

## Saison œnologie 17/18 - UTL

Les cours d'œnologie sont ouverts à toutes les personnes passionnées ou juste attirées par le monde du vin. Apprenez à reconnaître les caractéristiques des cépages, les mécanismes de la mémorisation des goûts et des odeurs, les méthodes d'élaboration des vins, les raisons historiques et géographiques de la notoriété des vins français et étrangers. Nous étudierons également les associations des mets et des vins, comment les conserver, les servir.

Cette année, nous allons nous promener en France du côté de Pomerol, de Banyuls, de Collioure, de Cornas et des côtes de Gascogne. Nous partirons trois fois à l'étranger en Suisse, en Géorgie, berceau de la vigne et au Portugal où nous découvrirons la région du Dão. En février, on s'essayera aux assemblages des vins rouges et en juin on terminera sur un cours de révision intense (grand oral de fin de saison) clôturé par un repas gastronomique concocté par les convives.

Horaire : De 10H à 20H, une fois par mois à la maison de quartier Saint Martin de Périgueux

Dates des cours : 3 octobre, 7 novembre, 28 novembre, 19 décembre, 30 janvier, 6 mars, 27 mars, 15 mai et 5 juin.

Les cours sont animés par Isabelle Roberty, œnologue, créatrice de l'école du vin Muscadelle.