

**Ufficio Stampa della Provincia autonoma di Trento**

Piazza Dante 15, 38122 Trento

Tel. 0461 494614 - Fax 0461 494615

uff.stampa@provincia.tn.it

**COMUNICATO n. 268 del 06/02/2015**

**Mercoledì 11 febbraio alla Fondazione Mach inizia il seminario sull'elaborazione degli spumanti**

## **L'ARTE DELLE BOLLICINE NELLE BOTTIGLIE DI METODO CLASSICO**

**Assemblare una bottiglia di Metodo Classico è un'arte che non è alla portata di tutti. Dopo il successo del 2014, la Fondazione Mach organizza la prosecuzione del corso dedicato a coloro che vogliono carpire i segreti dello spumante, un prodotto sempre più richiesto sul mercato nazionale e internazionale. La prima delle cinque giornate è in calendario mercoledì 11 febbraio e si concentrerà sulla scelta delle piante più adatte a questa produzione.-**

L'iniziativa formativa, organizzata dal Centro di Istruzione e Formazione di San Michele in collaborazione con Vinidea, dopo il focus nel 2014 sulle fasi specifiche della lavorazione del Metodo Classico quest'anno sarà incentrata sugli aspetti viticoli, sulla spumantizzazione in rosato e sulla degustazione. Un aggiornamento imperdibile per i tecnici che si occupano di spumante.

Gli esperti contattati dalla Fondazione Mach, come i responsabili del gruppo Moët et Chandon Guillaume Berlioz e Bruno Duteurtre o il direttore della stazione enotecnica di Champagne Christophe Gerland, aiuteranno i corsisti a gestire gli aspetti più delicati della produzione, la maturità, la pressatura e l'evoluzione, con riferimento alle più recenti evoluzioni tecnologiche per la gestione dell'ossigeno e della solforosa, lo sviluppo dei lieviti e la tappatura. L'ultimo seminario fornirà poi un aggiornamento sui lavori di ricerca dell'Università di Reims sulla fisica dell'effervescenza grazie alla presenza del professor Gérard Liger-Belair.

I cinque moduli, programmati in coincidenza delle operazioni stagionali del ciclo di produzione, si possono frequentare anche singolarmente. Dopo l'appuntamento di mercoledì 11 febbraio, il secondo incontro sarà l'11 marzo, per poi proseguire l'1 aprile, il 21 maggio e il 28 ottobre. Per informazioni e iscrizioni scrivere a [seminariovino@fmach.it](mailto:seminariovino@fmach.it) o visitare [eventi.fmach.it](http://eventi.fmach.it). -

()