

“ LA DÉGUSTATION : UN OUTIL DE CONTRÔLE QUALITÉ ”

Dégustation des vins : initiation

POSSIBLE EN
INTRA-ENTREPRISE

- ◇ Acquérir les bases de la dégustation.
- ◇ Etre capable de faire un commentaire de dégustation avec le vocabulaire approprié.
- ◇ Etre capable d'évaluer des différences organoleptiques en fonction du mode d'élaboration des vins.
- ◇ Acquérir des bases sur le repérage des défauts dans les vins.

Programme

1ère séance : mécanismes généraux de la dégustation - reconnaissance d'odeurs (fruitées ou florales) - mise en évidence des quatre goûts élémentaires (sucré, salé, acide, amer) - impressions thermiques et tactiles (ethanol, glycérol)

2ème séance : la chronologie de la dégustation et son vocabulaire - reconnaissance d'odeurs (végétales et balsamiques) - classification des arômes du vin - mise en évidence des principaux acides du vin - test triangulaire - définition des seuils

3ème séance : reconnaissance d'odeurs (épicées, balsamiques) - notion d'équilibre, de structure des vins blanc et vins rouges - variation des caractères organoleptiques sur vins rouges et/ou blancs

4ème séance : influence des techniques viticoles ou œnologiques sur les caractères organoleptiques d'un vin rouge et/ou blanc - reconnaissance d'odeurs caractéristiques vins rouges et/ou blancs

5ème séance : les altérations du vin (goûts particuliers, défauts) - reconnaissance d'odeurs (chimiques et éthérées) - dégustation des défauts dans les vins

6ème séance : dégustation thématique, rôle du dégustateur, travail sur la feuille de dégustation - évaluation - test final

Méthodes & outils

En salle de dégustation : exposés, démonstrations.
Nombreux exercices pratiques à partir d'échantillons pédagogiques, vins d'essais et vins commerciaux. Jeux des odeurs.

Évaluation des résultats & suivi de l'exécution

<input type="checkbox"/> QUESTIONS ORALES	<input checked="" type="checkbox"/> MISES EN SITUATION, EXERCICES	<input checked="" type="checkbox"/> FEUILLE DE PRÉSENCE
<input type="checkbox"/> QUESTIONS ÉCRITES (QCM)		<input checked="" type="checkbox"/> CERTIFICAT DE RÉALISATION
<input checked="" type="checkbox"/> ÉVALUATION DE LA FORMATION	<input type="checkbox"/> AU COURS D'UN TRANSFERT DES ACQUIS	<input checked="" type="checkbox"/> ATTESTATION DE FIN DE FORMATION ET D'ASSIDUITÉ

Évaluation des résultats

Suivi de l'exécution



DATE(S) & LIEU(X)

17, 19, 24, 26, 31 janvier et 2 février

SOUSSAC

7, 9, 14, 16, 21 et 23 mars

BLANQUEFORT

14, 16, 21, 23, 28 et 30 novembre

BLANQUEFORT



DURÉE - 21H / 6 demi-journées

Horaires - 9h-12h30



PUBLIC - Tout public : professionnels de la vigne et du vin, œnophiles

NIVEAU - Initiation

PRÉREQUIS - *Aucun*

EFFECTIF MAX - 12



TARIFS

AVEC PRISE EN CHARGE VIVEA

Totale Partielle

AVEC PRISE EN CHARGE OCAPIAT

Au catalogue régional 2023

SANS PRISE EN CHARGE - Tarif net TVA

672 €

Intervenantes



AGATHE DELORME
Enologue CA33



KARIN PASQUET
Enologue CA33