CONCEPT

Inter Wine & Dine propose une véritable école d'œnologie. Nos cours vous permettront d'acquérir les réflexes et bonnes habitudes de dégustation et le vocabulaire nécessaire pour décrire de manière simple un vin. Vous pourrez alors communiquer vos sensations et échanger vos impressions avec votre entourage. C'en sera terminé de l'angoisse à propos du vin. Votre carrière d'apprenti-œnologue ne fait que débuter.

VIN

Le vin est devenu aujourd'hui un produit culturel qu'il convient de maîtriser. Un jeune cadre d'entreprise nous a raconté avoir passé près d'une semaine à choisir une bouteille de Bordeaux pour l'invitation de son patron à la maison. À la fin, il s'est résolu en fonction de l'étiquette. Fatal Error? ou choix judicieux?

Le vin reste un mystère pour de nombreuses personnes. Ses secrets sont bien gardés et nombreux y perdent leur latin. Il est frustrant de boire du vin régulièrement tout en ne trouvant pas les mots adéquats pour le décrire.
À l'opposé, qui n'est pas resté admiratif à la vue d'un sommelier remuant, inspectant, humant, goûtant,… Après tout un cérémonial, le dégustateur professionnel est à même de parler du vin pendant des dizaines de minutes. Nous sommes alors transportés dans une autre dimension.

COURS PROPOSÉS

Il y en a pour tous les thèmes et tous les goûts

CYCLES POUR DÉBUTER

Bases de la dégustation
Découverte de l'analyse œno-sensorielle
Qu'est-ce que le vin?

CYCLES À THÈMES

Découverte des Sauternes
Magie des Champagnes
Languedoc, une région méconnue
Vallée du Rhône du nord au sud
Italie à portée de main
Vignobles de Belgique

CYCLES COMPLETS

(délivrance d'un diplôme d'œnologue si le candidat réussi avec succès un examen à l'issue des 3 cycles)

Initiation - 5 séances
Perfectionnement - 5 séances
Approfondissement - 5 séances

CYCLES POUR ALLER PLUS LOIN

Accords mets-vins
Nouvelle réglementation européenne
Verticale ou horizontale d'un vin particulier

PRINCIPE DES COURS

Chaque séance est scindée en trois parties. La première partie, théorique, donne une introduction au sujet de la soirée. La deuxième partie, plus pratique, consiste en une dégustation commentée de 5 à 8 vins. Enfin, lors de la dernière partie notre service catering dresse un buffet chaud et froid. Celui-ci permet de profiter des bouteilles entamées lors de la dégustation tout en devisant informellement des vins dégustés. Certains prétendent que cette partie est la plus enrichissante. Les cours sont donnés par un sommelier diplômé et les participants reçoivent un syllabus, copie des transparents projetés, des notes d'approfondissement et les fiches des vins dégustés.

DEMANDES PARTICULIÈRES

Nous sommes à votre entière disposition pour discuter avec vous d'une demande particulière. Nous pouvons également vous offrir un service de catering plus complet. À titre d'exemples voici quelques unes des offres personnalisées que nous avons réalisées lors de ces dernières années :

- Dîner à thème avec vins commentés et différents pour chaque plat
- Accord chocolats et vins
- Séminaire de team-building 'à la découverte du vin'
- Concours de reconnaissance de vins du monde
- Flash-dégustation de deux champagne sur un temps de midi

QUI SOMMES-NOUS?

InterWine & Dine est spécialisé dans la diffusion et la promotion du patrimoine œnologique et gastronomique, notamment belge. Depuis cinq ans déjà, Inter Wine & Dine organise une véritable école d'œnologie. Le site www.interwd.be est l'espace de rencontre virtuel entre les élèves, étudiants et les véritables amateurs de vin et de culture œno-gastronomique. Inter Wine & Dine participe également à une meilleure compréhension de la chimie et la physique du vin par la promotion de projets de recherche scientifique. Un séminaire d'entreprise? Une dégustation commentée? Un repas à thème? Un cours d'œnologie? Faites appel à nos services.

IWD
ÉCOLE D'ŒNOLOGIE

www.interwd.be - iwd@interwd.be
Tél. 0032 (0)473 411 011

design by inkstudio.be