

La minéralité des vins (compréhension et enjeux)

Objectifs :

- Savoir identifier la minéralité (les minéraux) du vin et en comprendre les enjeux

Contenu :

- Présentation des éléments constitutifs du vin, de leurs dosages et méthodes d'analyse référencées.
- Présentation du rôle de la fermentation sur la décomposition de la matière organique et sur les phénomènes de minéralisation.
- Dégustation et explication de la minéralité et de son impact sur l'harmonie gustative des composantes organiques.
- Liens entre la physiologie de la vigne et ses composantes minérales, présentation de l'évolution de ces composantes en fonction du climat et des sols.

Moyens pédagogiques :

- Apport théorique
- Exercices et réflexion pratique

Intervenants :

David LEFEVRE - œnologue

Durée : 1 jour et demi

Dates : matins 23 janvier, 6 et 20 février 2012

Lieu : Rouffach

Tarif 2012 :

<u>Statut</u>	<u>Tarif 2012</u>
Chef d'exploitation cotisant au VIVEA *	27 €
Salariés cotisant au FAFSEA	135 € (demande individuelle)
Autres fonds de formation (AGEFOS, OPCA2, OPCALIA...)	135 €

* si prise en charge par le comité VIVEA et justificatif de cotisation à jour.