

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.

Le jeudi de 17h30 à 19h30

3 stages de 4 séances

Coût : 95 euros

Membre du Relais Peiresc : 85 euros

Stage 1: du jeudi 7 novembre au jeudi 28 novembre 2019

Stage 2: du jeudi 9 janvier au jeudi 30 janvier 2020

Stage 3 : du jeudi 5 mars au jeudi 26 mars 2020

ŒNOLOGIE

STAGE 1 : LA DEGUSTATION INTUITIVE

Stage destiné à tous les niveaux, ayant ou pas déjà fait ce stage.

- Une autre approche de la dégustation
- Technique innovante, performante, adaptée à tous 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 : LES ACCORDS METS ET VINS : TOUR DE

FRANCE DES FROMAGES,

LES GRANDS CLASSIQUES DES DESSERTS.

Accords classiques et inattendus. Focus sur les vins rosés, et les rouges et blancs bien sur.

- 3 cours sur les fromages, 1 sur les desserts
- Quels fromages avec quels vins : les codes auxquels on ne s'attend pas
- Quels vins avec les desserts : rendre cet instant gourmand original et savoureux
- 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 : FOCUS SUR LES GRANDS VIGNOBLES DE

FRANCE ET DU MONDE

- Les vins de la vallée du Rhône
- Les vins de Toscane et du Piémont
- Les vins d'Argentine et du Chili
- Les grands moelleux de France et du monde

Découvrez ou redécouvrez ces vins qui font la richesse mondiale des vins. Cépages et viticulture. Accords mets et vins. Voyagez et dégustez.