

Durée

1 jour
(7h)

Date(s)

16 novembre
2023

Lieu(x)

Suze-la-Rousse

Tarif

240 € HT
288 € TTC

Public visé :

- Vignerons
- Techniciens viticoles
- Directeurs de cave
- Maîtres de chai
- Personnes en reconversion professionnelle dans la filière

Objectif :

Les objectifs de cette formation en oenologie sont les suivants :

- Définir la notion d'assemblage au niveau de la vigne, de la parcelle, des vins
- Citer les critères techniques permettant de réaliser ces assemblages



Programme :

1. Introduction

2. Définition des assemblages

- Contraintes réglementaires
- Matériel végétal
- Terroirs
- Types de vins

3. Réalisation des assemblages sur table

Par petits groupes, avec des échantillons de vins bruts de cuve issus de différents cépages et de différents process de vinification, vous devrez réaliser des assemblages afin de respecter la création d'une gamme selon des profils de produits définis.

Confrontation des assemblages réalisés par chaque groupe et analyse des choix de chacun.

Prérequis :

Aucun

Moyens pédagogiques :

Documents pédagogiques –
Diaporama – Exercices
pratiques

Effectifs :

Mini : 8 personnes
Maxi : 30 personnes

Moyens d'encadrement :

L'Université du Vin assure l'encadrement technique de la formation et garantit le choix de l'intervenant spécialisé sur le sujet traité.

Caroline Pozzo Di Borgo

Formatrice

Modalités pratiques :

Lieu des cours :

Université du Vin à Suze-la-Rousse

Accessibilité :

Les locaux et la formation sont accessibles pour les personnes en situation de handicap. L'équipe de l'Université du Vin se tient à votre disposition, en amont de la formation, pour mettre en œuvre les mesures d'accompagnement nécessaires.

Pour toute information complémentaire, vous pouvez contacter notre référent handicap :

Céline THOMAS 04 75 97 21 30

celine.thomas@universite-du-vin.com

Moyens d'évaluation :

Une synthèse de l'évaluation des acquisitions peut être réalisée oralement lors d'un échange intervenant / stagiaires ou sous forme de questionnaire écrit individuel en vue de la validation de l'apprentissage.

Remise aux stagiaires d'un questionnaire de satisfaction

À l'issue de la formation

Remise au stagiaire d'une attestation de formation

Délai d'accès :

Étude des dossiers par l'organisme de formation et acceptation dans la limite du nombre de participants maximum prévu et des prérequis éventuels.

L'Université du Vin se réserve le droit d'accepter les candidatures jusqu'à la veille de la formation et sous réserve d'une solution de financement assurée et justifiée.

NOMBRE DE STAGIAIRES *

5 stagiaires

Année 2023

TAUX DE SATISFACTION *

99

92 % de satisfaction pour l'ensemble des formations courtes "oenologie"