



UNIVERSITÉ DU VIN

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

Dates	Du 19 au 21 octobre 2022 Du 06 au 08 Décembre 2022 Du 24 au 26 janvier 2023 Du 28 au 30 mars 2023 Du 02 au 04 mai 2023 Du 06 au 08 juin 2023
 Formation éligible au CPF	
Coût HT : COÛT TTC :	600,00 €uros HT 720,00 €uros TTC
Durée : Coût heure/Stagiaire :	21 heures 28,57 €uros HT
Effectif minimum : Effectif maximum :	8 25



A Suze-la-Rousse

NIVEAU 2 - CERTIFICAT DE DEGUSTATEUR PROFESSIONNEL EN VINS APPROFONDIR LES TECHNIQUES DE DEGUSTATION

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 :

► En fin de module, une évaluation des compétences acquises est réalisée sous forme d'exercices écrits individuels (ex : questions de compréhension, tests de reconnaissance de caractères, commentaire de dégustation écrit).

► 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.



UNIVERSITÉ DU VIN

Programme

Niveau 2 APPROFONDIR LES TECHNIQUES DE DEGUSTATION

Analyser et décrire différents types de vins (secs, sucrés, effervescents...). Comprendre et identifier quels facteurs extérieurs interfèrent sur la qualité et l'expression des vins. Appréhender les notions de cépage et d'origine.

* 1ère journée

Consolider les bases de la dégustation et de l'expression des sensations. Réaliser un commentaire phrasé.

Incidence des choix techniques sur la constitution et l'expression des vins :

Approche gustative de la compréhension des tanins dans le vin.

* 2ème journée

Incidence des choix techniques sur la constitution et l'expression des vins :

Rapport sucre/ acidité/ alcool : du vin sec au vin liquoreux

L'effervescence dans les vins : du vin tranquille au vin mousseux

* 3ème journée

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

Segmentation des catégories de vin en France et en Europe, éléments d'étiquetage (compréhension et réglementation).

Evaluation de l'acquisition des compétences du niveau 2.

NB : Chaque jour, des exercices pratiques de dégustation permettent d'approcher les caractéristiques organoleptiques des facteurs étudiés