



CHAMPAGNE
**CHARLES
HEIDSIECK**

Maison fondée à Reims en 1851

A DONNA OLIMPIA 1898 A BOLGHERI

UN'ALTRA SERATA *TYPIQUEMENT CHARLES*

UN VIAGGIO TRA LE PRESTIGIOSE CUVÉES DE CHAMPAGNE DELLA MAISON.

Lunedì 19 ottobre 2015

Nella splendida tenuta Donna Olimpia 1898 a Bolgheri, creata da Guido Folonari nel 2002, lunedì 19 ottobre avrà luogo una serata esclusiva interamente dedicata allo Champagne Charles Heidsieck e rivolta a un pubblico selezionato di ristoratori, enotecari ed appassionati.

L'evento si articolerà in due momenti: **la degustazione di importanti cuvées di Champagne Charles Heidsieck e la cena preparata dagli Chef Enrico Derflingher e Gianni Tarabini**, e sempre accompagnata dallo Champagne Charles Heidsieck.

Gli ospiti potranno anche ammirare **una mostra dell'artista Renato Missaglia dedicata ai grandi chef stellati e alle importanti famiglie dell'enogastronomia italiana, parte del progetto "EXPO 2015, con gli occhi dell'arte"**.

Per la seconda edizione di quest'evento, saranno offerte in degustazione le cuvées Rosé Réserve e Brut Réserve, i due non millesimati della Maison, composti rispettivamente dal 20% e 40% di vini di riserva, espressione di un equilibrio raro e costante, dove le uve selezionate determinano la complessità del prodotto finale. I vini affinano per circa 5 anni nelle crayères millenarie.

Si passerà successivamente ai millesimi, Brut 2005 - dalla personalità complessa ed equilibrio sorprendente - e al Rosé Vintage 2006, che svela già al primo assaggio aromi golosi e una bella espressività. Elaborato a partire da 15 selezionatissimi cru, affina per 10 anni sui lieviti in condizioni di maturazione perfette. L'assemblaggio è dato dal 37% di Chardonnay e 63% di Pinot Noir, di cui un 8% vinificato in rosso: da qui la creazione di una cuvée millesimata di notevole finezza.

Non mancherà il Blanc des Millénaires 1995, 100% Chardonnay, un'emozione unica. Infine, per coronare la degustazione, una rarità della Maison Charles Heidsieck, prodotta in quattro sole annate: il **Charlie 1985**.

A guidare la degustazione, un relatore di grande professionalità ed esperienza nel mondo dello Champagne, **Alberto Lupetti**, che racconterà storia e caratteristiche delle diverse cuvées presentate e condurrà il pubblico in un viaggio sensoriale alla scoperta di uno champagne dallo stile unico e inimitabile.

Giornalista, grande appassionato di vino, ma soprattutto specializzato in champagne, Lupetti è curatore della guida Grandi Champagne e creatore del sito Le Mie Bollicine.

La serata proseguirà con una **cena a quattro mani a cura dello Chef Enrico Derflingher**, che dal 2012 è presidente di Euro Toques Italia (www.eurotoquesit.com) e da inizio anno anche Presidente di Euro Toques International. Euro Toques International, con sede a Bruxelles è ad oggi l'unica associazione di Chef voluta, riconosciuta ed approvata dall'Unione Europea. Enrico Derflingher sarà accompagnato da un altro Chef stellato d'eccezione, **Gianni Tarabini**, anche lui socio Euro Toques.

Derflingher, che per anni è stato Chef Personale della Casa Reale Inglese, preparerà per gli ospiti il suo celebre risotto "Queen Victoria", con Champagne, scampi e timo.

Tarabini invece realizzerà il secondo piatto: costine di maiale allevato a siero e farina di mais, marinate nel Bolgheri DOC Superiore "Millepassi" (della tenuta Donna Olimpia 1898) e crema di topinambur selvatici e indivia brasata.

E, ovviamente, ad accompagnare la cena ancora le inconfondibili note dello champagne Charles Heidsieck.

Una storia avvincente e straordinaria quella di Charles Heidsieck, imprenditore visionario, gentleman dandy e appassionato viaggiatore.

