



DATES	10 et 11 septembre 2016 08 et 09 Octobre 2016 26 et 27 Novembre 2016 21 et 22 Janvier 2017 11 et 12 Mars 2017 20 et 21 Mai 2017 24 et 25 Juin 2017	COUT TTC	368 Euros / personne 700 Euros / couple
--------------	---	-----------------	--

Week-end

Initiation à la Dégustation des Vins

Durant les deux journées de cours, les stagiaires comprennent et reconnaissent les caractères essentiels qui constituent la qualité des vins. Les principales techniques de dégustation sont exposées pour découvrir, apprécier, commenter les différents types de vins et leurs caractères organoleptiques.

Les expériences personnelles des stagiaires souvent amateurs sont alors étayées et confortées grâce à cette approche méthodique et aux explications d'un œnologue. Les techniques d'appréciation organoleptique apportent l'approche rigoureuse du produit.

Horaires des cours : 9 H 00 à 18 H 00

PROGRAMME

Savoir apprécier les repères qualitatifs des vins et exprimer ses sensations

1ère journée



Théorie

Définition, intérêt et limites de la dégustation,

Organisation et méthode pratique,

Constitution du vin et caractéristiques gustatives, comment les décrire.



Pratique

Apprendre à repérer les saveurs et les arômes,

Application de la méthode avec différents types de vins,

Utilisation d'un langage commun.

2^{ème} journée



Théorie

Choix techniques et qualités gustatives des vins: comprendre la diversité des vins en fonction de leur vinification (vins secs et tranquilles).

Notions de réglementation des différentes catégories de vin et leurs contraintes de production.

Éléments d'étiquetage



Pratique

Dégustation de vins blancs rouges et rosés et faire la relation entre équilibre gustatif et vinification,

Dégustation de vins appartenant à différentes catégories et d'origines diverses,

Parler du vin, décrire, évaluer, juger.

Nota Bene pour la restauration :

Le stage inclut le déjeuner du dimanche qui est prévu dans un restaurant de qualité.

L'Université du Vin se charge des réservations.

Cette solution a été retenue pour que chaque stagiaire ait un agréable et goûteux aperçu d'un menu provençal et des vins de la région.

Le déjeuner du samedi (non compris dans les frais de stage) se prend dans un restaurant du village, il sera commandé lors de l'entrée en stage dès le samedi matin après consultation des stagiaires.