ICV FORMATIONS
FILIÈRE VITI-VINICOLE
2022

Dégustation

Découvrir par la dégustation

Découvrir l'univers des vins biologiques, biodynamiques, nature et sans soufre ajouté par la dégustation

INITIATION

OBJECTIFS

- Connaître la réglementation spécifique qui les différencie des vins conventionnels.
- Découvrir par la dégustation différents vins en relation avec leur process d'élaboration.
- Comprendre les points clés de réussite avec le point de vue du technicien.

PROGRAMME

- Une réglementation spécifique qui les différencie des vins conventionnels.
  - Le règlement d'exécution (UE) 203/2012 pour l'élaboration des vins biologiques.
  - Les chartes privées et autres cahiers d'idéaux.
- Dégustation de vins choisis et sensibilisation aux process d'élaboration.
  - Vins blancs et rosés.
  - Vins rouges.
  - Quelles sont les questions techniques, commerciales et éthiques régulièrement soulevées ?
- Points clé de réussite : le point de vue du technicien
  - Importance de la bonne gestion des fermentations alcooliques et malolactiques.
  - Évaluation et réduction des risques, éléments de maîtrise.
  - Cas particulier du SO2.

QUI EST CONCERNÉ ?

- Tout public de la filière viti-vinicole (techniciens, commerciaux, marketing, personnels caveaux, fournisseurs...)

ENVIRONNEMENT PÉDAGOGIQUE :

- Dégustations.
- Exposé vidéo avec échanges.
- Livret stagiaire.

DURÉE ET HORAIRES :

- 1 jour (de 9h à 17h).

LES FORMATEURS :

- Gisèle ELICHIRY
- Jennifer LEVEQUE
- Agnès PIPERNO
- Florent TOUZET
- Julien MEFFRE

1 JOUR/FORMATION — DÉGUSTATION

INTRA
1420 € H.T. / groupe

GROUPE ICV
L'art & l'expertise du vin

Suivi de l'exécution et appréciation des résultats

- Une attestation de stage est remise à chaque stagiaire à l'issue de la formation.
- Une fiche d'évaluation est rem plie par chaque stagiaire à l'issue de la formation.
- Une évaluation des capacités acquises par chaque stagiaire est réalisée par le formateur tout au long de la formation par des échanges interactifs, des exercices pratiques et un tour de table au début et à la fin de l'action de formation.

Qualiopi processus certifié
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

Contact > formation@icv.fr > 06 77 62 15 31