

Oenologie

Étude des vins: initiation



Finalités

Cette formation permet aux étudiants d'acquérir les connaissances techniques de base en œnologie et de s'initier aux méthodes de dégustation des vins.

Description de la formation

Le module « Études des vins : Initiation » comprend 120 périodes réparties en heures de cours théoriques et pratiques.

Partie théorique : 30 à 45 minutes par séance

On y aborde les grands processus de vinification, l'influence du terroir sur les caractéristiques organoleptiques du vin, les notions de cépages, la localisation des différents vignobles de France, les AOC et les différents aspects législatifs. Les méthodes d'élaboration des vins effervescents, des vins doux naturels ... seront également étudiées.

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 une région viticole de France (Alsace, Bourgogne, Bordeaux, Côtes du Rhône ...).

Pour qui?

Toute personne majeure désireuse de s'initier au monde merveilleux du vin.

Détails pratiques

Droits d'inscription: 50 €.

La participation aux frais s'élève à 7,50 € par séance (15 € pour la 1re séance). Cette somme servira 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 mercredis de 18h30 à 21h00 du 07/09/2011 au 30/06/2012