

Dégustation des vins : initiation

Objectifs : Acquérir les bases de la dégustation afin d'analyser et commenter un vin. Utiliser un vocabulaire approprié, repérer et évaluer des différences qualitatives. Faire de la dégustation un véritable outil de travail.

Public : tout public, professionnels de la vigne et du vin et oenophiles

Pré-requis : aucun

Niveau : initiation

Méthodes et outils utilisés : en salle de dégustation – exposés – démonstrations – nombreux exercices pratiques à partir d'échantillons pédagogiques, vins d'essais et vins commerciaux, jeux des odeurs

Responsables de stage et intervenantes : Karin Pasquet, œnologue Oenocentres de Pauillac, Christophe Veyssière œnologue Oenocentres de Soussac

Contenu

1^{ère} 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

2^{ème} 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

3^{ème} séance

- reconnaissance d'odeurs : épicées, balsamiques
- notion de cépages : vins de monocépage rouge et/ou blanc
- variation des caractères organoleptiques sur vins rouges et/ou blancs
- notion d'équilibre, de structure

4^{ème} 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

5^{ème} séance

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

6^{ème} séance

- dégustation thématique, rôle du dégustateur, travail sur la feuille de dégustation - évaluation – test final

Lieu et Dates :

Pauillac : les matinées des 13, 14, 19, 21, 27 et 29 mars 2018

Blanquefort : les matinées des 16, 17, 23, 24, 30 et 31 mai 2018

Durée : 21 heures en 6 demi-journées

Horaires : de 9h à 12h30

Prix net TVA : 625 € - pris en charge pour les salariés d'entreprises cotisant au FAFSEA dans la limite des places disponibles (formation inscrite au plan mutualisé interentreprises).

150 € pour les contributeurs au VIVEA

Renseignements, inscriptions – Dernier délai : 15 jours avant le début du stage

Nathalie MELEDO, Assistante
Coordonnées ci-contre



FORMATION 2018



Service Formation
17 cours Xavier Arnozan
33082 Bordeaux Cedex
Tél : 05.56.79.64.11.
Fax : 05.56.79.80.30.
formation@
gironde.chambagri.fr
www.gironde.chambagri.fr