



[Home](#) > [2021](#) > [Settembre](#) > [15](#) >

[Champagne Experience: tutte le etichette delle masterclass](#)

EVENTI TOP

# Champagne Experience: tutte le etichette delle masterclass

6 GIORNI FA TEMPO DI LETTURA: 2 MINUTI DI MATTEO BORRÉ



**T**orna a Modena l'appuntamento principe quando si parla di Champagne in Italia. E lo fa con una nuova edizione pronta a stupire. **Champagne Experience** si prepara ad andare in scena il 10 e 11 ottobre nei padiglioni di ModenaFiere e ad accogliere i propri visitatori in totale sicurezza e con un ricco palinsesto di appuntamenti collaterali. A iniziare da un ricco calendario di masterclass di primo livello.

## Champagne Experience oltre il tasting: il calendario delle masterclass

È stato svelato il programma che caratterizzerà il ritorno alla degustazione delle grandi bollicine in occasione di Champagne Experience. E all'interno dell'agenda a spiccare sono le masterclass tematiche alle quali potrà iscriversi chi è già in

possesso del **proprio biglietto di ingresso** alla manifestazione, fino ad esaurimento dei posti disponibili.

Nel corso della kermesse previsti **quattro focus sviluppati da altrettanti esperti del settore.**

A cominciare con il celebre sommelier e degustatore **Alessandro Scorsone**, maestro cerimoniere della Presidenza del Consiglio dei ministri, oltre che responsabile dei ricevimenti a Palazzo Chigi, che **aprirà il palinsesto, domenica 10 ottobre alle 11 con un appuntamento dedicato ai Blanc de Blancs dal titolo "Tutte le luci dello Chardonnay"**.

In degustazione: Champagne R&L Legras Presidence Vieilles Vignes Grand Cru Millesimato, Champagne Thiénot Cuvée Stanislas Brut Millesimato, Champagne Bolieu Cuvée L'istant B Extra Brut Millesimato, Champagne Encry Veuve Blanche Estelle Grand Cru Brut Millesimato e Champagne Guiborat De Caurés à Mont-Aigu Extra Brut Grand Cru Millesimato.

A seguire, **sempre domenica alle 12,30, Alberto Lupetti**, tra i più grandi conoscitori dello Champagne in Italia, sarà protagonista di una masterclass dedicata a **vini ottenuti con lunghe e lunghissime maturazioni sui lieviti.**

In degustazione: Champagne Louis Roederer Cristal Brut Millesimato, Champagne Bruno Paillard N.P.U Extra Brut Millesimato, Champagne De Sousa Cuvée des Caudalies Grand Cru Extra Brut, Champagne Pannier Egerie Extra Brut, Champagne Canard-Duchêne Cuvée V e Champagne Charles Heidsieck Blanc de Millénaires Brut Millesimato.

**Lo stesso giorno, alle ore 15**, il fondatore di Porthos e punto di riferimento dei vini naturali in Italia **Sandro Sangiorgi** condurrà l'appuntamento **"Extravagance in Champagne": un viaggio tra etichette capaci di colpire per la loro originalità.**

In degustazione: Champagne Tarlant Bam! Blanc de Blancs Brut Nature, Champagne Pierre Gerbais L'Originale Pas Dosé Extra Brut, Champagne Apollonis – Michel Lorient

Monodie Meunier Vieilles Vignes Extra Brut Millesimato, Georges Vesselle Bouzy Rouge Côteaux Champenois Millesimato e Champagne Leclerc Briant Blanc de Meuniers Premier Cru Millesimato.

A chiudere gli appuntamenti con le masterclass, **lunedì 11 ottobre alle 15,30, Gabriele Gorelli, primo Master of Wine italiano, con “Over The Top rosé”, imperdibile appuntamento per tutti gli amanti delle bollicine rosé.**

In degustazione: Champagne Rémi Leroy Rosé de Saignée Les Crots Dosage Zéro, Champagne Larmandier-Bernier Rosé de Saignée 1er Cru Extra Brut, Champagne Henri Giraud Grand Cru Ay MV Rosé, Champagne Paul Bara Special Club Rosé Brut Millesimato e Champagne de Venoge Louis XV Rosé Extra Brut Millesimato.

Per accedere a Champagne Experience, il 10-11 ottobre a ModenaFiere, sarà necessario essere in possesso di Green Pass in ottemperanza alle normative vigenti. **Nelle prossime settimane il calendario di appuntamenti collaterali si arricchirà di ulteriori momenti di approfondimento organizzati dai partner della manifestazione.**



Non solo tasting, a spiccare alla nuova edizione di Champagne Experience saranno le masterclass tematiche

⚡ Champagne

⚡ Champagne Experience