



Dégustation des vins

Améliorez votre relation client



Objectifs de la formation

Améliorez votre relation client en comprenant les relations entre la viti-œnologie et le perçu sensoriel. Apprenez les bases de la dégustation et sachez identifier les principaux défauts sensoriels des vins et les associer aux étapes de fermentation, d'élevage ou de garde.

- Acquérir les bases de la dégustation, le vocabulaire
- Comprendre les différents procédés de vinification
- Connaître les principaux défauts sensoriels des vins
- Savoir parler terroir et élevage des vins
- Découvrir les caractéristiques des vins de l'hémisphère sud (Chili)

Programme

Apprendre à déguster tous les vins

- Objets de la dégustation, les sens utilisés, les étapes de la dégustation, les facteurs d'influence
- Les saveurs fondamentales et la notion d'équilibre
- La notion de terroir, géographie viticole
- Arômes et saveurs des vins blancs, rosés et rouges, présentation de cépages
- Origine ou gène, incidence sur l'évolution des vins.
- Les bases de la vinification
- Le service du vin, la conservation, les principales associations mets et vins
- Jeu des arômes

Les défauts des vins

- Exercice de classement de vins par niveau de qualité
- Dégustation de vins à défauts.
- Exemples de types de défauts organoleptiques liés aux raisins, fermentations, contenants, bouchons, microbes, vieillissement.

L'hémisphère sud



- Dégustation des vins du Chili
- Les vins du Chili, c'est quoi ? Présentation succincte de l'industrie viticole chilienne (production, superficie vignoble, principaux marchés exports, etc...)
- Les pratiques

Les plus de la formation

- Les formateurs sont des experts des sociétés ICV et Vivélys
- Une formation théorique et pratique, y compris au déjeuner
- Une vithèque exceptionnelle
- L'utilisation du jeu de la roue des arômes et de [l'outil Siryel](#)

Durée, dates et lieu

- 2 jours les 5 et 6 puis les 12 et 13 décembre 2016 à l'ICV de Béziers

Public visé

- Tous les professionnels fournisseurs, équipementiers, prestataires de la filière vitivinicole désireux d'améliorer leur compétence en dégustation des vins, mais aussi qui souhaitent comprendre les relations entre les traitements à la vigne, à la cave et lors de la mise et le résultat sensoriel des vins.
- Pas de niveau de dégustation ou d'œnologie prérequis. Ce module de formation s'adresse à tous les cadres désireux d'acquérir les bases de la dégustation.

Tarifs et inscription

- Formation organisée et produite par Vinseo dans le cadre de son plan d'action 2016-S2
- Tarif : 500 €HT par participant comprenant
 - Les 2 jours de formation théorique et pratique
 - Les 2 déjeuners pédagogiques
 - Les pauses
 - Le matériel et les outils de dégustation
- Date limite d'inscriptions : 31 août 2016
- Modalités de Paiement : 250 €HT d'acompte à l'inscription, le solde au 20 novembre 2016
- Annulation et remboursements
 - Annulation intervenant avant le 1^{er} sept. 16, remboursement intégral des sommes versées
 - Annulation intervenant avant le 1^{er} oct.16, retenue de 20%
 - Pas de remboursement après le 21 nov.16
- **Vinseo est organisme formateur : N° 91 34 08047 34**
- **Inscription en cliquant-ici**

Contacts : Miguel Angel Sobas : sobas@vinseo.com - mobile : 06 84 06 68 58