

## Oenologiste initiation

 Durée	2 Jours - (16 Heures)	 Modalité d'accès	QCM en début de stage
 Pré-requis	Aucun	 Date	Voir convention
 Public	Responsables et salariés d'entreprises du secteur viticole, professionnels de la distribution et des métiers de bouche, professionnels de l'œnotourisme.	 Lieu	Voir convention
 Intervenants	Formateur spécialisé en œnologie	 Délai d'accès	Définir avec l'entreprise
 Nb participants	1 à 5	 Accessibilité	L'organisme de formation étudiera l'adaptation des moyens de la prestation pour les personnes en situation de handicap
 Prix	Voir convention	 Obligations réglementaires	Aucune

### Méthode pédagogique :

Alternance d'apport théorique et d'entraînements. Exemple concret et mise en pratique par les stagiaires sur des cas types et/ou sur des cas typiques de l'entreprise.

### Évaluation :

Exercices de validation en continu et des appréciations tout au long de la formation : une note en pourcentage avec QCM d'entrée et QCM de sortie.

### Outil pédagogique :

Supports papiers et/ou numériques

### Validation :

Attestation de fin de stage

## OBJECTIF

Sélectionner les verres et tout matériel nécessaire à la dégustation - Effectuer les gestes de la dégustation (faire tourner son verre, grumer...) - Donner les caractéristiques organoleptiques des principaux cépages cultivés en France - Citer les principaux cépages cultivés en France, les régions où on les trouve - Expliquer l'incidence des pratiques viticoles sur la qualité du vin.

## PROGRAMME

### JOUR 1

#### Module A : La dégustation des vins

- Définition de la dégustation
- Outils et conditions de la dégustation
- Les verres de dégustation
- Le dégustateur
- Physiologie de la dégustation
- La composition du vin
- L'examen visuel
- L'examen olfactif
- L'examen gustatif
- L'équilibre des saveurs
- La longueur en bouche
- Le vocabulaire de la dégustation
- Les fiches de dégustation
- L'évolution et le vieillissement du vin
- Conséquences organoleptiques des altérations du vin

#### Exercices pratiques :

- Reconnaissance des arômes des vins
- Reconnaissance des défauts
- Perception des saveurs fondamentales
- Dégustation commentée de vins

### JOUR 2

#### Module B : Les fondamentaux de culture de la vigne, les cépages

- Les saisons de la vigne
- Les facteurs de la qualité au vignoble
- Le climat
- Le sol
- Le terroir
- Les cépages principaux et leurs caractéristiques
- Viticultures raisonnée, biologique et biodynamique