



**BRESCIA**  
*a tavola*

Se anche te vuoi uno spazio pubblicitario su questa pagina chiama lo 030 2911211

A cura di Publidige  
concessionaria di pubblicità

## Champagne Club: una grande scoperta

Un'idea che vuole al tempo stesso essere anche il pretesto per diffondere un nuovo modo di intendere la bolla e far scoprire prodotti magari di nicchia ma non per questo di minore qualità. E' per certi versi la filosofia dello Champagne Club, l'idea del Ristorante Aroma di via Trieste in città.

"Tutto nasce da una passione grande per la bolla - racconta Roberto, l'anima dell'iniziativa - : abbiamo deciso di fondare questo club per ampliarne la conoscenza cercando prodotti di grande qualità sul territorio dove è nata la bolla. Parliamo di una bella evoluzione nei secoli di questo prodotto che secondo noi è straordinario grazie all'utilizzo di uvaggi molto diversi con una tecnica particolare con cui creare prodotti diversi. La nostra carta è decisamente varia: andiamo dallo champagne con taglio classico che valorizza vitigni specifici del territorio fino a prodotti meno noti ma che rappresentano il



patririmonio inestimabile della famosa bolla francese. A parte qualche grande maison usiamo solamente produttori che arrivano al massimo a 90mila bottiglie annue. Una scelta di qualità in tutto e per tutto".

Dalla passione alla nascita del club il passo è stato breve. "Abbiamo creato un club - ricorda - che si sviluppa sull'idea di acquistare e

consumare champagne con un'attenzione particolare. Acquisti a prezzi convenienti e degustazioni con un sommelier specializzato. Vogliamo giocare con lo champagne, per esempio con un bar tender che valorizzerà questo prodotto. Vogliamo far vedere cosa si può fare con lo champagne. In moltissimi ristoranti conquistati da questo mondo".