

Module II (en huit étapes)

Compétences sur les vins du monde



Quand : Tous les lundis soir à 19h00.

Où : Chez 'Luci' 51 Rue Pierre Krier, 1880 Luxembourg (Bonnevoie)

Enseignante : Isabella Sardo (présidente DILasbl, 'Degustatore Ufficiale AIS',
Meilleur Sommelier du Luxembourg 2008).

A partir du 21 Novembre 2022. Consulter le calendrier en bas de page pour plus de détails.

Prix par personne: 355 euros. Le prix comprend tout le matériel nécessaire pour suivre le cours, tous les vins et la visite à un domaine luxembourgeois.

Le deuxième module vous emmènera dans le contexte planétaire de l'œnologie d'aujourd'hui. Les plus grands crus d'Europe et leur histoire. Vous allez découvrir les grandes surprises que l'œnologie moderne nous réserve.

Places limitées. La classe se réalise pour un numéro minimum de 8 participants et maximum de 15. Inscriptions possibles à partir de maintenant. Veuillez nous écrire à dil.degustatori@gmail.com

A la conclusion de ce cours, les élèves seront soumis à un test. La réussite du test donne droit à une attestation Niveau 1 de l'association DIL : 'Attestation module 2'

Attention : Si l'on veut suivre le module 2 sans avoir suivi le module 1, il sera nécessaire d'ajouter un cours préliminaire de la durée d'une soirée, consacré uniquement aux bases de la dégustation, à payer à part, 50 euro. Veuillez prendre contact avec dil.degustatori@gmail.com pour fixer ensemble une date.



CALENDRIER du Module 2 (édition 2022-2023)

21 Novembre Vins de France ; quatre vins à déguster : Un Pouilly Fumé, un blanc de Bourgogne, un rouge de Bourgogne, un Bordeaux rouge

28 Novembre Allemagne, Luxembourg, Autriche ; trois vins à déguster : un Crémant luxembourgeois, un Riesling luxembourgeois, un Riesling allemand

5 Décembre Espagne et Portugal, trois vins à déguster : un Rioja, un Ribera del Duero, un Porto

12 Décembre Etas Unis et Amérique du Sud, trois vins à déguster : un Chardonnay de Californie, un Cabernet de Californie, un Torrontes Argentin

9 Janvier Océanie et Afrique, trois vins à déguster : un Pinot Noir d'Afrique du Sud, un Cabernet d'Australie, Sauvignon Blanc de Nouvelle Zélande

Samedi 14 Janvier 2023 Visite didactique accompagnée d'une dégustation chez un domaine vinicole mosellan

23 Janvier 2023 Test conclusif (deux vins à déguster... à l'aveugle)

Inscriptions: Pour vous inscrire nous vous prions de nous adresser un virement à ces coordonnées

Degustatori Italiani Lussemburgo

IBAN : LU59 0019 4055 7483 4000

SWIFT: BCEELULL

Bien préciser nom, prénom et mention 'Inscription Module II'. Prière de nous renvoyer par mail la preuve du paiement (à l'adresse : dil.degustatori@gmail.com). Les inscriptions sont possibles dès maintenant et jusqu'au 18 Novembre 2022 au plus tard. Seul l'envoi de l'exécution du virement bancaire fait preuve d'inscription