



**Changins n'est pas épargné par la pandémie de Covid-19. Ses activités sont réduites et doivent être repensées. Mais nous cherchons (et trouvons!) des solutions afin d'accomplir notre principale mission: former la relève du monde de la vitiviniculture de demain.**

**Prenez soin de vous et de vos proches!**

### **ApéroVinoSciences**

Lancées en septembre 2019, les soirées ApéroVinoSciences ont permis à près d'une centaine de participants d'écouter, à chaque édition, des chercheurs de la Haute école de Changins présenter les résultats pratiques de leurs travaux: «Carafe ou pas carafe?», «Vin de garde ou pas?», «Comment proposer du vin au verre dans les restaurants sans en altérer la qualité?», «Que permettent les alternatives aux herbicides, et quelles solutions développe-t-on actuellement?», «Quels sont les impacts de la viticulture biodynamique sur la physiologie de la vigne, la qualité du raisin et les propriétés du sol?». Un apéritif convivial a ensuite favorisé les échanges, et les soirées ont été très appréciées.

C'est avec un grand regret que les éditions de mai, septembre et décembre 2020 sur les thèmes «Changins en cave», «I love Chasselas» et «Swiss Wine Business» ont dû être reportées. Nous espérons que 2021 sera plus propice et vous invitons à consulter toutes les informations sur nos soirées. [www.changins.ch/apero-vino-sciences-parler-du-vin-simplement](http://www.changins.ch/apero-vino-sciences-parler-du-vin-simplement)

Nous vous encourageons également à nous soumettre tout sujet qui pourrait vous intéresser.

### **Les Vins du Coin: découvrez les créations œnologiques des étudiants Bachelor**

Durant leur formation, nos étudiants Bachelor réalisent une ou plusieurs cuvées, pour lesquelles ils ont carte



blanche. C'est une véritable micro-entreprise qui naît au sein de la volée et l'occasion de passer de la théorie à la pratique en concevant des vins à leur image. La volée HES 18-21 est ainsi heureuse de vous présenter Les vins du Coin. Découvrez les sept cuvées de ces 23 étudiants, heureux d'avoir uni leur passion dans un p'tit coin près de Nyon. [www.lesvinsducoin.ch](http://www.lesvinsducoin.ch) et pour toute commandes, contactez-les via [lesvinsducoin@outlook.com](mailto:lesvinsducoin@outlook.com), vous serez comblés!

### **Swiss Spirits Award**

Projet de «Best of Swissness» organisé par le magazine européen VINUM, le Swiss Spirits Award (SSA) est le concours professionnel suisse qui atteste du niveau de qualité des spiritueux de tout le pays et les rend accessibles au public.

Comme de coutume, la troisième édition du Swiss Spirits Award s'est déroulée à Changins les jeudi 15 et vendredi 16 octobre. Plus de 200 spiritueux suisses, tels que des whiskys, absinthes, eaux-de-vie de fruits, liqueurs et bien d'autres, ont pu être dégustés par un jury professionnel.

Pascale Deneulin, professeure d'analyse sensorielle et statistiques, et ses collaborateurs ont permis un déroulement optimal du concours, de manière à respecter toutes les recommandations de l'OFSP (Office fédéral de la santé publique) en matière de prévention du Covid-19 et à permettre une évaluation indépendante, neutre et experte des spiritueux par un jury international composé de 20 experts non producteurs. Les spiritueux primés et leurs producteurs bénéficieront ainsi d'une reconnaissance de haut niveau.

La proclamation des résultats se fera fin novembre en ligne. Rendez-vous sur le site de Changins.

### **Cérémonie des promotions du 10 décembre 2020**

Nous allons uniquement maintenir la partie officielle de la cérémonie des promotions de Changins dans l'aula avec les diplômés, les intervenants, les responsables de filières et des membres du corps enseignant. Il n'y aura pas d'invités externes et toutes les mesures d'hygiène et de sécurité seront strictement respectées. La partie apéritive ne pouvant être maintenue, chaque diplômé recevra un cadeau avec de quoi célébrer. ■