



Dégustation

La dégustation : un outil de contrôle qualité

Dégustation des vins : initiation

Objectifs de la formation

Acquérir les bases de la dégustation. Etre capable de faire un commentaire de dégustation avec le vocabulaire approprié. Etre capable d'évaluer des différences organoleptiques en fonction du mode d'élaboration des vins. Acquérir des bases sur le repérage des défauts dans les vins.

MAJ 16/12/2021



N° stage VVD_001

**Nous contacter pour
une réalisation INTRA**



Méthodes et outils utilisés

En salle de dégustation – exposés – démonstrations – nombreux exercices pratiques à partir d'échantillons pédagogiques, vins d'essais et vins commerciaux, jeux des odeurs



Programme

1^{ère} séance

- mécanismes généraux de la dégustation
- reconnaissance d'odeurs : fruitées ou florales
- mise en évidence des quatre goûts élémentaires : sucré, salé, acide, amer
- impressions thermiques et tactiles : Ethanol, Glycérol

2^{ème} séance

- la chronologie de la dégustation et son vocabulaire
- reconnaissance d'odeurs : végétales et balsamiques
- classification des arômes du vin - mise en évidence des principaux acides du vin - test triangulaire – Définition des seuils

3^{ème} séance

- reconnaissance d'odeurs : épicées, balsamiques
- notion de cépages : vins de monocépage rouge et/ou blanc
- variation des caractères organoleptiques sur vins rouges et/ou blancs
- notion d'équilibre, de structure

4^{ème} séance

- influence des techniques viticoles ou œnologiques sur les caractères organoleptiques d'un vin rouge et/ou blanc
- reconnaissance d'odeurs caractéristiques vins rouges et/ou blancs

5^{ème} séance

- les altérations du vin : goûts particuliers, défauts
- reconnaissance d'odeurs : chimiques et éthérées
- dégustation des défauts dans les vins

6^{ème} séance

- dégustation thématique, rôle du dégustateur, travail sur la feuille de dégustation - évaluation
- test final



Evaluation des résultats et Suivi de l'exécution

<input type="checkbox"/> Questions orales et/ou écrites (QCM)	<input checked="" type="checkbox"/> Mises en situation, exercices	<input checked="" type="checkbox"/> Feuille de présence
<input type="checkbox"/> QCM de validation de certificat	<input type="checkbox"/> Au cours d'un transfert des acquis	<input checked="" type="checkbox"/> Attestation de fin de formation et d'assiduité
<input checked="" type="checkbox"/> Fiche d'évaluation de la formation		<input type="checkbox"/> (1) Bordereau de score ou attestation réglementée

(1) Permettant de faire la demande à la DRAAF de l'obtention ou du renouvellement du « Certiphyto »

DUREE : 6 demi-journées (21 heures)
HORAIRES : 9h00 - 12h30

DATE(S) : 22, 24 février, 1, 3, 7 et 9 mars
ou 8, 10, 15, 17, 22 et 24 novembre
LIEU(X) : Blanquefort (salle de dégustation du Vinopôle)

INTERVENANTE
Karīn Pasquet, œnologue CA 33

PUBLIC : tout public, professionnels de la vigne et du vin et œnophiles
PREREQUIS : Aucun
EFFECTIF : 10 (12 max)

TARIF net TVA : 650 € (sans prise en charge)
Avec prise en charge
VIVEA pour ses contributeurs
 Totale Partielle restant dû : **83 €**
OCAPIAT pour les salariés
 Dans l'offre régionale 2022
Inscription et validation obligatoire sur OCAPIAT.fr
Autre cas nous contacter

CONTACTS
Nathalie MELEDO, Assistante formation
Tél. : 05 56 79 64 11
formation@girond.chambagri.fr
Béatrice HENOT, Responsable formation et Référente Handicap
(Si besoin d'une prise en compte spécifique)
Tél. : 05 56 79 64 11
b.henot@girond.chambagri.fr

Pour tous renseignements, inscriptions, merci de nous contacter au plus tard 15 jours avant le début du stage

Chambre d'Agriculture de la Gironde - Service Formation

17 cours Xavier Arnoz - 33082 Bordeaux Cedex - Tél : 05.56.79.64.11 - formation@girond.chambagri.fr - www.girond.chambre-agriculture.fr