

# Opérateur : Découvrir la diversité des vins boisés

Durée de la formation : 4,00 heures

## Programme de formation

### Public visé

Module court de 4h spécialement élaboré pour un public d'opérateurs de cave ou de dégustateurs en commission ODG

### Pré-requis

Aucun

### Objectifs pédagogiques

- Connaître les grands styles de vins boisés d'ici et d'ailleurs grâce à la dégustation.
- Comprendre le marché des vins boisés, son évolution, ses tendances en France et à l'étranger.

### Description / Contenu

Découverte des grands styles actuels de vins boisés

- Dégustations de vins boisés commercialisés : chips, douelles, fûts, foudres...

Choix des outils bois et conception de process

- Rappels réglementaires.
  - Définition des objectifs.
  - Paramètres de choix des outils bois, impacts sensoriels.
  - Intégration des outils bois dans les process de vinification : gestion des lies, oxygène, assemblages...
- Dégustation de vins expérimentaux illustrant l'effet paramètre bois ou process

### Modalités pédagogiques

- Dégustations.
- Exposé vidéo avec échanges.

### Moyens et supports pédagogiques

Livret stagiaire

### Modalités d'évaluation et de suivi

- 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 entre le formateur et les stagiaires, des exercices pratiques, un quizz ainsi qu'un tour de table réalisé au début et à la fin de l'action de formation.

