

Diplôme universitaire

« Expertise en Dégustation Professionnelle des Vins »

REFERENCE : 28SD001M

Contrat de Formation Individuel

PROGRAMME DE FORMATION

Année universitaire 2024-2025

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