

Episode 3:

École In Vino Veritas

ÉIVV DNA

Kathleen has character and ambition.
Now she is a leader in the wine and spirits industry.



Wine & Spirits MBA
The only one.

www.bem.edu



Write your story*



*Ecrivez votre histoire. BEM all rights reserved - © 2011 Conception et réalisation : Ipublissystème - 602 063 323 RCS Nanterre. Crédit photos : BEM et Getty images



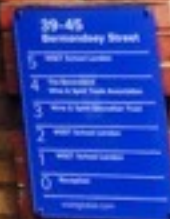
UniSA

City West
Campus

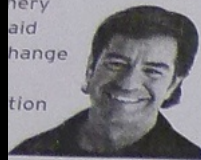




International
Wine & Spirit Centre
39-45 Bermondsey Street
London SE1 3XF



cal' for Cono Sur
nery
aid
change
tion



gest challenges
ed the industry
w years. Chief
olfo Hurtado,
of the Chilean
hed "critical
9% of its
destined for
aid cutting the
labels for its
rom 30 to five
% of grapes
eyards helped
s.

r McWilliam's
haker
anning to
cohol wines,
rket trends.
yan said:
nd for lighter,
alcohol
uch part of
5% abv gets
t of people."

d for Chile
ntrate
tegrity,
Tosso
o. He
interesting
e wine
"South
nk more

verage
on the
nce
24
view
our
Wine
ie
Ricard's
william-
ne.
assword

Fear factor may be holding sales back

By Gemma McKenna

The UK wine industry doesn't understand its customers, who are "fearful" of engaging with wine, warns Tesco's head of beers, wines and spirits Dan Jago.

Jago told Tuesday's Global Wine Conference "none of us (in the trade) are really clear about what it is we are doing now or what we are going to do next", adding that the wine market was "in turmoil".

He added that rather than the commonly held belief that consumers don't understand wine, "wine doesn't understand its customers". "What do customers think they want? I'm not sure they know, and I'm not sure we as businesses are very good at helping them," said Jago.

The industry needs to do more



Jago: we're too slow to evolve

to help customers "rather than just follow them slavishly", he said, adding it was "hopelessly failing on accessibility".

"Fear is something we spend too much time ignoring", he said, adding that younger, Generation

Y customers were "fearful and simply not engaging with wine".

Jago called on the trade to listen to customers, educate and innovate. "We need to be ahead of customers, but to do so we've got to really hear what they're saying," he added.

He also criticised the wine trade for being slow to evolve, saying: "We sell the product at the top and bottom of its range in an identical package. If we propose to evolve, innovation needs to be real, sustainable and demand-driven."

Jago said the way forward may be to sell less wine. "If we're going to sell customers more interesting wines of higher quality and make a bit more money doing so, it may involve a lower volume."

7 Sept London
CONFERENCE PANEL

Hilton or Park Lane

Wine needs to work on communication

Top retailers agreed educating or engaging with customers on wine was vital – but they weren't sure how best to go about it.

At the conference, Sainsbury's drinks chief Justin James said he preferred the word "engagement" to "education".

Some customers "already know absolutely what they want", he said, while others just weren't interested in learning more.

He agreed "a percentage" don't understand wine.

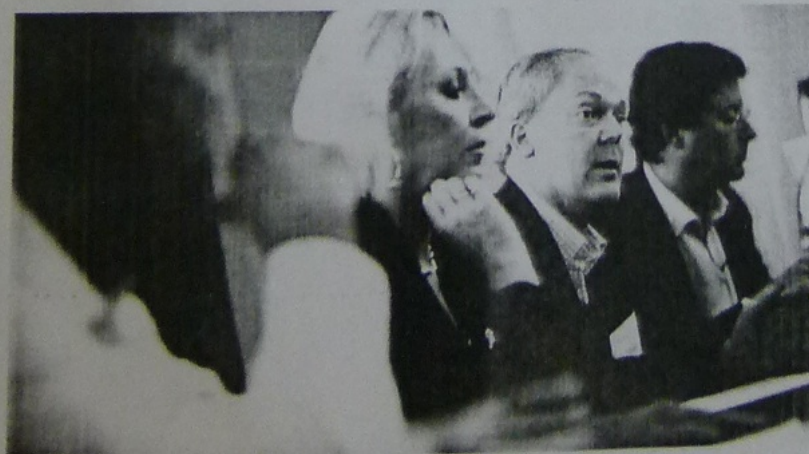
Tesco's Dan Jago said:
"I believe vehemently that

education is the best way ahead" and called on the trade to back National Wine Week as one way of educating customers.

