

S'approprier les dimensions techniques des vins & spiritueux :

Fabrications, techniques de dégustation, d'évaluation et approche sensorielle.



Public : Professionnels de la distribution spécialisée ou non, de la restauration et du tourisme

Finalités : Apprendre les bases de la fabrication des vins & Spiritueux. Comprendre les enjeux de la qualité et du terroir. Décrire les vins et spiritueux dégustés avec un vocabulaire adapté et compréhensible.

Objectifs

- Connaitre et comprendre la fabrication des vins
- Utiliser ses sens pour déguster
- Appliquer une technique sensorielle adaptée
- Adaptation professionnelle aux différentes situations rencontrées

Méthodes pédagogiques

Mise en situation par des exercices participatifs répondant aux besoins et attentes exprimés.

Cours de dégustation avec reconnaissance des cépages et analyse organoleptiques.

Ateliers pratiques pour se perfectionner :

Odeurs

Expériences visuelles et olfactives

Accord mets/vins

Conseils & accompagnement personnalisés

Durée

14 heures

Intervenant

Dominique WEYLAND
Agronome-Œnologue
Diplômé ESSEC
Consultant Formateur

Programme :

S'approprier les dimensions techniques des vins et spiritueux.

Identifier les différents composants du raisin et du vin.

Présenter et décrire les phénomènes fermentaires.

Expliquer les procédés d'élaboration des vins & spiritueux et l'incidence des pratiques œnologiques sur leur qualité.

Principes de l'évaluation sensorielle et méthodologie de la dégustation

Les cinq sens et leur usage dans la dégustation

Les conditions de la dégustation

Les différentes étapes de la dégustation

Comprendre les phénomènes mise en œuvre

Analyser les relations entre la qualité du produit et son terroir en vue d'un argumentaire de vente.

Mise en évidence des paramètres de la production viticole dans un objectif de qualité.

Identifier l'influence du terroir sur la qualité des produits.

Initiation à la dégustation.

Décrire les caractéristiques organoleptiques d'un vin.

Identifier les outils de la qualité et du contrôle.

Adaptation professionnelle à chaque activité

Contact : Dominique WEYLAND domi.weyland@gmail.fr

40, rue Etienne Baudet 41000 BLOIS 0641921583

Formateur enregistré sous le N° 24 41 01177 41 auprès du Préfet de la région Centre-Val de Loire