

# Diplôme universitaire

## « Expertise en Dégustation Professionnelle des Vins »

REFERENCE : 28SD001K

Contrat de Formation Individuel

### PROGRAMME DE FORMATION

Année universitaire 2022-2023

PEDAGOGIE	SUPPORT ADMINISTRATIF (SEFCA)
<b>Responsable pédagogique</b> Jordi BALLESTER Maître de conférences Institut Universitaire de la Vigne et du Vin	<a href="mailto:vigne-vin.sefca@u-bourgogne.fr">vigne-vin.sefca@u-bourgogne.fr</a> Anne-Marie FLACK 03.80.39.91.41 / 06 65 97 87 89 Sandrine CARNIO / 06 68 86 08 43
<b>THEMATIQUES ENSEIGNEES</b> et volume horaire approximatif	
<b>BASES DE LA DEGUSTATION</b>	<b>13 h</b>
Savoir percevoir : physiologie de la perception Consommation responsable Apprentissage de sensations de base Vocabulaire de la dégustation Principaux styles de vins	
<b>DU RAISIN AU VIN</b>	<b>28 h</b>
Des cépages, des vins Maturation, maturité Microorganismes et vinification Elevage et vieillissement Les défauts du vin	
<b>LES VINS DANS LE MONDE</b>	<b>28 h</b>
Terroirs, AOC en France Les régions viticoles dans le monde Vins du monde Visites techniques en Bourgogne, dans le jura et dans le Beaujolais	
<b>VINIFICATIONS SPECIALES</b>	<b>28 h</b>
Vins effervescents Vins à haute teneur en sucres Vinifications peu interventionnistes Introduction aux spiritueux	
<b>VIN ET SOCIETE</b>	<b>14 h</b>
Vin, cultures et consommateurs La consommation du vin dans le monde Dimension de la qualité du vin Sommellerie Conférence thème au choix	
<b>EXAMENS</b>	<b>6H</b>
<b>VOLUME HORAIRE TOTAL (examens compris)</b>	<b>117h</b>