



AIS Umbria
Assisi - Nocera Umbra

CASA LEONORI - Sala Giotto
VIA G. BORSI 11, ASSISI PG

INIZIO DEL CORSO
DOM 09 FEBBRAIO 2025
ORE 16.00

Champagne mon amour!

master sul più grande vino del mondo

Relatore: Gian Luca Grimani
Vice presidente AIS Umbria
Referente Didattico
Responsabile Guida Vitæ Umbria

Carissimi soci, AIS UMBRIA - Delegazione di Assisi/Nocera Umbra ha il piacere di invitare tutti voi a “**Champagne Mon Amour**” il master di specializzazione sul più grande vino del mondo!

Il Master si prefigura di intraprendere un viaggio immersivo nella splendida terra dello Champagne e si terrà in 4 incontri dalle **16.00 alle 18.30 circa presso CASA LEONORI - Sala Giotto**, Via Giosuè Borsi, 11/13, 06081 Santa Maria degli Angeli, Assisi PG.

In queste quattro giornate, accompagnate dal nostro relatore Gian Luca Grimani (Vice Presidente AIS Umbria, Referente Didattico e Responsabile per la Guida Vitæ Umbria), avremo l’occasione di **degustare 20 incredibili tipologie di champagne**.

Nel percorso incontreremo e degusteremo insieme bottiglie legendarie come:

- ***Cristal*** di Louis Roederer,
- ***Dom Perignon***,
- ***La Belle Epoque*** di Perrier Jouet,
- ***Cuvée Grand Siecle*** di Laurent Perrier,
- ***Special Cuvée*** di Bollinger.

Non perdetevi assolutamente questa occasione, sarà sicuramente un’esperienza da ricordare, ma soprattutto da raccontare!

Questo il calendario:

Il territorio, zone, vitigni

Domenica 09 febbraio 2025, ore 16,00 – 18,30

- ***Champagne Brut Nature Blanc de Blancs Vieilles Vignes 2019 - Francis Boulard***

- *Champagne Brut 'Origin'Elle'* - Francoise Bedel
- *Champagne Brut 'Belle Epoque' 2015* - Perrier Jouet
- *Champagne Brut Nature Version Originelle Grand Cru Bouzy* - Jean Plener
- *Champagne Grande Réserve Brut* - Gautherot

La Produzione, L'Assemblage

Domenica 23 febbraio 2025, ore 16.00 – 18.30

- *Champagne Brut Reserve Grand Cru* – Mailly
- *Champagne Brut Dom Perignon 2015* - Dom Perignon
- *Champagne Brut Special Cuvée* - Bollinger
- *Champagne Extra Brut Grand Cru Avize* - Fallet-Prevostat
- *Champagne Rosé de Saignée* - Guy Lamoreaux

Tecnica della Degustazione

Domenica 09 marzo 2025, ore 16.00 – 18.30

- *Champagne Extra Brut 'Latitude'* - Larmandier Bernier
- *Champagne Brut Grande Cuvée 'Grand Siècle'* - Laurent Perrier
- *Champagne Cuvée 747* - Jacquesson
- *Champagne Brut Grand Cru Carte d'or Tradition* - Herbert Beaufort
- *Champagne Rosé Brut 'Oeil de Perdix'* - Jean Vesselle

La storia, la legislazione e il servizio

Domenica 23 marzo 2025, ore 16.00 – 18.30

- *Champagne Coeur de Cuvée* - Julien Herbert
- *Champagne Brut 'Cristal' 2015* - Louis Roederer
- *Champagne Brut Blanc de Blancs Grand Cru Digital* - Yannik Olivier
- *Champagne Brut Grande Reserve* - Gosset
- *Champagne Brut Nature 'Ultra Brut'* - Laurent Perrier

Per info e altro potete contattare direttamente il numero 340.280.5062 - Marco Berardi -, oppure il numero 338.775.3822 – Gianluca Falcinelli - o scrivere al seguente indirizzo mail: gianlucafalcinelli@aisumbria.it

Per partecipare al Master bisogna essere soci AIS. Se non sei socio e vuoi partecipare basta effettuare l'iscrizione all'Associazione Italiana Sommelier (<https://www.aisitalia.it/associati-ad-ais/>).

La quota associativa costa € **90,00** ed è valida per l'anno solare (dal 1 gennaio al 31 dicembre). È obbligatoria per poter frequentare tutti i corsi AIS e partecipare alle serate di approfondimento, master e degustazioni.

Tra i vantaggi l'invio della Guida Vini Vitae (compreso l'accesso all'App) tra novembre e dicembre e la ricezione della rivista nazionale trimestrale Vitae redatta e pubblicata dall'Associazione Italiana Sommelier.

Il costo riservato ai soci AIS in regola con la quota associativa 2025 per l'intero master è di **250 euro** a persona. Il pagamento dovrà essere effettuato tassativamente prima dell'inizio del corso, tramite bonifico bancario alle seguenti coordinate:

BANCA: Intesa Sanpaolo S.p.A.
 Intestatario: SOMMELIER AIS UMBRIA
 Codice IBAN: IT16Z0306903110100000017708
 Causale: Nome Cognome CHAMPAGNE MON AMOUR
 Importo: € 250

Certo di vedervi numerosi, vi mando i miei più cordiali saluti.