

Plus de détails : [www.isvv.fr](http://www.isvv.fr)

Titre	Objectifs	Durée	Tarif	Nbre de places	Dates
<b>DEGUSTATION</b>					
<b>WTA niveau 1 – Fondamentaux de la dégustation</b>	Maitriser le vocabulaire de la dégustation et la découvrir la typicité des grands cépages	10h	330 euros	40	19 Janvier 2023
<b>WTA niveau 2 Perfectionnement - Influence de la composition sur la perception des vins</b>	Acquérir les connaissances précises sur les mécanismes et les techniques de dégustation pour l'ensemble des vins en lien avec la physiologie du goût et la composition des vins	24h	1080 euros	40	21 au 23 Février 2023
<b>WTA niveau 3 Spécialisation - Identité gustative et grands modèles de vins</b>	Reconnaitre les spécificités aromatiques d'un cépage, identifier les spécificités des techniques de vinification et d'élevage et définir les grands modèles de vins par la dégustation.	24 h	1470 euros	40	28 au 30 Mars 2023
<b>Savoir reconnaître les défauts du vin</b>	Comprendre la genèse des défauts des vins pour mieux les éviter	14h	780 euros	40	10-11 Mai 2023
<b>PRATIQUES OENOLOGIQUES</b>					
<b>Vinification-Elaboration des vins rouges</b>	Apprendre à gérer les différentes étapes de la vinification des vins rouges	21h	870 euros	40	4-6 Avril 2023
<b>Vinification-Elaboration des vins blancs et rosés</b>	Apprendre à gérer les différentes étapes de la vinification des vins blancs et vins rosés	14h	620 euros	40	16-17 Mai 2023
<b>Vinification-Elaboration des vins liquoreux</b>	Apprendre à gérer les différentes étapes de la vinification des vins liquoreux	14h	620 euros	40	20-21 Juin 2023
 <b>Maitrise du SO2 lors de la vinification : comment réduire les doses</b>	Identifier les rôles du SO2 dans la vinification pour mieux maitriser ses apports	14h	620 euros	20	22-23 Juin 2023
<b>Certificat Individuel de l'Utilisation des Produits Phytopharmaceutiques - Filière viti-vinicole - CIPP DENSA (Décideur En Entreprise Non Soumis à Agrément) et CONSEIL</b>					
<b>CIPP1 DENSA – primo formation + test</b>	Connaitre et maitriser les risques liés à l'utilisation des produits phytopharmaceutiques	14h	280 euros	20	3 sessions /an : 9-10 Novembre 2022 8-9 Mars 2023 7-8 Juin 2023
<b>CIPP2 DENSA – renouvellement</b>	Remise à jour des connaissances sur la réglementation, les risques et la réduction de l'usage des produits phytopharmaceutiques	7h	125 euros	20	5 sessions/an : 19 Oct 2022, 15 Décembre 2022, 14 Février 2023, 19 Avril 2023, 14 Juin 2023
<b>CIPP2 CONSEIL – renouvellement</b>	Remise à jour des connaissances sur la réglementation, les risques et la réduction de l'usage des produits phytopharmaceutiques	14h	280 euros	20	2 sessions/an : 15-16 Mars 2023 21-22 Juin 2023
<b>Test CIPP DENSA – primo ou renouvellement</b> Ou <b>Test CIPP CONSEIL – primo ou renouvellement</b>	Valider les connaissances sur la réglementation et la maitrise des risques liés à l'utilisation des produits phytopharmaceutiques- Test officiel DRAAF-CIPP	3h	110 euros	20	1 session par mois de Novembre à Juin chaque premier mardi de mois

## INSTITUT des SCIENCES de la VIGNE et du VIN Formations Professionnelles Courtes 2022-2023 *(suite)*

Plus de détails : [www.isvv.fr](http://www.isvv.fr)

OENOTOURISME					
<b>Gestion événementielle de la dégustation : optimiser la dégustation de son vin à la propriété</b>	Donner les clés théoriques et pratiques de la mise en place optimale d'un événement lié à la dégustation au sein d'un domaine viticole	7h	240 euros	20	16 Novembre 2022
 <b>Développer une offre éco-oenotouristique</b>	Connaître les bases du développement durable et de l'éco-conception pour l'appliquer à son offre oenotouristique	21h	810 euros	20	6 au 8 Décembre 2022
 <b>Développer une stratégie numérique pour valoriser son offre commerciale et oenotouristique</b>	Connaître et maîtriser les différentes stratégies et possibilités offertes par l'e-oenotourisme pour s'adapter à son domaine	21h	810 euros	20	17 au 19 Janvier 2023
<b>Comment valoriser son domaine pour le tourisme ? Patrimoines et paysages au service de l'œnotourisme</b>	Connaître et valoriser les différents éléments constitutifs et patrimoniaux de son vignoble pour attirer différents types et profils d'œnotouristes	21h	810 euros	20	21 au 23 Mars 2023



*Formation pouvant être suivie en Distanciel ou en Présentiel*