Faire des vins bio naturels et équilibrés en s’adaptant et en valorisant les spécificités méditerranéennes

Objectifs

Connaître les clés nécessaires pour évoluer et élaborer des vins équilibrés et naturels représentatifs de leur terroir et territoire méditerranéen, en les mettant en lien notamment avec leurs pratiques agronomiques bio (gestion de l’eau, caractéristiques

Enjeux

La culture de la vigne a une place très importante dans l’agriculture méditerranéenne, elle est particulièrement adaptée aux conditions pedo-climatiques et est très ancrée dans le patrimoine culturel. Cependant, ces dernières années les conditions climatiques changeantes (excès ou manque d’eau notamment) ont rendu la culture et la vinification plus difficiles. Les vignerons bio s’adaptent en utilisant des méthodes respectueuses de l’environnement, comme l’implantation des couverts végétaux qui grâce à l’azote apporté dans le sol rend les vins sont plus souples et plus légers et plus caractéristiques de leur terroir. Le cépage, les caractéristiques pédologiques, la façon de la cultiver, l’enherbement, tous ces aspects jouent sur la vinification et vont donner des vins différents. La spécificité du terroir ne s’exprimera complètement et idéalement que si cette combinaison de facteurs est prise en compte. Parallèlement, les vignerons travaillent aussi à valoriser leur méthode de culture et leurs vins bio, en montrant qu’ils expriment bien leur terroir méditerranéen. Ils souhaitent répondre à la demande croissante de consommation de vins bio de cette zone. Cette formation sur les méthodes de vinification va leur permettre de tenir compte de toutes ces données pour aller vers une vinification plus naturelle qui s’adapte complétement à leurs conditions pedo-climatiques et qui soit représentative de leur terroir méditerranéen afin de valoriser leurs vins.

Contenu

Comprendre le territoire méditerranéen et ses spécificités, notamment du point de vue de la culture, de la vinification
et du marché de la vigne pour obtenir et commercialiser des vins spécifiques. Acquérir les bases des processus chimiques de fermentation et de stabilisation des vins, pour aller vers des
méthodes le plus naturelles possibles en accord avec les spécificités agronomiques (manque d’eau, azote), qui
amènent à la fabrication de vins naturels mais stables et de grande qualité gustative. Comprendre et adapter les méthodes à utiliser selon ses besoins spécifiques pour obtenir des vins équilibrés avec
des profils spécifiques et répondant à une demande du marché. Travailler sur les méthodes d’analyse économique
du projet (travail à la cave, culture et commercialisation) pour son exploitation (2 heures)

Infos complémentaires

Durée de la formation 2 jour(s)
Date limite d'inscription 31/07/2019

Tarifs

Adhérent 462€
Non adhérent 462€
Non agricole 462€
gratuit pour les agriculteurs éligibles VIVEA
Gratuit pour les personnes bénéfiçiant du fond Vivea. Un chèque de caution de 50 euros est demandé pour réserver la place en formation.

Plus de renseignements

Céline Mendes
celine.mendes@bio34.com
CIVAM bio 34
Maison des Agriculteurs B
Mas de Saporta CS 50023
34875
LATTES
Tel. 04 67 06 23 90
N° d'organisme de formation : 91340782734

Taux de satisfaction : %

ⓘ **Modalités d'accès :**

Dates, lieux et intervenants

01 Août 2019 09:00 - 17:00 (7hrs)	34000 Secteur Béziers	Karen Poirot : Animatrice en viticulture au CIVAM BIO 34 Marie Pierre Lacoste, réseau des 5 sens, ingénieure agronome et oenologue, spécialiste des vinifications naturelles et des stratégies de pilotage des entreprises du vin. Visite d'un domaine avec produit de vin bio ou nature
02 Août 2019 09:00 - 17:00 (7hrs)	34000 Secteur Béziers	Karen Poirot : Animatrice en viticulture au CIVAM BIO 34 Marie Pierre Lacoste, réseau des 5 sens, ingénieure agronome et oenologue, spécialiste des vinifications naturelles et des stratégies de pilotage des entreprises du vin. Visite d'un domaine avec produit de vin bio ou nature

Financeur(s)

vivea Fonds pour la formation des Entrepreneurs du Vivant

Financement de la formation et pièces à fournir

Les contributeurs VIVEA doivent être à jour de leur cotisation au fond de formation, les personnes en démarches d’installation doivent fournir l’attestation délivrée par le point info installation

Bulletin d'inscription

Nom _

Prénom _

Adresse : _

_ _

Code postal : _

Commune _

Courriel _

Téléphone _

EATP / cotisant de solidarité / PPP / demandeur d'emploi / autre : _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _

☐ J'atteste avoir pris connaissance des conditions générales de formation (Voir la fiche)