

Uusi samppanjatapahtuma 8.-9.5.

Grand Champagne Helsinki 2015 - Samppanjaa ja herkuttelua

Samppanja kuplii toukokuussa Vanhalla Ylioppilastalolla, kun Champagne rantautuu Helsinkiin. Grand Champagne Helsinki 2015 -tapahtuma kokoaa yhteen samppanjan ystävät, nautiskelijat ja alan huippunimet. Kaksipäiväisessä yleisötapahtumassa tietotaitoaan jakavat muun muassa arvostetun Taittingerin samppanjasuvun vesa Clovis Taittinger sekä maailman vanhimman samppanjatalon Ruinartin kellarimestari Frédéric Panaïotis.

”On suuri kunnia saada Champagnen alueen näin merkittäviä huippunimiä vieraileviksi tähdiksi tapahtumaan. Uskon heidän tarjoamansa ensikäden tiedon olevan todella arvokasta ja elämyksellistä suomalaisille samppanjaystäville”, kommentoi toinen tapahtuman pääjärjestäjistä, Master of Wine ja samppanja-asiantuntija Essi Avellan.

Vanhalla Ylioppilastalolla järjestettävässä rennossa ja tunnelmallisessa tapahtumassa pääsee maistelemaan niin maineikkaita samppanjaklassikoita kuin harvinaisempia herkkuja. Mukana oleviksi taloiksi tässä vaiheessa ovat vahvistuneet:

Andre Clouet, Besserat de Bellefon, Billecart-Salmon, Bonnaire, Henri Giraud, G.H. Mumm, Jacquart, Jacquesson, Lanson, Laurent-Perrier, Moët & Chandon, Pannier, Perrier-Jouët, Pol Roger, Ruinart, Taittinger, Tsarine, Veuve Clicquot

Näiden ohella tapahtumassa on tarjolla samppanjaan sopivia ruokaherkkuja ja maistelupaloja.

Tapahtumassa voi myös syventää omaa tietämystään ja kokea ainutlaatuisia juomanautintoja osallistumalla Essi Avellanin Master Class -tastingeihin, tunnetun viini- ja samppanjaekspertin Jukka Sinivirran Premium-tastingeihin tai samppanjatalojen vierailevien asiantuntijoiden vetämiin tuottajatastingeihin. Näihin maksullisiin asiantuntijatastingeihin on rajattu määrä paikkoja ja niihin voi

ilmoittautua etukäteen tapahtuman verkkosivulla. Tarkempi tieto luennoista löytyy tapahtuman nettisivujen www.grandchampagnehelsinki.fi Ohjelma-kohdasta.

Kaikissa asiantuntijatasteungeissa maistelulasina käytetään Lehmann Glassin upeaa suupuhalletua Grand Champagne -lasia.

”Ceestassa haluamme olla mukana edistämässä monipuolista samppanjakulttuuria ja käsityötaitoa, joka yhdistyy sekä samppanjan että suupuhalletun samppanjalasin valmistuksessa. Intohimonamme on rakentaa lämminhenkinen vuosittainen tapahtuma samppanjan ystäville ja ammattilaisille,” sanovat Christian ja Taru From, tapahtuman toiset pääjärjestäjät.

Sisäänkäsyliipun hinta ovelta on 17 €, johon sisältyy Lehmann Glassin Opale -samppanjalasi. Lippuja voi myös ostaa verkkokaupasta etukäteen edullisemmin.

Maistelu- ja ruokalipukkeiden hinta tapahtumassa on 2 € ja niitä voi ostaa tapahtuman aikana erikseen.

Lippuja voi ostaa ennakoon Ceesta Shopin verkkokaupasta osoitteessa www.grandchampagnehelsinki.fi Saatavana myös ryhmä- ja yrityslippupaketteja.

Perjantai 8.5.2015 kello 16-21

Lauantai 9.5.2015 kello 12-20

Paikka: Vanha Ylioppilastalo, Mannerheimintie 3, 00100 Helsinki

Lisätietoja ja haastattelupyynnöt:

Christian From, Ceesta Oy, 040 - 557 3084 (christian.from@ceesta.com)

Essi Avellan, MW, AvelVino Oy 040 - 719 7197 (essi@essiavellan.com)

Taru From, Ceesta Oy, 040 - 511 6132 (taru.from@ceesta.com)

