

## Mimose e Champagne

Lezione di champagne martedì 8 marzo in sede, presso l'Albergo Tre Re di Castellamonte. Nella giornata internazionale della donna, la festa per ricordare sia le conquiste sociali, politiche ed economiche delle donne, sia le discriminazioni e le violenze cui sono state soggette, e lo sono ancora, in tutte le parti del mondo, il Rotary Club Cuornè e Canavese celebra con il richiamo delle nobili "bollicine" ed il fiore simbolo per la festa della Donna.



Relatore: Davide Negro Sousa, sommelier che parla di vini e viaggi enogastronomici in giro per il mondo, per business e per passione. Davide Negro Sousa rappresenta alcune delle aziende vitivinicole italiane più prestigiose, nonché la più rinomata importazione di Champagne, vini francesi e distillati.

In effetti una lezione accattivante di Champagne.

La storia, a cominciare dall'inventore, Dom Pierre Perignon, il giovane monaco benedettino che intorno al 1670 nell'abbazia d'Hautvillers, vicino a [Épernay](#), seppe

individuare uve e tecniche di produzione per lo champagne, continuando con gli altri personaggi passati alla storia per i contributi nel tempo all'affermazione del vino nel mondo, da Madame Pommery a Barbe Nicole Ponsardin, vedova Clicquot. Per continuare con il territorio, il terreno, l'importanza del tufo, i vitigni utilizzati, chardonnay e pinot noir in principio, il metodo di vinificazione, i tipi di champagne, il colore bianco o rosato, le uve blanc de blanc o blanc de noir.

Una lezione intercalata dalla degustazione di tre esempi di Champagne proposte dal relatore, due bianchi e un rosè, per l'accompagnamento alle sapienti creazioni dello chef Roberto Marchello, nel solco della tradizionale ospitalità dell'Albergo Tre Re, sede rotariana di antica data.

