

## COMMUNIQUÉ DE PRESSE

12 décembre 2018

Bruxelles, BELGIQUE

Pour diffusion immédiate

### LE PLUS GRAND COURS D'ŒNOLOGIE AU MONDE : Record du monde réalisé par l'école IWD à Bruxelles

L'école d'œnologie Inter Wine & Dine (IWD), en partenariat avec le Cercle œnologique de l'ULB, a battu un record du monde ce mardi 11 décembre 2018 en donnant le plus grand cours d'œnologie au monde avec sommelier. Donné par le professeur et sommelier Fabrizio Bucella, le cours a réuni 309 personnes et s'est déroulé à Bruxelles en Belgique, dans l'un des plus grands auditoriums de l'Université Libre de Bruxelles (ULB). Certifié par un huissier, ce nouveau record du monde belge sera bientôt inscrit au Guinness World Record.

Le cours était consacré aux champagnes et crémants. Un thème proposé par l'école chaque année à l'approche des fêtes et qui avait déjà rassemblé plus de 300 personnes l'année passée. Dans le public, on compte des étudiants et des non-étudiants, une fierté pour Fabrizio : « *En tant que professeur, c'est une grande fierté d'enseigner sa passion à autant de gens, surtout avec un engouement auprès des jeunes.* » en ajoutant : « *Plus qu'un record, c'est la preuve que l'enseignement du vin peut être accessible au plus grand nombre.* »

Devant un auditoire bien rempli et un huissier qui participait pour la 1<sup>ère</sup> fois à un cours d'œnologie, le professeur sommelier, également professeur en mathématiques et physique, a donné un exposé combinant la sommellerie et les sciences pour expliquer comment se fabrique le champagne, les différences entre le champagne et le crémant, la formation des bulles et pleins d'autres éléments qui rendent ces vins magiques. Après l'exposé, les 309 personnes ont entamé la dégustation de 2 crémants et 4 champagnes, commentée par Fabrizio. Des expériences d'accords ont été proposées à la dégustation avec 3 spécialités sucrées belges : la gaufre de Liège, le spéculoos et le chocolat praliné.

Depuis près de huit ans, le professeur et sommelier Fabrizio Bucella, également directeur de l'école d'œnologie IWD, anime les séances du Cercle œnologique de l'ULB. Chaque séance débute par un exposé, suivi d'une dégustation de 6 vins. Le Cercle œnologique est une association d'étudiants bénévoles qui souhaite rendre accessible l'apprentissage de l'œnologie et de la dégustation du vin, notamment grâce à un prix démocratique.

#### À PROPOS D'INTER WINE & DINE (IWD)

Créée en 2011, Inter Wine & Dine (IWD) est une école d'œnologie qui dispense des formations certifiées en œnologie. IWD organise régulièrement des événements autour du vin et de la bière ouverts au grand public. Les services IWD s'adressent également aux entreprises, notamment lors de team buildings. La fiche de dégustation pédagogique IWD est reconnue et appréciée tant par les amateurs que les

#### CONTACT

Fabrizio Bucella – Directeur – +32 478 44 44 01 – [fabrizio.bucella@interwd.be](mailto:fabrizio.bucella@interwd.be)

Christina Ly – Service communication - +33 7 81 04 17 06 – [christina.ly@interwd.be](mailto:christina.ly@interwd.be)



Liberté, Compétence, Pédagogie

professionnels. Basée à Bruxelles sur le campus Solbosch de l'Université Libre de Bruxelles (ULB), IWD est dirigée par le professeur Fabrizio Bucella. L'équipe pédagogique IWD est composée de professeurs et sommeliers expérimentés. IWD est libre de tout fournisseur et de tout producteur. Les maître-mots IWD sont : liberté, compétence et pédagogie.

#### À PROPOS DE FABRIZIO BUCELLA

Physicien, Docteur en sciences, Fabrizio Bucella est professeur ordinaire à l'Université Libre de Bruxelles (ULB), où il y enseigne les mathématiques et la physique depuis plus de 10 ans. Également sommelier de l'*Associazione Italiana Sommelier (AIS)*, il est directeur de l'école d'œnologie Inter Wine & Dine (IWD). Auteur de *L'Anti-guide du vin, ce que les autres livres ne vous disent pas*, publié aux éditions Dunod, il intervient dans les médias en tant que spécialiste du vin et chronique régulièrement pour *Le Huffington Post* et *La Revue du Vin de France*. Il publie également des articles scientifiques dans la *Revue des Œnologues* et des techniques vitivinicoles et œnologiques.

#### CONTACT

Fabrizio Bucella – Directeur – +32 478 44 44 01 – [fabrizio.bucella@interwd.be](mailto:fabrizio.bucella@interwd.be)

Christina Ly – Service communication – +33 7 81 04 17 06 – [christina.ly@interwd.be](mailto:christina.ly@interwd.be)