

Arômes positifs des vins

Nouvelle approche pédagogique et synthèse des facteurs d'impact à la vigne et à la cave

Public	Œnologues, viticulteurs, chefs de cave, maîtres de chais, sommeliers, courtiers.
Durée	1 journée
Tarif	390 € HT
Intervenants	C. GERLAND (parfois avec R. PFISTER)

Objectifs de la formation

- Apprendre à reconnaître les principales familles d'arômes des vins en dégustant des vins reconstitués puis en sniffant des arômes naturels
- Actualiser ses connaissances sur les facteurs impactant sur les arômes des vins à la vigne et à la cave

Méthodologie

- Dégustation à l'aveugle des vins reconstitués (méthode 1 - Ferreira) et sniffing d'arômes naturels (méthode 2 – Pfister) - 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

Contenu de la formation/programme

- 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.

- 1/ Les familles aromatiques de base : esters fruités, acétates, esters éthyliques d'acides gras, iso-acides, fusel alcools, acides gras.
- 2/ La base aromatique et le vieillissement des vins.
- 3/ L'impact de l'éthanol sur certains arômes de base.
- 4/ Les molécules associées à certaines variétés : terpénols, rotundone, thiols, lactones, norisoprénoides, aldéhydes aliphatiques.
- 5/ Les arômes du bois : wiskylactones, vanilline.
- 6/ Les composés associés à l'oxydation : isoaldéhydes, méthional, phénylacétaldéhyde, sotolon.
- 7/ Les composés associés à la réduction : benzylmercaptans, furfurylthiols.
- 8/ Déconstruction des arômes d'un vin : exercices sur un vin rouge, un vin blanc, un vin rosé.
- 9/ Comparaison avec des vins réels.

Arômes positifs des vins

Nouvelle approche pédagogique et synthèse des facteurs d'impact à la vigne et à la cave

- En 2^{ème} partie, la méthode de Richard Pfister est présentée et utilisée dans le but d'améliorer nos performances de reconnaissance et description d'arômes naturels pouvant être présents dans les vins. Utilisation de la méthode référentielle (une personne sent et décrit, l'autre essaye de trouver d'abord sans sentir l'odeur).

Outils pédagogiques

Dégustation de mélanges aromatiques, de vins reconstitués de vins réels (au total environ 60 modalités). Présentation technique et scientifique centrée sur les aspects pratiques pour les participants. Sniffing d'arômes naturels (une trentaine).