



Colleghi nel Bicchiere è una serie di incontri a “bicchiere aperto” con enologi e tecnici che, prendendo spunto dall’assaggio di alcuni vini significativi, ci raccontano un territorio ed i vitigni che vi si trovano. In occasione della decima edizione di Enoforum, abbiamo voluto festeggiare l’evento organizzando tre degustazioni celebrative approfittando della disponibilità di alcuni amici tecnici provenienti da prestigiose zone di produzione estere appositamente per l’occasione.

Giovedì 23 maggio, ore 16h00

GIULIANO BONI: “Il Pinot Nero in Champagne, un vitigno... di Montagna!”

Lo **Champagne** è un vino spumante principalmente frutto di assemblaggio, grazie all’ampio ventaglio di opzioni disponibili per l’elaborazione delle cuvée: 320 cru (comuni, situati in 5 dipartimenti differenti), 7 vitigni autorizzati, le diverse frazioni di pressatura e le annate disponibili... Il calcolo delle combinazioni possibili potrebbe essere divertente, in pratica le possibilità sono infinite.

Delle varietà utilizzabili (Arbanne, Petit Meslier, Chardonnay, Pinot Grigio, Pinot Bianco, Pinot Meunier e Pinot Nero), 5 su 7 derivano più o meno direttamente da quest’ultimo, che costituisce la cultivar più diffusa: rappresenta il 38 % della superficie vitata complessiva, ed ha trovato come luoghi di elezione le macro regioni della “Côte des Bar” e della “Montagne de Reims” (dove è coltivato fin dal XV secolo). L’importanza della Montagne de Reims, zona temperata di dolci colline, dal terreno argillo-calcareo, è testimoniata dal fatto che dei 17 villaggi classificati “grand cru” (100% della scala qualitativa), ben 9 si trovano proprio qui: Louvois, Bouzy e Ambonnay sul lato Sud, mentre Sillery, Puisieulx, Mailly-Champagne, Verzenay, Verzy e Beaumont/Vesle sono sul versante Nord.

Lo Champagne è un vino di assemblaggio, sicuramente, ma se ci focalizziamo ad una sola varietà, il Pinot Nero, e ad una sola origine, la Montagne de Reims, quali risultati organolettici possiamo aspettarci? Che ruolo gioca il variare del versante Nord-Sud sulla tipicità del vitigno?

La degustazione di alcune cuvée “Blanc de Noirs” provenienti da diversi comuni della Montagne de Reims ci permetterà di apprezzare le sottili differenze tra i cru e di metterne in risalto gli effetti organolettici.

Codice attività: SIV19W

I vini in degustazione:

Montagne de Reims versante Nord:

1. Champagne *François SECONDE*, cuvée “*La Loge*”, **Sillery** Grand Cru
2. Champagne *MAILLY GRAND CRU*, cuvée Blanc de Noirs, **Mailly** Grand Cru
3. Champagne *MAILLY GRAND CRU*, cuvée Blanc de Noirs millésimé 2008, **Mailly** Grand Cru
4. Champagne *JANISSON*, cuvée Blanc de Noirs millésimé 2010, **Verzenay** Grand Cru
5. Champagne *Alexandre PENET*, cuvée “*Les Epinettes*” millésimé 2009, **Verzy** Grand Cru

Montagne de Reims versante Sud:

6. Champagne *Bernard BREMONT*, cuvée Blanc de Noirs millésime 2008, **Ambonnay** Grand Cru
7. Champagne *Camille SAVES*, cuvée “*Les Loges*”, **Bouzy** Grand Cru
8. Champagne *BARON DAUVERGNE*, cuvée “*Fine Fleur de Bouzy*”, **Bouzy** Grand Cru

MODALITÀ DI ISCRIZIONE

La partecipazione alla degustazione è gratuita ed è riservata a tutti i soci SIVE 2019, indipendentemente dalla partecipazione alla manifestazione Enoforum 2019 (chi fosse interessato a seguire anche la parte congressuale trova tutte le informazioni su www.enoforum.eu). Per diventare Socio SIVE: www.siveonline.it.

I posti disponibili sono limitati e saranno assegnati in rigoroso ordine di iscrizione, da effettuarsi direttamente presso la segreteria di Enoforum a partire dalle ore 12h00 del 21 maggio, sino ad esaurimento degli stessi.