Œnologie initiation

Durée	2 Jours - (16 Heures)
Pré-requis	Aucun
Public	Tout public, notamment les dirigeants d'entreprise et les salariés du secteur viti-vinicole, de la distribution, des métiers de bouche et de l'œnotourisme
Intervenants	Formateur spécialisé en œnologie
Nb participants	1 à 5
Prix	Sur devis (durée, nombre de participants, lieu) ou voir convention
Financement	OPCO, AGEFICE, FIF PL, FAFCEA ou entreprise, sous réserve de l'accord du financeur
Modalité d'accès	Inscription par téléphone au 01 34 25 80 37, par mail à contact@pyramidia.fr ou via notre formulaire de contact sur notre site internet www.pyramidia.fr
Date	Voir convention
Lieu	Voir convention
Délai d'accès	8 jours à 3 mois entre la demande et le début de la formation
Accessibilité	L'organisme de formation étudiera l'adaptation des moyens de la prestation pour les personnes en situation de handicap. Référent handicap : Hugo Chaussavoine – contact@pyramidia.fr ou 01 34 25 80 37
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.

Outil pédagogique :
Supports papier et/ou numérique

Évaluation :
Exercices de validation en continu et des appréciations tout au long de la formation : une note en pourcentage avec grille d'évaluation d'entrée et de sortie + Évaluation de la satisfaction du stagiaire par un questionnaire.

Validation :
Attestation de fin de formation (formation non certifiante)

OBJECTIF

À l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de :

- Sélectionner les verres et le matériel nécessaires à la dégustation
- Effectuer les gestes de la dégustation (faire tourner son verre, grumer…)
- Décrire les caractéristiques organoleptiques des principaux cépages cultivés en France
- Citer les principaux cépages cultivés en France et leurs régions
- 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