



Champagne: dalla teoria alla pratica, il corso del Bureau de Champagne all'Alberghiero di Ladispoli

Descrizione

Vino spumante prodotto perlopiù¹ nella Francia Nordorientale (nei Dipartimenti di Marne, Aisne, Aube e Seine-et-Marne), da uve dei vitigni pinot nero, pinot meunier e chardonnay bianco, torchiate, fatte fermentare e lavorate secondo il metodo noto come *champenois*: questa la definizione tecnica dello Champagne che è stato oggetto il 9 e 10 aprile, all'Alberghiero di Ladispoli, di un corso di approfondimento grazie ad un'iniziativa promossa dalla Prof.ssa Donatella Di Matteo, Docente di Sala dell'Istituto di Via Federici e dalla Prof.ssa Giovanna Albanese, Docente di Ricevimento e Accoglienza Turistica. Terroir, vitigni, tecniche di vinificazione e degustazione, tipologie, stili produttivi, abbinamenti, cenni storici: molti i temi trattati nel corso dell'evento che ha coinvolto le Classi VKA, IV KB e V SA. Si è trattato di una straordinaria occasione di apprendimento che ha sottolineato la Prof.ssa Donatella Di Matteo che ha consentito di approfondire un argomento importante del nostro programma, con un focus specifico sulle caratteristiche enologiche di quello che veniva considerato il vino dei re ed è oggi universalmente celebrato come il re dei vini.

La Prof.ssa Donatella Di Matteo ha spiegato quindi le diverse tappe in cui è articolato il Progetto denominato Champagne: dalla teoria alla pratica, promosso dal Bureau du Champagne per l'anno scolastico 2024-2025. Desidero ringraziare Domenico Avolio, Direttore del Bureau de Champagne Italia, per un'iniziativa formativa di straordinario valore ha sottolineato la Prof.ssa Di Matteo perché si avvale di strumenti didattici innovativi e coinvolgenti come il Serious Game A Champagne Story, una piattaforma web che consente agli studenti, in forma ludica, di vivere un anno in Champagne nei panni di una giovane imprenditrice e di mettere così in pratica i principali concetti del Disciplinare in modo divertente e interattivo. Di particolare interesse ed efficacia ha aggiunto la Prof.ssa Albanese sono anche le copie di Champagne. L'Essenziale, una pubblicazione con 22 schede didattiche che illustrano tutti i temi essenziali dello Champagne. Ma oggi abbiamo avuto anche l'opportunità di partecipare al webinar Introduzione allo Champagne con i formatori del Bureau: due ore di approfondimento su tutti i temi trattati, con la possibilità di interagire e fare domande ai docenti. E non finisce qui hanno concluso le due docenti perché a maggio è prevista la Champagne Challenge, un gioco di squadra in presenza per un gruppo selezionato di alunni che dovranno confrontarsi con prove teoriche e pratiche per mettere in campo le nozioni apprese. L'appuntamento è all'Istituto Pellegrino Artusi di Roma mercoledì 21 maggio.