

Alta Formazione SIVE 2022

CHAMPAGNE: LA SCIENZA DELLE BOLLICINE

27 giugno – 1 luglio 2022

La scienza delle bollicine è il filo conduttore del Viaggio Studio SIVE in Champagne del 2022: un vero e proprio percorso di Alta Formazione che, attraverso incontri dedicati all'Università di Reims, al CIVC e con aziende all'avanguardia nella R&D ci permetterà di toccare con mano lo stato dell'arte delle conoscenze relative al più famoso spumante al mondo.

Ma Champagne è gioco forza anche cultura, terroir, comunicazione, immaginazione... aspetti che saranno affrontati nelle diverse visite ai vigneron e al nuovissimo centro multimediale Pressoria; infine, ma chi ha già partecipato ai viaggi SIVE sa già che questi aspetti sono tutt'altro che secondari, non mancheranno le occasioni di approfondire la conoscenza della gastronomia locale, accompagnata dall'immane degustazione di grandi vini!

Programma preliminare

Giorno 1 – lunedì 27 giugno 2022

- 11h30 Ritrovo all'aeroporto Charles De Gaulle di Parigi (meeting point da definire). Trasferimento a Reims in bus gran turismo riservato. Pranzo libero lungo il tragitto.
- 14h30 visita **all'Università di Reims** con seminari del prof. **Liger-Belair** e del suo gruppo di ricerca.
- 18h00 sistemazione in hotel *Appart'City Reims Centre* ***.
- 20h00 Cena di benvenuto in un ristorante "*bistronomique*".



Giorno 2 - martedì 28 giugno

- 7h30 Sveglia e colazione in hotel.
- 8h45 Partenza per tour panoramico dei vigneti della Montagne de Reims.
- 10h00 Visita alla nuova cantina di vinificazione del gruppo **Moët et Chandon** a Chouilly.
- 13h00 pranzo organizzato a Epernay
- 14h30 Incontro col gruppo R&D di Moët et Chandon.
- 16h30 Visita a **Pressoria**, centro multimediale di informazione sullo Champagne a Ay.
- 18h30 Rientro in hotel a Reims
- Cena libera



Alta Formazione SIVE 2022

CHAMPAGNE: LA SCIENZA DELLE BOLLICINE

27 giugno – 1 luglio 2022

Giorno 3 – mercoledì 29 giugno

7h00 Sveglia e colazione in hotel.

8h30 Visita alla cooperativa **Maily Grand Cru**, nella Montagne de Reims.

11h00 Visita al produttore di capsule per il tiraggio **Pe.Di.** a Chouilly, con degustazione didattica.

13h00 Pranzo organizzato.

15h00 visita ad una importante Maison di Reims **Charles Heidsieck**.

18h00 Rientro in hotel a Reims

Cena libera



Giorno 4 - giovedì 30 giugno

6h30 Sveglia, colazione e check-out.

8h00 Visita ad un vigneron della Vallée de la Marne:

10h30 Visita ad un importante vigneron della vallée de la Marne, **René Geoffroy** ad Aÿ.

13h00 Pranzo organizzato a Epernay

14h30 Visita ad un vigneron della Côte de Blancs

16h30 Visita ad un vigneron della Côte de Blancs

19h00 Trasferimento in hotel Kyriad a Epernay

20h00 Cena di arrivederci in ristorante "*fusion*"

Giorno 5 – venerdì 1 luglio

7h00 Sveglia, colazione e check-out.

9h00 Visita al **CIVC** (Comité Interprofessionnel des vins de Champagne), per una introduzione alla viticoltura e ai vini della regione, nonché per una presentazione delle principali tematiche di ricerca portate avanti.

12h30 Pranzo presso l'enoteca specializzata in Champagne "*Au 36*" a Hautvillers.

14h30 Partenza per trasferimento in aeroporto.

16h00 Arrivo all'aeroporto di Parigi Charles De Gaulle e fine del viaggio organizzato. Rientro alle rispettive sedi.

Codice attività: SIV22C

NB: il programma e i relativi orari sono indicativi e potrebbe subire alcune variazioni

Alta Formazione SIVE 2022

CHAMPAGNE: LA SCIENZA DELLE BOLLICINE

27 giugno – 1 luglio 2022

Quote di partecipazione (IVA inclusa):

	Tariffa base in camera doppia	Sconto soci SIVE 2021	Sconto soci AEI, AIES, AIS, DdV, FISAR, ONAV	Supplemento camera singola
14-17 partecipanti	1900 €	175 €	100 €	200 €
18-21 partecipanti	1700 €	175 €	100 €	200 €
22-25 partecipanti	1600 €	175 €	100 €	200 €

Attenzione: **sconto di 100 €** per tutte le iscrizioni perfezionate entro il 6 giugno 2022.

Termine ultimo di iscrizione: 20 giugno 2022, o al raggiungimento del numero massimo di 25 partecipanti.

La quota **comprende**:

- n° 04 pernottamenti in camera doppia in hotel 3 stelle con trattamento di pernottamento e prima colazione
- Pranzi e cene come da programma (n. 4 pranzi/n. 2 cene)
- Bus riservato a disposizione per l'intera durata del soggiorno
- Accompagnatore per traduzione tecnica durante le visite e assistenza per tutta la durata del tour
- Seminari e incontri tecnici con enologi locali
- Visite e degustazioni in cantina a pagamento
- Ingressi a monumenti e musei previsti dal programma
- Assicurazione base medico/bagaglio

La quota **non comprende**:

- Volo internazionale per Parigi e ritorno
- Bevande alcoliche ai pasti organizzati
- Eventuali consumazioni extra in hotel
- Facchinaggio
- Mance
- Tutto quanto non indicato in "la quota comprende".
- Eventuali assicurazioni integrative supplementari per aumento massimali spese mediche o per annullamento cause forza maggiore (contattare la segreteria per maggiori informazioni).

(*) L'agenzia Stopover Viaggi è a disposizione per valutare opzioni per i voli da e per Parigi

Il viaggio sarà attivato solo al raggiungimento del **numero minimo di 14 partecipanti**.

È richiesto il pagamento di un **acconto** pari a **€ 800** per persona, **da versare all'atto dell'iscrizione**. Il saldo dovrà essere effettuato alla conferma del viaggio da parte della segreteria organizzativa. Si raccomanda di aspettare la conferma del viaggio prima di prenotare il volo.

Modalità di partecipazione: l'iscrizione può essere fatta compilando il modulo reperibile sul sito www.vinidea.it ed inviarlo alla Segreteria Vinidea Srl via fax 0523/87.63.40 o email iscrizioni@vinidea.it. **L'iscrizione sarà ritenuta valida solo se inviata entro il termine indicato e se accompagnata dal pagamento dell'acconto**, secondo le modalità specificate sul modulo stesso. **NB: il pagamento va fatto direttamente all'Agenzia Stopover viaggi.**

Allo scadere del termine di adesione la Segreteria provvederà ad inviare un messaggio a tutti gli iscritti (preferibilmente via e-mail o, in alternativa, tramite fax) per confermare la partecipazione e per fornire tutte le informazioni utili.

È quindi di fondamentale importanza fornire sul modulo di adesione recapiti e-mail che sono costantemente controllati e numeri di telefono ai quali si è sempre reperibili, per permettere a Vinidea di contattare tempestivamente il partecipante in caso di comunicazioni urgenti.

Si veda anche la scheda CONDIZIONI PER LA PARTECIPAZIONE AI VIAGGI, pubblicata su www.vinidea.it.