

## **ÉCOLE IN VINO VERITAS & AMORIM vous présente:**

### **'Seal...store...and serve, les Dérives du bouchon'**

#### **À LA GRANDE DÉGUSTATION DE MONTREAL 2012**

L'oxygène joue un rôle crucial pour le vin. Tant l'oxygène présent au moment du bouchage qu'au moment du service, mais, comment et de quelle manière l'oxygène se mêle-t-il au vin?

Quelle quantité peut lui être jugé bénéfique? Quel est le meilleur système de bouchage compte tenu des différents vins?

Enfin, quels sont les défauts et les problématiques induites par sa présence et comment les détecter?

Les réponses à ces questions et d'autres qui seront soumises feront parties de l'atelier de travail et de la conférence organisée et présentée par l'École In Vino Veritas à la Grande Dégustation de Montréal.

**Quoi:** Un atelier de travail et une conférence organisée et présentée par l'École In Vino Veritas en collaboration avec Amorim & Irmãos traitera de l'importance du choix du système de bouchage et des conséquences qui en découlent dans le temps après l'embouteillage.

Cet atelier-conférence sera présenté par le Dr Paulo Lopes, oenologue (Faculté d'Oenologie de l'Université de Bordeaux) et Amorim & Irmãos R&D et le modérateur en sera Richard Sagala

**Quand:** Samedi le 10 novembre ,14:00-15:00, Salle 2

**Où:** Palais des congrès de Montréal 1001, place Jean-Paul Riopelle (rue de Bleury), Montréal

**Coûts:** La conférence est gratuite. L'admission au salon du LGDM = \$15.00.

Cet atelier-conférence d'une heure sera tenue au jour 3 de la Grande Dégustation de Montréal et se penchera sur la question et l'importance de la présence d'oxygène pour l'évolution qualitative du vin – tant dans l'immédiat que dans le long terme - et en quelle quantité les matériaux de bouchage soit: le liège, le plastique ou l'aluminium en permettent l'apport. Trois défauts reliés au bouchage seront examinés – la contamination par les TCA, le phénomène d'oxydation et de réduction - leurs causes et leurs origines seront discutées et le tout sera suivi d'un atelier commenté d'identification et de détection dans le verre.

Dr Paulo Lopes, Faculté d'oenologie de l'université de Bordeaux et Amorim & Irmãos R&D, fera le point sur les dernières publications de recherche concernant l'oxygène et comment parvient-il au vin après bouchage, son effet sur le temps en bouteille – même en cas d'excès ou d'absence - Des exemples de dérives du bouchon soumis à l'appréciation de l'auditoire favoriseront la participation et l'échange.

#### **Note à l'éditeur:**

Pour plus d'informations, SVP contactez:

Richard Sagala 514 747 8778, cell. 514 655 2038/ [ecoleinvoveritas@gmail.com](mailto:ecoleinvoveritas@gmail.com)

## À propos de l' École In Vino Veritas

Crée au printemps 2012 par [Richard Sagala Wine MBA](#) et [Paolo Lopes Wine MBA, PhD](#)

l'École ÉIVV a pour mission d'offrir à l'amateur des cours d'appréciation du vin, aux professionnels HORECA des cours de sommellerie diplômés WSET ainsi que des formations et des ateliers de commercialisation, et à l'industrie des séminaires techniques aux standards internationaux.

Plus d'infos sur le site: [écoleinvinoveritas.ca](http://écoleinvinoveritas.ca)

