

CHAMPAGNE: AUTENTICO E SORPRENDENTE COME UN MEUNIER

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% della superficie vitata. 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 anche dal vivo la sua competenza sulla/sugli Champagne, per poter affrontare gli aspetti legati alla degustazione. Dopo l'esordio dedicato ai rosé, il secondo appuntamento del ciclo di approfondimenti tecnici e culturali sullo **Champagne** ha come focus il **Meunier**.

Più rustico e meno fine del Pinot Noir, il Meunier ha trovato spazio nel vigneto champenois grazie alla sua resistenza e alla sua capacità di adattamento alle condizioni più estreme, tanto da essere piantato nelle zone a maturazione più difficile e a rischio di gelate primaverili. Tuttavia non dobbiamo vederlo solo nel suo ruolo di "tappabuchi" del vigneto, perché negli ultimi vent'anni, complice una maggiore comprensione delle sue caratteristiche varietali, ha raggiunto livelli qualitativi sorprendenti, regalando sorsi schietti, appaganti e mai banali.

Caratteristica distintiva del corso sarà la **degustazione di 8 Champagne 100% Meunier**, differenti per zona di produzione e tecnica di elaborazione, in modo da poter apprezzare le molteplici sfaccettature di questa varietà troppo a lungo sottovalutata.

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

PROGRAMMA

- Meunier: le origini
- Il Meunier in vigneto e in cantina: caratteristiche e aspetti vegeto-produttivi ed enologici
- I luoghi di produzione
- L'approccio alla degustazione: profilo sensoriale del Meunier in relazione alla zona e allo stile di produzione
- **Degustazione di 8 differenti champagne a base Meunier**

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

La durata del corso (codiceDGC03A) è di circa 4 ore.

Data e sede: martedì 24 maggio 2022, ore 9.00 c/o **Vassanelli Lab** c/o **Hosteria La Corte**, Bussolengo (VR)

Ai soci **Assoenologi** verranno riconosciuti **4 crediti formativi convenzionali** per la partecipazione ad ogni incontro.

Termine di iscrizione: 17 maggio 2022, o al raggiungimento del **numero massimo di partecipanti previsto**. È prevista una **tariffa ridotta** per le iscrizioni che perverranno a Vinidea, congiuntamente al pagamento della stessa, **entro il 14 maggio 2022**.

Quote di partecipazione DGC03A (IVA 22% inclusa):	Tariffa ridotta (entro 14/5/22)	Tariffa piena (dopo 14/5/22)
Quota d'iscrizione base	195,00 €	245,00 €
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

Il corso sarà **attivato** al raggiungimento del **numero minimo di partecipanti previsto**. 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.

