

Géographie et aménagement

Vers le terroir viticole par la dégustation géo-sensorielle

Pré-requis obligatoires

Personnes titulaires au minimum du baccalauréat (possibilité de validation des acquis personnels et professionnels).

Compétences à acquérir

- Comprendre ce qu'est un vin de Lieu ;
- Élaborer un projet professionnel, individuel ou collectif, fondé sur la valorisation des terroirs ;
- Développer un nouveau discours sur les grands vins construit sur l'évaluation des structures gustatives issues des terroirs ;
- Comprendre le fonctionnement cognitif de l'acte de dégustation ;
- Distinguer, élever et authentifier les vins selon leur lieu d'origine.

Codes ROME

- G1804 - Sommellerie
- G1801 - Café, bar brasserie
- A1413 - Fermentation de boissons alcoolisées
- A1405 - Arboriculture et viticulture

Contact

Dominique Schwartz : dominique.schwartz@live-cnrs.unistra.fr

Langue du parcours		Français	
ECTS		ECTS	
Volume horaire			
TP : 0h	TD : 41h	CI : 47h	CM : 56h
Formation initiale			Non
Formation continue			Oui
Apprentissage			Non
Contrat de professionnalisation			Non

Diplôme d'université "Vers le terroir par la dégustation géosensorielle"

	ECTS	CM	CI	TD	TP	TE	Stage
1. Le terroir : ses dimensions géographiques, physiques et biologiques (géologie, pédologie, géomorphologie, topoclimatologie)		33 h		14 h			
2. Viticulture, œnologie et mise en valeur des terroirs (physiologie végétale, viticulture, œnologie)		23 h		27 h			
3. Appréciation des terroirs par la dégustation (œnologie, physiologie du goût)			47 h				