



Université du Vin

Le château – 26790 Suze la Rousse
Tel 04 75 97 21 34 - Fax : 04 75 98 24 20
e-mail : universite.du.vin@wanadoo.fr

Dates

18 Septembre 2010
02 Octobre 2010
23 Octobre 2010
05 Février 2011
05 Mars 2011
09 Avril 2011
07 Mai 2011

Coût

180 €uros TTC
350 €uros / couple TTC

Déjeuner pris en commun inclus

SAMEDI ESCALE VIN

Objectif du stage : Découvrir et apprécier la diversité et la variété des vins français..

Programme

Introduction : Situation de la production du vin en France et dans le monde.

1 - Présentation du vignoble et des vins de France

- Carte des principaux vignobles
- Différentes zones climatiques pour la culture de la vigne
- L'environnement géographique des vignobles
- Les cépages adaptés aux différentes régions
- Diversité des types vins produits et leur hiérarchie

2 – Ce qui fait la qualité du vin

- Le(s) cépage(s) - notion de vin mono ou pluricépages-
- Le Terroir
- Le climat
- Le travail de l'homme

3 – Déguster le vin pour apprécier ses qualités

- Approche des phases de la dégustation et du vocabulaire



Application à la DEGUSTATION DE VINS BLANCS de différentes régions

4 – L'élaboration des vins, un autre facteur déterminant la qualité et les différentes transformation physico chimiques

- La fermentation alcoolique. L'action des levures et les différentes transformation physico chimiques des vins blancs, rouges et rosés.



DEGUSTATION DE ROSES et ROUGES de différentes régions. Mise en évidence de la diversité de leurs caractères