



# UNIVERSITÉ DU VIN

N° déclaration d'existence : 82 26 000 12 26

<u>DATES</u>	Du 17 au 19 Octobre 2018 Du 08 au 10 Janvier 2019 Du 03 au 05 Avril 2019 Du 05 au 07 Juin 2019
<u>Coût HT</u>	585,00 €uros HT
<b><u>COÛT TTC</u></b>	<b>702,00 €uros TTC</b>
<u>Coût Heure/Stagiaire</u>	27,86 €uros HT
<u>Durée</u>	21 heures
<b><u>Effectif minimum</u></b> :	8
<b><u>Effectif maximum</u></b> :	25

## Approfondir les techniques de dégustation

### 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

► Acquérir et perfectionner les techniques de dégustation appliquée à l'ensemble des vins issus de différents cépages et différentes régions viticoles en mettant en évidence l'influence organoleptique des origines géographiques, des différentes élaborations et techniques d'élevage.

### Lieu de l'action

► Université du Vin – Suze la Rousse

### Moyens pédagogiques mis en œuvre

► 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.



Université du Vin - Le Château  
26790 Suze-La-Rousse - France  
Tél. +33 (0)4 75 97 21 30  
contact@universite-du-vin.com  
universite-du-vin.com

2018/2019- Approfondir les techniques de dégustation  
Université du Vin - page 1

SIRET : 324 249 937 00016 / CODE APE : 9499Z / N°TVA : FR67 324 249 937  
DOMICILIATION BANCAIRE CRCA DRÔME ENT. MONTÉLIMAR : 13906 00175 24621609000 94

## PROGRAMME

Comprendre et identifier quels facteurs extérieurs interfèrent sur la qualité et l'expression des vins.  
Appréhender la notion de typicité

### \* 1ère journée

Les cépages, définition, origine, diversité : comprendre la diversité des caractéristiques d'un cépage en fonction de facteurs environnementaux, l'expérimenter par la dégustation.

### Deuxième journée

Incidence des choix techniques sur la constitution et l'expression des vins  
L'effervescence dans les vins : du vin tranquille au vin mousseux  
Rapport sucre/ acidité/ alcool : du vin sec au vin liquoreux

### Troisième journée

La courbe de vie du vin, évolution des caractéristiques au cours du temps. Facteurs de risques d'altération.  
Repérage des principaux défauts,  
Notion de terroir et de typicité, hiérarchies au sein des appellations. Classements en « Crus ».