

PAMBIANCO MAGAZINE

WINE & FOOD

NUMERI, FATTI E PROTAGONISTI DEL VINO, DEL CIBO E DELLA RISTORAZIONE

LE NUOVE FRONTIERE DEL WINE & FOOD ITALIANO

ANALISI
Ristorazione
a due velocità

MERCATO
Champagne,
il prezzo è da record

SCENARI
La piramide qualitativa
del Prosecco

ANNO V - N°5 NOVEMBRE - DICEMBRE 2022

Poste Italiane S.P.A. - Sped. in A.P. 70% L.O.M. - in caso di mancato recapito inviare al CNIP di Rosarno per la restituzione al mittente previo pagamento resi

COVER BY RAFA SILVARES

AYALA, GOUT È IL NUOVO CHEF DE CAVE

Il nuovo chef de cave di Champagne Ayala ha un nome. Si chiama Julian Gout, ha 33 anni, arriva dalla valle della Marna, è figlio di viticoltori, si è laureato in enologia all'università di Reims e lavora per la maison di Ay già dal 2018 dove, prima della promozione, ricopriva il ruolo di vice-capo cantina, responsabile dell'enologia e dei vigneti. Julian Gout succede a Caroline Latrive che, dopo quindici anni, cambia etichetta per andare da Deutz.



Hadrien Mouffard e Julian Gout