MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE LA SOUVERAINETÉ
ALIMENTAIRE
Liberté
Égalité
Fraternité

cfppa
DU HAUT-RHIN

Centre de Formation Professionnelle et de Promotion Agricole
EPLEFPA Les Sillons de Haute Alsace - 8 aux Remparts 68250 ROUFFACH
03.89.78.73.07 - cfppa.rouffach@educagri.fr - www.cfppa-alsace.fr
N° SIRET 19680003100037 - N° existence DRFP : 42 68 P 001168

DIP 1 - Dégustateur initié des vins d'Alsace : Diplôme Inter-Professionnel du 1er degré du CIVA

Contexte

CIVA CONSEIL INTERPROFESSIONNEL DES VINS D'ALSACE cfppa DU HAUT-RHIN

Le CIVA (Conseil Interprofessionnel des Vins d'Alsace) et le CFPPA vous proposent de suivre un parcours dégustation progressif et évolutif pour devenir un dégustateur reconnu par l'interprofession des vins d'Alsace en obtenant de diplôme de « dégustateur des vins d'Alsace ».

Il s'agit de se former graduellement à des techniques de dégustation selon 3 degrés.

Métiers

Objectifs de la formation

Acquérir les fondamentaux de la dégustation pour les vins blancs d'Alsace.

Public concerné

Salariés, chefs d'entreprise, viticulteurs, passionnés des vins d'Alsace.

Prérequis des participants

Aucun

Suite de parcours : Dégustateur averti des vins d'Alsace : Diplôme Inter-Professionnel du 2nd degré du CIVA (DIP 2) - Dégustateur éclairé des vins d'Alsace: Diplôme Inter-Professionnel du 3ème degré du CIVA (DIP 3).

Contenu

Les mécanismes de l'analyse sensorielle

Les saveurs élémentaires, les perceptions
Les constituants sapides du vin, les conditions de la dégustation
Identification des zones de perception des saveurs et sensations

La démarche pour analyser le nez d'un vin

Arômes primaires, secondaires, tertiaires et les constituants odorants du vin
Sylvaner / Pinot Gris /Pinot Blanc / Muscat / Riesling / Gewurztraminer: historique, caractéristiques, harmonie des vins et des mets

Les principaux défauts rencontrés dans les vins : origines, caractéristiques

Méthodes et moyens

Alternance d'apports théoriques et de pratiques : exercices de dégustation triangulaire, reconnaissances des cépages et des défauts, commentaires de dégustation.

Mode de validation des acquis

Attestation de formation et certificat de réalisation.

Dégustateur initié des vins d'Alsace : Diplôme Inter-Professionnel du 1er degré du CIVA

Les participants ont évalué la formation en : 2023

Taux de satisfaction

Intervenants

Yannick MIGNOT, Docteur en « sciences de la terre », Géologue, Vigneronne et formatrice
Thierry FRITSCH, Œnologue, représentant le CIVA
Marc SCHMITT, Œnologue
Hervé WOLF, Négociant

Coordinatrice des stages courts : Murielle LEPINOY

12 jours
36 heures
12 séances de 3 heures

Colmar – Maison des vins

13, 20 février, 12, 19, 26 mars, 2, 9, 16, 23, 30 avril, 7, 28 mai 2024

Tarifs 2024

927€ net* par participant

*Organisme non assujetti TVA

Des possibilités de financement existent en fonction de votre statut.

Nous contacter

Jessica SAMSON 03 89 78 73 07 - jessica.samson@educagri.fr