

DEGUSTATION DES VINS

EVT003

Public

Tout public

Pré-requis

Aucun

Durée

2 jours – 14 heures

Modalités

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