

<u>Date</u>	Du 07 au 09 février 2017
Coût HT	590 €uros HT
<u>Coût TTC</u>	<u>708 €uros TTC</u>
<u>Durée</u>	21 heures
<u>Coût Heure/Stagiaire</u>	28,10 €uros HT
<u>Effectif minimum</u> :	8
<u>Effectif maximum</u> :	30

Entraînement spécialisé :
Approche pratique et professionnelle de la dégustation des vins pour analyser, transcrire et commenter les qualités et les défauts des vins

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

Pré-requis :

► Aucun

Objectifs du stage

► Reprendre la méthode d'analyse sensorielle pour identifier les descripteurs détaillés et poly sensoriels des vins.
► Trouver les liens entre les incidences œnologiques et les qualités organoleptiques.

Lieu de l'action et organisation pratique

► 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.

1ère journée

La dégustation : l'organisation, la méthodologie, les tests de repérage, d'identification et de reconnaissance des constituants

Matin

- Travail de reconnaissance d'arômes,
- Les constituants sapides : l'acidité, la sucrosité, l'amertume, l'astringence,
- La qualité des tanins sur vin rouge,
- Exercice sur les saveurs (seuils de perception), différents tests croisés,

Après midi

- Le vocabulaire et langage du vin. Mise en place de la terminologie,
- La mise en place d'un commentaire de dégustation en reprenant les principaux constituants des vins rouges, rosés et blancs.
- L'influence des couleurs et des arômes sur le goût du vin.

2ème journée :

Techniques de dégustation des vins blancs pour le repérage des facteurs suivants :

Matin

- La maturité et l'élevage du vin : incidences organoleptiques,
- Influence du terroir sur les caractères organoleptiques,
- Les rosés et les vins blancs moelleux : les différents profils gustatifs.

Après midi

- Les arômes des vins blancs,
- Tests de reconnaissance et caractérisation entre constituants des vins blancs,
- Les axes de l'équilibre (par la dégustation) et des déséquilibres,
- La température de dégustation et son incidence,
- Dégustation de vins moelleux,

3ème journée :

Techniques de dégustation des vins rouges pour le repérage des facteurs suivants :

- Les arômes des vins rouges,
- La couleur des vins rouges,
- Les axes de l'équilibre (par la dégustation) et des déséquilibres,
- La température de dégustation en fonction des degrés,
- L'importance des tanins: intensité, nature et typicité,
- La maturité des vins selon différents élevage, évolutions et les effets millésimes,
- L'influence du terroir sur les caractères organoleptiques des vins rouges de différentes régions.