

## La dégustation appliquée des vins



FORMATION 2018



**Objectifs :** Consolider les bases de la dégustation. Mieux connaître ses capacités individuelles au repérage et à l'identification de certaines molécules. Développer ses capacités d'analyses organoleptiques. Développer ses capacités d'expression écrite et orale

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

**Pré-requis :** bases acquises

**Niveau :** Perfectionnement

**Méthodes et outils utilisés :** exposés – démonstrations – pratique à partir d'échantillons pédagogiques et commerciaux – jeux des odeurs - réalisé en salle de dégustation.

**Responsable de stage et intervenante :** Karin PASQUET, œnologue Oenocentres de Pauillac secteur Médoc

### Contenu

#### 1<sup>ère</sup> séance

- évaluation du groupe, détermination des objectifs communs
- détermination de l'aptitude de distinction des saveurs fondamentales, et à l'olfaction
- Rappels des principes de base de la dégustation
- Entraînement au commentaire

#### 2<sup>ème</sup> séance

- détermination de seuils de perception et d'identification olfactifs et/ou gustatifs
- travail sur l'appréciation gustative des vins blancs et rosés de différentes origines
- entraînement au commentaire

#### 3<sup>ème</sup> séance

- détermination de seuils de perception et d'identification olfactifs et/ou gustatifs
- travail sur l'appréciation gustative des vins rouges de différentes origines
- entraînement au commentaire
- dégustation de vins rouges

#### 4<sup>ème</sup> séance

- travail olfactif sur des odeurs relatives à des défauts
- seuils, tests triangulaires sur des vins à défauts
- entraînement au commentaire

#### 5<sup>ème</sup> séance

- détermination d'odeurs liées à l'élevage en barriques
- appréciation gustative de vins vinifiés et/ou élevés en barriques

#### 6<sup>ème</sup> séance

- évaluation finale
- dégustations de vins divers. Elaboration de commentaires

Au cours des 6 séances pourront être abordés différents sujets de dégustation selon les besoins exprimés par le groupe, et le matériel pédagogique à disposition. Ce programme constitue une proposition, seules les séances 1 et 4 sont invariables.

**Lieux et dates :** 8, 9, 15, 16, 22, 23 mars 2018 à Blanquefort

**Durée :** 21 heures en 6 demi-journées

**Horaires :** de 9h à 12h30

**Prix net TVA :**

650 € - gratuit pour les salariés d'entreprises cotisant au FAFSEA dans la limite des places disponibles financées par le plan mutualisé (guide interentreprises). Validation à confirmer.  
168 € pour les contributeurs au VIVEA (à confirmer)

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

Aux coordonnées ci-

