



Viticulture

Qualité des raisins

ICV FORMATIONS
FILIERE VITI-VINICOLE
2022

Vendanger à bonne maturité grâce à l'analyse sensorielle du raisin

INITIATION

OBJECTIFS

- Mettre en œuvre l'**analyse sensorielle** du raisin.
- Evaluer la **maturité** et le **potentiel qualitatif** d'une parcelle dans le cadre de la préparation des vendanges.
- Définir des profils de maturité adaptés aux **styles de vins** recherchés.

PROGRAMME

- Présentation de la composition du raisin et son évolution au cours de la maturité.
- Comprendre et mettre en place une méthodologie d'analyse sensorielle des baies de raisins.
- Exercices pratiques de réalisation et d'interprétation de profils sensoriels de raisins.
- Comprendre les liens entre profils sensoriels du raisin et styles de vins : caractéristiques des principaux cépages.
- Comment utiliser l'analyse sensorielle du raisin pendant les vendanges ?
- Exercices pratiques au vignoble.

QUI EST CONCERNÉ ?

- Viticulteur.
- Technicien viticole.
- Caviste.

ENVIRONNEMENT PÉDAGOGIQUE :

- Exposé vidéo avec échanges.
- Nombreux exercices pratiques en salle et au vignoble.
- Livret stagiaire.

DURÉE ET HORAIRES :

- 1 jour (de 9h à 17h).

LES FORMATEURS :

- Stéphanie AGIER
- Marjolaine DE RENTY
- Jacques ROUSSEAU
- Laurent JOUSSAIN
- Giacomo PINNA
- Bernard GENEVET
- Thomas GAUTIER
- Victor DUBOIS
- Tristan PERCHOC
- Jean ANDRES
- Benoît PLANCHE



JOUR



DÉGUSTATION



TERRAIN

INTRA

1420 € H.T. / groupe



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 remplie 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.



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