a condizioni estreme, basse temperature, gelate frequenti, scarso

irraggiamento solare, poi vi è una miriade di microclimi da analizzare, valutare, "gestire" con attenzione quasi maniacale, la stessa richiesta al viticoltore per ogni passaggio della propria attività, fino alla raccolta manuale e alle "alchimie" dello chef de cave, chiamato ad assemblare fino a quaranta vini diversi in cantina, per ottenere la bottiglia desiderata: ma proprio da questo iter irto di difficoltà nasce un livello qualitativo eccezionale, nonché ovviamente un costo che non può certo essere "popolare". Guidati da Delphine Géraud, brillante enologa del Comité Interprofessionnel du Vin de Champagne di Épernay, abbiamo degustato in successione un fresco Brut Blanc de blancs Cuis 1er Cru di Pierre Gimonet Fils & Cie, un elegante Cuvée Royale Brut di Joseph Perrier Fils & Cie, l'ancor inespresso Brut Extra Quality di Ployez-Jacquemart, infine lo straordinario Ambonnay Grand Cru 1996 di Nicolas Feuillatte, dagli intensi sentori mielati. La serata si è poi chiusa al meglio, nel ristorante dell'hotel Mirage, degustando una cena che ha visto come protagonisti i vini della Bisol di Valdobbiadene (davvero notevole il passito di prosecco), il Sashimi della Coam di Morbegno, i prodotti a base di radicchio e i dolci della Jada di Valdobbiadene. Una delizia.



Cipas™ Consulenza Alberghiera

Giancarlo Pastore

www.cipas.info e.mail: cipas@cipas.info



HOTEL MIRAGE MILANO ITALY

EVENTO
PAX

CHAMPAGNE IN DEGUSTAZIONE
30

TIPOLOGIE DI CHAMPAGNE:

JOSEPH PERRIER Cuvee Royale
PLOYEZ-JACQUEMART Brut Extra Quality
NICOLAS FEUILLATTE Grand Cru Millesimato 1996
PIERRE GIMONNET & FILS Brut

DATA
INIZIO EVENTO
LOCATION
CONDUZIONE DEGUSTAZIONE

MERCOLEDI 19 APRILE 2006
17:30
HOTEL MIRAGE VIALE CERTOSA MILANO ITALY
MADAME DELPHINE GIRAUD, ENOLOGA DEL CIVC

CARTELLONISTICA

A.S.A. ASSOCIAZIONE STAMPA AGROALIMENTARE
DEGUSTAZIONE CHAMPAGNE

SET-UP ACCOGLIENZA

DESK PER ACCREDITO GIORNALISTI
A TUTTI I GIORNALISTI PRESENTI SARÀ FORNITA UNA
CARTELLINA CON INFORMAZIONI DI CARATTERE GENERALE
OLTRE ALLE SCHEDE DI DEGUSTAZIONE DEGLI CHAMPAGNE
SERVITI

SET-UP SALA DEGUSTAZIONE

PATRIZIA

Dimensioni m. 5.4 x 18

BANCHI DI SCUOLA
TOVAGLIATO BIANCO
BOTTIGLIE ACQUA MINERALE NATURALE
BICCHIERE DA ACQUA
PORTA GRISSINI CON GRISSINI
4 BICCHIERI PER OSPITE
Tipologia degustazione AIS. Lavati senza detersivi.
PROIETTORE
SCHERMO
STAZIONE DI SERVIZIO PER APPOGGIO BOTTIGLIE CHAMPAGNE
RELATORE

CRONOLOGIA EVENTO

17:30	ACCREDITO GIORNALISTI
17:45	PRESENTAZIONE EVENTO
18:00	DEGUSTAZIONE CHAMPAGNE
19:00	POESIE DI MIRELLA SANTAMATO
19:45	DINER PORTATE FREDDI+ RISOTTO (FOOD & BEVERAGE IN-SPONSOR ESTERNI)

PER UNA MAGGIOR VISIBILITA' E IMMAGINE DELL' HOTEL MIRAGE SAREBBE OPPORTUNO SERVIRE IL DINER
IN GUANTI BIANCHI (Plusvalenza di immagine e servizio)

