

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 Peiresc : 85 euros

Stage 1: du jeudi 5 octobre au jeudi 9 novembre 2017

Stage 2: du jeudi 11 janvier au jeudi 1er février 2018

Stage 3 : du jeudi 15 mars au jeudi 5 avril 2018

ŒNOLOGIE

STAGE 1 : LA DEGUSTATION INTUITIVE

- Une autre approche de la dégustation
- Technique innovante, performante adaptée à tout les niveaux
- initiation à la dégustation
- se servir de son propre ressenti afin de comprendre un vin
- savoir se connaître et qualifier un vin
- Dégustation des vins rouges rosés et blancs
- Typicités des régions
- Les grands styles de 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
- Dégustation des mets et des vins

STAGE 3 : LA BOURGOGNE - LE VAL DE LOIRE

- Découverte du vignoble de Bourgogne
- Découverte du Val de Loire
- Les vins blancs et les vins rouges.
Magie des terroirs des deux grands vignobles Français.
- Découverte des cépages de ces régions.
- Bien les servir et bien les marier.