



UNIVERSITÉ DU VIN

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

Dates Du 24 au 27 septembre 2019
Du 26 au 29 Novembre 2019
Du 21 au 24 Janvier 2020
Du 17 au 20 Mars 2020
Du 12 au 15 Mai 2020
Du 16 au 19 Juin 2020

Coût HT : 695,00 €uros HT
Coût TTC : 834,00 €uros TTC
Coût Heure/Stagiaire : 24,82 €uros HT

Durée 28 heures

Effectif minimum : 8

Effectif maximum : 25

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 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

PROGRAMME

Acquérir une méthode pratique, comprendre la diversité des caractéristiques organoleptiques du vin et savoir exprimer ses sensations.

*** 1ère journée**

Définition, intérêt et limites de la dégustation. Les mécanismes sensoriels, caractéristiques de la dégustation du vin. Repérer, analyser, interpréter ses sensations. Comprendre l'importance de l'organisation de la dégustation et son interférence sur la qualité des réponses.

*** 2ème journée**

Connaissance de la constitution du vin et repères gustatifs, premières notions d'équilibres gustatifs. Approche des mécanismes de l'olfaction. Comprendre la diversité, l'origine et l'évolution des arômes du vin. Influence des choix techniques sur la qualité, le style d'un vin.

*** 3ème journée**

Expression des sensations. Noter ou décrire ? Acquérir un vocabulaire commun, exprimer un jugement d'ensemble.

*** 4ème journée**

La dégustation comme outil de contrôle de qualité. Dégustation de classement, interprétation des résultats, Segmentation des catégories de vin en France et en Europe, éléments d'étiquetage (compréhension et réglementation).