



CLUB DEI DISTRIBUTORI
ED IMPORTATORI NAZIONALI



MODENA CHAMPAGNE EXPERIENCE

UN GRANDE SUCCESSO LA VENDITA DEI BIGLIETTI

Ingressi esauriti

Pochi posti ancora disponibili per le Master Class

*Domenica 8 (dalle 14.00 alle 19.00) e lunedì 9 ottobre 2017 (dalle 10.30 alle 18.30)
Forum Monzani*

Modena, settembre 2017. Grande successo nelle vendite dei biglietti al Modena Champagne Experience, la più grande manifestazione italiana dedicata esclusivamente allo Champagne, promossa e organizzata dal Club Excellence (clubexcellence.it), associazione che riunisce dodici tra i più grandi importatori e distributori nazionali di vini e distillati d'eccellenza, **domenica 8 e lunedì 9 ottobre 2017.**

Evento sold-out: 1300 i biglietti venduti per ogni giornata.

Rimangono ancora disponibili solo pochi posti per le Master Class che si potranno acquistare singolarmente o con un biglietto comprensivo di Master Class e ingresso giornaliero alla manifestazione. (champagneexperience.it).

Modena Champagne Experience 2017 (champagneexperience.it), alla sua prima edizione, è la più importante manifestazione dedicata esclusivamente allo Champagne finora organizzata in Italia:

- 100 prestigiose *Maison*
- 49 importatori
- oltre 500 tipologie di Champagne
- 2 giornate dedicate esclusivamente allo Champagne

Nel programma sono previste 7 Master Class di altissimo livello guidate da grandi esperti di fama internazionale, con 'verticali' e degustazioni dedicate alla conoscenza di champagne d'eccellenza o ad annate speciali e territori di produzione.

PROGRAMMA DELLE MASTER CLASS

Domenica 8 ottobre 2017, ore 15.00

“Lo ‘sciampagn’ di Modena”

L'incredibile storia del Prof. Venturelli «artigiano modenese con la passione per il vino», e dei suoi sorprendenti “Trebbiani Metodo Classico”, dagli anni '70 a oggi, presentati da Filippo Marchi in una degustazione unica ed irripetibile.

Relatore: Filippo Marchi con la partecipazione del prof. Venturelli

Moderatore: Antonio Previdi

Vini in degustazione:

Selezione di Trebbiani Metodo Classico, anni '70/'80/'90/'00

Domenica 8 ottobre 2017, ore 16.30
“Lambrusco e Champagne, stasera beviam...”

Cosa lega le bollicine del vino più chic e famoso del mondo a quelle generose e spumeggianti del Lambrusco modenese, sinonimo di genuinità e buona tavola? Ce lo svelerà Sandro Cavicchioli, enologo e titolare dell'omonima cantina, durante questa sorprendente Master Class realizzata grazie al sostegno del Consorzio Tutela del Lambrusco di Modena e al Consorzio Marchio Storico dei Lambruschi Modenesi.

Relatore: Sandro Cavicchioli

Vini in degustazione:

Selezione di Lambruschi Modenesi

Domenica 8 ottobre 2017, ore 17.30
“Lo straordinario mondo delle Cuvée Prestige (1)”

Le grandi bottiglie che hanno reso mitico il mondo dello Champagne, raccontate in una degustazione esclusiva da Luca Gardini, «Miglior Sommelier d'Italia» nel 2004, «Miglior Sommelier d'Europa» nel 2009, «Miglior Sommelier del Mondo» nel 2010.

Relatore: Luca Gardini

Moderatore: Filippo Marchi

Vini in degustazione:

Champagne Louis Roederer, Cristal Brut, 2009

Champagne Bruno Paillard, Brut Blanc de Blancs, 1996

Champagne Thiénot, Alain Thiénot, 2007

Champagne Pannier, Egerie Extra Brut, 2006

Champagne Paul Bara, Special Club Grand Cru, 2006

Champagne Joseph Desruets, Premier Cru d'Hautvillers Sous Les Clos, 2009

Lunedì 9 ottobre 2017, ore 11.30
“Blanc de Noirs: ancestrale, sanguigna tenacia”

Degustazione dedicata ai grandi Blancs de Noir, ottenuti dalle uve a bacca nera di Champagne, il Pinot Noir e Meunier. Il laboratorio è un percorso su una tipologia che rivela il volto più sanguigno e ancestrale dello Champagne, la cui vocazione rossista è ben più antica della rifermentazione in bottiglia.

