

## CHRISTIAN SCALISI

«Sommelier Professionnel depuis 30 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 du stage : 95 euros

Membre du Relais Peiresc : 85 euros

Stage 1: du jeudi 17 novembre au jeudi 8 décembre 2022

Stage 2: du jeudi 5 janvier au jeudi 26 janvier 2023

Stage 3 : du jeudi 2 mars au jeudi 23 mars 2023

## ŒNOLOGIE

### STAGE 1 : L'APPROCHE DU VIN PAR LEURS STYLES ET LEURS CEPAGES – CONSTRUIRE SA CAVE :

**Destiné à tous les niveaux.**

- Une autre approche de la dégustation
- Technique innovante, performante, adaptée à tous les niveaux
- Initiation à la dégustation
- Typicités des régions et des cépages
- Les grands styles de vins
- Quelques idées pour remplir sa cave

### STAGE 2 : LES ACCORDS METS ET VINS :

**Accords classiques et inattendus.**

- 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 : LES VINS DU MONDE

- Tour d'Europe des vins emblématiques
- L'Amérique du sud
- L'hémisphère sud, Afrique du sud et Australie
- Les grands moelleux du monde

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