

CHAMPAGNE: LA VIE EN ROSÉ

La Champagne è diversità.

Diversità di parcelle, distribuite su oltre 34.000 ettari e centinaia di villaggi. Diversità di microclimi favorita da una conformazione geografica e geologica propria di ogni macro area. Diversità di vitigni, 7 in totale, di cui i tre principali coprono oltre il 99% del vigneto. Diversità di gesti, di cure, di intuizioni che l'uomo applica ormai da oltre tre secoli in ogni tappa della produzione. Diversità di stili e di interpretazioni.

Ma è anche e soprattutto unicità!

Sono tante tessere differenti che compongono un unico, inimitabile puzzle che chiamiamo Champagne, un vino effervescente che trascende il significato stesso del termine vino, e che in questa unicità ha la sua vera forza.

Come naturale complemento ad un ciclo di webinar che ha riscosso unanimi consensi, abbiamo chiesto a **Daniela Guiducci** di condividere la sua competenza sulla/sugli Champagne anche dal vivo, per poter apprezzare anche gli aspetti legati alla degustazione in un ciclo di incontri dedicato ad approfondimenti su aspetti tecnici e culturali dello **Champagne** (e degli spumanti in genere).

Dopo l'anteprima estiva, riproponiamo l'appuntamento dedicato ai **rosé**, vino di antica tradizione che sta vivendo in questo momento una seconda giovinezza, spinto da un crescente successo commerciale e reso particolarmente interessante dalle molteplici variabili legate alla sua elaborazione, che consentono ad ogni produttore di caratterizzarne lo stile in modo molto personale.

Caratteristica distintiva del corso sarà la **degustazione di 8 Champagne di vigneron**, differenti per zona di produzione, uve utilizzate e tecnica di elaborazione, in modo da poter apprezzare le molteplici sfaccettature del mondo delle "bollicine transalpine" in rosa.

A chi si rivolge il corso? Viticoltori, agronomi, enologi, direttori di cantina, responsabili produzione, proprietari di aziende vitivinicole, assaggiatori, sommelier, appassionati di vino...

PROGRAMMA

- Breve panoramica sul mondo dei vini "in rosa"
- Champagne rosé: le origini
- I diversi metodi per la produzione degli Champagne rosé
- L'approccio alla degustazione: profili sensoriali degli Champagne rosé in funzione della tecnica di elaborazione
- **Degustazione di 8 Champagne rosé** di tipologie e caratteristiche differenti, tra cui:
 - Assemblaggio tradizionale
 - Rosé de noirs
 - Rosé de saignée
 - Blanc de rose

Docente: dott.ssa **Daniela GUIDUCCI**, enologa, formatrice e giornalista

La durata del corso (codice **DGC02A**) è di circa 4 ore.

Data e sede: venerdì 5 novembre 2021, ore 9.00 Vassanelli Lab c/o Hosteria La Corte, Bussolengo (VR)

Ai soci **Assoenologi** verranno riconosciuti **4 crediti formativi convenzionali** per la partecipazione all'incontro.

Termine di iscrizione: 29 ottobre 2021, o al raggiungimento del **numero massimo di partecipanti**. È prevista una **tariffa ridotta** per le iscrizioni che perverranno a Vinidea, congiuntamente al pagamento della stessa, **entro il 9 ottobre 2021**.

Quote di partecipazione DGC02A (IVA 22% inclusa):	Tariffa ridotta (entro 9/10/21)	Tariffa piena (dopo 9/10/21)
Quota d'iscrizione base	180,00 €	230,00 €
Sconto riservato ai soci AEI e altre associazioni convenzionate (*)	-15%	-15%
Sconto soci SIVE e abbonati Infowine Premium (**)	-25%	-25%

(*) La richiesta del coupon che dà diritto allo sconto deve essere inoltrata ai referenti delle associazioni di riferimento; elenco completo su www.vinidea.it.

(**) Per ottenere il coupon scrivere a: iscrizioni@vinidea.it

La **quota comprende**: la partecipazione al corso, il materiale didattico, la degustazione degli Champagne, l'attestato di partecipazione. Sono esclusi eventuali pasti e pernottamenti.

Modalità di partecipazione: l'iscrizione va fatta direttamente on-line dal sito www.vinidea.it e sarà ritenuta valida solo se perfezionata entro il termine indicato e secondo la modalità di pagamento prescelta (in caso di pagamento con bonifico, l'iscrizione verrà confermata solo a ricezione dell'effettivo accreditato sul c/c destinatario*; in caso di pagamento con carta di credito o account Paypal, l'iscrizione verrà confermata solo in caso di esito positivo della transazione).

Entro lo scadere del termine di adesione Vinidea provvederà ad inviare un messaggio a tutti gli iscritti via e-mail per confermare l'orario del corso e per fornire indicazioni su come raggiungere la sede. È quindi di fondamentale importanza fornire recapiti e-mail che vengono costantemente controllati e numeri di telefono ai quali si è sempre reperibili.

(*) NB: in caso di pagamento con bonifico si consiglia di effettuare l'iscrizione almeno tre giorni lavorativi prima dell'evento, altrimenti i tempi tecnici di accredito rischiano di non consentire la partecipazione.

Si consiglia di leggere attentamente le nostre **FAQ** e le **CONDIZIONI DI VENDITA** della piattaforma **WebinarPro** che si occupa della gestione dei pagamenti, dell'emissione delle fatture/ricevute d'acquisto e in generale di tutte le operazioni amministrative legate agli acquisti perfezionati tramite il sito www.vinidea.it

I corsi saranno **attivati** al raggiungimento del **numero minimo di partecipanti**. In caso di annullamento, le quote versate saranno integralmente rimborsate, oppure, a scelta, utilizzabili come "bonus" per la partecipazione ad altre attività formative organizzate da Vinidea.

Daniela GUIDUCCI

Il Vino. Curiosità e passione fin dall'adolescenza, diventa la mia professione solo dopo gli studi di Lingua e Cultura Cinese, con la laurea in Viticoltura ed Enologia e il Master in Vini Spumanti, dove ha inizio il mio percorso nel mondo dello Champagne. Da 20 anni il vino è presente in ogni istante della mia vita, e da almeno 10 è lo Champagne a disegnare i contorni delle mie giornate. Ho scelto la formazione come attività principale: ho all'attivo centinaia di ore di lezione con tema lo Champagne, prevalentemente nelle aule dell'Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Vino, ma anche in Scuole professionali e associazioni, e altrettante serate dedicate alla Champagne e alla sua nobile effervescenza in locali, ristoranti, wine bar. Sono titolare dell'Enolaboratorio Champagne, seminario permanente di conoscenza e approfondimento, presentato in diverse regioni italiane. Finalista in Italia del Concorso Ambasciatore dello Champagne nel 2017, seguo costantemente Seminari di aggiornamento in Italia e Francia.

