

DIPLOME UNIVERSITAIRE

VIN, CULTURE ET ŒNOTOURISME

(Formation Présentielle)

REFERENCE : 28SD004J

Contrat de Formation Individuel

PROGRAMME DE FORMATION

Année universitaire 2021-2022

PEDAGOGIE	SUPPORT ADMINISTRATIF (SEFCA)
Responsable pédagogique Sandrine ROUSSEUX Maître de conférence Institut Universitaire de la Vigne et du Vin	Ingénieur de formation Sandrine CARNIO / Tél : 03.80.39.56.97 sandrina.carnio@u-bourgogne.fr Assistante de formation Anne-Marie FLACK / Tél : 03.80.39.91.41 anne-marie.flack@u-bourgogne.fr
Vigne et vin aujourd'hui Approche agronomique des terroirs Climatologie viticole et changements viticoles Viticulture actuelle et évolution récentes Elaboration des vins et vinifications spéciales Dégustation	28 h
Art, histoire et patrimoine viticole 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	35 h
Economie et sociologie viticole La viticulture mondiale Marketing du vin Comportement des consommateurs Protection des AOP et défense des terroirs Philosophie du vin Le vin comme art	21 h
Œnotourisme Les vignobles tropicaux Œnotourisme et interprofessions viticoles Les paysages viticoles Les produits œnotouristiques	33 h
Volume horaire total (examens compris)	120h