

UNIVERSITÉ DU VIN

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

DATES	Du 04 au 06 Novembre 2020 Du 15 au 17 Décembre 2020 Du 24 au 26 Février 2021 Du 30 Mars au 1 ^{er} Avril 2021 Du 27 au 29 Avril 2021 Du 16 au 18 Juin 2021
-------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

A Lyon

Coût HT	520,00 €uros HT
Coût TTC	624,00 €uros TTC
Coût Heure/Stagiaire	24.76 €uros HT
Durée	21 heures – 3 jours
Effectif minimum :	8
Effectif maximum :	20

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

► 69003 LYON

Accessibilité :

► L'accessibilité des locaux et de la formation est possible pour les personnes en situation de handicap. L'équipe de l'Université du Vin se tient à votre disposition, en amont de la formation, pour mettre en œuvre les mesures d'accompagnement nécessaires.

Délai d'accès :

► Etude des dossiers par l'organisme de formation et acceptation dans la limite du nombre de participants maximum prévu et des prérequis éventuels. L'Université du Vin se réserve le droit d'accepter les candidatures jusqu'à la veille de la formation et sous réserve d'une solution de financement assurée et justifiée.

Moyens pédagogiques mis en œuvre

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

Moyens d'encadrement

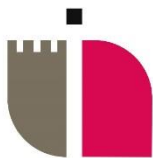
► L'Université du Vin assure l'organisation et l'encadrement pédagogique. Elle garantit la qualité de l'enseignement et le recrutement d'intervenants spécialisés. En matière de dégustation et d'analyse sensorielle, l'Université du Vin capitalise 30 ans de travail d'enseignement et de jury

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

► 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

Approfondir les techniques de dégustation

PROGRAMME

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

1^{ère} journée

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

2^{ème} 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

3^{ème} journée

- La courbe de vie du vin, évolution des caractéristiques au cours du temps
- Facteurs de risques d'altération
- Repérage des principaux défauts