Viticulture & Œnologie

—

Éléments fondamentaux



À propos

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

La formation "Viticulture et œnologie éléments fondamentaux" permet d'acquérir une compréhension globale des aspects techniques de la viticulture et de l'œnologie. Pendant cinq jours, les participants auront l'opportunité **d'explorer les bases de la culture de la vigne, de la production du vin et de l'analyse sensorielle.** À travers des modules théoriques et pratiques, cette formation vise à familiariser les apprenants avec le vocabulaire technique et les pratiques professionnelles qui sous-tendent l'ensemble du processus de vinification, du travail de la vigne à la dégustation du vin.



Objectifs de la formation

- 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

Public cible

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

Intervenants

> Jean-Christophe Barbe
Maître de Conférences en œnologie

> Isabelle Masneuf-Pomarede
Professeur en œnologie

> Goergia Lytra
Maître de conférence en œnologie

> Thierry Devaud
Ingénieur Agronome

> Coralie Dewasme
Ingénieur d'études en viticulture

Contenu de la formation

- **Jour 1**
  - Accueil participants et tour de table
  - Viticulture : éléments fondamentaux
- **Jour 2**
  - Physiologie, morphologie, ampélographie
  - Systèmes de conduite et entretien du sol
- **Jour 3**
  - Pratiques et itinéraires techniques viticoles
  - Œnologie
- **Jour 4**
  - Composition de la baie de raisin, correction de la vendange
  - Processus de vinification
- **Jour 5**
  - Introduction à l'analyse sensorielle
  - Œnologie, microorganismes et conduite des fermentations

Informations pratiques

Durée

5 jours (31 heures)

Lieu

Bordeaux Sciences Agro
Rue de Compostelle, Gradignan

Modalités pédagogiques

Exposés, échanges, analyse de documents

Jauge max-min par session

5-20 personnes

Tarifs

> Voir dates et tarifs sur le « Calendrier des formations courtes » en ligne

> Modalités de financement : plan de développement des compétences, OPCO, Pôle Emploi, financement personnel



Contact et inscriptions

Inscriptions et financements
formco@agro-bordeaux.fr
05 57 35 07 67

Suivez-nous sur notre page LinkedIn
«Bordeaux Sciences Agro - Executive»
www.agro-bordeaux.fr

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

BORDEAUX SCIENCES AGRO

V2_27.11.26