

I CORSI DI FORMAZIONE 2017

L'ODISSEA DI UNA BOLLA DI CHAMPAGNE... (*Lectio Magistralis*)

È verso la fine del 17° secolo che lo Champagne vide la luce all'abbazia di Hautvillers, nei pressi d'Épernay, sotto l'impulso di un visionario monaco benedettino, *dom Pierre Pérignon* (1638-1715). Oggi, circa tre secoli più tardi, lo Champagne è indiscutibilmente diventato un mito. Il valzer delle bollicine in una flûte non è estraneo a questa incredibile notorietà, e i vini spumanti nel loro insieme conoscono da qualche anno uno sviluppo senza precedenti.

Senza bolle, lo Champagne e i vini spumanti perderebbero tutto il loro carattere, la loro anima. Queste minuscole sfere di anidride carbonica nascono nel vino generando una successione di fenomeni di un'insospettata complessità e risvegliando l'intera gamma dei sensi del degustatore.

Su scala microscopica, lo spettacolo dell'effervescenza è impressionante! Oramai da una quindicina d'anni all'università di Reims studiamo i processi fisici e chimici all'origine della formazione, dell'ascensione e dello scoppio delle bolle di Champagne e dei vini spumanti. Cerchiamo di comprendere il movimento delle bollicine e i meccanismi che esse inducono in degustazione. Proviamo a descrivere con equazioni ognuna delle tappe che contrassegnano la loro esistenza, dalla formazione alla scomparsa. Oggi ad esempio sappiamo che appaiono su delle polveri fini o su delle imperfezioni del vetro, che risalgono verso la superficie caricandosi di gas carbonico disciolto, e che esplodono proiettando delle minuscole goccioline, diffondendo così efficacemente gli aromi del vino.

Il seminario vi propone un viaggio nel cuore di una flûte di Champagne, alla scala della bolla. Scoprirete il valzer delle bollicine come probabilmente non avete ancora mai visto... Buon viaggio nel cuore dell'effervescenza!

Al termine, per provare a visualizzare anche ad occhio nudo quanto illustrato dal relatore, degusteremo **due Champagne** appositamente selezionati dal prof. Liger-Belair e caratterizzati da un differente periodo di sosta sui lieviti: **2 anni vs 9 anni!**

Docente: **Gérard LIGER-BELAIR**, *Equipe Effervescence, Champagne et Application*, Università di Reims (F)
La **durata** del corso (codice **GLB01A**) è di circa **4 ore**.

Date e sedi: **venerdì 9 giugno 2017 ore 9.00 Polo di Tebano, Faenza (RA)**

Termine di iscrizione: **giovedì 1 giugno 2017, o al raggiungimento del numero massimo di partecipanti (posti limitati!)**. Eventuali iscrizioni pervenute successivamente a questa data saranno accettate, previa verifica della disponibilità di posti, col **pagamento di un supplemento di 50 €**.

Quota d'iscrizione (IVA 22% inclusa) GLB01A:

	150 €
Soci SIVE, AEI Romagna e altre associazioni convenzionate	120 €
Studenti Università di Bologna	75 €

La **quota comprende**: il materiale didattico (§), la traduzione consecutiva dal francese all'italiano, gli Champagne in degustazione e l'attestato di partecipazione. Sono esclusi eventuali pasti.

(§) Successivamente al corso verrà fornito un link per scaricare la documentazione da internet. In alternativa, è possibile riceverla su CD-ROM previa esplicita richiesta in tal senso all'atto dell'iscrizione.

I CORSI DI FORMAZIONE 2017

In caso di **partecipazione di più persone di una stessa azienda** (fattura unica), sono previste le seguenti **riduzioni**:

- 10% per due partecipanti
- 15% per tre partecipanti
- 20% per quattro o più partecipanti

In questo caso deve essere compilato un solo modulo per tutti i partecipanti, da inviare via fax o email. **Non è possibile utilizzare l'iscrizione online.**

NB: Questa agevolazione è possibile solo per le iscrizioni gestite direttamente da Vinidea e non si applica alle tariffe promozionali.

MODALITÀ DI PARTECIPAZIONE: l'iscrizione può essere fatta direttamente on-line dal sito www.vinidea.it. In alternativa è possibile compilare il modulo reperibile sullo stesso sito ed inviarlo a Vinidea via fax al numero 0523/87.63.40 o per email a iscrizioni@vinidea.it.

L'iscrizione sarà ritenuta valida solo se inviata entro il termine indicato e se accompagnata dal pagamento della quota, secondo le modalità richieste.

Entro lo scadere del termine di adesione Vinidea provvederà ad inviare un messaggio a tutti gli iscritti via e-mail per confermare l'orario del corso e per fornire indicazioni su come raggiungere la sede. È quindi di fondamentale importanza fornire sul modulo di adesione recapiti e-mail che vengono costantemente controllati e numeri di telefono ai quali si è sempre reperibili.

I corsi saranno attivati al raggiungimento del numero minimo di partecipanti per ogni sede.

Si consiglia di leggere attentamente la scheda CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE AI CORSI E SEMINARI pubblicata sul sito www.vinidea.it.

Gérard LIGER-BELAIR



Dopo aver studiato Fisica di base all'Università di Parigi, è stato nominato Professore di Chimica Fisica all'Università di Reims nel 2007. Per anni ha condotto ricerche sulla fisica e la chimica alla base delle bevande gasate (compresi Champagne, spumanti, birre e acqua frizzante). Attualmente si occupa della scienza delle bolle, schiume e film sottili, e delle loro vaste applicazioni interdisciplinari. <http://www.univ-reims.fr/>