ICV FORMATIONS
FILIÈRE VITI-VINICOLE
2022

Dégustation

Apprendre à déguster et s'exprimer autour d'un vin

BEST SELLER

INITIATION

OBJECTIFS

- Comprendre les bases de la dégustation, le vocabulaire. Construire un commentaire de dégustation.
- Incidence des procédés de vinification sur la qualité des vins.
- Savoir parler terroir et élevage des vins.

PROGRAMME

La 1ère journée concerne les vins blancs et rosés et la 2nde journée, les vins rouges.

- Théorie
- Objets de la dégustation, les sens utilisés, les étapes de la dégustation, les facteurs influençant le dégustateur.
- Arômes et saveurs des vins blancs, rosés et rouges.
- Présentation de cépages et procédés de vinification.
- La conservation du vin, la mise en bouteille.
- La notion de terroir.
- Les principaux accords mets et vins, les relations entre culture et vin, vin et santé.

Pratique

- Jeu des arômes.
- Les saveurs fondamentales et la notion d'équilibre.
- Exercice de classement de vins par niveau de qualité.
- Identifier un vin à partir d'un commentaire pré-établi.
- Créer un commentaire de dégustation commercial.
- Test de dégustation à l'aveugle
- Découverte de vins blancs, rosés et rouges de France et d'ailleurs.

QUI EST CONCERNÉ ?

- Tout public de la filière viti-vinicole (techniciens, commerciaux, marketing, fournisseurs,...).

ENVIRONNEMENT PÉDAGOGIQUE :

- Exposé vidéo avec échanges.
- Dégustations.
- Livret stagiaire.

DURÉE ET HORAIRES :

- 2 jours (de 9h à 17h).

LES FORMATEURS :

- Gisèle ELICHIRY
- Jennifer LEVEQUE
- Agnès PIPERNO
- Laurence SANTIAGO
- Jean Paul LAURES
- Valérie BADET

2 JOURS DÉGUSTATION

INTRA
2650 € H.T. / groupe

INTER*
450 € H.T. / stagiaire

- Perpignan : 12 et 13 avril 2022
- Beaumes de Venise : 10 et 11 mai 2022
- Montpellier : 14 et 15 juin 2022

GROUPE ICV
L'art & l'expertise du vin

Suivi de l'exécution et appréciation des résultats

- Une attestation de stage est remise à chaque stagiaire à l'issue de la formation.
- Une fiche d'évaluation est rem plie par chaque stagiaire à l'issue de la formation.
- Une évaluation des capacités acquises par chaque stagiaire est réalisée par le formateur tout au long de la formation par des échanges interactifs, des exercices pratiques et un tour de table au début et à la fin de l'action de formation.

Qualiopi processus certifié
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

Contact > formation@icv.fr > 06 77 62 15 31