Dégustation

FORMATION 2022

Repérer et identifier les principaux défauts sensoriels du vin

Objectifs de la formation

Etre capable de repérer un défaut sensoriel dans un vin, de reconnaître les caractéristiques organoleptiques permettant d'identifier les défauts. Connaître l'origine des altérations. Connaître et évaluer ses propres sensibilités au repérage et à l'identification des défauts sensoriels.

MAJ 16/12/2021

AGRICULTURES & TERRITOIRES
CHAMBRE D'AGRICULTURE GIRONDE

N° stage VVD_003

Nous contacter pour une réalisation INTRA

DUREE : 4 demi-journées (14 heures)
HORAIRES : 9h00 - 12h30

DATE(S) : 2 sessions
8, 10, 15 et 17 mars
29 novembre, 1, 6 et 8 décembre
LIEU(X) : Blanquefort (Vinopôle)

INTERVENANTE
Karïn Pasquet, œnologue CA 33

PUBLIC : viticulteurs, techniciens de chai, personnel d'accueil**,** commerciaux
PREREQUIS : connaissances de base de la dégustation
EFFECTIF : 10 (12 max)

TARIF net TVA : 460 € (sans prise en charge)
Avec prise en charge VIVEA pour ses contributeurs
☐ Totale ☒ **Partielle restant dû : 84 €**
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@gironde.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@gironde.chambagri.fr

Méthodes et outils utilisés

En salle de dégustation. Exposés. Démonstrations. Nombreux exercices olfactifs et gustatifs (tests , seuils) . Document.

Programme

Séance 1
- Définition d'un défaut
- L'effet masque
- Sensibilité individuelle (notion de seuil)
- Les défauts liés au niveau de maturité du raisin :
  - Manque de maturité (caractères herbacés et végétal)
  - Sur-maturité (caractères oxydatifs)

Séance 2
- Les défauts les plus fréquents :
  - L'oxydation, la réduction
  - L'acescence, la piqûre acétique

Séance 3
- Les défauts identifiés sous le terme « moisi » :
  - Liés à la matière première : le moisi-terreux (géosmine…), les odeurs de champignon (octènol…), les odeurs iodées
  - Liés à une contamination extérieure : les goûts de bouchon (TCA, TeCA)

Séance 4
- Autres défauts d'origine microbienne :
  - Les goûts phénolés
  - Les déviations liées aux bactéries lactiques

Evaluation des résultats et Suivi de l'exécution

☐ Questions orales et/ou ☐ écrites (QCM)	☒ Mises en situation, exercices	☒ Feuille de présence
☐ QCM de validation de certificat	☐ Au cours d'un transfert des acquis	☒ Attestation de fin de formation et d'assiduité
☒ Fiche d'évaluation de la formation		☐(1) Bordereau de score ou attestation réglementée