



INSTITUT NATIONAL
DE L'ORIGINE ET DE
LA QUALITÉ

Les vins – initiation



Objectifs

► **Utiliser les cinq sens** pour déguster ► **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

Les principes de l'évaluation sensorielle. Les cinq sens et leur application à la dégustation. Interaction entre les sens.

Méthodologie de la dégustation des vins. Les différentes étapes et les conditions de dégustation. Les outils et le vocabulaire. Les caractères types sensorielles des vins.

Les grandes régions viticoles françaises. Les différents facteurs constitutifs des régions viticoles : climats, sols, cépages, pratiques culturales, types de vinifications.

Apprentissage de la dégustation des vins. Entraînement à la dégustation des vins. Explication et illustration du lien à l'origine.

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

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