

# Diplôme universitaire

## Vin, Culture et Œnotourisme (Formation Ouverte A Distance)

REFERENCE : 28SD002F

### Contrat de Formation Individuel

## PROGRAMME DE FORMATION

Année universitaire 2017-2018

PEDAGOGIE	SUPPORT ADMINISTRATIF (SEFCA)
<b>Responsables pédagogiques</b> Michèle GUILLOUX-BENATIER Maître de conférence Sandrine ROUSSEaux Maître de conférence Institut Universitaire de la Vigne et du Vin	<b>Ingénieur de formation</b> Laurent JAILLET / Tél : 03.80.39.51.95 <a href="mailto:laurent.jaillet@u-bourgogne.fr">laurent.jaillet@u-bourgogne.fr</a> <b>Assistante de formation</b> Valérie CROISET / Tél : 03.80.39.91.41 <a href="mailto:valerie.croiset@u-bourgogne.fr">valerie.croiset@u-bourgogne.fr</a>
<b>Vigne et vin aujourd'hui</b>	<b>28 h</b>
Approche agronomique des terroirs Climatologie viticole et changements viticoles Viticulture actuelle et évolution récentes Elaboration des vins et vinifications spéciales Dégustation	
<b>Art, histoire et patrimoine viticole</b>	<b>35 h</b>
Histoire et goût du vin Viticulture antique Viticulture médiévale Le vin au XIXème et XXème siècle Vignerons et négociants au XIXème Syndicalisme viticole et naissance des AOC Poèmes à boire Art et vin Les mots du vin	
<b>Economie et sociologie viticole</b>	<b>21 h</b>
La viticulture mondiale Marketing du vin Comportement des consommateurs Protection des AOP et défense des terroirs Philosophie du vin Le vin comme art	
<b>Œnotourisme</b>	<b>33 h</b>
Les vignobles tropicaux Œnotourisme et interprofessions viticoles Les paysages viticoles Les produits œnotouristiques	
<b>Volume horaire total (examens compris)</b>	<b>120h</b>