



Le Château - F 26790 SUZE LA ROUSSE

Téléphone : (33) 04 75 97 21 34

Télécopie : (33) 04 75 98 24 20

Site : [www.universite-du-vin.com](http://www.universite-du-vin.com)

Mail : [contact@universite-du-vin.com](mailto:contact@universite-du-vin.com)

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

N° SIRET : 324 249 937 00016

**Date :** 10 avril 2017

**Coût** 224,00 €uros TTC  
186,67 €uros HT

**Durée** 7 heures

**Effectif moyen :** 20 Personnes

**Coût Heure/Stagiaire :** 26,67 €uros HT

**Effectif minimum :** 8

**Effectif maximum :** 30

## Découvrir les Vins d'Alsace, Jura, Savoie

### **Public concerné**

► Professionnels de la production, de la commercialisation, de l'œnotourisme, du marketing, de la restauration, de la sommellerie, de la distribution agro-alimentaire, experts, personnes en reconversion professionnelle

### **Pré-requis :**

► Aucun

### **Objectifs du stage :**

► Donner une présentation organisée des différentes appellations.

### **Lieu de l'action**

► Université du Vin – Suze la Rousse

### **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

## PROGRAMME

- Présentation générale de l'**Alsace** : climat continental, terroirs divers, cépages nombreux et appellations basées sur les cépages
- Indications et chiffres économiques
- Les cépages : Chasselas, Gewurztraminer, Muscat, Pinot Blanc, Pinot Noir, Riesling, Sylvaner, Tokay
- Les grandes régions et les diversités des terroirs alsaciens
- Les grands crus
- Les vinifications particulières

Deux séances de dégustation de vins d'Alsace