



PROGRAMME DE FORMATION

Diplôme Universitaire Expertise en Dégustation Professionnelle des Vins (EDPV)

Référence APO-28UACD-181- 2025

PEDAGOGIE	SUPPORT ADMINISTRATIF (SEFCA)
<p>Responsable pédagogique Monsieur Jordi BALLESTER Institut Universitaire de la Vigne et du Vin jordi.ballester@u-bourgogne.fr</p>	<p>vigne-vin.sefca@u-bourgogne.fr A.Marie FLACK / Sandrine CARNIO 06 65 97 87 86 / 06 58 81 09 42</p>
<p>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</p>	13h
<p>DU RAISIN AU VIN Des cépages, des vins Maturation, maturité Microorganismes et vinification Elevage et vieillissement Les défauts du vin</p>	28h
<p>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</p>	28h
<p>VINIFICATIONS SPECIALES Vins effervescents Vins à haute teneur en sucres Vinifications peu interventionnistes Introduction aux spiritueux</p>	28h
<p>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</p>	14h
<p>EXAMENS</p>	6h
<p>VOLUME HORAIRE TOTAL (Examens compris)</p>	117H