



## SAVOUREZ UNE EXPÉRIENCE UNIQUE EN CROISIÈRE

Envie de goûter à la belle vie ? Que vous soyez déjà un gastronome averti ou que vous soyez à la recherche d'une initiation au monde de la cuisine et du vin, nos croisières thématiques vous offrent un véritable voyage de découverte. Grâce aux cours et démonstrations proposés par des écoles prestigieuses (l'Association des sommeliers italiens et La Prova del Cuoco), ces croisières gastronomiques sont le meilleur moyen de vous adonner à votre passion tout en profitant de superbes vacances.

## CROISERE AVEC ASSOCIATION ITALIENNE DES SOMMELIERS



Associazione Italiana Sommeliers

*L'Association italienne des sommeliers contribue à définir le rôle du sommelier depuis 1965 et promeut une meilleure connaissance du vin et de la gastronomie en général.*

### **MSC ORCHESTRA** | 18 jours - 17 nuits

Départ : 18 novembre 2011

Gênes, Marseille, Barcelone, Lisbonne, Funchal, Recife, Maceio, Salvador, Buzios, Santos

### **MSC MUSICA** | 18 jours - 17 nuits

Départ : 1er décembre 2011

Venise, Bari, La Goulette, Malaga, Funchal, Salvador, Buzios, Rio de Janeiro

### **MSC MUSICA** | 19 jours - 18 nuits

Départ : 17 mars 2012

Rio, Santos, Ilha Grande, au Salvador, Santa Cruz de Tenerife, Malaga, Palma de Majorque, La Valette, Venise

### **MSC POESIA** | 17 jours - 16 nuits

Départ : 17 mars 2012

Port Everglades, San Juan, Philipsburg, St Johns, Funchal, Malaga, Alicante, Barcelone, Gênes

## COURS D'INITIATION À L'ŒNOLOGIE

The "L'initiation à l'œnologie\*" est proposée sur nos croisières par l'Association italienne des sommeliers. Elle comprend cinq leçons à la fois théoriques et pratiques autour de la dégustation du vin. Les bases de la viticulture, les vins d'Italie et du monde, les techniques d'accords entre mets et vins comptent parmi des sujets abordés.

\* Avec frais de participation en supplément.

Chaque leçon dure environ 2 heures.

- La première partie de la leçon est théorique et la seconde comprend trois dégustations de vin :
  - Leçon n°1: Les techniques de dégustation
  - Leçon n°2: Conférence Viticulture et œnologie
  - Leçon n°3: Vins d'Italie
  - Leçon n°4: Vins du monde
  - Leçon n°5: Techniques d'accords entre mets et vin
- 50 participants maximum par leçon
- Les leçons seront traduites simultanément dans les principales langues
- Les leçons sont payantes
- Tous les participants recevront un certificat de l'Association italienne des sommeliers

## COURS SUPPLÉMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Trois autres séances (payantes) de dégustation de vins et de produits fins seront organisées avec les représentants de l'Association italienne des sommeliers et les sommeliers de MSC. L'occasion d'échanger avec les passagers et de montrer l'excellence de la liste des vins proposée à bord...