



## **Consorzio Tutela Lambrusco a “Modena Champagne Experience”: tre masterclass dedicate alle bollicine emiliane**

*Si rinnova anche per il 2024 la partnership del Consorzio Tutela Lambrusco con la kermesse dedicata allo champagne in programma a Modena il 20 e 21 ottobre. Le degustazioni a palinsesto esploreranno il Lambrusco Metodo Classico, le sfumature delle diverse DOC in una degustazione bendata e il connubio delle bollicine del territorio con diverse stagionature di Parmigiano Reggiano.*

Modena, 4 ottobre 2024 – Tre momenti di approfondimento dedicati ai vini del territorio. È con questa ricca proposta di degustazioni che il **Consorzio Tutela Lambrusco** si prepara a partecipare in qualità di partner a **“Modena Champagne Experience”**, la manifestazione dedicata alle bollicine francesi che domenica 20 e lunedì 21 ottobre porterà a ModenaFiere oltre cento Maison di Champagne.

Le degustazioni organizzate dal Consorzio Tutela Lambrusco avranno inizio **domenica 20 ottobre alle ore 14**, con il wine educator ed esperto **Filippo Bartolotta** che condurrà la masterclass **“Lambrusco DOC: Classico Contemporaneo”**. Attraverso l’assaggio di **diverse espressioni di Lambrusco Metodo Classico** – ottenute a partire da differenti uve della famiglia Lambrusco - sarà possibile approfondire caratteristiche e potenzialità di questa tipologia produttiva applicata ai vini del territorio.

Gli appuntamenti con il Consorzio Tutela Lambrusco proseguiranno poi **lunedì 21 ottobre**. Alle ore **12:30** sarà la volta di **“Sinfonia Emilia: tra le note degli aromi e dei sentori, il Lambrusco DOC incontra il Parmigiano Reggiano”** dedicata come di consueto all’abbinamento di diverse denominazioni di Lambrusco ad un prodotto di eccellenza apprezzato in tutto il mondo, proposto in diverse stagionature, per un connubio 100% emiliano. Se è vero che i vini Lambrusco comprendono una grande varietà di espressioni ed interpretazioni, immediatamente riconoscibili nel calice grazie alla loro gamma di colori, questa non è la sola modalità per approcciarle. Un’occasione per avvicinarsi al mondo del Lambrusco con una chiave di lettura differente sarà offerta dal sommelier **Luca Boccoli** che, **alle ore 14**, guiderà la masterclass **“Oltre la vista: sapori e profumi del Lambrusco”**: una **degustazione bendata** che esplorerà le differenze sensoriali tra Lambrusco di diverse denominazioni, varietà e stili produttivi.

*“Come ogni anno siamo felici di essere partner di Modena Champagne Experience, una manifestazione dedicata alle bollicine d’oltralpe organizzata in un territorio che proprio nelle bollicine ha la propria tradizione – spiega **Claudio Biondi, Presidente del Consorzio Tutela Lambrusco**. Quest’anno abbiamo riservato a operatori e wine lover presenti in fiera percorsi di approfondimento dedicati a diverse anime della nostra produzione. Oltre a una masterclass dedicata alle potenzialità del metodo classico - che si sta diffondendo sempre di più tra i nostri produttori – una degustazione bendata sarà dedicata all’esplorazione delle differenze sensoriali tra i vini Lambrusco. In questi anni abbiamo spesso rimarcato come le diverse sfumature di colore possano raccontare la varietà dell’universo Lambrusco, in questo caso si andrà oltre la percezione visiva per scoprire peculiarità e differenze attraverso il naso e il palato” conclude.*

Tutte le masterclass, realizzate con il supporto del PSR Emilia-Romagna, si svolgeranno nella Sala C di ModenaFiere all’interno degli spazi dedicati a Modena Champagne Experience.

L’ingresso ai singoli appuntamenti è gratuito fino ad esaurimento dei posti disponibili, previo acquisto del biglietto di ingresso della manifestazione. Per riservare il proprio posto in una delle tre degustazioni in programma è possibile scrivere a: [accrediti.consorziolambrusco@gmail.com](mailto:accrediti.consorziolambrusco@gmail.com).

Per ulteriori informazioni: [www.lambrusco.net](http://www.lambrusco.net) | FB: [www.facebook.com/consorziolambrusco](https://www.facebook.com/consorziolambrusco) | IG: @consorziolambrusco | X: @lambruscovalley



*Il Consorzio Tutela Lambrusco comprende circa 70 soci che, tra Modena e Reggio Emilia, coltivano uve Lambrusco su circa 10.000 ettari. Il Consorzio Tutela Lambrusco è nato nel gennaio 2021 dalla fusione di tre realtà: Consorzio Tutela del Lambrusco di Modena, Consorzio Tutela e Promozione dei Vini Reggiani DOP e Consorzio Tutela Vini Reno. Il Consorzio è incaricato della tutela e della promozione di sei DOC del Lambrusco: Lambrusco Grasparossa di Castelvetro DOC, Lambrusco di Sorbara DOC, Lambrusco Salamino di Santa Croce DOC, Modena DOC, Reggiano DOC, Colli di Scandiano e di Canossa DOC. Sono più di 35 milioni le bottiglie di Lambrusco DOC prodotte nel 2023. A queste si aggiungono oltre 100 milioni di bottiglie di Lambrusco Emilia IGT. Nel loro complesso, i vini prendono per il 60% la strada dell'export.*