

Diplôme universitaire

APPRENDRE ET COMPRENDRE LA DEGUSTATION DU VIN (ACDV)

REFERENCE : 28SD001J

Contrat de Formation Individuel

PROGRAMME DE FORMATION

Année universitaire 2021 - 2022

PEDAGOGIE	SUPPORT ADMINISTRATIF (SEFCA)
Responsable pédagogique Jordi BALLESTER Maître de conférence Institut Universitaire de la Vigne et du Vin	Ingénieur de formation Sandrine CARNIO / Tél : 06 68 86 08 11 sandrina.carnio@u-bourgogne.fr Assistante de formation Anne-Marie FLACK / Tél : 06 65 97 87 86 IUVV – Jules Guyot anne-marie.flack@u-bourgogne.fr
Module A : Bases de la dégustation	13 h
Savoir percevoir : physiologie de la perception Consommation responsable Apprentissage de sensations de base Vocabulaire de la dégustation Principaux styles de vins	
Module B : Du raisin au vin	28 h
Des cépages, des vins Maturation, maturité Microorganismes et vinification Elevage et vieillissement Les défauts du vin	
Module C : Les vins dans le monde	28 h
Les régions viticoles dans le monde, Vins du monde Terroirs, AOC L'étiquette : information et conception Lexique du vin en anglais et en espagnol Visite technique en Bourgogne	
Module D : Vinifications spéciales	28 h
Vins effervescents Vins à haute teneur en sucres Vinifications peu interventionnistes Introduction aux spiritueux Visite technique dans le Jura	
Module E : Vin et Société	14 h
Vin, cultures et consommateurs La consommation du vin dans le monde Dimension de la qualité du vin Sommellerie Conférence thème au choix	
Volume horaire total (examens compris)	117h