The panel, comprising James, Jago, Gondola's Angela Mount and wine consultant Mike Paul, indicated the wine industry could learn a lot from beer and spirits over getting the "style and substance" balance correct.

James said lessons could also be learned from the confectionery sector, which has mastered the art of repackaging the same products for different occasions.

Paul called for packaging evolution, saying: "Marketers in other categories would give their eye teeth to be in wine – we have a range of prices to die for."



Retailers must engage more with customers, said the panel







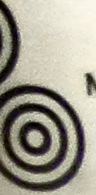


Max Bordeaux / Wine Gallery

—

**Grands Crus Classés
au verre / by the glass
Vente en détail / Retail**





1100

3500

2500

3000

2000

2500

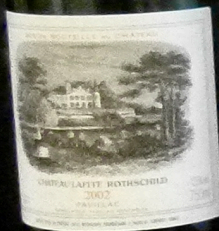
2500

2500

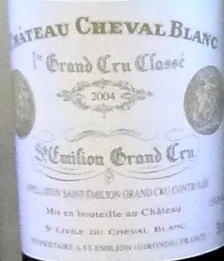
ANGELUS
PREMIER GRAND CRU CLASSE



ANGELUS
295€



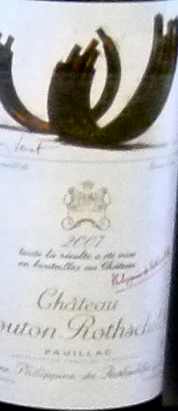
LAFITE ROTHSCHILD
1100€



CHEVAL BLANC
583€



LATOUR
745€



MOUTON ROTHSCHILD
550€



HAUT-BRION
568€



MARGAUX
650€





Max Bordeaux /

Wine Gallery

Liste des vins disponibles à la dégustation:

	Millésime	2,5 cl	5 cl	7,5 cl
Ausone	2006	38	76	113
Cheval Blanc	2006	27	53	79
Latour	2006	21	42	62
Lafite Rothschild	2006	22	44	65
Mouton Rothschild	2006	25	49	73
Haut Brion	2006	19	38	57
Margaux	2006	19	38	57
Yquem	2004	10	19	28
Domaine de Chevalier blanc	2006	4	7	10
Carbonnieux blanc	2006	2	3	5
Angelus	2006	8	15	22
Clerc Milon	2006	2	3	5
Armailhac	2006	2	3	5
Cos d'Estournel	2004	4	7	10
Ducru Beaucaillou	2006	5	10	15
Duhart Milon	2006	3	5	7
L'Evangile	2006	6	12	18
Figeac	2006	4	7	10
Haut Bailly	2004	3	5	7
	2006	3	5	7
Léoville Barton	2004	3	6	9
	2006	3	6	9
La Conseillante	2004	4	8	11
	2006	6	11	16
La Lagune	2004	3	5	7
	2006	2	4	6
La Mission Haut Brion	2004	5	10	15
	2006	19	38	57
Léoville lascases	2004	5	9	14
	2006	8	16	24
Lynch Bages	2004	3	6	9
	2006	3	6	8
Montrose	2004	3	5	7
	2006	3	6	9
Palmer	2004	6	11	17
	2006	8	16	24
Pichon Longueville Baron	2004	3	6	8
	2006	4	7	11
Pichon Longueville Comtesse	2004	4	7	10
	2006	5	9	13
Pontet Canet	2004	2	4	6
	2006	3	5	8
Smith Haut Lafitte	2006	2	4	6
Vieux Château Certan	2004	5	10	15
	2006	6	12	18



CHATEAU CHEVAL BLANC

Vins

*Le Petit Cheval 2001
Château Cheval Blanc 2001
Château d'Iquem 1986*

*Déjeuner du 18 Octobre 2011
Menu élaboré par Jean Baptiste Depons*

Menu

*Brouillade d'Œuf
Langoustines & Asperges*

*Filet de Bœuf
Légumes Confits*

Fromages Affinés

Brioche Caramélisée aux Pommes



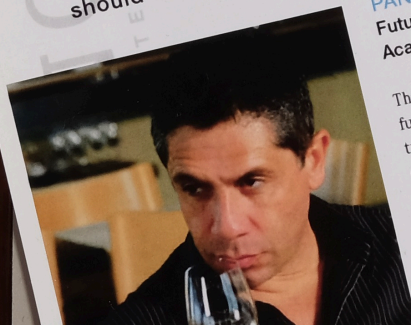
PERSPECTIVES

Although more countries are producing wine than ever before, and Asian consumers are embracing wine, wine drinking among consumers in much of the world is either flat or headed downwards. What can the trade do to enthuse consumers? Is more wine education the answer? We surveyed a range of people who are grappling with this very question to see what they think the wine trade should do.



through my own experience, is that among wine scholars) is not worth a lot. That wine education has to be a subject that want to know a fact, they'll look it up. I feel safe and convey the message. That's the value question to solve. Important is that there is someone on the Liquor Board (in Quebec) they know. People who get involved in wine consumption but not the intensity of a customer, but society benefits.