Con stima e grato dell'attenzione

Giancarlo Pastore

333 4673402

EVENTO CHAMPAGNE 19 APRILE 2006
VINI DINER
CANTINA BISOL

Hotel Mirage -

Viale Certosa, 104/106 - 20156 - Milano
Tel. 02.392.104.71 Fax 02 392.105.89



I CRU - L'anima del podere

MOLERA

Prosecco di Valdobbiadene
Denominazione di Origine Controllata

Le radici delle vigne da cui proviene affondano nell'argilla e nell'arenaria marina, su ripide colline di origine morenica, in un terreno da cui a tratti emerge una roccia tenera e citrina: la "molera" da cui, non a caso, questo Prosecco prende il nome. In questo straordinario ambiente naturale per l'uva, la quale assume toni di particolare finezza corpo e sapidità, è presente anche la varietà Verdiso, in una proporzione non superiore al 5%. La macerazione a freddo delle uve prima della pressatura esalta sorprendentemente il fruttato.

Colore: giallo paglierino brillante.

Profumo: di fiori di prato, di mela, di pera - è elegante ed equilibrato.

Sapore: è pieno, sapido, lievemente fruttato, vivace.

Vitigni: 95% Prosecco, 5% Verdiso

Esposizione dei vigneti: Ovest

Altitudine del vigneto: 290 metri s.l.m.

Sistema di allevamento: doppio capovolto

Epoca di raccolta delle uve: 15 ottobre

Gradazione alcolica: 11,8 %

Acidità Totale: 5,2 grammi per litro

Estratto secco: 17,5 grammi per litro

Servizio: va servito ad una temperatura di 12°C, in un calice di cristallo

Suggerimenti: si sposa egregiamente con antipasti, minestre, carni bianche, piatti di pesce delicati.

Come indicare nella carta dei vini:

Prosecco di Valdobbiadene "Molera" Bisol Az. Agr. - S.Stefano di Valdobbiadene (Treviso)

MILLESIMATI TALENTO - L'alta qualità e la storia recente

PAS DOSÉ BRUT

Millesimato Talento Metodo Classico



I vini base per la spumantizzazione sono sostituiti da particelle eccezionali.

L'uva proviene generalmente da colline di 300 m di altitudine, con terreni a costituzione equilibrata, dove la resa per ettaro viene sacrificata a vantaggio della qualità. I vini giovani sono dapprima aciduli, aggressivi, corposi; solo con le attente cure dell'enotecnico, con la rifermentazione lenta in bottiglia a temperatura costante di 12° C nel buio delle cantine, con il contributo di lieviti selezionati e con l'invecchiamento di almeno 3 anni, si arriva a risultati finali eccezionali. Dopo circa 3 anni quando lo spumante è pronto si inizia la pratica della sboccatura. A questo punto non è necessario aggiungere la liqueur d'expédition all'atto della sboccatura: di qui il termine Pas Dosé di cui può fregiarsi questo spumante.

Colore: Giallo paglierino vivacizzato da un minuto perlage abbondante e persistente.

Profumo: Bouquet ricco, elegante, equilibrato, ricorda i fiori di prato e di bosco.

Sapore: Secco, pieno, sapido, invitante, ma anche armoniosamente vivace ed elegante

Vitigni: Pino Nero, Pinot Bianco, Chardonnay

Esposizione dei vigneti: Est-Sud-Ovest

Altitudine del vigneto: 300 metri s.l.m.

