

Oenologie

Étude des vins: les vins européens



Finalités

Cette formation permet aux étudiants d'acquérir une connaissance approfondie des vins et des vignobles européens et d'accorder ces vins à des mets.

Description de la formation

Le module comprend 120 périodes réparties en heures de cours théoriques et pratiques.

Partie théorique : 30 à 45 minutes par séance

Cette partie abordera les grands vignobles d'Europe, l'influence du terroir sur les caractéristiques organoleptiques du vin, les notions de cépages, la localisation des différents vignobles en Europe, les appellations et les différents aspects législatifs,....

Partie pratique : 100 à 120 minutes par séance

Dégustation de 3 à 4 vins par soirée. Cette partie sera axée sur l'analyse technique (visuelle, gustative, olfactive) des vins ainsi que sur l'étude des défauts d'un vin, de son évolution et des techniques de conservation. Les vins analysés seront toujours associés à différentes régions viticoles d'Europe (Italie, Espagne, Portugal...).

Pour qui?

Cette formation s'adresse à toute personne majeure désireuse de s'initier au monde des vins d'Europe.

L'admission à ce module est possible aux étudiants ayant obtenu l'attestation de réussite du module « Etude des vins – initiation » ou aux étudiants pouvant attester qu'ils ne sont pas complètement néophytes dans le domaine.

Détails pratiques

Droits d'inscription: 50 €.

La participation aux frais s'élève à 7,50 € par séance (15 € pour la 1ère séance). Cette somme sera allouée à l'achat des vins mis en dégustation et à l'ensemble des photocopies distribuées aux étudiants en cours d'année. Il sera aussi demandé à chaque étudiant de se munir de deux verres à dégustation de type INAO.

Quand?

Les jeudis de 18h30 à 21h00 du 01/09/2011 au 30/06/2012