



## Viticulture et Œnologie: éléments fondamentaux

### Contexte et objectif de la formation

Initiation à la viticulture et aux bases de l'œnologie.

Appréhender les principaux éléments relatifs à la viticulture et à l'œnologie ainsi que le vocabulaire technique associé.

Découvrir le fonctionnement global d'un domaine viticole et les itinéraires techniques de la vinification et de l'analyse sensorielle des vins

### Programme

Accueil participants et tour de table

Viticulture : éléments fondamentaux

Physiologie, morphologie, ampélographie

Systèmes de conduite et entretien du sol

Pratiques et itinéraires techniques viticoles

Oenologie

Composition de la baie de raisin, correction de la vendange

Processus de vinification

Introduction à l'analyse sensorielle

Oenologie, microorganismes et conduite des fermentations

INTERVENANTS :

J.-C. BARBE, Maître de Conférences en œnologie, BSA

Isabelle MASNEUF-POMAREDE, Professeur en œnologie, BSA

Georgia LYTRA, Maître de conférence en œnologie, BSA

Thierry DEVAUD, Ingénieur Agronome

Coralie DEWASME, Ingénieur d'études en viticulture, BSA

### Pré-requis

### Public concerné

Personnes souhaitant comprendre le fonctionnement global d'un domaine viti-vinicole, professionnels en activité dans la filière : technico-commerciaux du secteur viti-vinicole, négociants, courtiers, responsables export et marketing, responsables de communication, responsables en œnotourisme.

Niveau

Professionnel

### Dates, lieu et tarif

Dates du stage : du 06/09/2021 au 10/09/2021



## Viticulture et Œnologie: éléments fondamentaux

Durée de la formation : 31 heures

Lieu : Bordeaux Sciences Agro

**Stage éligible au plan de formation de votre entreprise susceptible de prendre en charge tout ou partie des frais.  
Pour obtenir plus d'informations sur les dispositifs de financement, écrivez à [formco@agro-bordeaux.fr](mailto:formco@agro-bordeaux.fr)**