



# UNIVERSITÉ DU VIN

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

<u>Date</u>	Du 06 au 08 février 2019 Du 12 au 14 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

## **Entraînement spécialisé aux concours et jurys experts**

Acquérir une approche pointue et professionnelle de la dégustation des vins pour analyser et transcrire les qualités et les défauts des vins de différentes origines, notamment en vue de participer à des jurys experts

### **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**

► Reprendre la méthode d'analyse sensorielle pour identifier les descripteurs détaillés et poly sensoriels des vins.  
► Trouver les liens entre les incidences œnologiques et les qualités organoleptiques.

### **Lieu de l'action et organisation pratique**

► 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 -Entraînement spécialisé  
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

Affiner le repérage et l'identification des sensations.  
Noter, Classer, Comparer, définir des profils sensoriels.

### \* 1ère journée

Travail d'étalonnage des sensations.  
Evaluation d'intensité de perceptions des constituants du vin. Appréciation de la qualité des tanins, Reconnaissance d'arômes. Affiner la distinction entre olfaction directe et rétro-olfaction.

### \* 2ème journée

Profils sensoriels des vins blancs et des vins rosés. Caractéristiques aromatiques et gustatives. Influence des terroirs, des choix d'élevage et évolution dans le temps, importance des conditions de service.

### \* 3ème journée

Profils sensoriels des vins rouges. Influence de l'élevage et du vieillissement. Effet millésime, influence du terroir. Importance des conditions de service.