



ENJEUX DE L'ANALYSE SENSORIELLE D'UN VIN

Tests organoleptiques

Le formateur, oenologue de 1989 à 1995 pour les Caves de la Loire, 1ère coop vinicole du Val de Loire, à Brissac, en Anjou et aussi directeur général de 2000 à 2005 des Vignerons d'Aghione, 2ème coop vinicole de Corse, entre autres fonctions et expériences professionnelles, vous fera bénéficier de ses savoirs...

OBJECTIFS

-  Acquérir une méthode de l'analyse sensorielle d'un vin
-  Interpréter techniquement les sensations perçues
-  Comprendre l'enjeu pratique de l'analyse sensorielle
-  Se situer (son appellation/région) et se différencier vis-à-vis de vins « sensoriellement » concurrents

PROGRAMME

Approche théorique et pratique de l'analyse sensorielle (1^{ière} demi-journée)

Introduction

Interprétation croisée des modalités sensorielles (*couleur/goût etc...*)

Sensations auditives et visuelles

La Dégustation

Sensations gustatives, tactiles, algiques
 Origine des sensations (*tanins, alcool, glycérol...*).
 Les types de sensations (*acidité, sucre, astringence...*)

Sensations olfactives (olfaction directe et rétro-olfaction)
 Origine des sensations (*arômes variétaux, fermentaires, tertiaires...*)
 Les types de sensations (*registres aromatiques, « roue des arômes »...*)

Enjeux pratiques de l'analyse sensorielle

Les limites de l'approche strictement analytique.
 L'objectif de caractérisation qualitative d'ensemble d'un vin.
 Aspects synesthésiques (objectifs et subjectifs) de cette caractérisation (faisant qu'un « bon » vin sera le plus souvent universellement « bon » pour tout le monde ... mais pas toujours)

Un mot sur la notion de terroir

Interaction Cépage(s)/Territoire/Hommes

Dégustation

3 vins

Vos vins parmi tous les autres vins (2^{ième} demi-journée)

Les grandes typologies sensorielles des vins produits en France et la place de vos vins...

Blanc / Rosé / Rouge

Les vins français les plus en concurrence avec vous...

Les axes de différenciation à bien valoriser
 Des similarités possibles d'où vous pourriez tirer un interstice original et différenciateur pour vos vins
 Une différenciation à affirmer vis-à-vis de certains

Dégustation comparée de vins « sensoriellement » concurrents

4 vins

DUREE

1 jour

PUBLIC

Viticulteurs, Techniciens, vendeurs et commerciaux spécialisés...

Pré REQUIS

Aucun

EVALUATION

Auto-évaluation de positionnement par entretien ou questionnaire.
 Auto-évaluation des acquis de la formation par questionnaire amenant à une réflexion sur un plan d'actions.

PEDAGOGIE

Echanges
 Apports théoriques
 Dégustations comparatives

INTERVENANTS

Selon le thème de la formation, CQFD sélectionne un pédagogue possédant une expérience significative, une maîtrise opérationnelle et un profil particulier :
 sophrologue, psychologue, neuropsychologue, ergonome, ergothérapeute, senior manager, chef de cuisine, gouvernante, journaliste, animateur, ex-policier, etc...

TARIFS

Inter-entreprises à Paris
 Intra-muros en France entière
 cliquez ici pour consulter sur notre site internet le calendrier et les tarifs

Vidéo de présentation

