

Durée

1 jour
(7h)

Date(s)

18 mai 2026

Lieu(x)

Suze-la-Rousse

Tarif

334 €

Public visé :

- Professionnels de la production viticole (oenologues, 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

Objectif(s) pédagogique(s) :

- Reconnaître les principaux défauts des vins et émettre une hypothèse quant à leur origine
- Identifier les moyens à disposition pour les prévenir ou les éliminer



Compétences apportées par la formation « Identifier et analyser les défauts aromatiques et gustatifs d'un vin » :

- Distinguer les différents défauts des vins
- Identifier les risques au cours de la vinification, l'élevage et la conservation des vins
- Mettre en place des actions préventives et/ou curatives

Programme :

Qu'est-ce qu'un défaut ?

1. Reconnaître les défauts apportés par le raisin

- Molécules incriminées
- Impact sur le vin
- Prévention et traitements curatifs envisageables
- Molécules incriminées

- Impact sur le vin
- Prévention et traitements curatifs envisageables

2. Reconnaître les déviations d'origine pré-fermentaire ou fermentaire

- Molécules incriminées
- Impact sur le vin
- Prévention et traitements curatifs envisageables

3. Reconnaître les défauts survenant pendant l'élevage et la conservation

- Molécules incriminées
- Impact sur le vin
- Prévention et traitements curatifs envisageables

4. Reconnaître les défauts apparaissant pendant le vieillissement

- Molécules incriminées
- Impact sur le vin
- Prévention et traitements curatifs envisageables

Prérequis :

Aucun

Moyens pédagogiques :

Documents pédagogiques –
Diaporama – Travaux pratiques
avec dégustation de vins à
défauts

Effectifs :

Mini : 8 personnes
Maxi : 25 personnes

Moyens d'encadrement :

L'Université du Vin assure l'encadrement technique de la formation et garantit le choix de l'intervenant spécialisé sur le sujet traité. En matière de dégustation et d'analyse sensorielle, l'Université du Vin capitalise 45 ans de travail d'enseignement et de jury.

Moyens d'évaluation :

Une synthèse de l'évaluation des acquisitions peut être réalisée oralement lors d'un échange intervenant / stagiaires ou sous forme de questionnaire écrit individuel en vue de la validation de l'apprentissage.

Remise aux stagiaires d'un questionnaire de satisfaction

À 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 :

Les locaux et la formation sont accessibles 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.

Pour toute information complémentaire, vous pouvez contacter notre référent handicap :

Céline THOMAS 04 75 97 21 30

celine.thomas@universite-du-vin.com

Délai d'accès :

Étude 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.

NOMBRE DE STAGIAIRES *

21 stagiaires

Année 2023

TAUX DE
SATISFACTION *

97

*92 % de satisfaction pour l'ensemble des formations courtes
"oenologie"*