

LES FONDAMENTAUX DE L'OENOLOGIE

ETH042

Public

Tout public

Pré-requis

Aucun

Durée

3 jours - 21 heures

Modalités

Présentiel

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

Objectifs pédagogiques

- Permettre aux personnels évoluant dans le milieu de la production viticole de s'approprier les techniques d'élaboration et de dégustation des produits.
- 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

18-19 et 25 juin 2025
13-14 et 20 novembre 2025

Marmande/Agen

Intervenant

Mr VERRET Thomas

Tarifs

735 € / personne

LES FONDAMENTAUX DE L'OENOLOGIE

ETH042

Programme

- 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
- Besoins, cycle et anatomie de la vigne
- Les facteurs affectant le climat d'un vignoble (effet terroir)
- Les vinifications spéciales : vins effervescents et liquoreux

Exercices pratiques :

- Reconnaissance des arômes des vins
- Dégustation de 18 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