



Fondazione Italiana Sommelier

Oscar *Champagne*



Hotel Rome Cavalieri

10 - 11 Maggio 2024

*Le seul vrai langage au monde
est une bouchée
de Champagne.*





Fondazione Italiana Sommelier

Oscar *Champagne*



Hotel Rome Cavalieri

10 - 11 Maggio 2024

Direttore dell'Evento **Franco M. Ricci**
Consulente **Stella Pileggi**

Oscar Champagne + + +



editoriale

La forza della vita

Che bello il colore delle cose bagnate dal sole!
Sembra proprio uno di quei giorni,
Oscar Champagne di Maggio,
che ti fa sognare e vedere tutto a colori!

Tanti anni fa ripetevo spesso che non sopporto quando lo Champagne si scalda,
perché il Corso mi aveva insegnato di berlo freddo.

Questa e altre piacevolezze erano il risultato di esperienze che maturavo a mano a mano negli anni,
quando venivo a conoscere Produttori e li intrattenevo con ammirazione e con la soddisfazione che si prova
quando conosci un Grande del Vino.

Sono stati i cambiamenti che avvengono negli assaggi, nel racconto di un libro che abbiamo editato, nei bicchieri,
nel perlage a fare quella differenza che affascina, mentre il freddo mi avvicinava al piacere.
E mi portavano ad assistere ai mutamenti delle emozioni che ci dava il più grande vino del mondo!

Oscar Champagne + ✦ +

editoriale



Dopo tanti tanti anni mi capita di dare ai miei ragazzi della Fondazione una grande opportunità: quella di conoscere e di assaggiare decine di eccellenti Champagne, comodamente seduti nella Sala dove la Cultura del Vino abita da 40 anni.

Mi capita di chiamare Produttori, Chef de Cave e persone amiche che mi hanno onorato delle loro visite nel corso degli anni. Un onore grande riabbracciarli perché nel frattempo anche i loro Champagne sono diventati grandi e più grandi ancora.

Da quel visionario che sento di essere, capisco quanto grande sarà l'evento Champagne di Maggio e comprendo quanto la Libertà sia quella di Gaber, una partecipazione che ti rende libero di interpretare un pezzo di vita con la grande bellezza dei nostri tavoli di degustazione!

Poi, quelli che stanno prenotando un posto a tavola. Per il lusso di esserci.

E mi viene in mente, per antica memoria, l'eccitazione semplice dei bambini, quando scoprono un giocattolo da giocare assieme agli amici che si precipitano entusiasti a prenotare il posto all'Oscar Champagne.

Benvenuti ad un appuntamento speciale, benvenuti a giornate e notti particolari, saranno pagine della vostra vita che non dimenticherete mai. Condividerete il piacere di esserci con il desiderio che non potrà lasciarvi nemmeno per un secondo perché è la potenza del cuore che dona la forza della vita.

Franco M. Ricci

Oscar Champagne + ✦ +



evento unico

L'Evento sulla **Cultura del Vino**
più affascinante del Mondo.
60 etichette prodotte da grandi *Maison* e *Vignerons*.



Eleganza, deontologia, professionalità e qualità:
una **degustazione straordinaria mai realizzata prima.**

Abbiamo suddiviso in **4 Sessioni** le **60 degustazioni** che si snoderanno in **due meravigliose giornate: venerdì 10 e sabato 11 Maggio 2024**, di mattina e di pomeriggio. Ogni sessione prevede la degustazione di 5 Aziende, per 15 etichette di **Champagne**, vale a dire 3 etichette per ciascun Produttore. Ogni azienda avrà un'ora di tempo per presentare e descrivere gli Champagne in degustazione. Il **Produttore**, lo **Chef de Cave**, il **Vigneron** saranno affiancati da un **Docente** della Fondazione Italiana Sommelier. Per rendere l'evento ancor più godibile è prevista la **traduzione simultanea** francese/italiano/francese.

Gli Champagne verranno serviti nei calici **Riedel Veritas**.

