

Trionfo di bollicine a Modena, Champagne Experience festeggia con una cena firmata da Massimo Bottura

scritto da Enzo Radunanza | 19/10/2023



35 nuove aziende, più vini, masterclass al completo e oltre 6000 visitatori per la sesta edizione dell'importante Salone modenese dedicato allo Champagne, terminato il 16 ottobre. La cena di gala con i produttori si è svolta a Palazzo Ducale ed è stata preparata dal patron dell'Osteria Francescana

Giunto alla sesta edizione, **Modena Champagne Experience** ha chiuso i battenti il 16 ottobre con un bilancio felice che lo conferma l'evento europeo più importante per tutti gli operatori del settore e gli appassionati delle bollicine francesi.

Bilancio di Modena Champagne Experience 2023

La [due giorni](#) organizzata da **Società Excellence**, ha ospitato oltre 6000 accessi nei padiglioni di

ModenaFiere, confermando i numeri dello scorso anno. Sono, tuttavia, **umentati i visitatori professionali** che hanno raggiunto il 78% del totale, confermando la mission di Champagne Experience, che si rivolge principalmente agli operatori del mondo Horeca e del dettaglio specializzato.

Le 176 aziende presenti, tra piccole e grandi realtà, hanno accolto un pubblico attento e curioso di scoprire vecchie e nuove etichette, ben oltre 900.

«L'obiettivo era, come al solito, quello di mettere i tantissimi cultori dello champagne presenti in Italia nelle condizioni migliori per poter approfondire la conoscenza di questo magnifico vino. ha commentato **Luca Cuzziol**, Presidente di Società Excellence. - L'Italia è uno dei mercati di riferimento a livello mondiale per il consumo di Champagne, il più importante per quanto riguarda le cosiddette cuvée de prestige. Oggi possiamo dire che il nostro Paese, e Modena in particolare, ospita anche la manifestazione più importante d'Europa per quantità e qualità di aziende espositrici appartenenti al mondo dello Champagne».



Successo anche per le masterclass, sempre al completo (Foto © Ufficio stampa).

35 nuove aziende nella sesta edizione

A riprova della validità dell'appuntamento emiliano, quest'anno sono arrivate 35 nuove aziende rispetto all'edizione 2022 e anche **Michel Bettane**, uno dei critici più influenti di Francia che ha condotto una delle master class in programma, ha pronunciato attestazioni di stima per

l'organizzazione.

«Sono stato inizialmente sorpreso e poi particolarmente entusiasta durante la mia permanenza a questa edizione di Champagne Experience. Frequento da sempre manifestazioni dove lo champagne è uno dei protagonisti, ma questo è stato certamente l'appuntamento più importante, dedicato alle bollicine francesi, al quale io abbia mai partecipato».

Particolarmente numerosa anche la partecipazione dei produttori francesi all'esclusiva cena di gala preparata dallo chef tre stelle Michelin **Massimo Bottura**, che si è svolta presso il Palazzo Ducale di Modena, sede dell'Accademia Militare.



Massimo Bottura ha curato la cena di gala per i produttori.

«Siamo molto soddisfatti dei grandi apprezzamenti che ogni anno Champagne Experience riceve da un po' tutti i protagonisti, a partire dai produttori. Sono il frutto di un lavoro figlio di un modello imprenditoriale preciso, vale a dire quello portato avanti da Società Excellence e quindi dalle principali realtà nazionali che operano nel mondo della distribuzione dei vini e dei distillati di pregio. Siamo un esempio che non ha eguali in Europa, perché riesce a far coesistere insieme realtà che sono concorrenti sul mercato quotidianamente. Le migliaia di visitatori, per la maggior parte operatori professionali, che anche quest'anno sono giunte a Modena certificano la bontà del nostro progetto e la volontà di andare avanti con ancor più forza e determinazione» conclude **Pietro Pellegrini**, vicepresidente di Società Excellence.

Appuntamento, dunque per l'anno prossimo. Per restare aggiornati sulle nuove date:

www.champagneexperience.it