



INSTITUT NATIONAL
DE L'ORIGINE ET DE
LA QUALITÉ

Les vins – Perfectionnement

Par région ou type de vins



Objectifs

► Comprendre l'organisation géographique d'un vignoble ► Situer les principales productions ► Appliquer une approche sensorielle et utiliser des outils et un vocabulaire adaptés ► Caractériser et décrire les vins dégustés ► Comprendre le lien à l'origine.

Contenu

Présentation d'une région et des familles de vins. Présentation du territoire : histoire, géographie, sols et climats. Présentation du vignoble : cépages, zones de production, appellations, repères économiques. Présentation des familles de vins.

La famille du vin AOC étudié. Présentation générale des AOC et de leurs caractéristiques organoleptiques. A partir d'une région viticole, découverte des différents facteurs qui construisent l'AOC : historique, conditions de production, milieu géographique, organisation humaine, qualités particulières liées à l'origine.

La dégustation : révélation d'un lien à l'origine. Découverte de l'univers sensoriel des différents vins. Mise en évidence des particularités, diversité, ressemblances. Observation sur le terrain de quelques éléments d'appréciation du lien à l'origine. Dégustation comparative, travail sur les descripteurs. Mise en valeur des vins : accord mets / vins.

Pour qui ?

► Professionnels de la distribution, de l'hôtellerie, de la restauration et du tourisme ► agents des collectivités territoriales et des organismes consulaires ► Toute personne souhaitant approfondir ses connaissances sur ce sujet.

Pédagogie

► Mise en pratique immédiate des exposés par des visites terrain (vignes, caves...) ► Atelier de dégustation tout au long de la formation ► Repas d'application : accord mets/vins ► Echanges avec les professionnels.