

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

14 avril 2020

Bruxelles, BELGIQUE

Pour diffusion immédiate

PROLONGEMENT DES COURS D'ŒNOLOGIE GRATUITS EN LIGNE ET EN DIRECT SUR YOUTUBE AVEC LE PROFESSEUR ET SOMMELIER FABRIZIO BUCELLA

Alors que le confinement se prolonge, l'école d'œnologie Inter Wine & Dine (IWD) propose aux gens de continuer d'apprendre le vin de chez eux avec une nouvelle série de cours gratuits en ligne donnés par le Professeur Fabrizio Bucella. Ces cours continueront à se tenir en direct tous les vendredis et samedis à 18h sur [la chaîne YouTube « Fabrizio Bucella – IWD »](#) sur le même thème commun : la découverte des régions vitivinicoles de France. C'est donc l'Alsace (le 17 et 18 avril), le Rhône (le 24 et 25 avril) et la Champagne (le 1 et 2 mai) qui seront mis à l'honneur lors de ces prochains weekends de cours.

Ces cours en ligne et en direct se déroulent en deux parties : (1) un aperçu théorique sur les caractéristiques (géographique, climatique, historique, économique) de la région à l'honneur avec un survol de ses différents vins et cépages et (2) une dégustation commentée d'un vin blanc les vendredis et d'un vin rouge les samedis (sauf sur la Champagne où il s'agira d'un champagne rosé le vendredi et d'un champagne brut le samedi). Chaque cours s'accompagne de séances questions-réponses avec les internautes connectés pendant le direct. À la fin de chaque weekend, les participants peuvent recevoir un résumé par email de la matière théorique et des éléments de dégustation abordés.

CALENDRIER DÉTAILLÉ

Vendredi 17 avril : Alsace Blanc

Samedi 18 avril : Alsace Rouge

Vendredi 24 avril : Rhône Blanc

Samedi 25 avril : Rhône Rouge

Vendredi 1 mai : Champagne Rosé

Samedi 2 mai : Champagne Brut

Cela fait maintenant plus d'un an que le Professeur Fabrizio Bucella transmet une partie de la matière enseignée à l'école d'œnologie Inter Wine & Dine (IWD) sur [sa chaîne YouTube « Fabrizio Bucella – IWD »](#), mais c'est la première fois que la diffusion se fait en direct.

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).

CONTACT

Fabrizio Bucella – Directeur – +32 478 44 44 01 – fabrizio.bucella@interwd.be

Christina Ly – Service communication - +33 7 81 04 17 06 – christina.ly@interwd.be



Liberté, Compétence, Pédagogie

Auteur de quatre ouvrages (*L'Anti-guide du vin*, *Pourquoi boit-on du vin ?*, *Mon cours d'accords mets & vins* et *Umami, les secrets de la cinquième saveur*) publiés aux éditions Dunod, il intervient dans les médias en tant que spécialiste du vin et chronique régulièrement pour le HuffPost, La Revue du Vin de France, Le Point ou encore Vivacité (RTBF). Il publie également des articles scientifiques dans la Revue des Œnologues.

À PROPOS D'INTER WINE & DINE (IWD)

Créée en 2011, Inter Wine & Dine (IWD) est une école d'œnologie basée à Bruxelles sur le campus Solbosch de l'Université Libre de Bruxelles (ULB). Elle propose des formations certifiées en œnologie, ainsi que d'autres activités et événements autour du vin et de la bière, ouverts au grand public. Ses services s'adressent également aux entreprises. La fiche de dégustation pédagogique IWD est reconnue et appréciée tant par les amateurs que par les professionnels. L'école est dirigée par le professeur et sommelier Fabrizio BUCELLA et est composée d'une équipe de professeurs sommeliers expérimentés. IWD est libre de tout fournisseur et de tout producteur afin de proposer un enseignement objectif et indépendant.

CONTACT

Fabrizio Bucella – Directeur – +32 478 44 44 01 – fabrizio.bucella@interwd.be

Christina Ly – Service communication - +33 7 81 04 17 06 – christina.ly@interwd.be