Sistema di allevamento: Cordone speronato

Epoca di raccolta delle uve: dal 25 agosto al 10 settembre

Gradazione alcolica: 12,5 %

Gradazione zuccherina: 2 grammi per litro

Acidità Totale: 6,00 grammi per litro

Estratto secco: 21 grammi per litro

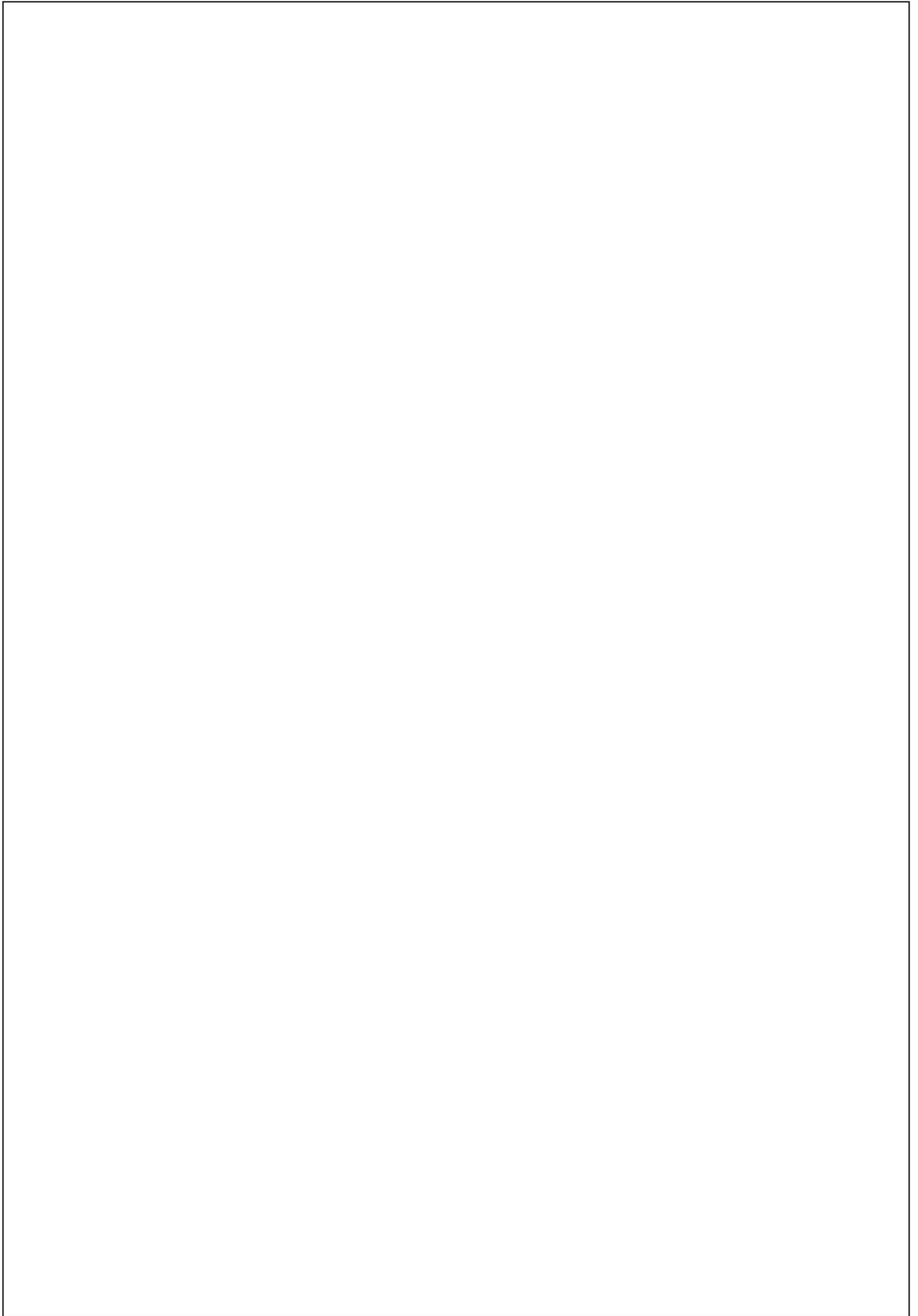
Temperatura di servizio: 9 °C

Bicchieri consigliati: la flûte.

Abbinamenti: Frutto di terre generose e di tecniche raffinate, questo spumante molto secco, è insuperabile nell'accompagnare nei pranzi, il pesce ed i crostacei. Fuori pasto dà un tocco di classe agli incontri importanti.

Come indicare nella lista dei vini:

Pas Dosé Extra Brut Millesimato (annata) Talento Classico Bisol Az. Agr. - S.Stefano di Valdobbiadene (Treviso)









Giancarlo Pastore