



Services techniques

DÉTAILS SUR LA CONFÉRENCE PRÉSENTÉE PAR VINISERVE

Titre de la Conférence : **Les défauts olfactifs et gustatifs des vins**

Conférenciers : Giuseppe Meglioli, Œnologue et Expert Chimiste
Federica Bonello, Chercheure en chimie et en oenologie

Description/Objectif :

Identifier et comprendre les défauts olfactifs et gustatifs des vins

Synopsis de la conférence

La conférence s'articule en 2 parties distinctes; la présentation théorique et l'atelier pratique.

L'objectif général est de proposer un perfectionnement portant sur les défauts olfactifs et gustatifs pouvant affecter la qualité et la typicité des vins.

Chaque séance débutera par une partie théorique, permettant de définir les types de défauts et de présenter leur voie de formation, ainsi que les moyens à mettre en oeuvre pour éviter leur apparition. La seconde partie de la séance consistera en une dégustation présentant aux participants les composés responsables des défauts; ce qui permettra à chacun de se faire une idée de sa propre sensibilité et d'identifier les marqueurs d'altération par un vocabulaire spécifique. Une comparaison entre vins altérés et non altérés permettra de mieux percevoir l'effet de ces défauts sur la qualité organoleptique.