

PROGRAMME DE FORMATION

ÉDUCATION OLEFACTIVE ET ARÔMES DES VINS

NIVEAU 1 : DESCRIPTEURS AROMATIQUES DU VIN

ALEXANDRE SCHMITT

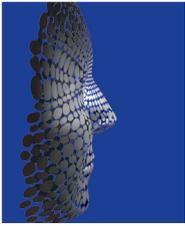


WINE & FLAVORS

22, rue Croix de Seguey
33000 Bordeaux
FRANCE
+33 (0)614 912 812
schmitt@wineandflavors.com
www.wineandflavors.com

ORGANISME DE FORMATION DATADOCKÉ ET CERTIFIÉ AFNOR





DESCRIPTEURS AROMATIQUES DU VIN - NIVEAU 1

OBJECTIFS :

- Développer ses connaissances aromatiques
- Olfaction de 150 arômes du vin : établir le lien entre un vocable et son odeur correspondante
- Étudier les catégories aromatiques du vin
- Identifier les arômes du vin
- Entraîner sa perception olfactive et gustative
- Apprendre à traduire ses sensations avec des mots simples et précis
- Approfondir le vocabulaire de la dégustation
- Élaborer un langage commun, rationnel, objectif, des arômes des vins

PROFIL DU STAGIAIRE : Tout public

MOYENS PÉDAGOGIQUES : Cours théoriques et pratiques. Olfaction sur languettes de buvard de référents aromatiques du vin sous forme isolée (huiles essentielles, arômes alimentaires, molécules aromatiques identifiées dans le vin).

Livret d'enseignement sur les arômes des vins (36 pages)

Pédagogie interactive : les participants doivent s'exprimer sur les aspects aromatiques des référents étudiés. L'intervenant les corrige ou ajuste leurs commentaires, initiant un dialogue sur l'emploi et l'usage du vocabulaire de la dégustation.

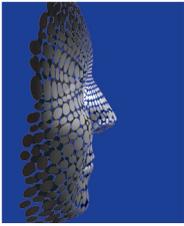
Application au vin : Dégustation de plusieurs vins. L'intervenant corrige ou annoté les commentaires aromatiques et gustatifs des participants.

FORMATEUR : Consultant international spécialiste de l'olfaction, des arômes des vins et de l'assemblage. Intervenant à l'ISVV pour le Diplôme National d'Œnologie (DNO) et pour le Diplôme Universitaire d'Aptitude à la Dégustation (DUAD).

SUIVI ET ÉVALUATION : Le mode même de la formation est fondé sur un continuels questionnement des stagiaires, leur demandant de décrire les arômes qu'ils sentent. Le partage des commentaires de chacun oblige les stagiaires à s'exprimer, et à être soumis à la correction immédiate du formateur. De fait, l'évaluation a valeur pour chacun comme pour tous, et elle est davantage un principe naturel contenu dans la structure même de la formation qu'un test final. Ce mode d'évaluation est également appliqué aux séances de dégustation de vins où chaque commentaire oral de stagiaire est amendé, remanié, nuancé ou éventuellement corrigé par le formateur afin d'apporter la précision requise au commentaire de dégustation. Enfin, une attestation de stage, par définition, atteste du niveau du participant.

DURÉE : 35 heures (5 jours - 10 séances)

.../...



PROGRAMME

SÉANCE 1 : THÉORIE, PRATIQUE ET DÉCOUVERTE DES CATÉGORIES AROMATIQUES DU VIN

- Introduction à l'olfaction :
 - ✓ Définition
 - ✓ Mécanisme de l'olfaction
 - ✓ Psychophysiologie
 - ✓ Sensation et perception
- Reconnaissance des arômes des vins
- Les descripteurs aromatiques et les molécules aromatiques
- La langue du vin et de la dégustation
- Classification des arômes du vin
- Découverte des catégories aromatiques du vin :
 - ✓ Les arômes boisés
 - ✓ Les arômes résineux
 - ✓ Les notes balsamiques

SÉANCE 2 : PRATIQUE ET DÉCOUVERTE DES CATÉGORIES AROMATIQUES DU VIN

- Les notes animales, cuir, musquées
- Les arômes de fumée, les notes empyreumatiques
- Les arômes tabac
- Les arômes d'épices
- Les arômes de beurre
- La famille des menthes
- La famille anisée

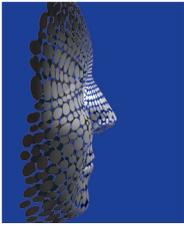
SÉANCE 3 : PRATIQUE ET DÉCOUVERTE DES CATÉGORIES AROMATIQUES DU VIN

- Les notes montantes, les notes éthérées
- Les notes végétales, les notes vertes
- Les notes terreuses
- Les notes fongiques
- Les notes acétiques
- Les arômes soufrés
- Les notes de foin
- Les arômes agrestes (les plantes aromatiques)

SÉANCE 4 : VALIDATION DES CONNAISSANCES

- Contrôle et évaluation :
 - ✓ Famille boisée, résineuse, balsamique, animale, cuir, musquée, fumée, empyreumatique, tabac, épicée, beurrée, menthée, anisée, montante, éthérée, végétale, verte, terreuse, fongique, acétique, soufrée, foin, agreste (les plantes aromatiques)

.../...



SÉANCE 5 : PRATIQUE ET DÉCOUVERTE DES CATÉGORIES AROMATIQUES DU VIN

- Les arômes d'agrumes
- Les arômes de fruits rouges
- Les arômes de fruits noirs
- Les arômes de fruits verts
- Les arômes de fruits jaunes
- Les arômes de fruits exotiques
- Les fruits aqueux
- Les arômes de fruits secs et confits

SÉANCE 6 : PRATIQUE ET DÉCOUVERTE DES CATÉGORIES AROMATIQUES DU VIN

- Les notes fleurs fraîches
- Les notes fleurs blanches
- Les notes fleurs fanées
- Les notes fleurs épicées

SÉANCE 7 : APPLICATION AU VIN, DÉGUSTATION VINS ET SPIRITUEUX

- Application des connaissances aromatiques sur le vin lui-même
- Dégustation de 5 vins et de 2 spiritueux.
- Profils aromatiques des vins et des spiritueux dégustés

SÉANCE 8 : VALIDATION DES CONNAISSANCES

- Contrôle et évaluation :
 - √ Famille agrume, fruitée (fruits rouges, noirs, verts, jaunes, exotiques, aqueux, secs, confits) et famille florale (fleurs fraîches, blanches, fanées et épicées)

SÉANCE 9 : VALIDATION DES CONNAISSANCES

- Contrôle et évaluation générale de toutes les catégories aromatiques du vin :
 - √ Famille boisée, résineuse, balsamique, animale, cuir, musquée, fumée, empyreumatique, tabac, épicée, beurrée, menthée, anisée, montante, éthérée, végétale, verte, terreuse, fongique, acétique, soufrée, foin, agreste (les plantes aromatiques), agrume, fruitée (fruits rouges, noirs, verts, jaunes, exotiques, aqueux, secs, confits) et florale (floral frais et fleurs blanches)

SÉANCE 10 : APPLICATION AU VIN, DÉGUSTATION VINS ET SPIRITUEUX

- Application des connaissances aromatiques sur le vin lui-même
- Dégustation de 5 vins et de 2 spiritueux.
- Profils aromatiques des vins et des spiritueux dégustés