



ASSOCIATION LOI 1901
UNIVERSITE DU VIN
TERROIR DE CONNAISSANCE

Le Château - F 26790 SUZE LA ROUSSE

Téléphone : (33) 04 75 97 21 34 - Télécopie : (33) 04 75 98 24 20
Site : www.universite-du-vin.com Mail : universite.du.vin@wanadoo.fr

N° déclaration d'existence : 82 26 000 12 26 - N° SIRET : 324 249 937 00016

<u>DATES</u>	Du 13 au 16 Septembre 2011 Du 15 au 18 Novembre 2011 Du 10 au 13 Janvier 2012 Du 06 au 09 Mars 2012 Du 05 au 08 Juin 2012
--------------	---

<u>Coût HT</u>	627,09 €uros HT
<u>COÛT TTC</u>	750,00 €uros TTC

<u>Durée</u>	28 heures
--------------	-----------

<u>Effectif moyen</u>	20 Personnes
-----------------------	--------------

<u>Coût Heure/Stagiaire</u>	22,40 €uros HT
-----------------------------	----------------

NIVEAU 1

INITIATION AUX TECHNIQUES DE DEGUSTATION

Public concerné

► Professionnel de la production viticole, de la commercialisation, du marketing, de la restauration ou de la distribution agro-alimentaire.

Pré-requis :

► Niveau V avec une expérience professionnelle dans le secteur.

Objectifs du stage

► Découvrir la dégustation par l'évaluation sensorielle et s'approprier les méthodes et les techniques servant à reconnaître progressivement les diverses qualités organoleptiques d'un vin Travailler l'approche sensorielle des vins avec la mise en œuvre des raisonnements professionnels et des connaissances œnologiques adaptées.

Lieu de l'action et organisation pratique

► Université du Vin – Suze la Rousse
Horaire des cours : 9 H 00 à 18 H 00

Déroulement du stage

► Chacun de ces modules comportera une partie théorique accompagnée de documents et sera suivie d'une dégustation commentée de vins illustrant les propos.

Moyens pédagogiques mis en œuvre

► Exposés et travaux pratiques. Laboratoire d'arômes. Centre de documentation
Salle d'analyse sensorielle. Laboratoire d'odeurs

Moyens d'encadrement

► L'Université du Vin assure l'organisation et l'encadrement pédagogique. Elle garantit la qualité de l'enseignement et le recrutement d'intervenants spécialisés. En matière de dégustation et d'analyse sensorielle, l'Université du Vin capitalise 30 ans de travail d'enseignement et de jury.

Dispositif de suivi et d'évaluation :

► Une séance de dégustation est organisée en fin de chaque demi-journée et l'évolution des aptitudes est vérifiée par l'intervenant. En fin de session un test individuel est corrigé pour fournir une évaluation d'aptitude de dégustation à chaque stagiaire.
Une grille de bilan de stage est distribuée en fin de formation.

Suivi du stage

► Cours de perfectionnement et cours d'œnologie -

PROGRAMME

* 1ère journée

- ⇒ Accueil,
- ⇒ Définition et objectifs de l'approche sensorielle,
- ⇒ Les repères fondamentaux dans la chronologie des sensations,
- ⇒ Méthode de dégustation : les différentes phases et le commentaire,
- ⇒ Approche pratique des saveurs fondamentales.
- ⇒ Conditions objectives de dégustation : la salle, les verres, préparation des échantillons,
- ⇒ Les constituants aromatiques et la physiologie de l'olfaction.
- ⇒ Approche pratique de la reconnaissance des odeurs.

* 2ème journée

- ⇒ Les principaux constituants sapides, leur origine, leur caractérisation sensorielle et la physiologie du goût,
- ⇒ La notion d'équilibre sensoriel des vins à travers l'analyse des sensations,
- ⇒ Potentiel de garde des vins et évolution sensorielle des vins en bouteille,
- ⇒ Utilisation de la feuille de dégustation
- ⇒ Vocabulaire.

* 3ème journée

- ⇒ Influence de la transformation du raisin en vin et des vinifications classiques sur les caractéristiques sensorielles du produit,
- ⇒ La vinification en blanc et en rouge,
- ⇒ Importance de la qualité de la vendange et maturité du raisin. Transformations biologiques.
- ⇒ La vinification des rosés,
- ⇒ L'utilisation d'un commentaire complet d'un vin.
- ⇒ Système de notations

* 4ème journée

- ⇒ Hiérarchie qualitative des vins en Europe et en France en particulier,
- ⇒ Notion d'AOC et d'agrément des vins,
- ⇒ Lire une étiquette. Les mentions obligatoires et facultatives,
- ⇒ Notion des vins de Pays,
- ⇒ Révisions des odeurs,
- ⇒ Repérage de certains défauts (premier essai de repérage sans développement œnologique)
- ⇒ Test final. Evaluation des connaissances,

NB : Les notions de terroir et de cépages sont indissociables dès qu'on s'intéresse à la dégustation. Elles seront évoquées lors des dégustations pratiques de ce premier niveau, mais elles feront l'objet d'une journée entière lors du stage perfectionnement à la dégustation afin d'apporter le niveau de compétences d'évaluation sensorielle suffisant.