

<u>Champagne e Champagnes</u>		
	Data	Lezione
1	lunedì 16 marzo 2026	La genesi e la Storia. Dai vini della Champagne al Méthode Champenoise: I falsi miti, gli stereotipi, le grandi verità. Pierre Pérignon, Thierry Ruinart, Madame Clicquot & C.
2	lunedì 30 marzo 2026	La filiera di produzione, le normative e gli stili. Le grandi maison e la cultura dell'assemblage; i vigneron e la cultura del suolo.
3	lunedì 20 aprile 2026	La Vallée de la Marne. Da Hautviller ad Aÿ, la nascita del mito del terroir.
4	lunedì 27 aprile 2026	La Montagne de Reims (parte prima). Da Ambonnay e Bouzy a Trépail, il calore e la forza.
5	lunedì 11 maggio 2026	La Montagne de Reims (parte seconda). Da Verzenay e Verzy a Vrigny: la tensione dell'eleganza.
6	lunedì 18 maggio 2026	La Côte des Blancs. Da Chouilly a Cramant, da Avize a Vertus: un viaggio nella mineralità.
7	lunedì 25 maggio 2026	L'Aube. Dalla periferia della nobiltà, la grande sfida biodinamica.
8	lunedì 8 giugno 2026	Lo Champagne come status-symbol. Le grandi Cuvée Prestige.