

Connaissance des vins (Bases de l'oenologie)

 75 h  1 300,00 €

Public

Cavistes ou futurs cavistes, négociants en vins, conseillers de vente en vins ou toute personne intéressée par le vin dans un objectif professionnel.

Prérequis

Aucun.

Objectifs

Cette formation devra permettre aux participants de :

- Maîtriser parfaitement la dégustation analytique (en vue des achats)
- Avoir de solides notions d'œnologie (élaboration du vin)
- Localiser chaque vignoble français et avoir une connaissance globale de la typicité des vins qui y sont produits, connaître les appellations de ces différentes régions et la caractéristiques des cépages locaux
- Avoir une connaissance certaine des vins étrangers
- Pouvoir proposer des accords harmonieux mets et vins
- Connaître les règles de stockage et de conservation des vins
- Connaître dans les grandes lignes les différents aspects législatifs des appellations en France et en Europe
- Pouvoir rédiger correctement une carte des vins

Il s'agit d'un cours d'œnologie orienté vers les personnes qui désirent s'impliquer dans le commerce du vin.

Chaque séance alternera théorie et pratique avec une dégustation proposée par le formateur en seconde partie de séance.

La dégustation : technique, phases et vocabulaire

La vigne : histoire de la vigne. Les principaux cépages français, leur importance en volume et leur situation dans l'Hexagone

Etude de la vigne, la viticulture (influence du sol, climat, exposition, la bio-dynamie, etc.)

Les vinifications : les vins rouges, les vins blancs, les rosés, les effervescents, les vinifications spéciales (vins jaunes, vdn, vdl), etc.

Etude du vignoble français : l'Alsace, le Jura-Savoie, la Bourgogne, le Beaujolais, le Rhône (Nord et Sud), la Provence et la Corse, le Languedoc, le Roussillon, la Champagne, la Loire, le Bordelais, le Sud-Ouest, les vins de Pays.

Réglementation : savoir lire une étiquette et rédiger une carte des vins pour un restaurant

Les vins européens non Français

Les vins du Nouveau Monde

Informations pratiques

> **Droit d'inscription**

1 300,00 €



Cette formation est agréée "chèques formation".

> **Horaires**

📍 Liège

- > Le 4 octobre 2022
De 18h30 à 21h30.

> **Certificat - Attestation**

Une attestation de participation vous sera remise en fin de formation.

> **Aides sectorielles à la formation**

Pouvez-vous bénéficier d'une aide sectorielle ? Pour en savoir plus, consultez l'onglet **Fonds sectoriels de formation** (<http://www.formation-continue.be/vpage-1195-2-Fonds-sectoriels-de-formation>)

> **Reconnaissance**

I.F.A.P.M.E. et Epicuris.

> **Partenaires**

Epicuris

Connaissance des vins (Bases de l'oenologie) - Les mardis à partir du 4 octobre 2022, Liège

Renseignements

Tél. : 04/229 84 60

€ 1 300,00 € ou 75 Chèques-Formation



Dates de formation

Les mardis à partir du 4 octobre 2022

Horaire

De 18h30 à 21h30.



Site de Liège Château Massart

Rue du Château Massart, 70

4000 Liège

Belgique

inscription-Chateau-Massart@centreifapme.be

[04/229.84.60](tel:042298460)

Formateur

Jean-Marc TROKART, Maître Sommelier en Vins et Spiritueux de France et caviste, responsable d'achat et de vente.