



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 : contact@universite-du-vin.com

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

DATES	Du 19 au 22 Septembre 2017 Du 07 au 10 Novembre 2017 Du 23 au 26 Janvier 2018 Du 13 au 16 Mars 2018 Du 15 au 18 Mai 2018 Du 05 au 08 Juin 2018	Coût Heure/Stagiaire 23,93 €uros HT
		Durée 4 jours - 28 heures
		Effectif minimum : 8 Personnes Effectif maximum : 30 Personnes
COÛT TTC	804,00 €uros TTC	
Coût HT	670,00 €uros HT	

S'INITIER AUX TECHNIQUES DE DEGUSTATION DES VINS

Public concerné :

► Professionnels de la production viticole (Œnologues, viticulteurs, chefs de cave, maîtres de chais, courtiers...), professionnels de la commercialisation, du marketing, de la restauration, de la sommellerie, de la distribution agro-alimentaire, experts, personnes en reconversion professionnelle

Pré-requis :

► Aucun

Objectifs du stage :

- Maîtriser les bases de l'évaluation sensorielle et des sensations organoleptiques
- S'approprier les méthodes, les techniques et le vocabulaire de dégustation servant à reconnaître les diverses qualités d'un vin
- Utiliser l'approche sensorielle des vins pour valoriser leur caractère et leur définition œnologique

Lieu de l'action :

► Université du Vin – Suze la Rousse

Moyens pédagogiques :

► Exposés théoriques - Documents pédagogiques – Diaporama- Travaux pratiques et dégustations

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

Modalités d'évaluation à l'issue de la formation :

► Chaque participant est consulté quant aux notions acquises et leur application possible dans le travail

► Une synthèse de l'évaluation des acquisitions est réalisée soit oralement lors d'un échange intervenant / stagiaires soit sous forme de questionnaire écrit individuel en vue de la validation de l'apprentissage.

► Remise aux stagiaires d'un questionnaire de satisfaction en fin de formation

A l'issue de la formation :

► Remise au stagiaire d'une attestation de formation



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.