

Valoriser ses raisins rouges de haut de gamme avant la maturité complète : définir des pistes de travail



Pour répondre à des objectifs de vins friands, frais, avec des degrés alcooliques pas trop élevés mais aussi face à des contraintes météorologiques (sécheresse) ou biologiques (sangliers, vers de la grappe) croissantes, la récolte des parcelles de vins rouges destinées aux hauts de gamme peut être déclenchée de façon précoce. Cette formation vous apportera des éléments techniques concrets pour la prise en charge de ces raisins à maturité incomplète et les outils pour optimiser leur vinification.

Public visé

Caviste.
Exploitant.
Directeur de cave.
Responsable de production

Pré-requis

aucun

Objectifs pédagogiques

Connaitre les critères et méthodes de classification des parcelles haut de gamme
Interpréter les données de maturité
Identifier et comprendre de nouveaux process de valorisation des raisins récoltés avant leur complète maturité

Description / Contenu

1. Évaluation du potentiel parcellaire
2. Suivi de maturité et critères de prise de décision
3. Exemples de process : semi - carbonique, préfermentaire à froid, cuvaision courte en réduction, co - inoculation...
4. Intérêt des levures non - Saccharomyces et outils de pilotage
5. Options d'élevages : le bois, l'oxygène et les lies
6. Dégustation de vins d'essais comparatifs



Modalités pédagogiques

Exposé vidéo avec échanges.
Dégustation.

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.

Tarifs

INTER : 310€ HT / stagiaire

INTRA : 1490€ HT / groupe de 1 à 15 participants