Sessione 1

Oscar Champagne + + + Venerdì 10 Maggio dalle 10 alle 15 | Ingresso in Sala dalle ore 8:30



Sessione 1

Venerdì 10 Maggio dalle 10 alle 15

Ingresso in Sala dalle ore 8:30

Conducono le Degustazioni

**Massimo Billetto, Alessia Borrelli, Luciano Mallozzi,
Alessandro Scorsoni, Daniela Scrobogna.**



1 - Bollinger

Champagne Special Cuvée

Champagne La Grande Année 2015

Champagne Pinot Noir AYC18

Alla presenza di Pierre Damidot della Maison

2 - Laurent-Perrier

Champagne Millésimé 2012 in Magnum

Champagne Grand Siècle Itération 26 (Assemblage 2012, 2008, 2007)

Champagne Grand Siècle Itération 23 in Magnum (Assemblage 2006, 2004, 2002)

Alla presenza del Produttore Lucie Pereyre de Nonancourt

3 - Gosset

Champagne Grande Réserve

Champagne Grand Rosé

Champagne Célébris Blanc de Blancs 2012

Alla presenza dello Chef de Cave Odilon de Varine

4 - Vilmart & Cie

Champagne Grand Cellier

Champagne Coeur de Cuvée 2016

Champagne Rosé Emotion 2015

*Alla presenza del Produttore Thomas Champs
e del Produttore e Chef de Cave Laurent Champs*

5 - Leclerc Briant

Champagne Réserve Brut

Champagne Blanc de Blancs

Champagne Cuvée Abyss 2018

Alla presenza del Produttore Frédéric Zeimett

Sessione 2

Oscar Champagne + + + Venerdì 10 Maggio dalle 17 alle 22 / Ingresso in Sala dalle ore 16:15



Sessione 2

Venerdì 10 Maggio dalle 17 alle 22

Ingresso in Sala dalle ore 16:15

Conducono le Degustazioni

Giovanni Lai, Paolo Lauciani, Mariaclara Menenti Savelli,
Barbara Palombo, Gian Luca Pasqualini



1 - Taittinger

Champagne Brut Cuvée Prestige

Champagne Cuvée Prestige Rosé

Champagne Cuvée Prélude Grands Crus

Alla presenza del Produttore Clovis Taittinger

2 - Charles Heidsieck

Champagne Blanc de Blancs

Champagne Brut Réserve

Champagne Blanc des Millénaires 2014

Alla presenza di Sophie Kутten della Maison

3 - Pommery & Greno

Champagne Brut Apanage 1874 S.A.

Champagne Brut Cuvée Louise 2006

Champagne Les Clos Pompadour

Alla presenza dello Chef de Cave Clement Pierlot

4 - Christian Gosset

Champagne Extra Brut A04 Grand Cru

Champagne Nature Blanc de Chardonnay Sorangeon Grand Cru 2018

Champagne Extra Brut Blanc de Pinot Noir Loiselu Grand Cru 2019

Alla presenza del Produttore e Chef de Cave Christian Gosset

5 - Pierre Péters

Champagne Brut Cuvée de Réserve Grand Cru NV

Champagne Blanc de Blancs Grand Cru L'Esprit de 2019

Champagne Fleur de Miraval Petite Fleur NV

Alla presenza dello Chef de Cave Adjoint Alexis Blondel

Note

A series of 20 horizontal dotted lines for writing notes.

Sessione 3

Oscar Champagne + ✦ + Sabato 11 Maggio dalle 10 alle 15 / Ingresso in Sala dalle ore 8:30



Sessione 3

Sabato 11 Maggio dalle 10 alle 15

Ingresso in Sala dalle ore 8:30

Conducono le Degustazioni

Massimo Billetto, Filippo Busato, Giovanni Lai,
Mariaclara Menenti Savelli, Daniela Scrobogna



1 - Barons de Rothschild

Champagne Blanc de Blancs

Champagne Brut Concordia

Champagne Rosé

Alla presenza di Bastien Mariani della Maison

2 - Louis Roederer

Champagne Collection 244

Champagne Brut Rosé

Champagne Vintage

Alla presenza di Aida Dudas della Maison

3 - Lanson

Champagne Le Black Création 257

Champagne Le Rosé

Champagne Brut Noble 2004

Alla presenza dello Chef de Cave Guillaume Duval

4 - André Jacquart

Champagne Extra Brut Blanc de Blancs Premier Cru Vertus Expérience

Champagne Extra Brut Blanc de Blancs Grand Cru Mesnil Expérience

Champagne Rosé de Saigné Rosé Expérience

*Alla presenza del Produttore
e Chef de Cave Marie Doyard*

5 - Jacques Selosse

Champagne Brut Blanc de Blancs Grand Cru Initial

Champagne Brut Blanc de Blancs Grand Cru Substance

Champagne Brut Rosé

*Alla presenza del Produttore
e Chef de Cave Anselme Selosse*

Note

A series of 20 horizontal dotted lines for writing notes.

