



## **Diplôme Universitaire d'Aptitude à la Dégustation (DUAD)** *Comprendre l'origine du goût du vin pour mieux déguster*

### **INFORMATIONS**

#### *DUAD*

**Durée : 177.5 heures**

**Date : du 02/10/2023 au 24/05/2024**

**Minimum 20 participants**

**Maximum 55 participants**

#### **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 :**

6000 Euros TTC

#### **RENSEIGNEMENTS ET INSCRIPTION**

Responsable pédagogique

05 57 57 58 67

Service administratif

05 57 57 58 15

Email: [isvv.fc@u-bordeaux.fr](mailto: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  
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 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** – Reconnaître les conséquences des processus fermentaires sur les qualités organoleptiques d'un vin.

**Module 3** – Relier les caractéristiques sensorielles d'un vin à son mode d'élaboration.

**Module 4** – Reconnaître et exprimer les facteurs construisant la typicité d'un vin.

### **ORGANISATION DES ENSEIGNEMENTS**

Cette formation se déroule d'octobre à mai en 2 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 professionnelles de la filière viti-vinicole.



## **Diplôme Universitaire d'Aptitude à la Dégustation (DUAD)**

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

### **INFORMATIONS**

DUAD

**Durée : 177.5 heures**

**Date : du 02/10/2023 au 24/05/2024**

**Minimum 20 participants**

**Maximum 55 participants**

#### **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 :**

6000 Euros TTC

#### **RENSEIGNEMENTS ET INSCRIPTION**

Responsable pédagogique

05 57 57 58 67

Service administratif

05 57 57 58 15

Email: [isvv.fc@u-bordeaux.fr](mailto:isvv.fc@u-bordeaux.fr)

**Possibilité de suivre la formation de façon continue ou indépendamment par module pour faciliter l'adaptation de cette formation au rythme personnel ou professionnel.**

### **METHODES PEDAGOGIQUES**

Théorie : Cours magistraux en présentiel avec supports pédagogiques

Pratique : Mise en situation de dégustation des vins et analyse sensorielle

### **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.

Etre 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 PEDAGOGIQUE**

**Axel MARCHAL**

Professeur ISVV

[Axel.marchal@u-bordeaux.fr](mailto:Axel.marchal@u-bordeaux.fr)