



savoir parler du vin un art de vivre !

Le vin : Voilà un sujet de discussion intemporel dans nos discussions de début...et de fin de soirées. Votre connaissance, vos remarques, votre sens de la dégustation, vos anecdotes... tout sera décidément sujet à discussion avec vos amis, vos partenaires professionnels...

Il ne sera pas question en une journée de faire de vous des œnologues avertis, mais de vous apprendre les grandes lignes de l'histoire du vin en France de l'antiquité à nos jours, et puis le vin ce n'est pas que l'Histoire, c'est aussi de la Géographie et vous en cernerez les contours et les conséquences.

Ensuite vous en saurez un peu plus sur les verres, sur les couleurs des vins et leurs influences lors des dégustations. Enfin nous vous donnerons envie d'en savoir plus sur ce merveilleux sujet.

OBJECTIFS

-  mieux connaître les vins
-  être capable de mieux en parler

PROGRAMME

Les vins et leur histoire

Les différents vignobles

Notion de terroir (cépage/territoire/homme)
L'implantation des principaux cépages
La réglementation des appellations et dénominations (UE)
Géographie vitivinicole et caractéristiques générales des vins (France, monde)

L'élaboration et l'élevage du vin

Les différentes vinifications (vin blanc issu de raisins blancs, vin blanc issu de raisins rouges, le rosé, le rouge, la méthode champenoise, les primeurs...)

Un peu de législation

Dénominations réglementaires des vins (France, Europe, Monde).
AOC/AOP/IGP/DOC...
Comment décoder la signification de l'ensemble des mentions et indications d'une étiquette et d'une capsule ?
Un mot sur la prévention de l'abus d'alcool.

Le vocabulaire

Lecture de l'étiquette
La vue pour la robe
L'odorat pour le bouquet
L'attaque, l'équilibre, l'évolution, la longueur

Les conditions de dégustation

Verres de dégustation
Températures de service
L'ordre de service
Décantation en carafe

Expérience de dégustation de vins

Voilà enfin le moment de goûter
Les sensations gustatives

Bonus

La conservation (comment entreposer son vin, les conditions d'une bonne cave, bouteille entamée)
La gestion de sa cave (potentiel de garde des vins...)
Le mariage idéal vins et mets (les règles d'un mariage réussi)

En session intra-muros, nous définissons avec vous le thème de la dégustation et la gamme de vins la mieux adaptée à vos contraintes budgétaires.

DUREE

1 jour

PUBLIC

Tout public,
Animateurs commerciaux pour foires, GMS...
Amateurs...

Pré REQUIS

Aucun

PEDAGOGIE

Active et expositive
et dégustative !
Jeux de rôle
afin d'animer une vente

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.

SANCTION DE LA FORMATION

Une attestation de formation sera envoyée post formation.

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 : Les tarifs sont disponibles en bas de la page internet du dit programme
www.cqfd-formation.fr

Vidéo de présentation