Sessione 4

Oscar Champagne + + + Sabato 11 Maggio dalle 17 alle 22 / Ingresso in Sala dalle ore 16:15



Sessione 4

Sabato 11 Maggio dalle 17 alle 22

Ingresso in Sala dalle ore 16:15

Conducono le Degustazioni

Alessia Borrelli, Paolo Lauciani, Luciano Mallozzi,
Gian Luca Pasqualini, Alessandro Scorsone



1 - Joseph Perrier

Champagne Brut Cuvée Royale

Champagne Blanc de Noirs Brut Nature La Côte à Bras 2014

Champagne Extra Brut Cuvée Joséphine 2014

Alla presenza del Produttore Jean Claude Fourmon

2 - Bruno Paillard

Champagne Extra Brut Première Cuvée

Champagne Dosage Zéro

Champagne Cuvée 72

Alla presenza del Produttore Bruno Paillard

3 - Philipponnat

Champagne Royale Réserve Non Dosé

Champagne Cuvée "1522" 2016

Champagne Clos des Goisses LV 1998

Alla presenza del Produttore e Chef de Cave Charles Philipponnat

4 - Egly-Ouriet

Champagne Premier Cru Les Vignes de Bisseuil

Champagne Grand Cru

Champagne Blanc de Noirs Grand Cru Les Crayeres

*Alla presenza dei Produttori e Chef de Cave
Francis e Clémence Egly*

5 - Geoffroy

Champagne Brut Expression

Champagne Extra Brut Blanc de Noirs Empreinte 2017

Champagne Brut Nature Les Houtrants Complantés

*Alla presenza del Produttore e Chef de Cave Jean Baptiste Geoffroy
e dell'Agronoma Sacha Geoffroy*

Note

A series of 20 horizontal dotted lines for writing notes.

Per esserci

Oscar Champagne + ✦ +



Prenota subito il tuo posto!



Posti limitati. Prenotazione obbligatoria, contestuale al versamento di **Euro 130** a persona.

In via eccezionale sarà data la possibilità di partecipare anche ai non Iscritti alla Fondazione Italiana Sommelier, così come ai clienti delle Maison e dei Vigneron, che potranno acquistare il loro biglietto, sempre a 130 Euro per ogni sessione, compilando all'ingresso un'iscrizione provvisoria di Ospite.

È richiesto un abbigliamento consono all'evento. Per gli uomini è necessaria la giacca.

Il pagamento può essere effettuato:

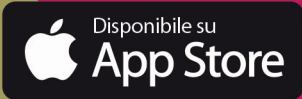
Online, sul sito www.bibenda.it

In contanti, bancomat o assegno presso BIBENDAMANIA al piano terra dell'Hotel Rome Cavalieri

Via Alberto Cadlolo 101 - 00136 Roma



FREE
APP!



GUIDA AI GRANDI VINI D'ITALIA,
AGLI OLI EVO DELLA NOSTRA TERRA,
AI RISTORANTI PROTAGONISTI,
ALLE GRAPPE ECCELLENTE.
DOVE TROVARLI E COME ANDAR PER
CANTINE CON CAMERE SU VIGNA.

*inquadra il
QRcode*



*e scarica
l'App!*

Scarica l'App Bibenda 2024 sul tuo smartphone!

Dal 1965 operiamo per la diffusione della Cultura del Vino e del Cibo, anche attraverso il dialogo con le Istituzioni,
proficuo per la crescita del nostro Paese nella cultura e nella conoscenza del nostro migliore made in Italy.

La Fondazione Italiana Sommelier è presente in 20 Regioni d'Italia
e con Worldwide Sommelier Association in 32 Paesi del mondo.

*Le seul vrai langage au monde
est une bouchée de Champagne.*



Fondazione Italiana Sommelier

Scuola di Alta Formazione / Sede Centrale

Hotel Rome Cavalieri

Via Alberto Cadlolo, 101 / 00136 Roma

Tel. 068550941 / Fax 0685305556

sommelier@bibenda.it

www.bibenda.it

REGISTRATI SUL SITO

www.bibenda.it

per accedere alla tua area personale
e ricevere nostre comunicazioni di tuo interesse

SEGUICI SUI NOSTRI SOCIAL



| Fondazione Italiana Sommelier |

| Bibenda |



| Bibendaofficial |



| Bibenda Editore |



| Bibenda - Fondazione Italiana Sommelier |