Relatore: Francesco Falcone

Moderatore: Filippo Marchi

Vini in degustazione:

Champagne Paul Bara, Comtesse Marie de France, 2005

Champagne Francis Orban, Extra brut, s.a.

Champagne Pierre Gerbais, L'Audace Pas Dosé, s.a.

Champagne Thiénot, Garance Thiénot, 2008

Champagne Mandois, Le Clos Mandois, 2004

Champagne Apollonis, Vieilles Vignes Monodie en Meunier Majeur, 2007

Champagne Benoît-Lahaye, Blanc de Noirs, s.a.

Lunedì 9 ottobre 2017, ore 13.30
“**Lambrusco e Champagne, stasera beviam...**”

Cosa lega le bollicine del vino più chic e famoso del mondo a quelle generose e spumeggianti del Lambrusco modenese, sinonimo di genuinità e buona tavola? Ce lo svelerà Sandro Cavicchioli, enologo e titolare dell'omonima cantina, durante questa sorprendente Master Class realizzata grazie al sostegno del Consorzio Tutela del Lambrusco di Modena e al Consorzio Marchio Storico dei Lambruschi Modenesi.

Relatore: Sandro Cavicchioli

Vini in degustazione:

Selezione di Lambruschi Modenesi

Lunedì 9 ottobre 2017, ore 15.00
“**Blanc de Blancs, più Bianco di così non si può!**”

La storica base per i più raffinati Blanc de Blancs in Champagne; Luca Burei e Fabrizio Pagliardi, rispettivamente editore/curatore ed autore della guida “Le Migliori 99 Maison di Champagne”, raccontano l'eleganza, finezza e purezza dello Chardonnay.

Relatori: Luca Burei, Fabrizio Pagliardi

Moderatore: Filippo Marchi

Vini in degustazione:

Champagne Louis Roederer, Blanc de Blancs, 2010

Champagne De Sousa, Champagne Extra Brut Cuvée des Caudalies BdB Grand Cru, s.a.

Champagne Ayala, Blanc de Blancs, 2010

Champagne R&L Legras, Hommage BdB, s.a.

Champagne Agrapart & Fils, Les 7 Crus, s.a.

Champagne Marguet, Le Parc Grand Cru Pas Dosé, 2011

Champagne Larmandier-Bernier, Terre de Vertus 1cru dosage zero, 2010

Lunedì 9 ottobre 2017, ore 17.00
“**Lo straordinario mondo delle Cuvée Prestige (2)**”

Secondo incontro dedicato ai grandi champagne, guidato da Luca Gardini, punto di riferimento imprescindibile per le valutazioni dei più grandi vini di tutto il mondo.

Relatore: Luca Gardini

Moderatore: Filippo Marchi

Vini in degustazione:

Champagne Bollinger, RD, 2002

Champagne Jacquesson, Corne Bautray, 2007

Champagne Palmer & Co, Amazon, s.a.

Champagne Françoise Bedel, Champagne Extra Brut Comme Autrefois, 2003

Champagne Marguet, Les Crayères Grand Cru Pas Dosé, 2011

Champagne Fleury, Fleury 2004 extra brut, 2004

*Il Club dei **Distributori e Importatori Nazionali di vini e distillati di eccellenza**, costituito a Milano il 25 giugno 2012, vede riunite le principali realtà italiane che operano nel campo della distribuzione vitivinicola della massima qualità, con lo scopo di fare cultura e puntualizzare l'importanza dell'organizzazione della distribuzione e del commercio di vini e distillati di prestigio, settore che sempre più necessita di trasparenza, collaborazione, correttezza e maggior senso di moralità.*

*A cinque anni dalla sua nascita, il 4 luglio 2016 il Club si è costituito Società Cooperativa e oggi, vede riuniti 12 soci tra le aziende più importanti nella distribuzione vitivinicola di eccellenza in Italia: **Sagna Spa, Balan Srl, Bolis Srl, Cuzziol Grandivini Srl, Les Caves de Pyrene Srl, Meregalli Giuseppe Srl, Pellegrini Spa, Premium Wine Selection Srl, Proposta Vini Sas, Sarzi Amadè Srl, Teatro del Vino Srl e Vino & Design Srl.***

Per info: Fcomm, Via Pinamonte da Vimercate, 6 Milano

Francesca Pelagotti +39 366 7062302 email francescapelagotti@fcomm.it,

Laura Marangon +39 347 3754169 email lauramarangon@fcomm.it

Sonia Gambino +39 342 0686448 soniagambino@fcomm.it