

# CHRISTIAN SCALISI

«Sommelier Professionnel depuis 25 ans, ma philosophie du vin se traduit par ces quelques mots : Amitié, Partage, Convivialité, Humilité et Passion.»

## Concours et Distinctions

Meilleur Jeune Sommelier d'Aquitaine  
Meilleur Jeune Sommelier de Languedoc Roussillon  
Meilleur Jeune Sommelier de Provence  
Meilleur Jeune Sommelier d'Alpes Marseille Provence  
Finaliste du meilleur Jeune Sommelier de France  
3eme Meilleur Jeune Sommelier de France

Maitre Sommelier de l'Union des Sommeliers de France depuis 1998 (plus haute distinction de notre profession, 200 M.S. dans le monde)

Le jeudi de 17h30 à 19h30

**3 stages de 4 séances**

Coût : 95 euros

Membre du Relais Peiresec : 85 euros

Stage 1: du jeudi 6 octobre au jeudi 10 novembre 2016

Stage 2: du jeudi 12 janvier au jeudi 2 février 2017

Stage 3 : du jeudi 2 mars au jeudi 23 mars 2017

# ŒNOLOGIE

## STAGE 1 : INITIATION A LA DEGUSTATION

- Techniques de dégustation.
- Les différentes phases.
- Dégustation des vins rouges, rosés et blancs.
- L'approche des vins par les cépages.
- Typicité des régions.
- Les grands styles de vins.
- Les défauts des vins.

## STAGE 2 : PERFECTIONNEMENT A LA DEGUSTATION ET AUX ACCORDS METS ET VINS

- Savoir faire le lien entre la détermination de la qualité d'un vin et le mariage avec les plats
- Perfectionnement à la dégustation
- Comprendre les mécanismes des accords mets vins
- Accords et mésalliances
- L'art de savoir servir ses vins

## STAGE 3 : LES VINS DU MONDE

- Approche des principaux vignobles du monde : Italie, Espagne, Hongrie, Allemagne, Afrique du Sud, Chili, Argentine, Usa : découverte et typicité