

26) **OENOLOGIE : HISTOIRE DE LA VIGNE ET DU VIN**

Jacques **ACHER** *Sommelier, vigneron* Niveau **CONFIRMÉS**

VENDREDI 9H00-10H30 et 10H30-12H00 Le Cube salle 213

Le niveau DÉBUTANTS est animé par Julien MARANINCHI. Le contenu est détaillé dans le SÉMINAIRE N° 27 ci-dessous

Vous mettrez en pratique vos connaissances acquises lors des cours précédents :

- Reconnaissance des différentes classifications des appellations,
- Reconnaissance à l'aveugle des cépages, des arômes, vos impressions visuelles, vocabulaire de dégustation.
- Des tests sur vos connaissances seront effectués.

Vous apprendrez :

- La préparation du vin pour le service, sa conservation, un débouchage réussi, le passage en carafe, la maîtrise des températures, les différents seaux à utiliser
- Le service des vins, le choix des verres, comment disposer les verres devant l'assiette
- La transformation, le découpage et la cuisson des aliments. Ces éléments jouent un rôle dans le choix des accords entre mets et vins.

Chaque participant doit apporter un verre de dégustation (dessiné ci-dessous).

