

Communiqué de presse

ZOOM

MARS 2022

LES ETUDIANTS DE LICENCE PROFESSIONNELLE COMMERCE INTERNATIONAL DES VINS ET SPIRITUEUX À LA DÉCOUVERTE DU VIGNOBLE ITALIEN ET DES OPERATEURS DU MARCHÉ

Futurs professionnels des métiers du commerce des vins et spiritueux, les étudiants de la Licence Professionnelle Commerce International Vins et Spiritueux, ont eu la chance de s'envoler pour l'Italie du 26 Février au 5 Mars 2023. Objectif : rencontrer des opérateurs clés du marché (production, promotion, e commerce).

Considéré comme le plus important pays producteur de vin au monde avec une moyenne de 50 millions d'hectolitres par an, l'Italie est une terre de vin historique où la vigne est cultivée depuis l'antiquité. Ce sont plus de 70 DOCG (Denominazione di origine controllata e garantita), qui s'étendent du nord au sud du pays, le vignoble italien représente 9% de la surface mondiale totale et compte des domaines de référence, notamment en Toscane. Le pays se classe également en 3ème position des pays les plus consommateurs de vin avec 25 millions d'hectolitres derrière la France et l'Espagne. C'est aussi le 5ème pays importateur de Champagne en valeur.



De Milan aux vignobles de Toscane, en passant par Florence, les étudiants ont pu partir à la rencontre des professionnels et divers acteurs de la filière. Des rencontres enrichissantes et un échange formateur pour chacun avec au programme :

- Rencontre avec Business France et Sopexa
- Visite du Bureau du Comité Champagne en Italie
- Visite de Ca' Del Bosco
- Visite de l'entrepôt Tannico
- Visite de la Galleria Campari à Milan
- Dégustation à L'Enoteca Alessi à Florence
- Visite de Il Boro Wines
- Visite de Piccini
- Visite du Conserzio Chianti Classico et Vino Nobile di Montepulciano
- Visite d'Antinori
- Visite de la Distilleria Nannoni Grapes
- Visite de Biondi Santi
- Visite de Cantina Dei
- Visite du Palazzo Vecchio et de la Galerie des Offices



L'organisation de ce voyage était un réel challenge pour les étudiants qui ont mené pendant 4 mois, la planification et la budgétisation du projet financé grâce à divers projets et actions commerciales : Vente aux enchères de champagnes et vins d'exception, vente de chocolats et de Beaujolais, participation à la Fête de la Saint-Vincent, ...

Mais celui-ci n'aurait pas vu le jour sans le soutien de l'Université de Reims Champagne-Ardenne ainsi que d'AvizeVitiCampus. Les étudiants tiennent notamment à remercier le Fond de Solidarité au Développement des Initiatives Etudiantes.

