



### **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**      19 et 20 Septembre 2009  
10 et 11 Octobre 2009  
21 et 22 Novembre 2009  
30 et 31 Janvier 2010  
13 et 14 Mars 2010  
05 et 06 Juin 2010  
26 et 27 Juin 2010  
10 et 11 Juillet 2010

**Coût**            350 Euros TTC

## **Week-end Initiation à la Dégustation des Vins**

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

*En raison du caractère "amateur" des stagiaires et de leurs expériences personnelles en matière de vin, les méthodes et techniques d'appréciation organoleptiques apportent l'approche rigoureuse du produit que chacun recherche.*

*Horaire des cours : 9 H 00 à 18 H 00*

## **PROGRAMME**

### ***1ère journée***



#### **Théorie :**

- . Définition de la dégustation et de l'appareil sensoriel,
- . Les constituants du Vin
  - 1<sup>ère</sup> partie : Les arômes du vin,
  - 2<sup>ème</sup> partie : Les constituants du vin
- . L'organisation de la Dégustation.

#### **Pratique :**

- . Deux séances de Dégustation, à la suite des exposés théoriques, dont l'objectif est de repérer :

- Les différentes phases de la dégustation,
- Le seuil de perception et d'identification (4 saveurs),
- L'étude des Odeurs et des Arômes, leur présence dans les vins,
- Le vocabulaire.
- Les constituants sapides du vin



**Théorie :**

- . La transformation du raisin en vin et l'explication des constituants sapides :
  - . Notion d'équilibre entre les différents constituants,
  - . Les schémas de vinification,
- . Notions de réglementation des différentes catégories de vin et hiérarchie qualitative

**Pratique :**

- . Deux séances de Dégustation :
  - test des caractérisations des vins en fonction des différences de vinification (rouge, rosé, blanc)
  - Application de la terminologie et du vocabulaire normalisé pour les commentaires de Dégustation.
  - Commentaire complet des vins provenant des différentes régions françaises.

*Nota Bene :*

*Le stage inclut le déjeuner du dimanche qui est prévu au Restaurant du Château de Rochegude. 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 se prend dans un restaurant du village, il sera commandé lors de l'entrée en stage dès le samedi matin après consultation des stagiaires.*