Dopo aver fondato nel 1851 la Maison de Champagne a sua immagine, autentica e raffinata, già nel 1852 sbarca a New-York con un preciso obiettivo: presentare i suoi champagne all'America.

Gentleman e dandy, genio e imprenditore, cultore del bello e dell'eleganza senza tempo, Charles Heidsieck ha trasmesso il suo stile ai propri vini: equilibrati, profondi, sorprendenti... e a ogni dettaglio della Maison.

Lo stile inconfondibile; l'equilibrio; un assemblaggio che vanta un'alta percentuale di vini di riserva e una selezione dei vini più rappresentativi dell'anno; l'invecchiamento dei vini nelle 47 crayères a venti metri di profondità e a temperatura costante di 10°C; l'arte dello Chef de Caves, oggi Cyril Brun succeduto da poco al grande Thierry Roset scomparso improvvisamente nell'ottobre 2014. Tutti questi elementi rendono ogni bottiglia un esemplare unico.

Il progetto artistico di Missaglia: **"EXPO 2015, con gli occhi dell'arte" che interpreta pittoricamente i grandi chef stellati e le importanti famiglie dell'enogastronomia italiana** in forme varie, quadri, video, installazioni, sarà presente durante i sei mesi di Expo 2015 a Milano, Trento, Roma, Berlino, Monte-Carlo, New York e Bolgheri.

Renato Missaglia negli anni ha esposto in molte città italiane, ma anche al Grand Palais e nella Pyramide du Louvre di Parigi, a Londra, Hong Kong, Basilea, Vienna, Innsbruck, Monaco, Lisbona, New-York, Al Khobar, Ginevra, Shanghai, Palm Beach e Monte Carlo. Tra i volti di personaggi noti che **ha ritratto** spiccano **artisti, esponenti politici, capi di stato e pontefici tra cui Benedetto XVI (2012) e papa Francesco (2013)**, che hanno ricevuto il dipinto per la loro collezione.

Lo Champagne Charles Heidsieck, Maison fondata a Reims nel 1851, probabilmente "lo champagne più premiato al mondo", dal 2012 è distribuito in Italia da Philarmonica SpA, società di riferimento nel mercato specializzato Ho.Re.Ca.

Guidata da Guido Folonari, oltre alla distribuzione dei vini delle tre tenute di proprietà Tenuta L'Illuminata – La Morra, Donna Olimpia 1898 – Bolgheri e Tenuta San Giorgio – Montalcino, si occupa della selezione e distribuzione in esclusiva per l'Italia di champagne, vini nazionali e d'importazione, birre artigianali, liquori e distillati, nel canale specializzato dei ristoranti e wine bar, delle enoteche e gastronomie, ecc. (Ho.Re.Ca).

Grazie alla consolidata esperienza, al know-how di settore e a una capillare rete distributiva, sin dall'inizio della sua attività ha accolto le esigenze distributive di grandi gruppi internazionali tra cui citiamo: EPI Group, Kendall-Jackson / Jackson Family Wines, Pernod Ricard, Rupert & Rothschild, Pillitteri Estates, Inver House, Blavod Drinks Ltd., Irish Distillers, Lustau e CEDC.

L'estrema attenzione di Guido Folonari alla territorialità, alla qualità e alla storicità, valori più che mai attuali, ha permesso a Philarmonica di raggiungere risultati importanti in pochi anni, consolidando la sua posizione di rilievo nella distribuzione nazionale di vini e distillati di eccellenza.

www.philarmonica.it

Facebook Philarmonica: Philarmonica Distribuzione

Facebook Donna Olimpia 1898: Donna Olimpia 1898

Twitter: @philarmonicaspa

Per informazioni: Fcomm srl – Via Pinamonte da Vimercate, 6 - 20121 Milano
Francesca Pelagotti francescapelagotti@fcomm.it M +39 366 7062302 T +39 02 36586889
Valentina Berti valentinaberti@fcomm.it M +39 342 0686448
Laura Marangon lauramarangon@fcomm.it M +39 3409605508