

Anima e talento nella Côte des Bar

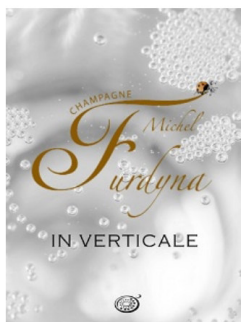
INFORMAZIONI

Milano

Mercoledì 06 Giugno 2018

Milano, Hotel Westin Palace, Piazza della Repubblica, 20

Orario
dalle 21:00



Michel Furdyna

Oltre a essere il territorio più meridionale della Champagne, la Côte des Bar ha altre peculiarità interessanti. Sulle sue marnes "kimmeridgiane", pure assai simili a quelle dello Chablis e di parte del Sancerre, prospera il Pinot Noir, ossatura di vini "verticali", sapidissimi e tesi, quasi balsamici nella loro vena di freschezza, e assai longevi. In questa zona, nel comune di Celles-sur-Ource, si trova una cantina familiare di stampo artigianale che sforna circa 80.000 bottiglie in totale all'anno; una goccia, nell'oceano dello Champagne.

Eppure, Michel Furdyna, titolare dell'azienda la cui famiglia pervenne dalla Polonia durante la Seconda Guerra Mondiale, è un autentico mito locale. Alla sua fama, che ha da tempo travalicato i confini nazionali, contribuiscono sicuramente i suoi enormi baffi, il suo sorriso, il suo parlare misurato e denso di quieta saggezza, e l'affabilità con cui da sempre qui si accoglie il visitatore.

Ma il cuore della cantina, e la prima ragione della sua reputazione, sono i meravigliosi Champagne da lungo invecchiamento, di finezza e complessità strabilianti. Austeri e riservati per diverso tempo dopo la sboccatura, se colti nella loro piena maturità possono lasciare letteralmente di stucco, e aprire una prospettiva nuova sul vino della

Côte des Bar nella sua interessa.

Questa storica verticale, di rarità assoluta in Italia come tipologia di degustazione, parte nel suo percorso a ritroso da un'annata già matura, e procedendo all'indietro toccando solo millesimi d'eccezione ci consentirà di ammirare il talento evolutivo del Brut di Michel Furdyna. Quando gli abbiamo timidamente riferito della nostra ambiziosa intenzione, lo abbiamo visto sogghignare sotto i baffi come colui che sa bene a quale splendida esperienza stiamo andando incontro.

Vini in degustazione

Ecco gli otto Champagne in degustazione del Domaine Michel Furdyna:

- Champagne Brut Prestige 2002
- Champagne Brut Prestige 1996
- Champagne Brut Prestige 1995
- Champagne Brut 1992
- Champagne Brut 1991
- Champagne Brut 1990
- Champagne Brut 1989
- Champagne Brut 1988

Conduce la serata

Armando Castagno, giornalista e scrittore, importante firma della rivista associativa "Viniplus di Lombardia", degustatore e relatore AIS da oltre quindici anni, ma anche storico dell'arte e docente di Storia dell'Arte dei Territori del vino presso l'Università di Piacenza.

Informazioni e Prenotazioni

AIS Milano

Per **informazioni**: eventi@aismilano.it

Per **prenotazioni**: utilizzare il sistema di prenotazione **on-line**

Data

Mercoledì 6 giugno 2018 - ore 21.00

Sede

Hotel The Westin Palace
Piazza della Repubblica
Milano

Quota di partecipazione

Soci AIS: **in definizione**

Le prenotazioni sono aperte dal giorno **16 aprile 2018**.

Per prenotare è necessario utilizzare il sistema di prenotazioni on-line

L'evento è riservato ai Soci AIS in regola con la quota associativa di AIS Nazionale.

La prenotazione è obbligatoria e impegnativa.

Clicca sul tasto per accedere al sistema di prenotazione

Prenota

[Prenotazioni on-line](#)

RUBRICHE

Degustatori AIS Lombardia
Istituti Albergieri
Concorsi
Premi
Sconti ai Soci
Racconti dalle delegazioni
Offerte di lavoro
Multimedia

DELEGAZIONI

Bergamo
Brescia
Como
Cremona-Lodi
Lecco
Mantova
Milano
Monza e Brianza
Pavia
Sondrio
Varese

AIS LOMBARDIA

Corsi
Eventi
Servizi
News
Statuto
Contatti
Privacy Policy
Cookie Policy

VINIPLUS