



Comunicato stampa

SBARCA IN ITALIA CHAMPAGNE E-LEARNING, IL CORSO GRATUITO ONLINE DEL COMITÉ CHAMPAGNE PER I PROFESSIONISTI DEL VINO

Articolato su tre livelli di apprendimento e ricco di contenuti interattivi, Champagne E-Learning consente di ricevere una certificazione delle competenze

Milano, 18 giugno 2025 -- Champagne E-Learning, il nuovo strumento di formazione online sullo Champagne, è da oggi disponibile anche in italiano. Il corso è pensato prioritariamente per i professionisti e va ad arricchire la proposta della piattaforma Champagne Education, il primo programma completo di formazione creato dal Comité Champagne. L'iscrizione è completamente gratuita su www.champagne.education/it.

Champagne E-Learning si articola su tre diversi livelli di apprendimento, pensati per soddisfare le competenze di tutti i partecipanti: si parte dal grado di "Esploratore" per arrivare a "Esperto", passando da "Intenditore", in un viaggio di conoscenza che porterà gli studenti a scoprire e approfondire tutti i segreti dello Champagne, dalla storia al terroir, dal metodo di elaborazione alla tecnica di degustazione. Al termine di ogni livello, un test permetterà di valutare i progressi e di ottenere una certificazione. I primi due livelli sono già disponibili, mentre il terzo sarà accessibile da settembre.

Il corso è totalmente interattivo, è formato da contenuti che spaziano dai video ai giochi, dalle infografiche ai quiz e può essere completato in circa 5 ore. È accessibile in qualsiasi momento da computer, smartphone e tablet ed è disponibile anche in francese, inglese, tedesco, giapponese e spagnolo. La piattaforma è destinata a tutti coloro che lavorano nel settore del vino – sommelier, enologi, enotecari, buyer, giornalisti, agenti, professionisti del turismo, formatori, studenti – e agli appassionati di tutto il mondo.

Champagne E-Learning integra l'offerta formativa che il Comité Champagne mette a disposizione attraverso la piattaforma Champagne Education, che ogni anno offre una formazione diretta in presenza a più di 6.000 professionisti in 16 paesi diversi. Oltre all'E-Learning, il portale presenta anche un'ampia sezione di risorse per la didattica da scaricare gratuitamente e un'area di quiz e giochi pensata per verificare le conoscenze. Champagne Education rappresenta anche il punto di partenza per la formazione in aula, disponibile in due modalità. La prima è il percorso "Champagne Specialist", che permette di ottenere la certificazione ufficiale del Comité Champagne, erogata attraverso una rete globale di centri partner selezionati. La seconda è la formazione personalizzata, per rispondere alle esigenze specifiche di distributori, enoteche, gruppi alberghieri, ristoratori e docenti di istituti alberghieri. In questo caso, è possibile contattare direttamente il Bureau in Italia per accedere ai programmi formativi organizzati sul territorio nazionale.

"Champagne E-Learning offre una visione a 360° del mondo dello Champagne attraverso un approccio didattico dinamico e divertente" ha dichiarato Stéphanie Martel, responsabile del Dipartimento Formazione del Comité Champagne. "L'obiettivo del Comité Champagne è di rafforzare le competenze dei professionisti che giocano un ruolo chiave nella valorizzazione e nella vendita dello Champagne e di promuovere l'eccellenza di questa denominazione emblematica in Francia e in tutto il mondo".

"Siamo certi che anche Champagne E-Learning sarà accolto con entusiasmo in Italia, così com'è avvenuto per la precedente piattaforma MOOC. In cinque anni, infatti, quasi 4.000 utenti italiani si

sono iscritti al nostro precedente corso online. Un risultato che ha portato l'Italia al terzo posto per numero di iscritti, dopo Francia e Stati Uniti e che ha contribuito al successo a livello globale del progetto, che ha raccolto complessivamente oltre 36.000 partecipanti dal 2019 a oggi” ha concluso Stéphanie Martel.

Il Comité Champagne, creato dalla legge francese del 12 aprile 1941, ha sede a Epernay e riunisce tutti i viticoltori e tutte le Maisons di Champagne. L'organizzazione interprofessionale rappresenta uno strumento di sviluppo economico, tecnico e ambientale. Il Comité Champagne mette le due professioni in relazione tra loro e conduce una politica di qualità costante e di valorizzazione del patrimonio comune della denominazione.

Risorse online:

Facebook: www.facebook.com/champagneofficialpage/

Instagram: https://www.instagram.com/champagne_officiel/

Web: www.champagne.it

Per ulteriori informazioni:

Bureau du Champagne, Italia - Tel. 02 4399 5767- info@champagne.it