HORECA CHANNEL
Consumer Experience Out of Home
ITALIA

Al via la nuova edizione di Champagne Experience

Pubblicato 1 settimana fa il 30 Settembre 2026
By **Redazione**



La nona edizione del più importante evento europeo dedicato alle nobili bollicine d'Oltralpe celebra il dialogo tra Champagne e alcune delle più rappresentative espressioni dell'eccellenza gastronomica italiana.

Lo Champagne è un vino che invita alla scoperta. E a **Champagne Experience 2026**, in programma domenica 4 e lunedì 5 ottobre presso il Padiglione 18 di BolognaFiere, questo viaggio passa anche dalla tavola. Accanto alla possibilità di degustare centinaia di espressioni delle più grandi bollicine francesi, la manifestazione promossa e organizzata da Excellence SIDI propone infatti un itinerario gastronomico nel quale lo Champagne incontra prodotti capaci di raccontare territori, tradizioni e culture del gusto.

Questo dialogo tra vino e gastronomia troverà uno dei suoi momenti più significativi nel programma delle **Masterclass di Champagne Experience**, appuntamenti pensati per offrire al pubblico occasioni di approfondimento sul mondo dello Champagne e sulle sue straordinarie possibilità di abbinamento. Accanto all'esplorazione delle diverse espressioni della denominazione, il calendario degli incontri, disponibile sul sito della manifestazione (Masterclass Champagne Experience), accompagnerà i partecipanti, nel corso delle due giornate, alla scoperta di selezioni in degustazione abbinate ad alcune delle più importanti eccellenze gastronomiche italiane, trasformando il tasting in un'esperienza capace di raccontare la versatilità dello Champagne a tavola.

Tra i protagonisti di questo percorso torna **il Consorzio del Parmigiano Reggiano**, storico partner della manifestazione, che rinnova il dialogo tra due eccellenze riconosciute a livello internazionale e accomunate da una lunga tradizione, da un profondo legame con il territorio e da una straordinaria capacità di esprimere complessità e sfumature. Le diverse stagionature del Parmigiano Reggiano rappresentano infatti un interessante terreno di confronto con lo Champagne: la struttura, la persistenza e la componente sapida del formaggio incontrano la freschezza, l'acidità e l'eleganza delle bollicine francesi, dando vita ad abbinamenti in grado di valorizzare le caratteristiche distintive di entrambi i prodotti.

Champagne Experience ospiterà inoltre **24K RISERVA ORO**, la nuova gamma premium di salmone dedicata alla ristorazione di qualità e prodotta dall'azienda parmense **FoodLab**, tra i principali operatori italiani nel settore del salmone e dei prodotti ittici. La selezione unisce origini pregiate, materia prima d'eccellenza, forte impatto visivo e lavorazioni artigianali, dando vita a un prodotto che si abbina con raffinata eleganza alla freschezza e alla mineralità dello Champagne. Il percorso gastronomico sarà arricchito anche dalla presenza di **Coati**, azienda specializzata nella produzione di salumi di alta qualità, che porterà a Champagne Experience la propria interpretazione della grande tradizione norcina italiana.

Tra i protagonisti della degustazione spicca il cotto **Oro Rosa**, autentica espressione di artigianalità e ricerca qualitativa. Un incontro che evidenzia, ancora una volta, la capacità dello Champagne di accompagnare con equilibrio e personalità prodotti caratterizzati da struttura, intensità aromatica e ricchezza gustativa. La presenza dei partner food conferma la volontà di Champagne Experience di costruire un appuntamento sempre più completo, nel quale il dialogo tra vino e gastronomia diventa parte integrante del racconto della manifestazione. Lo Champagne si conferma così il filo conduttore di un percorso che unisce culture gastronomiche diverse, dimostrando la propria straordinaria capacità di accompagnare momenti di consumo differenti: dall'aperitivo agli abbinamenti più ricercati, dalla tradizione alle interpretazioni più contemporanee.

La **nona edizione di Champagne Experience** è realizzata con la collaborazione della Regione Emilia-Romagna e il sostegno di numerosi altri partner che condividono i valori di eccellenza, cultura e valorizzazione del territorio al centro della manifestazione. Tra questi figurano **Arco Spedizioni, Consorzio Emilia-Romagna, Consorzio Tutela Lambrusco, Dolomia, Enoteca Regionale Emilia-Romagna, Regione Emilia-Romagna, Smeg e Syndicat Général des Vignerons de la Champagne**. Completano la rete dei partner tecnici AIS Emilia-Romagna, Fredd, IP Industrie Conservation System, Odessa, distributore esclusivo per l'Italia del marchio**Stölzle Lausitz, Pulitex, Thrill** e **Vitavigor.**

Grazie al contributo di queste realtà, Champagne Experience si conferma molto più di una grande degustazione dedicata allo Champagne: una piattaforma d'incontro tra culture gastronomiche, territori e protagonisti dell'eccellenza, dove la condivisione di esperienze e competenze arricchisce il racconto del vino e della gastronomia di qualità.

I soci di Excellence SIDI sono: *AGB Selezione Srl – Balan Srl – Bolis Srl – Compagnia del Vino Srl – Cuzziol Grandivini Srl – Ghilardi Selezioni Srl – Gruppo Meregalli Spa – Les Caves de Pyrene Srl – Pellegrini Spa – Philarmonica Srl – Première Srl – Premium Wine Selection (PWS) Srl – Proposta Vini Srl – Sagna Spa – Sarzi Amadè Srl – Spirits & Colori Srl – Teatro del Vino Srl – Terroir Ceretto Srl – Vino & Design Srl – Visconti 43 Srl – Vite & Vini Snc.*