

**NOUVEAU**

**27) OENOLOGIE : HISTOIRE DE LA VIGNE ET DU VIN niveau DÉBUTANTS**

**Julien MARANINCHI**, *Sommelier-conseil, caviste*

**VENDREDI 14H00-15H30 niveau DÉBUTANTS Le Cube salle 213**

**Le séminaire se répartit autour de 3 modules principaux :**

**I - Introduction au vin – L'élaboration du vin**

Séance 1 : Comment fait-on le vin ? les principes de la vinification des vins rouges, blancs & rosés.

Séance 2 : 1 an dans la vigne et chez le vigneron, le calendrier du vin

Séance 3 : Les principes de l'élevage du vin et de sa conservation, de la barrique au bouchon

Séance 4 : les vinifications particulières : les vins effervescents, les vins sucrés et les vins oxydatifs, les vins oranges

Séance 5 : Les vins bio, la biodynamie et les vins naturels

**II - Découverte des cépages & géographie vinicole**

Séance 1 : 10 cépages rouges principaux à connaître

Séance 2 : 10 cépages blancs principaux à connaître

Séance 3 : La notion de terroir, l'influence du climat et la notion de millésime

Séance 4 : Les grandes régions vitivinicoles françaises et leurs spécificités

Séance 5 : Les vins étrangers et du nouveau monde

**III - Acquérir les bases de la dégustation et son vocabulaire, apprendre à choisir son vin**

Séance 1 : Les étapes de la dégustation : l'apparence, les arômes, le goût

Séance 2 : Les défauts du vin et le service du vin

Séance 3 : Les grands principes des accords mets & vins. Quel vin pour quelle occasion

Séance 4 : Les acteurs du vin : Ou acheter son vin ? comment est fixé le prix du vin ?

Séance 5 : Choisir son vin et savoir le conserver, apprendre à déchiffrer une étiquette

**Chaque participant doit apporter un verre de dégustation (voir page suivante).**

LE VERRE  
 À  
 DEGUSTER  
 AFNOR

