

## 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 du stage : 95 euros

Membre du Relais Peiresec : 85 euros

Stage 1: du jeudi 25 novembre au jeudi 16 décembre 2021

Stage 2: du jeudi 6 janvier au jeudi 27 janvier 2022

Stage 3 : du jeudi 10 mars au jeudi 31 mars 2022

## ŒNOLOGIE

### STAGE 1 : LA DEGUSTATION INTUITIVE

#### TECHNIQUE GEO-SENSORIELLE :

**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. les vins rosés, les rouges et blancs**

- 2 cours sur les fromages, 1 sur les épices et 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
- Les épices et les aromates : les meilleurs amis des vins rosés
- 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 GRANDS VIGNOBLES DU MONDE

- Tour d'Europe des vins emblématiques
- Les vins d'Argentine et du Chili
- 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.