



Université Sénonaise Pour Tous

OENOLOGIE DÉBUTANT

ANNÉE 2023-2024



INTERVENANT : Manuel DE FREITAS

8 séances dont un cours sur site le lundi de 19h à 20h30

Le 9 octobre, 13 novembre, 11 décembre 2023,
8 janvier, 5 février, 4 mars, 8 avril 2024 + 1 sortie

Lieu : Restaurant d'application « les Jardins Saint-Savinien »
au Lycée Hôtelier Saint Etienne

Thème : « apprendre le vin, savoir le déguster »

Ce cours d'initiation à la dégustation est la 1^{ère} étape indispensable à un apprentissage plus poussé de l'oenologie.

Quelles sont les techniques de dégustation d'un vin ? Comment mobiliser vos sens ? Durant 1 heure 30, Manuel DE FREITAS répondra à vos interrogations en



alliant théorie et pratique. Du jeu des arômes à la dégustation appliquée, vous serez plongés dans un univers passionnant, autour de 2 ou 3 vins par cours.

Contenu détaillé de la formation en oenologie :

- Les différentes étapes de la dégustation
- Comprendre l'équilibre d'un vin (les différents composants du vin)
- Développer son nez
- Les cépages et terroirs, la géographie du vin
- La vinification

