

18^e entretien du Centre Jacques Cartier. Vin et santé : Journée les bienfaits du vin.

Ce 18^e entretien se déroulera à l'Université du Vin le samedi 3 décembre 2005.



Programme de formation 2005-2006



Prochains stages

Initiation à la dégustation :
29/11 au 2/12/05
Perfectionnement à la
dégustation :
30/01 au 01/02/06

NOUVEAU

UN SAMEDI «SENSATION- VIN»

Une journée durant laquelle se conjuguent :

**FORMATION, DECOUVERTE
SENSORIELLE ET PLAISIR DU VIN**
Cette journée « d'étude
particulière » fait découvrir,
vivre et approfondir les
multiples aspects du vin avec un
fil conducteur œnologique suivi
d'une séance guidée de
dégustation où chacun
découvrira son propre potentiel
sensoriel.

L'après-midi est consacrée à la
visite d'un célèbre vignoble où
l'un de ses vignerons livrera son
savoir-faire authentique et ses
vins de très grande expression.
Ce programme est spécialement
conçu pour un groupe
d'amateurs d'effectif restreint
afin de conserver une ambiance
confidentielle à cette journée

Rentrée Solennelle de l'Université du Vin



La Rentrée Solennelle aura lieu le vendredi 2 décembre 2005 à 15 h. Les étudiants et anciens élèves de l'Université du Vin sont invités à assister à la conférence de Monsieur Eric Brousse, président du directoire groupe Marie Brizard sur le thème : *Marie Brizard : le vin au secours des spiritueux.*

Le même jour se tiendra le Haut-Conseil de l'Université du Vin sur le « thème » recherche et prospection des métiers du vin.

Le soir à 18 h Assemblée Générale de l'association des élèves de l'Université du Vin.

Flashes sur le Programme. Avez-vous remarqué ?

1. Des formations pour les salariés des caves et domaines des Côtes du Rhône :

Dans le cadre des stages « courte durée », plusieurs modules sont proposés au personnel commercial des caveaux et domaines des Côtes du Rhône.

Sous l'égide d'Inter-rhône, 3 modules :

- accueil, vente, promotion : 22/29 nov. ou 6/13 déc. 2005
- approfondissement à la dégustation 10/01 et 28/02 2006
- anglais au caveau : 6 et 13/01/2006

Ces programmes permettent de développer l'activité des ventes dans un caveau de la région.

Contactez universite.du.vin@wanadoo.fr ou jdebieve@inter-rhone.com

2. Le plaisir du vin conduit aussi à la cuisine...

Découvrir des recettes et organiser un menu autour, avec les explications d'un grand chef régional, est un centre d'intérêt partagé par de nombreux consommateurs et amateurs. C'est ce que proposent les journées :

- Gibier champignon : 8 décembre 2005
- Foie gras : 9 décembre 2005
- Alliance mets-vins : 20 mai 2006

3. L'usage du Droit individuel de formation pour tous et avec nos stages

Une délégation brésilienne en visite en Drôme provençale

Une importante délégation de l'Etat de Parana au Brésil a été reçue officiellement, durant deux jours, par la région Rhône-Alpes.

Conduite par son gouverneur Roberto Requiao De Mello et composée de membres de son gouvernement dont le secrétaire d'Etat à l'industrie, d'universitaires et de responsables d'entreprises, ils se sont rendus au siège de la région, à Charbonnières où ils ont signé avec Jean-Jacques Queyranne une lettre d'intention de coopération.



A l'initiative du sénateur et vice-président de la Région, Jean Besson, la délégation s'est rendue en Drôme Provençale le 14 octobre.

Une journée au cours de laquelle ils ont découvert le sud de la Drôme et visité l'Université du Vin, en compagnie de Patrick Galant, et le château de Suze la Rousse.

Patrick Galant a également animé la dégustation des grands vins de la Drôme réalisée lors du dîner de Gala du 75^e congrès de l'Assemblée des départements de France.

3^e Mondial des Baronnie de la Commanderie des Costes du Rhône, organisé par la Baronnie de Liège.

culturelle exceptionnelle.

Rencontres 2005 pour un emploi de qualité dans votre région



L'Université du Vin a tenu un stand pour ces rencontres des 4 et 5 novembre.

Renée Payan a participé au débat de l'espace Formation et Patrick Galant a participé à celui de l'espace économique.

Rentrées 2005-2006

Licence Professionnelle gestion et marketing

20 inscrits dont une jeune femme ukrainienne et une autre coréenne.

Quelques ambitions déjà avérées de certains élèves de travailler à l'export.

la 28^e promotion de Sommelier-Conseil

27 participants comptant 2 canadiens, 1 mexicaine et 1 suisse, une dizaine de jeunes professionnels issus de la restauration mais aussi une dizaine de porteurs de projets de création de caves ou de structures commerciales.

