

FICHE DE COURS

ŒNOLOGIE – ETUDE DES VINS :



FINALITÉS DE LA FORMATION

- Cette unité d'enseignement vise à permettre à l'étudiant d'acquérir une connaissance des vins et des vignobles et d'accorder ces vins à des mets.
- Chaque séance de cours sera illustrée par une dégustation appliquée à la théorie enseignée

Cette section a pour finalités de permettre à l'étudiant :

- Exprimer les équilibres des saveurs
- Décrire les facteurs influençant la dégustation d'un
- Définir la notion d'appellation viticole et en déduire la classification statutaire
- Situer géographiquement les régions viticoles.
- Identifier les principales appellations spécifiques des régions viticoles étudiées.
- Proposer des accords mets-vins selon les régions viticoles étudiées
- Identifier et caractériser les différentes phases de la dégustation (visuelle, olfactive et gustative)
- Appliquer les termes propres à la dégustation

Titre délivré :

- Attestation de réussite après chaque unité de formation.

Horaire :

- Du soir.

Programme :

Etude des vins: initiation	120
Etude des vins: les vins de France	120
Etude des vins: les vins européens étrangers à la France	120
Etude des vins: les vins du monde (hors Europe)	120
Etude des vins: accord mets et vins	40