

APERITIF JEUX ŒNOLOGIQUES

Réaliser une animation œnologique ludique et conviviale pour **apprendre** et se **détendre** autour du vin et des pratiques viticoles. Cette animation est réalisée au moment de l'apéritif (durée 1 heure)

Le nombre de participants est de **20 à plus de 100 participants**.

MISE EN ŒUVRE

L'apéritif est organisé autour d'un parcours œnologique de 5 ateliers positionnés pour permettre une circulation et une déambulation favorable à la découverte et aux échanges.

Le groupe est organisé en équipe de 4 à 10 personnes. (optionnel)

LES ATELIERS

1) **Reconnaissance des cépages**

Découvrir 3 vins français par l'analyse à l'aveugle des caractéristiques organoleptiques du cépage qui le compose.

On choisira par exemple 3 vins blancs avec des arômes spécifiques (ex : Sauvignon, Chardonnay, Riesling, Viognier...).

Cette découverte est accompagnée d'un « cours » sur la dégustation.

2) **L'atelier des odeurs**

Reconnaître 5 odeurs, que l'on retrouve dans le vin, grâce à un petit flacon imprégné de l'odeur à reconnaître que l'on ouvre et respire. Ce jeu permet de sensibiliser à la difficulté de mettre un nom sur une odeur.

3) **L'atelier « Verres noirs »**

Reconnaître 3 boissons à l'odeur (sans la boire) placées dans des verres noirs. Ce jeu met en avant l'importance de la vue et de la suggestion qu'elle opère.

4) **L'atelier QUIZZ connaissance des vignobles et des pratiques des vignerons.**

Répondre à 5 questions posées sous forme de QUIZZ sur les vignobles français et les pratiques des vignerons.

5) **Mise en pratique : « découvrir le vin apéritif »**

Identifier l'origine du vin servi à l'apéritif : cépage, appellation, millésime.

PRIX : Exemple : 3 vins AOC de bonne facture + Crémant A.O.C.

20 € HT* par personne

***en fonction des vins servis, prix dégressif suivant le nombre de participants**

Ce prix comprend :

- La fourniture des ateliers, des supports de jeu et de présentation (un fichier de l'animation sera fourni à l'organisateur).
- La fourniture des vins et sirops pour la reconnaissance à l'aveugle et verres noirs.
- La fourniture du vin apéritif à découvrir (sur une base d'une bouteille pour 6 participants).

Ce prix ne comprend pas :

- Le buffet apéritif (toasts, jus de fruits, eau)
- Tous les frais liés au lieu de l'apéritif (location, droit de bouchon...)

Plus de renseignements : www.degustation41.fr

Degustation41 est la marque de : AGRO-OENOCONSEIL - EURL au capital de 3 000€ SIRET 813 760 824 0017

Dominique WEYLAND ŒNOLOGUE diplômé 06 41 92 15 83

