

Formation

Arômes positifs



LA SCIENCE DU VIN

INTELLI'OENO 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

METHODOLOGIE

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).

PROGRAMME DETAILLE

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

- Les arômes du bois : wiskylactones, vanilline, phénols volatils (du bois).
- Les composés associés à l'oxydation : isoaldéhydes, méthional, phénylacétaldéhyde, sotolon.
- Les composés associés à la réduction : benzylmercaptans, furfurylthiols.

4/ Déconstruction des arômes d'un vin : exercices sur un vin rouge, un vin blanc. Reconstitution d'arômes de cépages.

5/ Comparaison avec des vins réels.

6/ Sniffing à l'aveugle d'arômes naturels issus des familles : fruité, floral, épicé. Exercices de mémorisation.

Au total, plus de 90 échantillons seront dégustés.

Programme et méthodologie

Matin

Après midi

Bulletin d'inscription

LIEU et DATE de la formation :

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 avec règlement avant le 10 mai 2011

-15% pour 2 ou 3 personnes

-20% au-delà de 3



Bulletin d'inscription à remplir et à renvoyer accompagné du règlement par chèque.



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)

Beychac et Cailleau (33) le 8 juin 2011

Rilly-la-montagne (51) le 30 juin 2011

8h30-12h30 et 13h30-17h30



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.