

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

Dates, lieux et intervenants

26 juin 2024

09:00 - 17:00 (7hrs)

Domaine de la Cendrillon

11200 Ornaisons

Jérémie Cébron, œnologue conseil au CAB Vallée de la Loire. Spécialisé dans les vinification en biodynamie et naturelles.

27 juin 2024

09:00 - 17:00 (7hrs)

Château Caraguilhes

11220 Saint Laurent de la Cabre

Co-organisateur(s)



Financier(s)



Inscription par téléphone, mail ou en ligne sur <https://bit.ly/bio-aude>

Nom : Prénom :

Courriel : Téléphone :

Infos complémentaires



Durée de la formation 2 jour(s)

Date limite d'inscription 24/06/2024

Tarifs

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

Plus de 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

Taux de satisfaction : En 2023 :

91,3%

Repas tiré du sac.



Modalités d'accès : En situation de handicap ? Contactez la responsable de stage pour préparer votre accueil.

[Conditions générales de formation](#)

*Formation prise en charge à 100% pour les agriculteur·ices, conjoint·es collaborateur·ices, porteur·euses de projet éligible et cotisant·e solidaires sous condition.

Salarié·es et demandeur·euses d'emploi : Prévoir un délai de traitement supplémentaire.