PANCHO CAMPO *Marketing Future and the World Cup Academy of Spain.*



The wine industry is not fun and the next generation. The way we communicate or blog about wine looks is the bottom of the pyramid. I am totally against people who drink them. If I go to a restaurant experience. In America, what they do is completely different to most European countries.

Canadian **RICHARD SAGALA** is a sommelier and butler, who teaches wine at the Liquor Control Board of Ontario (LCBO).

Volume VI · Issue 5 October 2011

20 €

MEININGER'S

WINE BUSINESS INTERNATIONAL



THE AUSTRIAN MAVERICK

The Austrian wine industry benefits from an unusually dynamic wine marketing body, whose director Willi Klinger is undoubtedly one of the most effective generic wine promoters in the world. *Page 30*

ALL EYES ON ROBERT PARKER

In August, renowned wine critic Robert Parker stepped away from Californian wines. What will it mean for wine when he finally lays his pen down for good? We asked the trade in California and Bordeaux. *Page 14*

WINE ON THE HIGH SEAS

The travel retail trade has bounced back after being hit hard by the global financial crisis. What wines are served on cruise ships? Which are the right companies to watch? Monica Murphy takes a look. *Page 19*

WHO'S WHO IN CHINA

Think you know who the main players in China are? Think again. Too many power lists have been dominated by... We look at who the...

SHERRY'S LAST STAND

London is now home to a clutch of Sherry bars, which are delighting patrons with Andalusian flavours. Could such establishments give the...

Plus on s'y connaît, plus on dépense

LP lapresse.ca/vins/actualites/201111/02/01-4463826-plus-on-sy-connaît-plus-on-dépense.php

November 2, 2011



Plus on s'y connaît, plus on dépense. Après avoir suivi une formation sur le vin, près de 56% des gens affirment augmenter leur budget consacré à l'achat de bouteilles, constate un chercheur québécois dans un mémoire déposé à Bordeaux la semaine dernière.

Richard Sagala a étudié l'influence des cours sur le vin sur les habitudes de consommation des Québécois à l'École de Management de Bordeaux. Son constat est clair: trois mois après avoir suivi une formation, les amateurs disent avoir augmenté leur budget réservé au vin de 16%.

«Les cours de vin créent de la valeur pour le consommateur, puisqu'il s'y retrouve mieux dans son achat et dans son choix de vin. Ça crée de la valeur aussi pour le détaillant (SAQ), puisqu'elle vend davantage», explique-t-il.



ÉCOLE
INVINO
VERITAS

[illegible]







— *La* —
GRANDE
DÉGUSTATION
DE Montréal —

ÉCOLE
INVINO
VERITAS

JEUDI 8 NOVEMBRE

SALLE 1

- | | |
|---------|--|
| 17 h 00 | <p>Les scotchies Macallan et Highland Park – Also in English</p> <p>MacLaren Vintners, The Edgington Group, Presentation et dégustation des scotchies The Macallan et Highland Park.</p> |
| 18 h 30 | <p>Les vins Niepoort du Douro</p> <p>Des vignerons de la région du Douro, découvrez le passion de la passion du vin et la région du Douro avec Dirk van der Niepoort, la cinquième génération d'une famille dédiée aux vins de Porto et, plus récemment, aux vins tranquilles du Douro.</p> |
| 20 h 00 | <p>Canadian Club House – En anglais</p> <p>Tish Marlow, Canadian Club, History and tasting of Canadian Club Whiskey.</p> |

SALLE 2

- 17 h 00** Il était une fois Michel Gassier, vigneron...
Michel Gassier, vigneron de la Vallée du Rhône, nous raconte ses premières années d'un vigneron de la Vallée du Rhône où tel un adolescent on découvre le monde. Un livre de raison où l'on a compris que tout est question d'équilibre et de mesure.
- 18 h 30** Michel Chapoutier à travers le Rhône, le Roussillon, l'Alsace et l'Australie
Pierre-Jean Heugnot, Michel Chapoutier, histoire et description de Michel Chapoutier à travers diverses régions.

