

De la vigne au verre : découvrir le terroir viticole français [F49101]

Découvrez les vins français au travers la dégustation et initiez-vous à la richesse du vignoble français, à l'œnologie et à la viticulture

Catégorie(s) :

Transformation alimentaire & Bien-être
Végétaux



Objectifs

Connaître les zones viticoles, les principes de dégustation et présenter les vins des grandes régions viticoles
Appréhender les grandes étapes de la conduite de la vigne et la transformation du raisin

Contenu

Découverte des zones viticoles et des principes de dégustation : identification des caractéristiques des vins, grandes appellations françaises et localisation des zones de production
Conduite de la vigne : production du raisin, cycle de la vigne, taille, travaux en vert, types de conduite du vignoble
Transformation du raisin : maturation, vinification, étapes de clarification, risques d'altération, vinification particulières
Dégustation des vins des grandes régions viticoles : présentation des zones climatiques, produits élaborés, transformation des vins
Identification des grandes appellations françaises : étapes de dégustation, vocabulaire, qualités et défauts d'un vin, localisation géographique, reconnaissance des cépages français et étrangers

Modalités pédagogiques

Formation en présentiel
28 h

Compléments d'informations

La validation de cette formation permet l'acquisition d'un des blocs de compétences constitutif du Certificat de Spécialisation commercialisation des vins
Possibilité d'hébergement collectif sur site + horaires adaptés : du lundi 13h30 au vendredi midi + 2 sessions par an + laboratoire de dégustation + exploitation viticole

Informations pratiques

Durée : 28 heures

Tarif : 800 € TTC

Financement : CPF, Autres

Localisation : Pays-de-la-Loire

Lieu : Montreuil-Bellay (49)

Cette fiche de formation est une offre du collectif
Devenir Paysanne Paysan qui est une marque déposée.
www.devenir-paysan.fr

