



## 17A. Dégustateur initié – 1<sup>er</sup> degré

### **Contexte :**

*Le CIVA (Conseil Interprofessionnel des Vins d'Alsace) et le CFPPA conduisent depuis plus de 15 ans un parcours de formation à la dégustation.*

*Le monde du vin évolue... Nous prenons en compte ces changements et vous proposons désormais un parcours dégustation rénové.*

### **Objectif de la formation :**

Acquérir les fondamentaux de la dégustation pour les vins blancs d'Alsace et savoir les présenter

### **Public concerné :**

Viticulteurs, salariés ou toute personne chargée de la production (viticole ou vinicole) et/ou de la commercialisation des vins.

### **Prérequis des participants :**

Aucun

### **Contenu :**

- Présentation du parcours dégustation
- Présentation du 1er degré : contenu, intervenants, modalités de l'examen
- Présentation et dégustation des vins de la gamme du CIVA
- Les mécanismes de l'analyse sensorielle
- Les saveurs élémentaires, les perceptions : exercices pratiques avec solutions.
- Les constituants sapides du vin, les conditions de la dégustation
- Identification des zones de perception des saveurs et sensations
- La démarche pour analyser le nez d'un vin
- Arômes primaires, secondaires, tertiaires
- Les constituants odorants du vin
- Sylvaner / Pinot Gris / Pinot Blanc / Muscat / Riesling / Gewurztraminer: historique, caractéristiques, harmonie des vins et des mets
- Les principaux défauts rencontrés dans les vins : origines, caractéristiques

### **Moyens pédagogiques :**

Tour de table pour adapter le contenu de la formation aux connaissances actuelles et aux attentes des participants.

Les connaissances des participants seront complétées par un apport théorique et des exercices pratiques : exercices de dégustation triangulaire, reconnaissance des cépages et des défauts, commentaires de dégustation.

**En fin de formation : participation à l'examen interprofessionnel du « Diplôme de dégustateur de vins d'Alsace du CIVA - 1er degré ».**

Bilan de la formation réalisé en groupe à la fin de l'action de formation par l'échange et la discussion.

### **Mode de validation des acquis :**

Attestation de suivi de la formation, modèle pouvant servir dans le montage d'un dossier VAE.



#### **Intervenants :**

Thierry FRITSCH, Œnologue  
Marie MONIQUE, Œnologue et Formatrice CFPPA  
Marc SCHMITT, Œnologue  
Hervé WOLF, Négociant

#### **Responsable de la formation :**

Marie MONIQUE, Œnologue et Formatrice CFPPA



#### **Durée**

36 heures  
12 séances  
non consécutives  
de 3 heures

#### **Dates**

*Groupe 1 - les matins*  
*Groupe 2 - les après-midi*  
30 janvier 2018  
6-13-20 février 2018  
13-27 mars 2018  
3-10-17-24 avril 2018  
15 mai 2018  
22 mai 2018 (*séance d'examen*)



#### **Lieu**

Colmar

|             | Cotisant VIVEA*  | Cotisant FAFSEA**                                      | Autres cas                                     |
|-------------|--|--|--|
| Tarifs 2018 | <b>0 €</b><br><i>selon condition - places limitées</i> | <b>0 €</b><br><i>selon condition - places limitées</i> | <b>54 € / séance</b><br><b>648 € / session</b> |

\*Cotisant VIVEA : tarif *estimatif* restant à la charge du chef d'exploitation, il dépend des décisions du comité VIVEA.

\*\*Cotisant FAFSEA : formation du guide régional, **complétez le bulletin original FAFSEA recto-verso et renvoyez-le au CFPPA (téléchargeable sur [www.fafsea.com](http://www.fafsea.com) ou sur notre site : [www.cfppa-rouffach.fr](http://www.cfppa-rouffach.fr)).**