SALLE 3

- 7 h 00 **Fauno, over 150 years of Spanish tradition – En anglais**
Stanley Anthony Moss, Faustino Group: How the 1901 'fauno' owned company has become a leader in making and exporting premium wines and the values behind its success.
- 18 h 30 **Wines of Esporão in Alentejo and Douro regions – En anglais**
David Mendes, Esporão: Introduction of Esporão in Portugal's Alentejo and Douro Regions, their main grape varieties followed by a tasting.
- 20 h 00 **L'Appassionato: l'expertise Masi**
Renzo Desgossier, Masi Agricola: Comprendre l'Appassionato, la technique à la base de l'élaboration des vins de cette famille italienne, grands vins de la Vénétie.
En discussion : Massimo, Broker Champagne et Coteaux.

SALLE 4

- 17 h 00 La Vallée Rhône et ses terroirs**
Olivier Chautourier, Oger. Explication des terroirs de la vallée du Rhône avec la dégustation de «coteaux du Rhône» et de Châteauneuf-du-Pape.
- 18 h 30 Les différentes expressions du Nebbiolo dans les vins Barolo –
Aise in English**
Alexandre Pignatelli et Antonella Mordenti, Cortina di Montebelluna. Dégustation commentée de quatre vins à base de Nebbiolo : le Langhe Nebbiolo 2011, le Barolo Montebelluna 2007, le Barolo Enrico VI 2008 et le Barolo Brinco 2007.
- 20 h 00 A table avec le Portugal**
António de Almeida, Porto. Présentation du «Porto» : Le Dão et Le Douro, «caves» et



Les producteurs offrent une série de conférences de dégustations gratuites toutes aussi intéressantes les unes que les autres! Laissez-vous séduire par les sujets proposés et partez à la découverte.

Le nombre de places étant limité, inscrivez-vous au comptoir d'inscription 30 minutes avant l'heure.
Le comptoir d'inscription est situé à l'entrée des conférences Educ'alcool.

Les conférences ont une durée maximale de 45 min.

Horaires au 9 octobre peut être modifié sans préavis.

VENDREDI 9 NOVEMBRE

SALLE 1

- 12 h 30 **Quatre décennies de vins de Madère**
Ricardo Teixeira, Madalena Vinha Company: Vins extraordinaires Ricardo Teixeira qui vous fera parcourir une aventure architecturale de quarante ans de vin des Madéras Vinha Bial. Bial.
- 14 h 00 **New varieties from Rias Baixas and Bierzo: The recovering of the forgotten Caíño Blanco grapes – En anglais**
Miguel Prieto, Bodegas Teresa Garcia and Pithouco: Launching Spanish Caíño Bierzo wines in the world and portfolio tasting of Bodegas Teresa Garcia and Pithouco.
- 15 h 30 **Le vignoble grec – Also in English**
Yannis Panayiotopoulos, G&W Wines: Un parcours du vignoble grec, ses appellations principales et ses cépages indigènes.
- 17 h 00 **Hand in Hand: Using innovation to maintain a traditional focus – En anglais**
Javier Falcone, Morgante: "Traditional doesn't have to mean 'stuck in the past'. How Morgante has used innovation and technology in its winemaking without losing its traditional values."
- 18 h 30 **Le Carignan, je me souviens**
Delphine Faisol, Domanière d'Aupiais: Histoire du carignan et sa place dans le Languedoc-Roussillon.
- 20 h 00 **The scotch's The Macallan et Highland Park – Also in English**
Marc Laverrière, The Edinburg Group: Presentation et dégustation des scotch's The Macallan et Highland Park.

SALLE 2

- 
- Family – **En anglais**
History and tasting of Canadian Club Whiskies.
- Regulation du rhum numéro 1 de la République Dominicaine.
- ing the benchmark for Garnacha – **En anglais**
cover the Spanish variety through a tasting of Garnacha wines.
- spiration; la Nouvelle-Zélande,
n1
- Une comparaison des pinots noirs et sauvignons de Sancerre et de
Rénats climats et terroirs aux vins.
- 18 n 5
- grâce à la vitalité biologique des sols
au Mâc. La révélation biologique des sols ou la biodynamie comme
- 20 h 06
- h Mellot, ambassadeur des appellations de la Loire
des oïdologues, son terroir et ses appellations.

