

# DEGUSTATION DES VINS

EVT003

Public	Pré-requis	Durée	Modalités
Tout public	Aucun	2 jours - 14 heures	Présentiel

 Lieux aménagés et modalités adaptées pour faciliter l'accès et l'usage aux personnes en situation de handicap

## Objectifs pédagogiques

- Acquérir les bases de la dégustation
- Être capable de faire un commentaire de dégustation avec le vocabulaire approprié
- Être capable d'évaluer des différences organoleptiques en fonction du monde d'élaboration des vins

## Méthodes pédagogiques

- Apport de connaissances théoriques
- Dégustations et exercices pédagogiques et ludiques
- Quizz

## Type de validation

Certificat de réalisation

Attestation de fin de formation

## Dates et lieux

Périgueux : 16-17/11

Agen : 09-10/11

## Intervenant

Mr VERRET Thomas

## Tarif

490 €HT- 588 €TTC

# DEGUSTATION DES VINS

EVT003

## Programme

### DEGUSTATION DES VINS

- La méthode de dégustation analytique
- Les mécanismes de la dégustation :
  - Les organes du goût et de l'olfaction
  - Les goûts élémentaires
  - La notion d'équilibre « dans le vin »
  - La vue
  - L'odorat
  - La gustation
- Les grands cépages
  - Les grands cépages de France et leurs caractéristiques en fonction de leur région
- Modes de vinification
- La notion de millésime
- Notion d'élevage en cuve et barrique
- Notion de terroir en viticulture

### Exercices pratiques :

- Reconnaissance des arômes des vins
- Dégustation de 12 vins issus des principales AOC françaises
- Dégustations variées : dégustation « à l'aveugle », dégustation comparative
- Exercices ludiques : flashcards, carte interactive des AOC françaises et de leurs cépages, quizz