

L'atelier et ses modules

Le vin chilien

L'histoire du vin chilien
Les régions vitivinicoles

L'imposante vallée centrale et ses
sous-vallées transversales

Le vin et le Pisco du Nord ; Elqui,
Limarí, Aconcagua, Casablanca,
Atacama...

A l'assaut des vignobles du Sud !

Exposé théorique
Présentation audiovisuelle

Dégustation de vins agrémentée
de mets typiquement chiliens.



Mezclas libertarias
Savoring freedom



www.vitivinicultura.org

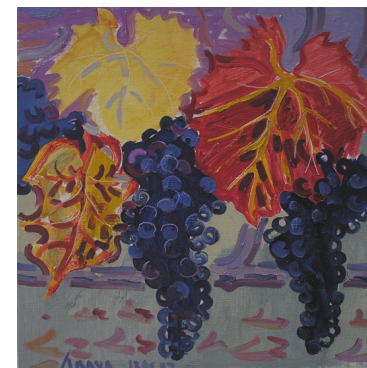
*A la rencontre
du vignoble chilien*

Gaëlle Jullien
Miguel Villarroel Ruiz

Téléphone : +32-498/56.28.63.
gaelle@vitivinicultura.org
miguel@vitivinicultura.org

*A la rencontre
du vignoble
chilien*

*Dégustation
de vins
&
Découvertes
gastronomiques*



Uvas Carmenera óleo de Ricardo Araya Anster

À savourer avec tous ses sens

Le vin chilien

La production et la consommation de vin chilien sont en pleine croissance. Cette réalité entraîne, pour l'instant, un changement des comportements liés à la consommation de vin mais aussi, au regard que nous portons sur ce pays doté d'un important patrimoine vitivinicole.



Vallée intermédiaire à la hauteur de Curicó

Le vin chilien plaît et séduit de nombreux amateurs de vin. Il fait rêver, non seulement au niveau gastronomique par l'éveil des sensations gustatives et olfactives, mais il nous invite également au voyage

vers ses paysages, sa population ainsi que vers sa culture indo-latino-américaine.

Or aujourd'hui, si nous consommons beaucoup de vin chilien, nous ne connaissons pourtant pas bien la richesse de la vitiviniculture de ce pays, dixième producteur mondial, et moins encore, ... les produits des « vrais vitiviculteurs chiliens ».

L'Atelier de dégustation

Il se compose de quatre modules indépendants.

Lors de chaque module, sont proposés :

- Un exposé théorique, appuyé par une présentation audio-visuelle ;
- Une dégustation de vins axée sur la thématique abordée par le module ;
- Un accompagnement de mets chiliens.

Les Modules

I. Le vin chilien

« Introduction et premières découvertes »

7 vins en dégustation, provenant des différentes régions du vignoble chilien. Ils seront accordés avec un apéritif, une entrée, un 1^{er} et 2^{ème} plats ainsi qu'un dessert.

II. Le vin chilien « La vallée centrale »

7 vins en dégustation, provenant de la plus grande zone de production vinicole du Chili et de ses vallées transversales. Ils seront aussi accordés avec un apéritif, une entrée, un 1^{er} et 2^{ème} plats ainsi qu'un dessert.

III. Le vin chilien « Les vallées du Nord »

6 vins en dégustation, provenant des régions de Elqui, Limarí, Aconcagua, Casablanca et Atacama, sans oublier le Pisco. Ils seront toujours accordés avec un apéritif, une entrée, un 1^{er} et 2^{ème} plats ainsi qu'un dessert.

IV. Et bientôt... la trop méconnue **Région du Sud**, avec ses vallées : Bio-bio, Itata et Malleco.

Dénomination d'origine du vin chilien



Date & Lieu

« Introduction et premières découvertes »

28 novembre 2009 à 19h.

12 décembre 2009 à 19h.

Vitivinicultura

101, rue de la Victoire à 1060-Saint-Gilles

Participation

(incluant matériel, vins, plats, accompagnement et support de l'exposé)

Le groupe est limité à 8 personnes.

Inscriptions

Par téléphone: 498/56.28.63.

ou par mail: miguel@vitivinicultura.org

Pour toute question concernant l'atelier, son développement, et/ou relative à d'autres modalités, veuillez svp nous contacter par mail ou par téléphone.

*A la rencontre
du vignoble chilien*

Gaëlle Jullien
Miguel Villarroel Ruiz

Téléphone : +32-498/56.28.63.
gaelle@vitivinicultura.org
miguel@vitivinicultura.org