

PERFECTIONNEMENT À L'ŒNOLOGIE

Objectifs :

Savoir analyser un vin en partant de bases solides sur la dégustation. Optimiser les ventes et l'impact du vin dans l'établissement. Consolider les bases acquises

Personnes concernées :

Restaurateurs et personnel de la restauration avec de bonnes connaissances de base

Pré requis :

De bonnes bases d'œnologie sont requises pour optimiser l'efficacité de cette formation

Méthode Pédagogique :

Animation de la dégustation par un professionnel. Exposés théoriques et exercices pratiques, dégustations graduées Dégustation de vins représentatifs des régions viticoles : environ 20 vins (5 à 6 par séance)
Remise d'un dossier pédagogique complet

Évaluation :

Exercices pratiques Questionnaire.
Remise d'une attestation de stage

Programme :

Techniques de dégustation :

- Rappel des principes de dégustation
- Objectifs et conditions : développement de l'analyse organoleptique
- Un vocabulaire précis et professionnel : le conseil auprès du client
- Réaliser des fiches de dégustation : dégustation à l'aveugle, verticale et horizontale

Le service du vin :

- Les techniques de service
- Le rôle du sommelier, le conseil, l'orientation de la vente
- Accords mets / vins (étudié à chaque séance)
- La cave, la gestion de la cave

Le vin :

Composition du vin :

- Notion de microbiologie, les levures et la fermentation alcoolique
- Les bactéries et la fermentation malolactique
- Les vinifications en rouge
- Les vinifications en vin blanc
- Les vinifications en vin liquoreux et en vin mousseux

Elevage du vin :

- Principes généraux
- Le terroir, le climat, l'encépagement, les vinifications locales-
Influence du millésime

Les autres élaborations :

- Les vins d'apéritifs, les apéritifs
- Les liqueurs
- Les eaux de vie, les eaux de vie blanches

Durée : 3 jours
21 heures