



# Découvrir les secrets de la dégustation par Paolo Basso Meilleur Sommelier du Monde 2013

## PRÉSENTATION DE LA FORMATION

### OBJECTIFS

- Rencontrer, échanger et profiter de l'expérience d'un Meilleur Sommelier du Monde
- Acquérir des connaissances sur les techniques et les méthodes de dégustation des vins

### PARTICIPANTS ET PRÉREQUIS

- Professionnels de la restauration : Sommeliers, Directeurs de restauration, Maîtres d'hôtel...
- Professionnels de la filière Vins et Spiritueux

### INTERVENANT

- **Paolo Basso**, Meilleur Sommelier du Monde 2013, Meilleur Sommelier d'Europe 2010, Meilleur Sommelier de Suisse 1997

### DURÉE / RYTHME

- 1 jour (7 heures)
- Dates : Le 18 Octobre 2019
- Horaires : de 8h30 à 16h30, café d'accueil à 8h15 (*sous réserve de modification*)

### VALIDATION ET INFOS PRATIQUES

- Tarif : 250 € (prix net de TVA)
- Financement possible par votre OPCA, Pôle emploi ou autofinancement

### MÉTHODES ET OUTILS PÉDAGOGIQUES

- Évaluation des acquis, bilan et certificat de formation
- Déjeuner inclus

### LIEU

- Chambre de Commerce et de d'Industrie de Bordeaux
- Place de la Bourse

## PROGRAMME

### LA DÉGUSTATION / MÉTHODE / APPLICATION

#### L'examen visuel :

- Intensité et nuances des couleurs

#### L'examen olfactif :

- Intensité et qualité des arômes, première impression, développement à l'oxygénation, détails des arômes des principaux cépages, bouquet de vieillissement

#### L'examen gustatif :

- Les piliers du vin : acidité, alcool, tanin
- La structure en bouche : parties souples et parties dures, corps, équilibre, harmonie, persistance et rétro-olfaction
- Comprendre le potentiel de vieillissement

### DÉJEUNER D'APPLICATION



## Contacts

Sophie DEBAISIEUX  
Tél. 05 56 79 51 15

Christine DARMUZEY  
Référente Formation Continue

best@formation-lac.com  
best-gastronomie.com