



Ateliers de dégustation d'huiles d'olive AVPA

Animateur : **Cécile Le Galliard**

Blog Jus d'olive et Membre du Jury AVPA 2017

Atelier Dégustation Initiation : nouvelle session ajoutée:

Date: **Samedi 20 janvier 2018, après-midi 14h à 18h.** (En sus du vendredi 19 après midi)

Prérequis: aucun

Public: tous les passionnés d'huiles d'olive qui veulent découvrir les bases de la dégustation.

Programme:

- Apprendre à connaître les différentes étapes d'élaboration et les caractéristiques du produit: production, composition, aspect nutritionnel, lire une étiquette, réglementation, ...
- Découvrir la méthodologie de dégustation des huiles d'olive vierges et ses mécanismes.
- Développer et affiner ses perceptions sensorielles: reconnaître les différents fruités, détecter l'amertume et l'ardence (piquant). Qu'est-ce-que l'olfaction directe et l'olfaction rétro-nasale ?
- Acquérir le vocabulaire de dégustation des huiles d'olive (Rédaction du profil organoleptique d'une huile d'olive)

Huiles dégustées: 10 huiles de plusieurs pays producteurs (3 huiles du parcours Olio Nuovo)

Nombre limité à 12 participants au maximum

Tarif atelier initiation: 75 € TTC/personne paiement transfert bancaire voir RIB AVPA.

Atelier Dégustation Perfectionnement : nouvelle session ajoutée:

Date: **Dimanche 21 janvier 2018, le matin de 9h à 13h.** (En sus du samedi 20 au matin)

Prérequis: Avoir réalisé l'atelier "initiation" précédent ou avoir des bonnes connaissances en dégustation d'huiles d'olive

Public: Amateurs confirmés, Professionnels du secteur oléicole, des métiers de bouche ou de l'agro-alimentaire.

Programme:

- Découvrir la méthodologie de la dégustation officielle: conditions de dégustation d'un panel test, méthodes d'entraînement des dégustateurs,
- Développer et affiner ses perceptions sensorielles: quels sont les défauts des huiles d'olive? Quels sont les facteurs qui peuvent avoir une influence sur la qualité de l'huile d'olive vierge extra ? Reconnaître les différents catégories commerciales (lampante, vierge, vierge extra).
- La dégustation hédoniste & la dégustation de concours.

Huiles dégustées: 10 huiles de plusieurs pays producteurs (3 huiles du parcours Olio Nuovo)

Nombre limité à 12 participants au maximum

Tarif atelier perfectionnement: 75 € TTC/personne paiement transfert bancaire voir RIB AVPA

Tarif spécial pour assister aux deux ateliers : 120 € TTC/personne