

(Programme de formation conforme à l'art. L 6353-1 du code du travail et du décret relatif à la qualité des actions de formation professionnelle continue du 30 juin 2015)

| <b><i>CENOLOGIE : APPRENDRE A CONNAITRE LE VIN</i></b>  |
|---|
| <b>Domaine :</b> Œnologie   |
| <b>Durée en heures et en jour :</b> 2 Jours soit 14 heures  |
| <b>Modalité de la formation :</b> <i>présentiel</i>   |
| <b>Public cible :</b> <i>Responsables et salariés d'entreprises du secteur viti-vinicole et de la restauration, professionnels de la distribution et des métiers de bouche,</i> |
| <b>Nombre de personnes min et max :</b> 1 à 6   |

### **Objectifs :**

Acquérir les connaissances pour savoir déguster, communiquer sur le vin, connaître les grands principes de culture de la vigne et de la vinification.

### **Programme :**

#### **1<sup>ère</sup> 1/2 JOURNEE :**

- Définition du vin et de la dégustation
- Physiologie de la dégustation
- L'examen visuel
- L'examen olfactif
- L'examen gustatif
- L'équilibre des saveurs
- La longueur en bouche
- Le vocabulaire de la dégustation
- Exercices pratiques : Reconnaissance des arômes fruités et dégustation commentée

#### **2<sup>ème</sup> e 1/2 JOURNEE :**

- Les constituants du vin et leur rôle dans la dégustation.
- De la vendange à la bouteille
- L'élaboration du vin : les différentes techniques de vinification (en blanc, en rouge) et d'élevage.
- La vinification du rosé, des vins doux et la méthode champenoise.
- Le vin et le bois : les barriques, les copeaux.
- Exercices pratiques : Reconnaissance des arômes floraux et végétaux et dégustation commentée

**3<sup>ème</sup> 1/2 Journée :**

- Les facteurs de la qualité du vin
- Qu'est-ce qu'un bon terroir ?
- La quantité est l'ennemie de la qualité.
- Les principaux cépages et leurs caractéristiques.
- Les cépages dans les différentes régions de France.
- Les catégories de vins: AOC-AOP, vin de pays-IGP, vin de table- vin de France
- Lire les étiquettes.
- Exercices pratiques : reconnaissance des arômes épicés et animaux et dégustation commentée

**4<sup>ème</sup> 1/2 Journée**

- L'évolution du vin en bouteille.
- La cave idéale.
- Servir le vin à la bonne température.
- Dans quel verre faut-il déguster?
- Quand et pourquoi décanter ?
- Conserver une bouteille entamée.
- L'ordre de service des vins.
- Le vin à l'apéritif et à table.
- L'harmonie des mets et des vins: les accords classiques et les contrastes.
- Exercices pratiques : Reconnaissance des arômes d'évolution et dégustation commentée

**Prérequis :**

Connaître les bases de l'œnologie

**Modalités techniques, pédagogiques et d'encadrement :**

Documents réalisés par le formateur, vins sélectionnés, arômes, verres à dégustation et crachoirs.

***Modalités d'évaluation des connaissances : QCM, attestation de fin de stage...***

***Modalité d'évaluation de l'appréciation des participants :***

*Fiche d'appréciation remise au participant en fin de formation.*

**Lieu de la session : SUR SITE CLIENT**