SAMEDI 10 NOVEMBRE

SALLE 1

- 2 h 30 Terroirs for California Pinot Noir – Les terroirs**
Peter Lindquist, Wagner Family of Sonoma
climate regions for Pinot Noir through Sonoma
- 4 h 00 Le Languedoc-Roussillon**
Frédéric Parat, Abbots Brothers, Le Vin
- 5 h 30 Les scotchs The Macallan et Highland Park**
Marc Laverdies, The Edrington Group
- 7 h 00 Canadian Club Family – En famille**
Tish Haroui, Canadian Club Family
- 8 h 30 Oenotourisme à Cahors : à la rencontre de la culture
de la gastronomie et de l'histoire**
Bernard Gabriel Vigouroux, Gascogne

SALLE 2

- h 20 Les rhums Brulol**
Bern Dalcourt, Brugal : Histoire et dégustation de rhums brulol. <https://www.youtube.com/watch?v=U3333333333>
- h 20 Les dérivés du bouchon - Also in English:**
Dr. Paolo Dini, Anomix : Histoire des vins, l'importance des phénomènes d'oxydation, de réduction et de contamination par les TCA des différents types de bouchons.
- h 30 La cave de châteaufort-du-pape à table**
Bern Dini, Brugal, Brugal Père & Fils : Accords avec la cuisine française, québécoise, belge et italienne. <https://www.youtube.com/watch?v=U3333333333>
- h 30 Le stoïre du Castello di Gabbiano**
Gennaro di Gabbiano : Depuis les 400 ans les plus illustres familles royales ont construit leur gloire à Gabbiano.
- h 30 L'Antico, une histoire de famille dans le Montepulciano**
Miguelo Antico : Histoire de la famille et du vignoble au cours des 27 dernières années.

SALLE 3

- h 20 **Le vin portagais de Casa Santos Lima – Also in English**
 Pierre et Richard Ribeiro, Casa Santos Lima. A la découverte des régions de Lisboa et de Alentejo et leurs vins.
- h 21 **The true essence of Chianti Classico – En anglais**
 Marco Caruso, Beatrice Riccaoli. The story of Chianti, a formula invented by Riccaoli.
- h 30 **Le foulage aux pieds et le pressage dans les lagares de la vallée du Douro : une tradition ou une technique avancée ? – Also in English**
 Cristiano von Zeller, Quêta do Vale Douro Minho. Les effets du foulage et du pressage sur les raisins pour les vins rouges secs et les portos du Douro.
- h 00 **Bordeaux, Saint-Émilion**
 Raphaël Régnier, Antoine Micaux. Explorations des particularités de Bordeaux et de Saint-Émilion.
- h 30 **Cavavin : le gardien de vos vins**
 Daniel Castei, Cavavin. Ambassadeur pour le Québec. Découverte d'histoire de cette entreprise québécoise spécialisée dans le service à vin depuis sa fondation. Innovation : l'abonnement avec votre propre vin. C'est le Cavavin.

SALLE 4

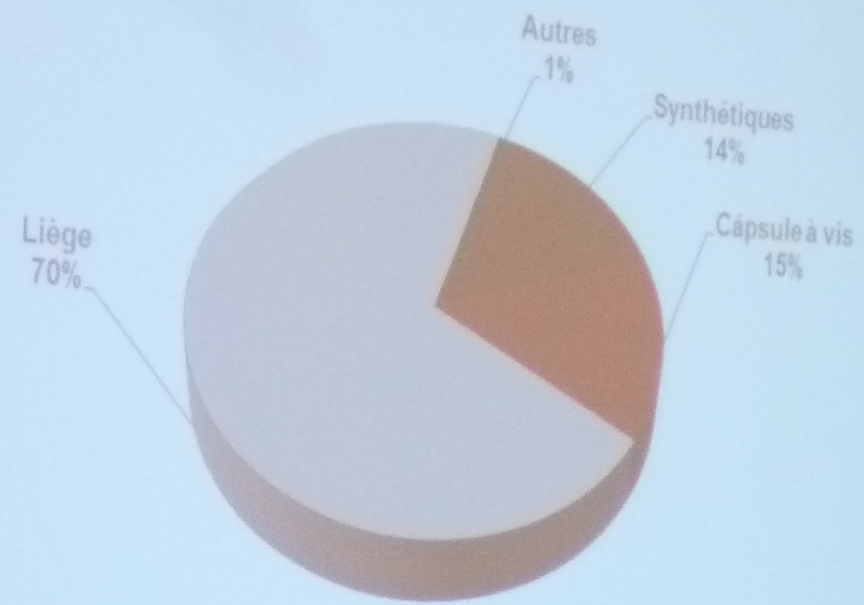
- 00 De from the golf course to the vines – **En anglais**
 Minger Norman, Greg Norman. A man, his passion, here is the story
- 00 The scotchs The Macallan et Highland Park – **Also in English**
 Peter Laidlaw, The Edinburgh Group. Présentation et dégustation des scotch The Macallan et Highland Park
- 30 Gouter le terroir: objectivité ou intuition?
 Richard Jaggard, Ecole in Vitis Vertus. Terroir, de nos connaissances au respect du terroir ou le contraire
 Les auteurs les différents vins, les appellations en marketing, approvisionnement, et en goût. Questionnement de vin en anglais
- 00 De la grappe à la vigne - L'histoire de la famille Benizovic
 Jean-Louis Benizovic. L'histoire d'une famille viticole de la Savoie en Belgique et son développement d'une agriculture viticole et gastronomique de la vigne.
- 00 Le nouveau visage du vignoble californien
 Jacques Chiffon, auteur du nouveau livre L'art Vitis et Californie. Multidisciplinaire et, dans l'effort de l'histoire, de la science et des nouvelles formes, est enrichissement la vigne de la Région Organisation des Vignobles, les conférences et les vignobles enorgueilleux culture et l'histoire, les nouvelles techniques, l'agriculture, l'art, l'art, la science de nos jours de la vigne.
- 00 L'actualité de la viticulture au Grèce (l'annuaire de 2005)

