GROUPE ICV
L'art & l'expertise du vin

les fondamentaux

DÉGUSTATION

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

- *Acquérir les bases de la dégustation, le vocabulaire. Construire un commentaire de dégustation.*
- *Comprendre les différents procédés de vinification.*
- *Savoir parler terroir et élevage des vins.*

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

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

Chaque stagiaire est invité à apporter, **s'il le souhaite,** quelques vins pour une dégustation organisée à l'issue de la formation.

Durée et horaires
2 journées (de 9h à 17h).

Programme

Niveau ★ **Initiation**

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.
- Découverte de vins blancs, rosés et rouges.

VOIR AUSSI
- Identifier et décrire les principaux défauts organoleptiques des vins (p. 32)
- Acquérir les bases d'une méthode de dégustation professionnelle (p. 33)

FORMATEURS
1/ Gisèle ELICHIRY
2/ Eric FENEUIL
3/ Roland FLORES
4/ Franck GUINAMAND
5/ Denis MOREAU
6/ Agnès PIPERNO
7/ Laurence SANTIAGO
8/ Christian SAPIN

INTER Entreprises

Perpignan > **2 et 3 Mars 2015**
Brignoles > **23 et 24 Mars 2015**
Montpellier > **30 et 31 Mars 2015**
Nîmes > **29 et 30 Juin 2015**

Prix : 425 € H.T. / stagiaire

INTRA Entreprise

*Cette formation est également proposée en **INTRA, dans votre entreprise. CONTACTEZ-NOUS !***

Prix : 2530 € H.T. / groupe

POUR VOUS INSCRIRE : bulletin d'inscription p.84 ou sur www.icv.fr - **CONTACTEZ-NOUS :** formation@icv.fr - T. 04 94 37 01 97