Après les étudiants du Master Connaissance et gestion des terroirs, ce fut au tour des juristes du Master Droit de la vigne et du vin de retrouver les bancs de l'Université du Vin le 3 novembre, sans oublier les stagiaires du Certificat de Viticulture. Ce dernier sera suivi du certificat d'œnologie puis du certificat de gestion et d'administration des domaines début 2006. Renseignez-vous.

pour tous et avec nos stages

Si un stage de notre programme vous intéresse, les dispositions du D.I.F. peuvent convenir à la prise en charge. Il suffit de demander au préalable (3 mois avant) à votre employeur et au centre de formation. L'Université du Vin est à votre disposition pour vous renseigner.

Les stages «week-end» sont aussi imputables sur le D.I.F.

4. S'intéresser à l'analyse sensorielle

On en fait tous sans le savoir... La nécessaire adaptation au marché de consommation et à l'attente des nouveaux consommateurs de vin, entraînent tous les professionnels vers la présentation du produit « en situation de consommable » où l'attrait sensoriel tout comme la représentation sociale du vin prédominent. Des efforts d'expression et de communication sont développés à travers les cours :

- Arômes du Vin avec Michael Moisseeff : sculpteur d'arômes : 14 avril 2006
- Entraînement spécialisé à la dégustation professionnelle : 13.14.15 mars 2006
- Marketing du goût : 12 avril 2006

5. Pour faire valoir ses connaissances vitivinicoles et ses capacités en anglais

Depuis quelques années, les trois grades du « **wine and spirit education trust** » sont de plus en plus reconnus et utilisés comme validation lors des recrutements et embauches dans les entreprises commerciales à travers le monde.

L'Université du Vin propose d'enregistrer les candidatures et d'organiser des journées de révision en anglais : 3 février 2006, 10 mars 2006.

Les premiers pas avec la Hongrie

Une association vitivinicole de la région Transdanubie et la ville de Pecs ont signé un partenariat pédagogique de formation de **Sommelier-Conseil**.

Une première phase s'est réalisée par la formation de cinq professionnels et professeurs hongrois à l'Université du Vin sur les techniques de dégustation et d'expression du vin pour mettre en place l'enseignement en Hongrie.

Un chemin intéressant pour les producteurs français désireux de se faire connaître sur le marché hongrois.



Soirée de Gala organisée par la Baronnies de Liège le Samedi 12 novembre à Francorchamps dans les salons de l'Eau Rouge.

Salon des vins du Mondial des Baronnies le dimanche 13 novembre au château de Colonster



Nouveautés Librairie

De nombreuses nouveautés pour cette fin d'année.

Pensez à vos cadeaux de Noël !

Pour vous aider dans votre choix, consultez-les et profitez *des frais de port gratuits* jusqu'à Noël.

[Bacchus 2006](#), [Bonnes pratiques en marketing du vin](#), la 4^e édition de [Connaissance et travail du vin](#), [le vin composition et transformations chimiques](#), [troubles et dépôts des boissons fermentées et des jus de fruits](#), ainsi que des beaux livres : [le vin dans l'art](#), [lavande, au pays des olives](#), sans oublier la nouvelle version de [l'école de la dégustation](#) et le dernier livre de Jean-Robert Pitte : [Bordeaux-Bourgogne, les passions rivales](#).

[Télécharger le catalogue librairie](#)



Vendanges médiatiques Chinoises pour l'Université du vin

La Chine s'est réveillée et la soif de Gastronomie, de Culture et de Civilisation est immense, cette soif passe par Suze la Rousse et son **Université du Vin**

Ainsi l'ouverture du restaurant des frères Pourcel, à Shanghai, le Sens & Bund a permis à trois journalistes du Shanghai Business News, du Shanghai Times, et du Shanghai Daily, de découvrir les atouts touristiques et gastronomiques des régions où sont implantés les restaurants des célèbres jumeaux .

Accompagnées de Debbie Zee du Sens & Bund et de Christine Miranda de la Villa Augusta, les journalistes de la presse « Business » de Shanghai ont découvert le Vin et son Université, les formations, les méthodes de dégustation et les vendanges autour du château.

Quelques jours plus tard, c'était au tour de 4 TV chinoises de Pékin et Shanghai : BTV : Beijing TV , CCTV 1 équivalent de France 2 ,SZTV : Shenzhen TV et Fujian TV dont la particularité est de diffuser dans le monde entier pour les Chinois vivant à l'étranger.

Au programme: présentation de l'Université du Vin et du Château de Suze, rencontre avec les étudiants, visite des Laboratoires d'œnologie et bien sur dégustation commentée de vins dans la célèbre Chapelle.

Les retombées attendues sont de 8 reportages d'une durée de 60 minutes avec 5 diffusions par jour et re-programmables 2 fois. Cet accueil de presse a été rendu possible grâce à ERAI, la Région Rhône Alpes et Rhône Alpes Tourisme à l'initiative de ce projet dans le cadre de l'année de la France en Chine.



Nous joindre : Université du Vin, le Château, 26790 Suze la Rousse
Tel : 04.75.97.21.30 - Fax : 04.75.98.24.20 - Mail : universite.du.vin@wanadoo.fr
Si vous ne souhaitez plus être inscrit à notre lettre d'information , [cliquez ici](#)