

P1W – Perfectionnement des whiskies

PUBLIC CONCERNÉ: Cette formation s'adresse à toute personne qui souhaite apprendre à distiller et veut approfondir ses connaissances sur les whiskies : distillateur, commercial, brand ambassadeur, grossiste, caviste, embouteilleur indépendant.

PRÉ REQUIS: Avoir précédemment suivi le module F1B ou justifier d'une bonne culture générale sur les spiritueux.

OBJECTIFS: Acquérir une bonne connaissance des différents process de production d'un whisky et comprendre leur incidence sur le profil aromatique du produit. Développer ses compétences pour élaborer un whisky de qualité. Savoir reconnaître les principales catégories de whiskies.

PROGRAMME

Elaboration, Distillation et Vieillessement

- Céréales utilisables, maltage, cuisson, brassage, choix des levures
- Distillation et gestion des charges, des coupes et contrôles
- Logement sous-bois, vieillissement, assemblage, embouteillage
- Contraintes juridiques par région

Ateliers pratiques

- Journée consacrée à la réalisation d'un micro brassin
- Journée dédiée à la double distillation en pot still de la bière de chaudière

Dégustations

- Les arômes des whiskies
- Les différentes origines

Marché

- Le marché des whiskies : qui produit, qui consomme, les marques, l'essor des micro-distilleries

MÉTHODE PÉDAGOGIQUE

Alternance entre exposés, pratique et découverte des produits sous forme de dégustation.

Sanction: évaluation des acquis et certificat de réalisation

5/12 participants

DURÉE: 4 jours/28 heures

DATE et LIEU: 2 sessions par an.

HORAIRES: 9H-17H30

Avis des stagiaires

Tous les sujets sont abordés, le domaine du whisky peut être discuté pendant de très longues heures.. .!

J.V. – Oenologue, chef de projets