Vinification bio et naturelle - niveau 1

Adapter sa vinification bio et naturelle face au changement climatique

PUBLIC CIBLE

Vignerons, salariés viticoles et porteurs de projet .

OBJECTIFS

Élaborer des vins sans intrants en s'adaptant aux nouvelles contraintes imposées par le changement climatique.

ENJEUX

La faible ressource en eau et la réduction de la pluviométrie depuis une vingtaine d'années, couplée à une augmentation de température, rend les vins de plus en plus alcoolisés, avec des acidités et taux d'azote faibles, ce qui rends les fermentations compliquées, et donnent des vins de plus en plus difficiles à commercialiser. Il est nécessaire de trouver des techniques de vinifications naturelles qui permettront de s'adapter à ce changement climatique, tout en conservant la typicité des vins et en réduisant les intrants.

PRÉ-REQUIS

Aucun pré-requis nécessaire

CONTENU

Jour 1
Changement climatique et vinification.
Microbiologie du vin et des fermentations.
Techniques de vinification pour se passer des intrants œnologiques. Techniques alternatives.
Visites de cave, discussion autour du matériel vinaire.

Jour 2
Utilisation du microscope en vinification douce.
Apprendre à mieux connaître les micro organismes présents dans sa cave et dans son vin.
Utiliser les ressources présentes en cave.
Dégustations de vins avec analyses œnologiques et itinéraires techniques en appui.

Méthode et moyens pédagogiques :
Étude de cas, visite de caves, dégustations, observation au microscope, échange et retour d'expérience des participant·es.
Un support et un certificat de formation seront remis à chaque stagiaire en fin de formation.

MODALITÉ D'ENSEIGNEMENT

présentiel

Infos complémentaires

ORGANISÉE PAR
Biocivam 11

DURÉE : 2 jour(s)
DATE LIMITE : 24/06/2024

MODALITÉS D'ACCÈS
En situation de handicap ? Contactez la responsable de stage pour préparer votre accueil.

TARIFS
Prise en charge possible des frais pédagogiques (VIVEA, OCAPIAT, ...)
Frais pédagogiques 616€.

ATTESTATION
Aucune

RENSEIGNEMENTS
Justine Torrecilla
justine.torrecilla@bio-aude.com
Biocivam 11, formation Portée par l'Organisme de formation Maison Paysanne de l'Aude
11300
Limoux
Tel. 0468780638
N° d'organisme de formation : 76110169011

SATISFACTION : En 2023 : 91,3
NOTE : Repas tiré du sac.

DATES, LIEUX ET INTERVENANTS

Date	Lieu	Intervenant
26/06/2024	Domaine de la Cendrillon 11200 Aude	Jérémie Cébron, œnologue conseil au CAB Vallée de la Loire. Spécialisé dans les vinification en biodynamie et naturelles.
27/06/2024	Château Caraguilhes 11220 Aude	

THÈMES

FINANCEURS

Création d\'activité / diversification
Pratiques et productions agricoles
Transformation
Agriculture durable
Alimentation

☐ J'atteste avoir pris connaissance des conditions générales de formation (Voir la fiche)