

Public	Cette formation s'adresse à toute personne majeure désireuse de s'initier à l'étude des vins.
Prérequis	L'admission à ce module est possible aux étudiants porteurs du CESI (certificat d'enseignement secondaire inférieur) .
Contenu	<p>Le module comprend 25 périodes réparties en heures de cours théoriques et pratiques.</p> <p>En théorie, vous apprendrez</p> <ul style="list-style-type: none"> • à décrypter les étiquettes, • les différentes phases de la vinification pour les vins blancs, les vins rosés, les vins rouges et les vins effervescents ainsi que les vinifications spéciales, • à décrire les soins essentiels lors de l'élevage des vins • et à énoncer les principes qui influencent le caractère des vins. <p>En laboratoire,</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vous apprendrez à identifier les saveurs élémentaires, • Vous serez capable, à l'issue du module, de mener à bien la dégustation complète (visuelle, olfactive et gustative) d'un vin et d'en rédiger la fiche de dégustation en employant les termes appropriés.
Infos	<p>Professeur: M. Jean-Marie Jorez</p> <p>Ce module est prérequis aux 4 autres modules :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Oenologie : France – climat méditerranéen et continental 1 (« Alsace – Bourgogne – Rhône – Provence – Corse – Languedoc-Roussillon ») • Oenologie : France – climat océanique et continental 2 (« Sud-ouest – Bordeaux – Val de Loire – Champagne – Jura – Savoie ») • Oenologie : Vins d'Europe (hors France) • Oenologie : Vins du Monde (hors Europe)
Durée	25 périodes (2h30 / semaine)
Titre délivré	Attestation de réussite