

Diplôme universitaire d'aptitude à la dégustation du vin (DUAD)

OBJECTIFS

- › Acquérir une formation à la dégustation de très haut niveau.
- › Améliorer ses performances sensorielles.
- › Comprendre l'incidence des étapes d'élaboration sur les propriétés sensorielles du vin.

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 aborde également l'élaboration du vin de la viticulture à la vinification.

PUBLIC CONCERNÉ

- › 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
- › Cadre des industries de la filière
- › Cadre de l'industrie agro
- › Formateur, responsable de dégustations
- › Personne intéressée ou impliquée dans l'analyse sensorielle

MÉTHODES ET OUTILS

- › **Théorie** : Cours magistraux en présentiel avec supports pédagogiques
- › **Pratique** : Dégustation de vins et analyse sensorielles

COMPÉTENCES VISÉES

- › Utiliser les éléments de physiologie sensorielle et de cognition
- › Appliquer les méthodologies de l'analyse sensorielle
- › Adopter les règles de la dégustation
- › Maîtriser le vocabulaire gustatif et l'univers olfactif
- › Percevoir les différentes caractéristiques des vins
- › Reconnaître et identifier les arômes
- › Mémoriser les odeurs et les goûts du vin
- › Qualifier et décrire les vins : dégustations intensives, régulières, et progressives
- › Animer et conduire des dégustations
- › Rédiger un commentaire de dégustation
- › Associer un vin à un grand type et en évaluer l'exemplarité
- › Connaître les principaux systèmes de conduite de la vigne et leurs caractéristiques
- › Transmettre des connaissances sur les facteurs qui influencent les principaux styles de vins : cépage, terroir

- › Maîtriser les facteurs de qualité des vins
- › Connaître les principaux phénomènes biochimiques impliqués dans la maturation des raisins
- › Évaluer le niveau de maturité d'un raisin
- › Maîtriser les processus fermentaires
- › Identifier les altérations microbiennes et prévenir leur apparition
- › Connaître les étapes clés des vinifications en blanc, en rouge et en liquoreux
- › Connaître les principes de stabilisation et de préparation des vins à la mise en bouteille
- › Valoriser les spécificités de grandes régions viticoles françaises et européennes

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'un cours théorique suivi d'exercices pratiques de dégustation analytique et descriptive.
- › Durée totale : 175 heures
- › Prix : 5500 euros TTC

**Comprendre
l'origine du goût
du vin pour
mieux déguster**

Contact

- › Axel Marchal,
maître de conférences
ISVV
axel.marchal@u-bordeaux.fr
05 57 57 58 67

