

DIP 2 - Dégustateur averti des vins d'Alsace : Diplôme Inter-Professionnel du 2nd degré du CIVA



Contexte



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

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

Objectifs de la formation

Elargir sa gamme de dégustateur par découverte de vins d'ailleurs et les accords mets/vins.

Public concerné

Viticulteurs, salariés ou toute personne chargée de la production (viticole ou vinicole) et/ou de la commercialisation des vins.

Prérequis des participants

Avoir suivi et validé le 1er degré « Dégustateur initié ».

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

Contenu

Reconnaissance et analyse de saveurs, d'odeurs

Elaboration de son profil sensoriel individuel

Le pinot noir en Bourgogne, le pinot noir en Alsace : caractéristiques, typicités, terroirs, pratiques viticoles

Le champagne : terroirs, cépages, mode de vinification d'un vin effervescent

Le Crémant d'Alsace et la méthode Traditionnelle : analyse sensorielle, caractérisation d'un millésime

Les vendanges tardives et SGN produits en Alsace : Historique de la mention VT et SGN,

Les vins moelleux et liquoreux

Les vins blancs et rouges d'autres régions viticoles

Le vin d'Alsace dans la gastronomie : accords mets et vins

Les principes d'association des vins d'Alsace et des fromages

Méthodes et moyens

Alternance d'apports théoriques et de pratiques : exercices de dégustation, analyses comparatives, accords mets/vins... Reconnaissance des acquis par l'examen du « diplôme de dégustateur des vins d'Alsace du CIVA – 2ème degré ».

Mode de validation des acquis

Attestation de formation et certificat de réalisation.

Diplôme Inter-Professionnel de dégustateur de vins d'Alsace 2e degré.

Les participants évaluent la formation en : 2023

Taux de satisfaction



Intervenants

Yannick MIGNOT, Docteur en « sciences de la terre », géologue, vigneronne et formatrice

Catherine SPEICH, Œnologue

Marie-Hélène DESMONTS, Ingénieur agroalimentaire

Jérôme KELLER, Œnologue

Jacky QUESNOT, Maître fromager

Patrick LEBASTARD, Œnologue

Sophie GAVIGNET, AERIAL

Christophe EHRHART, Viticulteur et consultant

Coordnatrice des stages courts : Murielle LEPINOY



15 jours
45 heures
15 séances de 3 heures



Colmar – Maison des vins



8, 15, 22 février, 7, 14, 21, 28 mars,
4, 11, 18, 25 avril, 2, 16, 23, 30 mai
2024

Tarifs 2024

1 125 € 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