Université de Strasbourg

Géographie et aménagement

Vers le terroir viticole par la dégustation géo-sensorielle

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

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

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				