

Formation

Arômes positifs



LA SCIENCE DU VIN

INTELLI'GENO S.A.R.L.

Z.A. Les Gouvernaux 2 - 26120 CHABEUIL - France
Tél. (33) (0) 475 59 29 58
Fax. (33) (0) 475 58 71 99
Mobile: (33) (0) 612 74 08 90

e-mail: commercial@intellioeno.com
christophe.gerland@intellioeno.com

Programme et méthodologie

Programme et méthodologie

Matin

Apprendre à reconnaître les principales familles d'arômes des vins en dégustant des vins reconstitués; Actualiser ses connaissances sur les facteurs impactant sur les arômes des vins à la vigne et à la cave; Dégustation à l'aveugle des vins reconstitués; Discussion sur les perceptions; Présentation pour chaque famille aromatique des molécules utilisées, des voies de synthèse et des facteurs influençant leur teneur dans les vins (vigne, cave, conservation,...); Approfondissements par quelques exercices de dégustation

La partie sensorielle de ce cours est basée sur les 20 ans de recherche du Dr Vicente Ferreira, et ses dernières découvertes en terme d'interaction entre les molécules aromatiques, communiquée dans les principaux derniers symposia internationaux et revues scientifiques. Cette formation est construite en collaboration étroite avec lui.

En dernière partie, une autre méthodologie sera employée : olfaction sur bandelettes d'arômes naturels issus de la parfumerie, en vue d'un entraînement à la description des arômes des vins, et à leur mémorisation olfactive. Cette méthode a été développée par Richard Pfister, œnologue et spécialiste en arômes (étroite collaboration avec l'industrie suisse des parfums). Au total, plus de 90 échantillons seront dégustés.

1ERE DEMI-JOURNEE

1/ Les familles aromatiques de base : esters fruités, acétates, esters éthyliques d'acides gras, iso-acides, alcools de fusel, acides gras.

2/ Les molécules associées à certaines variétés : terpénols, rotundone, thiols, lactones, norisoprénoides, aldéhydes aliphatiques.

3/ Les familles aromatiques jouant un rôle dans le vieillissement des vins :

4/ Reconstruction des arômes d'un vin : exercices sur un vin rouge, un vin blanc. Reconstitution de cépages, de vins jeunes, mûrs, boisés ou non, différents types d'évolution,...

5/ Comparaison avec des vins réels

2EME DEMI-JOURNEE

1/ REPRISE DES DIFFERENTES FAMILLES AROMATIQUES DU TAMPON / BASE AROMATIQUE DES VINS

2/ Travail plus spécifique sur les arômes de base des vins rouges jeunes

3/ Les arômes d'évolution des vins rouges et des champagne

4/ Reconstruction des arômes d'un vin : exercices sur un vin rouge (sur une base coteaux rouge désaromatisée) pour évaluer les arômes en fonction du type d'élaboration et l'âge des vins, puis sur un vin rosé.

5 Méthode Pfister : travail sur deux autres familles d'arômes naturels. Méthode d'entraînement par deux pour exercer la partie interprétation des signaux olfactifs et vocabulaire.

Après midi

Bulletin d'inscription

Un bulletin par stagiaire

Stagiaire:

Nom _____

Prénom _____

Fonction _____

Entreprise:

Raison sociale _____

Représentée par (si différent du stagiaire)

Adresse complète _____

Tél _____ Mobile _____

Fax _____

e-mail _____

Nom de votre organisme de formation

Cachet et signature du représentant de l'entreprise

NB : remise de 10% pour toute inscription
avant le **17 juin 2010**

–15% pour 2 ou 3 personnes

–20% au-delà de 3



Bulletin d'inscription à remplir et à renvoyer, accompagné du règlement par chèque, d'un montant de 394,68 euros.



INTELLIOENO S.A.R.L.

Z.A. Les Gouvernaux 2 - 26120 CHABEUIL - France
Tél. (33) (0) 475 59 29 58 - Fax. (33) (0) 475 58 71 99
Mobile: (33) (0) 612 74 08 90

e-mail: commercial@intellioeno.cpm
Christophe.gerland@intellioeno.com

site web: www.intellioeno.com



Dès réception de votre inscription et de votre règlement, une convention de stage vous sera adressée, ainsi qu'une facture. A l'issue de la formation, une feuille de présence vous sera envoyée.

**Je souhaite m'inscrire à la formation AROMES POSITIFS
suivante (consulter notre agenda)**

16 juillet et 10 décembre



Formation - Arômes positifs



- ◆ Dégustation des principales familles d'arômes selon une méthodologie mise au point par le Professeur Vicente Ferreira (Université de Saragosse), sur la base de ses travaux sur la relation composition aromatique des vins – profil sensoriel.

- ◆ Présentation d'une synthèse sur les facteurs viticoles et œnologiques qui peuvent avoir un impact sur l'arôme des vins.



- ◆ Exercices de construction de l'arôme d'un vin. Comparaison avec des cuvées réelles.
- ◆ SNIFFING d'arômes naturels des familles épicé, fruité, floral. Exercices de mémorisation.

Plus de 90 échantillons dégustés, une mise à jour de niveau international sur les arômes des vins.

Coût de la formation:

330 € HT par participant, soit 394,68 € TTC

Intelli'oenno est organisme formateur agréé, tout ou partie de ce coût peut être pris en charge par votre organisme collecteur habituel.