



UNIVERSITÉ DU VIN

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

DATES A Suze la Rousse	Du 06 au 08 octobre 2020 Du 17 au 19 novembre 2020 Du 14 au 16 Décembre 2020 Du 05 au 07 janvier 2021 Du 09 au 11 mars 2021 Du 06 au 08 avril 2021 Du 02 au 04 juin 2021 Du 22 au 24 Juin 2021
Coût HT :	520,00 €uros HT
COÛT TTC :	624,00 €uros TTC
Coût heure/Stagiaire :	24,76 €uros HT
Durée :	21 heures
Effectif minimum :	8
Effectif maximum :	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

Prérequis : 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.

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.

Modalités pratiques :

- **Lieu des cours :** Université du Vin à Suze la Rousse.
- **Accessibilité :** L'accessibilité des locaux et de la formation 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.



Formation éligible au CPF



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

Première 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,