

## 5<sup>e</sup> Championnat européen des étudiants en vitiviniculture

# Echanges et convivialité au premier rang !

Christian GUYOT, professeur accompagnant

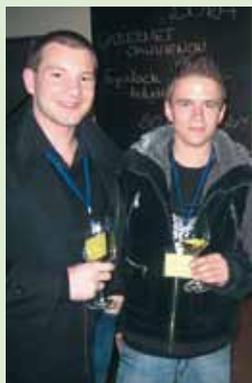
Réunis du 22 au 27 mars 2010 en Hongrie, soixante jeunes étudiants venus d'Europe entière ont concouru au 5<sup>e</sup> «Europea Wine Championship», à l'appel des écoles de viticulture et d'œnologie «Teleki Szigmond» de Villány et «Soos Istvan» de Budafok.



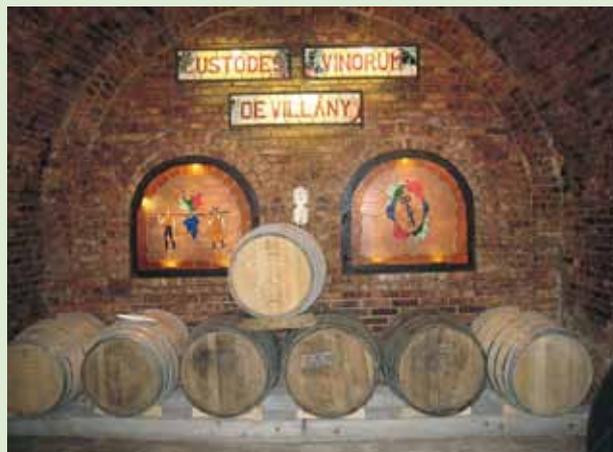
Ce concours était réservé aux futurs professionnels de la vitiviniculture âgés de moins de 25 ans et encore en formation. Les disciplines servant à mesurer les aptitudes de nos compétiteurs étaient les suivantes: Wine growing (viticulture), Wine making (œnologie), Wine tasting (dégustation) et Special Award Hungary (Prix spécial Hongrie, consacré à la connaissance de la viticulture hongroise et réservé aux étudiants non hongrois).

La seule paire helvétique, représentant l'Ecole d'ingénieurs de Changins, était composée de Cédric Guillod et de Stéphane Simonet, tous deux de la volée 2009 de l'Ecole spécialisée d'œnologie.

Si nos deux compères n'ont de loin pas démerité, la forte concurrence en présence leur a donné du fil à retordre, en particulier les étudiants allemands qui ont trusté les podiums. Notons tout de même la belle 7<sup>e</sup> place par équipe pour nos deux Suisses.



Cédric Guillod et Stéphane Simonet.



Devant la diversité des nationalités en présence (Allemagne, Autriche, Belgique, Espagne, Estonie, France, Grande-Bretagne, Hongrie, Italie, Luxembourg, Portugal, Roumanie, Slovénie et Suisse), toutes les compétitions se sont déroulées exclusivement en anglais, demandant aux participants d'être non seulement au point sur les questions techniques de leur futur métier, mais aussi de communiquer dans une langue étrangère, ce qui est un des buts majeurs de ce championnat: amener les futurs professionnels européens de la vigne et du vin à se rencontrer dans un esprit de saine compétition et d'échanges conviviaux. Sur ce point, le déroulement sur deux sites et l'esprit festif des hôtes hongrois ont été très appréciés et ont permis un brassage culturel très profitable, encore renforcé par les nombreuses visites de caves et par certaines longues soirées animées !

Devant les défis importants que le vignoble européen doit relever face à une concurrence mondiale toujours plus rude, l'«Europea Wine Championship» revêt une importance toute particulière: il permet à nos futurs professionnels de se connaître et de créer des liens d'amitié qui ne peuvent être que positifs pour l'avenir.

En 2011, la 6<sup>e</sup> édition se déroulera en Allemagne, plus précisément en Franconie, dans le cadre de la Staatliche Technikerschule für Weinbau und Kellerwirtschaft de Veitshoechheim. Une occasion unique à ne pas manquer pour les étudiants qui auront la chance d'y participer ! ■

perspectives réjouissantes

fischer|und|ryser|BASEL

Grâce à WIR vous  
**augmentez votre  
nombre de clients,  
chiffre d'affaires  
et bénéfice**

Appelez-nous  
sans tarder:  
021 613 06 70

**Banque WIR**  
depuis 1934

[www.banquewir.ch](http://www.banquewir.ch)

Lausanne • Bâle • Berne • Lugano • Lucerne • St-Gall • Zurich

innovativ

ERBSLÖH

Oenoferm®  
Belle Arome

NOUVEAU



Für den modernen Weißweinstil mit positivem,  
cremigem Mundgefühl

For the modern white wine style with pleasant  
creamy mouthfeel

Pour des vins blancs modernes avec  
une bouche crémeuse

Les changements climatiques  
réclament de nouvelles alternatives:

**F3 – Fit For Fermentation!**

La nouvelle génération de levures aux  
performances fermentaires optimisées!



Importateur pour la Suisse:

**Köppel**

Tel.: 071 638 03 33  
www.koepfel-berg.ch

ERBSLÖH

www.erbsloeh.com