

FAVORISER L'EXPRESSION AROMATIQUE DES VINS

Le 14 Mai 2024

IFV Sud Ouest Vinnopole, 1920 Route de Lisle sur Tarn, 81310 Peyrole

Durée : 7 h

Horaires : De 9h00 à 12h00 et de 13h00 à 17h00

Quelques familles d'arômes ont un impact fort sur l'expression des vins.

Si la révélation de ces composés d'impact est très liée aux pratiques en cave, il existe des leviers au vignoble qui peuvent s'avérer très pertinent d'utiliser pour optimiser la typicité de son produit. Chaque famille aromatique suit sa propre voie métabolique qui peut être affectée par les pratiques agronomiques. Il s'agit dans cette formation de préciser l'état des connaissances sur une relation complexe mais essentielle

OBJECTIFS :

Comprendre et maîtriser les techniques à mettre en place ou à éviter en fonction des expressions aromatiques de vin que l'on veut favoriser

PROGRAMME DETAILLE DE LA FORMATION :

Tour de table et prise en compte des attentes des stagiaires (15 min)

Rappel sur les précurseurs d'arômes dans les raisins et sur les arômes dans les vins. (1h)

Présentation des effets pratiques viticoles sur quelques familles d'arômes. (1h30)

Présentation des mécanismes de révélation et des connaissances nouvelles sur l'influence des pratiques viticoles. (1h)

Description des arômes variétaux ou primaires, des arômes fermentaires ou secondaires et des arômes de vieillissement ou tertiaires. (1h15)

Dégustation et reconnaissance de vins types (1h30)

Test des connaissances acquises et évaluation de la formation (30min)



TARIF

300 € HT incluant le déjeuner

TVA en sus, au taux légal en vigueur.

Date limite d'inscription : 29/04/2024

Validation dès réception de l'inscription

MODALITES DE SUIVI DES APPRENANTS ET D'APPRECIATION DE LA FORMATION :

Emargement et attestation de présence et fin de formation et certificat de réalisation

Questionnaire d'évaluation des objectifs ou mise en situation

Fiche de satisfaction à chaud

Fiche d'évaluation à froid

PARTICIPANTS :

L'IFV se réserve le droit d'annuler la formation si la participation est inférieure à 6 stagiaires. La formation est limitée à 12 stagiaires.

ORGANISATION DE LA FORMATION :

<input checked="" type="checkbox"/>	En salle
<input type="checkbox"/>	Sur le terrain
<input type="checkbox"/>	En distanciel

ACCESSIBILITE DE LA FORMATION :

Afin que cette formation soit accessible à tous, nous invitons les personnes qui ont besoin d'aménagements à nous le signaler en nous contactant directement.

Référent Handicap : Isabelle Cuche

Tél : 04.66 80 68.45 - 06.38.27.76.01

CONTACTS :

Contact Technique : FEILHES Carole : 05 63 33 62 67

Contact Administratif : CUCHE Isabelle : 04 66 80 68 45

IFV étant un organisme de formation agréé, une convention de formation est établie. Toute demande de prise en charge doit être réalisée à l'inscription. Possibilité de prise en charge par des organismes financeurs.

Pour plus d'information sur la prise en charge, n'hésitez pas à contacter Isabelle Cuche

Par téléphone : 04 66 80 68 45

Ou par mail : isabelle.cuche@vignevin.com

PRE REQUIS / PUBLIC CONCERNE :

Vignerons, responsables vignoble, techniciens, maîtres de chai ou œnologues

FORMATEURS / INTERVENANTS :

DUFOURCQ Thierry, Ingénieur IFV, Expert en Agronomie viticole

FEILHES Carole, Ingénieur IFV, Expert en Œnologie

EQUIPEMENTS NECESSAIRES :

Aucun

MOYENS PEDAGOGIGUES / TECHNIQUES :

Formation en salle avec support pédagogique.

Dégustation de vins

Des ressources pédagogiques vous seront remises pendant ou après la formation.

