

## UCARE - Transformer la production viticole - Vinification



### Contexte

La vinification en blanc est la plus utilisée en Alsace. Toutefois, dans le cadre de l'élaboration de leurs gammes de produits, les domaines viticoles proposent aussi du rosé, du rouge et des vins effervescents. Toutes les phases de la production permettent de donner une identité aux produits. Ce savoir-faire, encadré par les règles de productions rigoureuses de l'AOP, confère aux Vins d'Alsace leurs typicités. Cette identité permet de préserver l'expression aromatique des cépages alsaciens et l'identification des vins de terroirs. Dans une recherche d'authenticité, les cahiers des charges imposent leurs contraintes de production et de vinification à des degrés différents.

Malgré les avancées obtenues par la profession, le vignoble alsacien et ses marchés ne sont pas pour autant « protégés ». Seuls les efforts en matière de qualité permettent de maintenir les ventes de vins d'Alsace, leurs complexités, le caractère de leurs terroirs et leur univers culturel.

Cette formation est une Unité Capitalisable d'Adaptation Régionale pour l'Emploi (UCARE) du Brevet Professionnel Responsable d'Entreprise Agricole (BP REA) RNCP 38093BC06.

Elle est ouverte à tout professionnel intéressé par le sujet.

### Objectifs de la formation

Transformer des raisins en vins en choisissant les itinéraires techniques adaptés

### Public concerné

Personne souhaitant reprendre ou créer une entreprise viti-vinicole

Personne souhaitant occuper un poste de chef de culture/chef de chai dans une entreprise viti-vinicole

### Prérequis des participants

Aucun

### Contenu

Formation UCARE Transformer la production viticole - Vinification : tout ce que vous devez savoir

Composition du raisin (les principaux constituants et leur rôle)

Caractériser la vendange (état sanitaire, composition...)

Opérations pré-fermentaires (tri, extractions, débourage...)

Fermentation alcoolique et malolactique

Itinéraires techniques de vinification en blanc / rouge et effervescents

Découverte d'un outil de production (visite des installations de cave chez un professionnel)

Opérations post-fermentaires (soutirage, collages, élevage...)

Hygiène et réglementation

Acteurs du monde du vin (institutions, chiffres de volume de vente...)

### Méthodes et moyens

L'approche pédagogique met en œuvre une alternance d'apports théoriques et d'illustrations. L'apport d'expérience de la part de professionnels permet de comprendre la complexité du métier et d'acquérir les capacités professionnelles indispensables. Des chantiers viennent compléter les apports théoriques.

### Mode de validation des acquis

Validation de l'UCARE : entretien d'explicitation sur dossier

Attestation de fin de formation

## Intervenants

Référente de formation : Maud Kielwasser - formatrice spécialisée en horticulture CFPPA et une équipe de formateurs pluridisciplinaire.

Le CFPPA est Habilité par le DRAAF Grand Est



10 jours  
70h00



Rouffach



19 au 23 octobre et 16 au 20  
novembre 2026 évaluation  
incluse

## Tarifs 2026

1 250€ nets\* par participant

\*Organisme non assujetti TVA

Des possibilités de financement existent en fonction de votre statut.

[Finançable par le CPF](#)

## Nous contacter

CFPPA : 03 89 78 73 07 - [cfppa.rouffach@educagri.fr](mailto:cfppa.rouffach@educagri.fr)