VINS, BIÈRES & SPIRITUEUX
— *La* —
GRANDE
DÉGUSTATION
DE Montréal 1912



Marché mondiale de bouchons

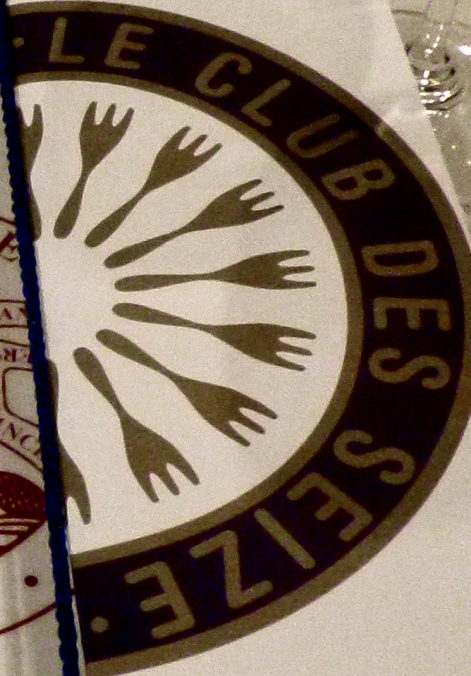
17 à 18 milliards de bouteilles (0,75, 1 et 1,5 L)



Source: Estimatives Amorim & Imão S.A.



