

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