

Primo Piano

# Champagne chez moi anno 2°: la mission divulgativa di Tiziana Mirabella e Manlio Giustiniani sull'eccellenza del metodo classico francese

di: Gianmaria Tesei

2 aprile 2026



Il luogo è lo stesso di un anno fa. Uno spazio che guarda all'Etna, patria di vini che sanno di Ionio e vulcano, circondato dal barocco nero tipico di Catania. Il *Palace Catania / UNA Esperienze* torna a essere teatro del percorso di conoscenza dello Champagne, organizzato e voluto da Manlio Giustiniani e Tiziana Mirabella.

Si tratta di un corso articolato in cinque tappe, dal 25 maggio al 22 giugno, che attraverso 25 referenze complessive consente di cogliere l'essenza del mondo dello Champagne, aprendosi tanto agli appassionati quanto agli esperti.

L'iniziativa nasce da una coppia affiatata nel lavoro e nella vita: Tiziana Mirabella, sommelier e Dame Chevalier de l'Ordre des Coteaux de Champagne, e Manlio Giustiniani, Chevalier de l'Ordre des Coteaux de Champagne, considerato tra i più autorevoli Champagne wine expert e consultant in Europa.

Proprio Giustiniani, originario della città del *Liotru*, ha illustrato, insieme a Mirabella, nel corso della presentazione tenutasi al Palace Catania / UNA Esperienze lo scorso 27 marzo, la missione di **Champagne chez moi**: un progetto che, tra corsi e viaggi nelle più importanti maison della Champagne, avvicina un universo di gusto e cultura.

«L'anno scorso l'esordio catanese della nostra iniziativa», ha affermato Giustiniani, «ha ricevuto un ottimo riscontro, tanto da spingerci a riproporre il format anche quest'anno. L'idea è di ampliare il progetto, con l'avvio a breve di un corso anche a Milano».

Lo stesso sommelier, con una lunga esperienza in Bibenda e FIS, ha spiegato che «Champagne chez moi è un'organizzazione di eventi a tutto tondo, focalizzata sullo Champagne e sul vino. Il 26 marzo, ad esempio, abbiamo tenuto a Catania, presso Ménage, una verticale di Dom Pérignon che ha chiarito bene il nostro approccio alla divulgazione».

L'idea di fondo è esplorare la storia del vino nel calice, un racconto fatto di terroir, persone e aziende che costituiscono il patrimonio culturale di un prodotto unico. Giustiniani ha aggiunto: «Le tappe di questo percorso aiutano a comprendere cosa anima il mondo dello Champagne, senza pretendere di trasmettere verità assolute, ma accompagnando nella scoperta di colori, profumi e sapori».

Per favorire un'esperienza più approfondita, il corso è destinato a un massimo di quattordici partecipanti. Anche i tour nelle maison della Champagne, da Dom Pérignon a Krug, sono pensati per piccoli gruppi, limitati a sei persone.

Nel corso della presentazione, Tiziana Mirabella ha risposto ad alcune domande.

**D: Come vede il 2026 per il movimento dello Champagne?**

R: Il 2026 sarà un anno di assestamento. Dopo una fase di forte domanda, il mercato sta entrando in una normalizzazione che apre però a sviluppi interessanti: lo Champagne si orienta sempre più verso un'identità legata al terroir e al produttore. Cresce l'attenzione per le cuvée parcellari, i tiraggi limitati e le interpretazioni più artigianali. Meno vino da celebrazione, più vino da degustazione.

**D: Quale evoluzione prevede per lo spumante italiano, e in particolare per quello siciliano?**

R: Lo spumante italiano continuerà a essere protagonista, grazie alla sua capacità di adattarsi a diversi segmenti di consumo. In questo contesto, la Sicilia rappresenta una frontiera interessante. L'Etna, in particolare, mostra un potenziale significativo, anche se ancora in fase di sviluppo. Il percorso è giovane, ma le prospettive sono evidenti.

Champagne degustati:

Champagne Hélène Beaugrand Montgueux Derrière La Cabane Blanc de Blancs  
Chardonnay 100%

Champagne Blanc de Blancs Grand Cru 2019 – Alberto Massucco  
Chardonnay 100%

Champagne Blanc de Noirs Meunier – Apollonis  
Meunier 100%

Champagne Brut Blanc de Noirs Cuvée Authentic – Apollonis  
Meunier 100%

Note di degustazione: si tratta di uno Champagne firmato Apollonis, marchio di Michel Lorient, produttore attivo dal 1931 e tra i principali interpreti del Meunier. Oggi l'azienda lavora sette ettari di vigneto, accompagnando la crescita delle piante con l'ascolto di composizioni di Mahler, Beethoven, Vivaldi e Mozart, secondo il principio della "proteodia", che attribuisce alla musica un ruolo nello sviluppo vegetativo. Il perlage è fine e persistente, il colore giallo luminoso. Al naso emergono note floreali e fruttate di pesca, mela, pera, ananas e lampone, con accenni speziati, in particolare di vaniglia. In bocca è dinamico e fresco, con una trama croccante. L'insieme è armonioso, sostenuto da una sapidità ben definita e da una buona lunghezza.

<https://www.champagnechezmoi.com/it>

*di Gianmaria Tesei*

---