M. Yves Delage





M. Yves Delage





DAVID MORET
CHATEAU-MONTRACHET 1^{er} CRU
LES FOLATIÈRES
2010
DAVID MORET

DAVID MORET
MONTRACHET
FOLATIÈRES
2010
DAVID MORET

ex voto
2006
ERMITAGE
L. GUIGAL

ex voto
2006
ERMITAGE
L. GUIGAL

ex voto
2006
ERMITAGE
L. GUIGAL

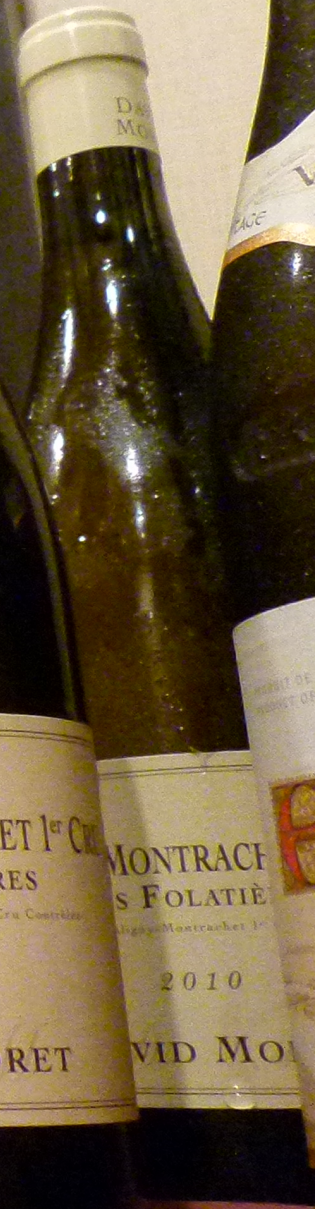
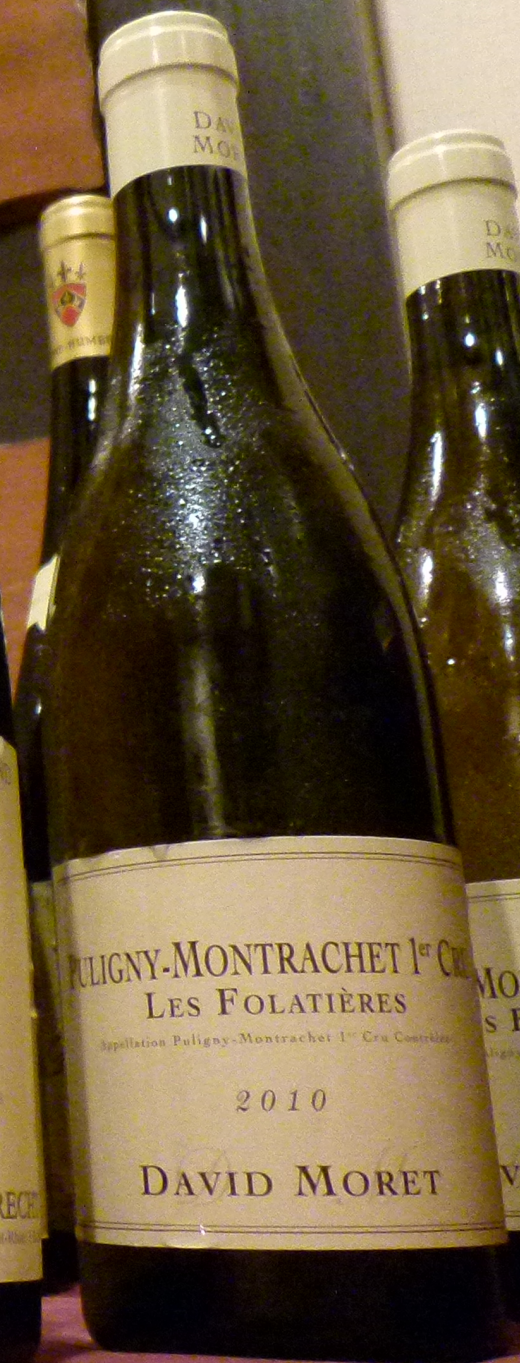
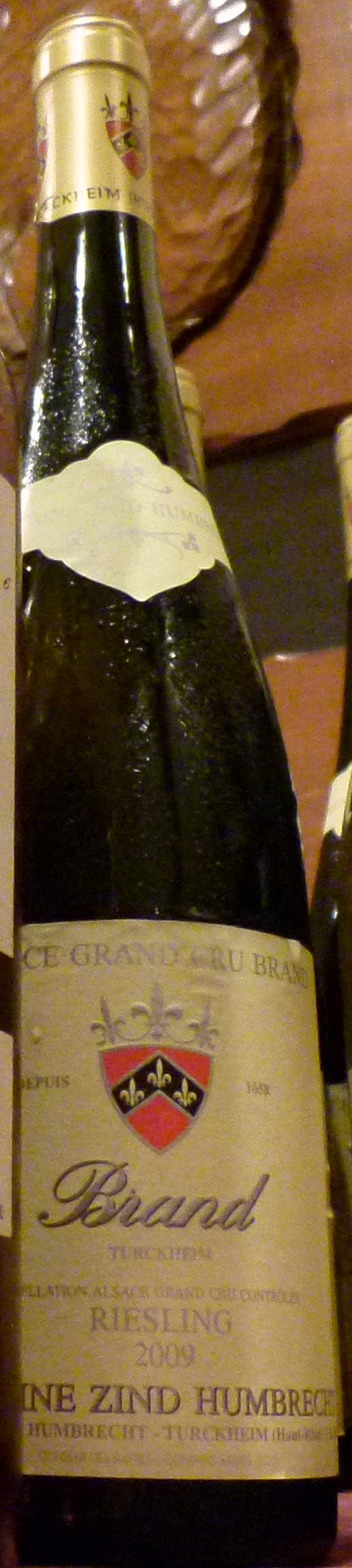
MIS EN BOUTEILLE AU CHATEAU
CHATEAU VÉONVILLE BARTON
1999
CRU CLASSÉ EN 1855
SAINT-JULIEN
APPELLATION SAINT-JULIEN CONTRÔLÉE
12.5% alc/vol
Produit de France
Représenté par L.C.C. Vins & Spiritueux

CHATEAU VÉONVILLE BARTON
1999
SAINT-JULIEN
APPELLATION SAINT-JULIEN CONTRÔLÉE
12.5% alc/vol
Produit de France
Représenté par L.C.C. Vins & Spiritueux

CHATEAU VÉONVILLE BARTON
1999
SAINT-JULIEN
APPELLATION SAINT-JULIEN CONTRÔLÉE
12.5% alc/vol
Produit de France
Représenté par L.C.C. Vins & Spiritueux

La Belle Helene
DE MICHEL & STEPHANE OGIER
CÔTE-ROTIÉ
2007
CÔTE-ROTIÉ
APPELLATION CÔTE-ROTIÉ CONTRÔLÉE

2009
Guillot-Broux
Perrières





WARRE'S
1670
1963
VINTAGE PORT

CONTENTS MAY CATCH FIRE • CONTAINER
MAY EXPLODE IF HEATED. Do not smoke. Do not
puncture. Do not burn. Use only in a well-ventilated
area. Keep away from flames, such as a pilot light.
Any object that sparks, such as an electric motor,
keep out of reach of children. Store away from heat.

