



Diplôme Universitaire d'Aptitude à la Dégustation (DUAD)

Comprendre l'origine du goût du vin pour mieux déguster

INFORMATIONS

DUAD

Durée : 175 heures

Date : du 10/10/2022 au 2/06/2023

ORGANISME de FORMATION :

ISVV- UNIVERSITE DE BORDEAUX

Service Formation Tout au Long de la Vie

210 Chemin de Leysotte

CS 50008

33882 Villenave d'Ornon

SIRET ORGANISME :

130 018 351 00119

CODE APE : 8542Z

N° de déclaration d'existence :

72 33 09341 33

LIEU DE FORMATION

ISVV

210 Chemin de Leysotte

33140 Villenave d'Ornon

FRAIS DE FORMATION :

5700 Euros TTC

RENSEIGNEMENTS ET INSCRIPTION

Service administratif

05 57 57 58 15

Email: isvv.fc@u-bordeaux.fr

PERSONNES CONCERNEES

Professionnels et acteurs de la filière viti-vinicole qui souhaitent acquérir une formation à la dégustation de très haut niveau :

Producteur, chef de culture, maître de chai, négociant, courtier

Sommelier, responsable commercial dans la filière, responsable

œnotourisme, critique et journaliste

Cadre des industries de la filière

Cadre de l'industrie agro

Formateur, responsable de dégustations

Personne intéressée ou impliquée dans l'analyse sensorielle

OBJECTIFS

Acquérir une formation à la dégustation de très haut niveau.

Améliorer ses performances sensorielles.

Développer ses compétences de dégustation en associant les propriétés sensorielles du vin et les étapes d'élaboration

Nous y enseignons une méthode de dégustation analytique de haut niveau qui s'appuie sur une parfaite connaissance du produit. Dans un souci constant de proposer une dégustation professionnelle technique et analytique, cette formation relie les compétences de dégustation à l'élaboration du vin, de la viticulture à la vinification.

PROGRAMME

Module 1 : Percevoir les caractéristiques sensorielles d'un vin et les exprimer avec un vocabulaire adapté

Module 2 : Relier les caractéristiques sensorielles d'un vin à son mode d'élaboration

Module 3 : Reconnaître et exprimer les facteurs construisant la typicité d'un vin

ORGANISATION DES ENSEIGNEMENTS

Cette formation se déroule d'Octobre à Juin en deux séances hebdomadaires, le lundi de 9h à 12h30 et le vendredi de 14h à 17h30. Chaque séance est composée d'une partie théorique suivie d'exercices pratiques de dégustation analytique et descriptive. Les enseignements sont dispensés par des enseignants-chercheurs de l'ISVV mais également par des professionnels très réputés de la filière viti-vinicole.

Possibilité de réaliser un stage sous convention durant la période de formation.

METHODES PEDAGOGIQUES

Théorie : Cours magistraux en présentiel avec Supports pédagogiques

Pratique : dégustation des vins et Analyse sensorielle



ISVV
INSTITUT DES SCIENCES
DE LA VIGNE ET DU VIN
BORDEAUX AQUITAINE

université
de **BORDEAUX**



L'ISVV répond aux exigences de la certification FCU
suite au Décret n°2015-790 du 30 Juin 2015

Diplôme Universitaire d'Aptitude à la Dégustation (DUAD)

Comprendre l'origine du goût du vin pour mieux déguster

INFORMATIONS

DUAD

Durée : 175 heures

Date : du 10/10/2022 au 2/06/2023

ORGANISME de FORMATION :

ISVV- UNIVERSITE DE BORDEAUX

Service Formation Tout au Long de la Vie

210 Chemin de Leysotte

CS 50008

33882 Villenave d'Ornon

SIRET ORGANISME :

130 018 351 00119

CODE APE : 8542Z

N° de déclaration d'existence :

72 33 09341 33

LIEU DE FORMATION

ISVV

210 Chemin de Leysotte

33140 Villenave d'Ornon

FRAIS DE FORMATION :

5700 Euros TTC

RENSEIGNEMENTS ET INSCRIPTION

Service administratif

05 57 57 58 15

Email: isvv.fc@u-bordeaux.fr

COMPETENCES VISEES

Utiliser ses différents sens pour percevoir les caractéristiques organoleptiques des vins

Reconnaître les caractéristiques visuelles, olfactives et gustatives des raisins et des vins

Décrire avec un vocabulaire pertinent les propriétés sensorielles des vins

Repérer les défauts et altérations sensorielles en lien avec leur origine

Identifier les propriétés sensorielles d'un vin résultant des choix de vinification

Détecter les effets de l'élevage sur les caractéristiques du vin

Détecter et décrire les caractéristiques sensorielles contribuant à la typicité de vins issus de différents cépages et régions

Relier la typicité d'un vin à son terroir d'origine et aux pratiques viticoles mises en œuvre

Être capable d'évaluer la typicité d'un vin et la relier à des impératifs réglementaires et commerciaux

SANCTION DE LA FORMATION

Cette formation donne lieu à la délivrance d'un certificat de réalisation ou d'un diplôme universitaire dans le cas de la réussite aux examens.

Un questionnaire d'évaluation de formation permet de mesurer la satisfaction des stagiaires

Le jury d'évaluation et de délibération est constitué d'un professionnel extérieur à la formation et d'intervenants

Responsable Scientifique et Pédagogique

Axel MARCHAL

Professeur ISVV

Axel.marchal@u-bordeaux.fr

05.57.57.58.67