

# UNIVERSITÉ DU VIN

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

## Dates

Du 07 au 09/11/2022  
Du 17 au 19/01/2023  
Du 28/02 au 02/03/2023  
Du 13 au 15/06/2023



Formation éligible  
au CPF



A Aix-en-Provence

<b>Coût HT :</b>	600,00 €uros HT
<b>Coût TTC :</b>	720,00 €uros TTC
<b>Coût Heure/Stagiaire :</b>	28,57 €uros HT
<b>Durée</b>	21 heures – 3 jours
<b>Effectif minimum :</b>	8
<b>Effectif maximum :</b>	12

## NIVEAU 2 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 du stage

► 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 de formation

► Université du vin - 25 chemin des 3 cyprès 13090 Aix-en-Provence  
Locaux : salle du crédit agricole

### 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

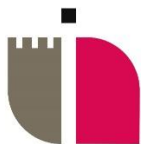
► L'Université du Vin assure l'organisation et l'encadrement pédagogique. Elle garantit la qualité de l'enseignement et le recrutement d'intervenants spécialisés. En matière de dégustation et d'analyse sensorielle, l'Université du Vin capitalise 30 ans de travail d'enseignement et de jury

### 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



## NIVEAU 2 APPROFONDIR LES TECHNIQUES DE DEGUSTATION DES VINS

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.

### PROGRAMME

#### *Première 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.

#### *Deuxième 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

#### *Troisième 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*