

## VITICULTURE

### Dégustation des vins

- **PRÉSENTATION** | Cette formation d'oenologie a pour objet de découvrir les grands types et styles de vin à travers la vue, l'odorat et le goût, tout en développant les compétences élémentaires nécessaires pour décrire avec précision un vin et trouver les bons accords mets et vins.

<b>OBJECTIFS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Présenter les caractéristiques des produits</li> <li>• Sélectionner les verres et tout matériel nécessaire.</li> <li>• Appliquer les différentes phases de la dégustation</li> <li>• Objectiver les ressentis et analyser les produits</li> <li>• Effectuer les gestes pour déguster (faire tourner son verre, grumer...)</li> <li>• Identifier les défauts du vin.</li> <li>• Donner les caractéristiques organoleptiques des principaux cépages cultivés en France</li> </ul>
<b>PRÉ-REQUIS</b>	Aucun
<b>PUBLIC</b>	Employé commercial, domaines et caves coopératives en charge de la vente directe, de la promotion, personnel animateur, médiateur touristique, personnel en charge de l'animation des Chartes Qualité, personnel en reconversion professionnelle dans la filière.
<b>PROGRAMME</b>	<p><b>JOUR 1</b> <b>Définition du vin et de la dégustation</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Physiologie de la dégustation</li> <li>• L'examen visuel</li> <li>• L'examen olfactif</li> <li>• L'examen gustatif</li> <li>• L'équilibre des saveurs</li> <li>• La longueur en bouche</li> <li>• Exercices pratiques</li> </ul> <p><b>JOUR 2 :</b> <b>Reconnaissance des arômes fruités</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Dégustation de commentée de 5 vins sélectionnés</li> <li>• Exercice sur un accord mets et vins</li> </ul> <p><b>JOUR 3 :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Le vocabulaire de la dégustation</li> <li>• La composition du vin</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'élaboration du vin : blanc, rosé et rouges</li> <li>• Les vins spéciaux, doux et effervescents</li> <li>• L'élevage du vin</li> <li>• Les additifs (sulfites...)</li> <li>• Exercices pratiques</li> </ul>
<b>INTERVENANT</b>	Formateur oenologue avec expériences professionnelles
<b>MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nombre de participants maximum : 15 ;</li> <li>• Remue-méninges, échanges, mutualisation, et apports théoriques ;</li> <li>• Animation et présentation du contenu sur supports PowerPoint et documents de synthèse ;</li> <li>• Développement pédagogique à partir de cas concrets pour évoquer des situations rencontrées par les participants dans le cadre de leurs activités habituelles ;</li> <li>• Clôture après évaluation et mesure de la satisfaction en fin de formation.</li> </ul>
<b>VALIDATION</b>	Certificat de réalisation
<b>RESPONSABLE DE STAGE</b>	Jonathan THEVENET
<b>DURÉE</b>	21h00 (3 jours)
<b>LIEU &amp; DATE</b>	À déterminer
<b>COÛTS ET MODALITÉS</b>	Pour connaître toutes les conditions d'accessibilité ( <b>y compris pour les personnes en situation de handicap</b> ), les délais d'accès et le prix de chacune de nos formations : nous contacter.