

Comprendre les défauts majeurs du vin à travers la dégustation

OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

Reconnaitre les défauts du vin, comprendre leurs origines. Comprendre l'impact des modes de consommation actuelles sur le vin. (Sulfites, vin végétal, vin nature...)

PUBLICS

Caviste intervenant dans un caveau de dégustation ou chez un caviste, commercial ou personne souhaitant identifier les défauts du vin.

PREREQUIS

Aucun.

METHODES PEDAGOGIQUES

- Mise à disposition d'un lexique des défauts du vin.
- Ateliers de dégustation des vins comportant les défauts,
- Livret de formation.

FORMATEUR(S)

Oenologue de formation, professionnelle du milieu du vin et de la formation.
Sommelier avec 14 ans d'expérience à l'international.

PROGRAMME

1. Apprendre à isoler les défauts majeurs du vin :
 - Bouchon, ...10 défauts de vin
2. Comment identifier ses défauts à la dégustation ?
3. Quelles sont les origines et les conséquences de ces vins ?
4. Sujets d'actualité : Où s'arrête le style du vin et où commence les défauts ?
 - Atelier de dégustation autour de 6 profils de vin.
 - Les vins naturels, l'oxydation, les sulfites, la réduction.

DUREE DE LA FORMATION 7 h sur 1 jour



[Voir les sessions et tarifs](#)



MODALITE PEDAGOGIQUE



Salle de dégustation professionnelle



En présentiel



En groupe

FINANCEMENT POSSIBLE



=> information sur le [lien suivant](#)

=> Prise en charge à hauteur de 175 € TTC, selon les modalités de financement de Vivea.

ACCESSIBILITE

L'accès à la formation est formalisé par la signature d'une convention de formation transmis sous format électronique. Cette prestation peut être conditionnée à la validation d'un financement par un organisme financeur et peut démarrer en respectant un délai minimum de 14 jours calendaires.

SUIVI ET EVALUATION DE LA FORMATION

- ✓ Feuille d'émargement
- ✓ Evaluations théoriques et pratiques tout au long de la formation
- ✓ Enquête de satisfaction stagiaire et client
- ✓ Obtention d'une attestation de fin de formation.