

Diplôme universitaire d'Initiation à l'Œnologie (DUIO)

OBJECTIFS

- › Acquérir des compétences transversales et diversifier ses connaissances autour de la filière vitivinicole afin de mieux communiquer dans ce domaine

PUBLIC CONCERNÉ

- › Tout public non scientifique ou non professionnel (amateurs de vin, professionnels du tourisme, gestionnaire de patrimoine, commerciaux, journalistes, ...) souhaitant acquérir le vocabulaire et les connaissances essentiels pour comprendre l'œnologie et le monde du vin.

MÉTHODES ET OUTILS

- › **Théorie** : Cours magistraux en présentiel avec supports pédagogiques
- › **Pratique** : Initiation à la dégustation de vins, Visites terrains (Domaines, Châteaux, Tonnellerie, ...)

COMPÉTENCES VISÉES

- › Comprendre la construction de la qualité des vins au regard de l'évolution du vignoble du Moyen Âge à aujourd'hui
- › Maîtriser l'organisation et l'environnement de la filière œnologique
- › Comprendre l'importance de la microbiologie lors de la vinification
- › Connaître les principaux itinéraires techniques de vinification
- › Acquérir des bases d'analyse sensorielle pour savoir déguster les vins
- › Appréhender les facteurs modulant les choix et les préférences des consommateurs
- › Être capable de présenter le vignoble en intégrant les notions de pratiques culturelles, de patrimoine et d'histoire du vignoble
- › Être capable d'expliquer les différentes pratiques viticoles au cours du cycle de la vigne
- › Pouvoir présenter les grands principes des processus de vinification et leur impact sur la qualité des vins
- › Savoir identifier et reconnaître les différents marqueurs de la qualité du vin grâce à la dégustation
- › Pouvoir communiquer avec l'ensemble des acteurs de la filière vitivinicole

ORGANISATION DES ENSEIGNEMENTS

- › Possibilité de suivre la formation de façon continue ou indépendamment par cycle de 50H pour faciliter l'adaptation de cette formation au rythme personnel ou professionnel.
- › 6 semaines de formation : 1 semaine en octobre, novembre, janvier, février, avril et mai
- › Durée totale : 150 heures
- › Prix : 4000 euros TTC

**S'initier
à l'univers
de l'œnologie
pour communiquer
et comprendre
la filière**

Contact

- › Sophie Tempere
maitre de conférences
ISVV
sophie.tempere@u-bordeaux.fr
05 57 57 58 36

