

FORMATION CONTINUE Le Musée de la vigne et du vin ouvre les portes d'un patrimoine unique en Suisse.

Connaître les vignes et vins du Valais

La vigne en Valais est originale à plus d'un titre: un climat exceptionnel, une longue histoire dont les origines précèdent l'arrivée des Romains, une diversité de cépages unique en Suisse, des vigneronns fortement attachés à leur terre, un paysage composé de terrasses vertigineuses et de murs en pierres sèches plus que centenaires.

Fort de ses recherches et publications

sur la vitiviniculture valaisanne, le Musée valaisan de la vigne et du vin organise un nouveau cycle de formation continue pour les professionnels de l'œnotourisme.

Au cours de trois demi-journées, chercheurs et spécialistes délivrent les connaissances les plus récentes acquises dans le domaine du patrimoine et de la culture.

Une formation en trois modules

Les cours ont lieu au château de Villa à Sierre, salle du Sensorama de 9 heures à 13 h 15.

Ils se divisent en trois modules: histoire de la vigne et du vin en Valais, vigne et paysages viticoles valaisans, les vins du Valais, cépages et traditions. Les cours s'adressent aux personnes concernées par la vitiviniculture ou l'œnotourisme: accompagnateurs en montagne, guides touristiques et culturels, enseignants à l'Ecole d'agriculture, représentants des maisons de vin, organisateurs d'événements en œnotourisme.

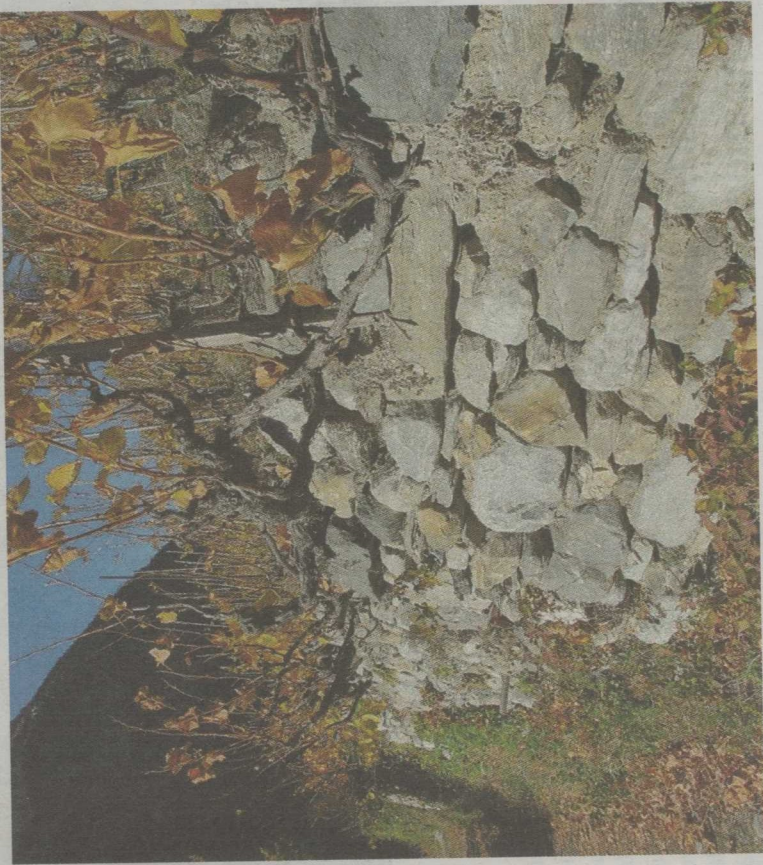
Ils coûtent 100 francs pour une matinée, 300 francs pour les trois.

Objectifs visés

Les cours ont pour but d'étudier le patrimoine viticole valaisan et ses particularités, de valoriser l'œnotourisme et le vignoble valaisan.

Ils permettent d'acquérir des connaissances relatives au vignoble valaisan d'un point de vue interdisciplinaire: histoire de la vigne et du vin en Valais des origines à nos jours, principes généraux du travail de la vigne et de la vinification, culture matérielle et symbolique du vin, histoire des principaux cépages valaisans et leur dégustation, paysages viticoles emblématiques.

Les guides, prescripteurs et professionnels de l'œnotourisme y renforceront leurs compétences et y obtiendront les outils de communication nécessaires à leur mission.



Des cours pour connaître les secrets du vignoble valaisan et savoir les communiquer. DR

PRATIQUE

Formation continue, janvier-février 2014

Module 1, samedi 11 janvier.

A 9 heures: les origines de la vigne en Valais: la vigne avant les Romains et à l'époque romaine, par Olivier Paccolat, archéologue.

A 10 heures: la vigne et le vin en Valais au Moyen Age, par Pierre Dubuis, historien médiéviste.

A 11 h 15: Histoire contemporaine: les enjeux, les grandes crises, les grandes avancées, par Sabine Carruzzo, historienne contemporaine.

A 12 h 15: état des lieux de la viticulture suisse: atouts et défis, par François Murisier, ingénieur agronome, président de VINEA.

Module 2, samedi 25 janvier.

A 9 heures: développement de la vigne et les travaux associés; Encépagement en Valais et évolution récente, par Claude Parvex, œnologue.

A 10 heures: les paysages emblématiques du vignoble valaisan: géomorphologie et évolution, par Simon Martin, géographe.

A 11 h 15: murs en pierres sèches: les fonctions, l'origine de la pierre, les bâtisseurs, par Samuel Pont, ethnologue.

A 12 h 15: histoire des murs en pierres sèches en Valais, par le bureau de recherches historiques Clio.

Module 3, samedi 8 février.

A 9 heures: cépages valaisans: histoire et génétique, par José Vouillamoz, généticien et ampélographe.

A 10 heures: techniques de vinification des vins blancs, rosés et rouges, par Corinne Clavien, œnologue cantonale.

A 11 h 15: boire le vin: rituels et usages symboliques, par Samuel Pont, ethnologue.

A 12 h 15: dégustation des vins emblématiques du Valais, par Emmanuel Charpin, ingénieur œnologue, président de la Charte Grain Noble ConfidenCiel.

Inscriptions par e-mail à: museeduvin@netplus.ch