



# UNIVERSITÉ DU VIN

N° déclaration d'existence : 82 26 000 12 26

**Date :** Du 18 au 20 Février 2019

**Coût HT :** 585,00 €uros HT

**Coût TTC :** 702,00 €uros TTC

**Durée :** 21 heures

**Coût Heure/Stagiaire :** 27,86 €uros HT

**Effectif minimum :** 8

**Effectif maximum :** 30

## Acquérir les connaissances œnologiques fondamentales pour les métiers de la distribution

### Public concerné :

► Distributeurs, personnel d'entreprise de négoce d'embouteillage, distribution, personnel commercial désireux de comprendre le produit pour bien le vendre, personnes en reconversion professionnelle dans la filière.

### Pré-requis :

► Aucun

### Objectifs du stage :

► S'approprier les procédés et pratiques œnologiques essentiels contribuant à la qualité des vins, permettant ainsi d'utiliser ces éléments dans le travail commercial.

### Lieu de l'action

► Université du Vin – Suze la Rousse

### Moyens pédagogiques :

► Exposés théoriques - Documents pédagogiques – Diaporama

### Moyens d'encadrement

► L'Université du Vin assure l'encadrement technique de la formation et garantit le choix de l'intervenant spécialisé sur le sujet traité.

### Modalités d'évaluation à l'issue de la formation :

- Chaque participant est consulté quant aux notions acquises et leur application possible dans le travail
- Une synthèse de l'évaluation des acquisitions est réalisée soit oralement lors d'un échange intervenant / stagiaires soit sous forme de questionnaire écrit individuel en vue de la validation de l'apprentissage.
- Remise aux stagiaires d'un questionnaire de satisfaction en fin de formation.

### A l'issue de la formation :

► Remise au stagiaire d'une attestation de formation.

**Première journée**

**La définition du vin**

- **Introduction**

**A – Facteurs déterminant la production des vins**

- Les facteurs qualitatifs déterminants - Définition des termes importants pour définir le vin,
- L'incidence des facteurs climatiques et géo-pédologiques. Illustration des zones françaises, adaptation cépages / climats.
- Définition réglementaire avec explication des catégories de vins

**B – Les facteurs naturels et techniques de qualité des vins**

- Le rendement, la maturité,
- L'importance des méthodes culturales
- L'obtention d'une vendange de qualité, le matériel adapté, sélection de la vendange, traitement de la vendange, sélection parcellaire,
- La constitution d'une baie de raisin (rôle de chacun des constituants dans la qualité du vin)

**C - Les phases pré-fermentaires et la transformation des raisins en vin.**

**Deuxième journée**

**Les différents schémas de vinification**

- Les vinifications en rouge (carbonique, classique, flash détente) et matériel adapté
- Les vinifications en rosé et en blanc, type de vins obtenus
- Les différences de techniques œnologiques en fonction des types de vins,
- La vinification en bois, l'apport qualitatif et la conservation,
- Les matériels et technologies nécessaires,
- Indications générales sur les autres transformations des vinifications particulières.

**Troisième journée**

**La finition du vin pour la commercialisation et la consommation du produit**

**Explications synthétiques des différentes étapes de la finition des vins avant la mise en bouteille**

- Collage, filtration, stabilisation,
- Préparation des vins à la mise en bouteille,
- Assemblage des cuvées produit fini et suivi,
- Utilisation et rôle des produits œnologiques, pratiques œnologiques autorisés
- Les maladies des vins en bouteille (généralités)
- Contrôles et analyses pour le suivi qualitatif des vins (bulletin d'analyse). Démarche traçabilité, dégustation professionnelle. Méthodologie de dégustation commerciale.
- Les différents postes de conditionnement : Qualité des contenants, qualité de la ligne d'embouteillage, qualité des bouchons, autres matières sèches (capsules, étiquettes, cartons)