CHATEAU
D'YVONVILLE BARTON
1990



PRODUCT OF FRANCE
Cuvée
Madame
MONBAZILLAC
MIS EN BOUTEILLES AU CHÂTEAU
CLAUDE ET BRUNO
PROPRIETAIRES À MONBAZILLAC

1996
Cuvée
Madame
MONBAZILLAC
MIS EN BOUTEILLES AU CHÂTEAU
CLAUDE ET BRUNO
PROPRIETAIRES À MONBAZILLAC

PRODUCT OF FRANCE
Cuvée
Madame
MONBAZILLAC
MIS EN BOUTEILLES AU CHÂTEAU
CLAUDE ET BRUNO
PROPRIETAIRES À MONBAZILLAC

DOMAINE
DEHOURS
CHAMPAGNE

Amuse-bouche Beaver Club pour le 50^{ième}



Oreille de mer en sashimi sur écrin de glace
façon Martin



Raviole ouverte de homard aux champignons crabe,
émulsion de son corail au beurre d'oursin



Saint-Jacques et daurade royale en duo,
marinière d'un bouillon de coquillages
montée aux herbes



Tango de ris de veau et foie gras de canard sur
croustillant de pied de porc aux cèpes



Buckshot en macchiato façon Lady Curzon



Granité de concombre au gin Hendrix



Côte à côte de marcassin aux grués de cacao et baies de
sureau, tatin de céleri rave et panais, purée de betterave
rouge au vinaigre de cassis, gratin de salsifis



Soupe de Brie de Meaux aux pépites de bleu de brebis et
fumet de truffe



Poire confite au caramel, glace carambar,
confiture de lait



Café Kopi Luwak



Mignardises

Champagne Dehours Trio S

Domaine Zind-Humbrecht Riesling
Grand Cru Brand 2009

Domaine Guillot-Broux Les Perrières 2009

E. Guigal Ex-Voto,
Ermitage 2006

Château Léoville Barton 1999

Domaine Ogier, Côte Rôtie,
La Belle Hélène 2007

David Moret Puligny-Montrachet Premier Cru
Folatières 2010

Château Tirecul La Gravière Cuvée Madame 1996



En hommage aux fondateurs

Warre's 1963





NOTAIRE VICTOR MORIN
Michel Massicotte

AUGUSTE ESCOFFIER
Marc-André Blanchard

DOCTEUR ROMÉO BOUCHER
Roger Morin

DOCTEUR LÉO PARISEAU
Hubert Sasseville

ANTONIN CARÊME
Guy Laberge

PROSPER MONTAGNÉ
Denis Boudrias

FRANÇOIS RABELAIS
Francine Mathieu-Millaire

SIMON ARBELLOT DE VACQUEUR
Mario Daigle

DOCTEUR JEAN-MAURICE BLAIS
Pierre Leduc

SAMUEL LETENDRE
Gérald Leblanc

GÉRARD DELAGE
Yves Delage

CHARLES MONSELET
Marielle Fortin

ALEXANDRE DUMAS
Michel Busch

GUILLAUME TIREL dit TAILLEVENT
André Deneault

JEAN-PAUL PELLETIER
Roger Simoneau

MAURICE-EDMOND SAILLANT dit CURNONSKY
Victor Bardagi

Chef : **Martin Paquet**
Maître d'Hôtel : **Serge LeBlanc**
Les vins ont été proposés par **Richard Sagala**,
Wine MBA de l'École de Management de
Bordeaux
Notre hôte et invité : **Michel Busch**

Cent-unième dîner
Cinquantième anniversaire

CLUB
DES
SEIZE

USONS,
N'ABUSONS PAS

22 mai
Deux mille treize

L'Alcôve du Beaver Club
Fairmont Le Reine Elizabeth



AMERICAN ASSOCIATION OF WINE ECONOMISTS

AAWE WORKING PAPER
No. 132
Business

**THE IMPACT OF GENERAL PUBLIC
WINE EDUCATION COURSES ON
CONSUMER PERCEPTION**

Richard Sagala

February 2013
ISSN 2166-9112

www.wine-economics.org

