



Oenologie - À la découverte des vins d'Italie

Alimentation - Horeca

Continue

Durée

9 soirées

Tranche d'âge

18 à 25 ans

25 ans et +

Finalité

Attestation

Pratique en entreprise / Alternance

Non

Métier en pénurie / Fonction critique

Non

Cette initiation œnologique aux vins d'Italie vous permettra de découvrir toute la richesse de vins locaux. Vous explorerez les terroirs, les traditions et les spécificités d'une région à travers une dégustation commentée.

Une expérience enrichissante qui vous permettra de développer vos connaissances en vin et de découvrir de nouveaux horizons.

*Cette formation est une découverte par la dégustation, il ne s'agit donc pas d'un cours d'œnologie au sens strict, mais bien d'une découverte.

Conditions d'accès

Ouvert à tous les passionnés de vin



Programme

Notre programme de formation est conçu pour vous donner une expérience immersive dans le monde du vin, en vous proposant une sélection de vins issus de différents viticoles d'Italie.

Soirée 1 : Introduction à l'Italie - Piémont

Soirée 2 : Vénétie

Soirée 3 : Trentin Alto Adige + Frioul Vénétie Julienne

Soirée 4 : Toscane

Soirée 5 : Ombrie

Soirée 6 : Campanie

Soirée 7 : Pouilles + Calabre

Soirée 8 : Basilicate + Abruzzes

Soirée 9 : Sicile

Comment se déroule une soirée découverte :

Un brin de théorie sur la/les régions concernées

Dégustation de 6 vins en rapport avec le thème de la soirée

Commentaire en groupe

Présentation du vin par le formateur

Remise d'une fiche descriptive pour chacun des vins dégustés





Libramont

Rue de la Scierie, 32 6800 Libramont

061 22 33 36

Secrétariat :

Du lundi au jeudi : de 8h à 22h

Le vendredi : de 8h à 16h30

Le samedi : de 8h à 12h

/

lux@ifapme.be

Conditions d' inscription

Par e-mail

Quentin MICHEL - quentin.michel@ifapme.be - 0476/70.43.00

Bon à savoir

Le prix inclut la dégustation de 6 vins par soirée

