

Plus de détails : www.isvv.fr

Titre	Objectifs	Durée	Tarif	Nbre de places min/max	Dates
DEGUSTATION					
WTA niveau 1 - Fondamentaux de la dégustation	Maîtriser le vocabulaire de la dégustation et la découvrir la typicité des grands cépages	10h	370 euros	11/40	15 janvier 2026
WTA niveau 2 Perfectionnement - Influence de la composition sur la perception des vins	Acquérir les connaissances précises sur les mécanismes et les techniques de dégustation pour l'ensemble des vins en lien avec la physiologie du goût et la composition des vins	24h	1190 euros	9/40	17 au 19 février 2026
WTA niveau 3 Spécialisation - Identité gustative et grands modèles de vins	Reconnaître les spécificités aromatiques d'un cépage, identifier les spécificités des techniques de vinification et d'élevage et définir les grands modèles de vins par la dégustation.	24 h	1470 euros	7/40	24 au 26 mars 2026
Savoir reconnaître les défauts du vin	Comprendre la genèse des défauts des vins pour mieux les éviter	14h	780 euros	8/40	12 au 13 mai 2026
Les bases de l'analyse sensorielle : des outils méthodologiques pour vos expérimentations	Connaître et maîtriser les bonnes pratiques et tests d'analyse sensorielle	7h	350 euros	9/40	4 décembre 2025 3 décembre 2026
Principes de dégustation des spiritueux	Maîtriser les bases de la dégustation et comprendre les spécificités des spiritueux	7h	370 euros	11/40	29 avril 2026
PRATIQUES OENOLOGIQUES					
Vinification - Elaboration des vins rouges	Apprendre à gérer les différentes étapes de la vinification des vins rouges	21h	870 euros	11/40	7 au 9 avril 2026
Vinification - Elaboration des vins blancs et rosés	Apprendre à gérer les différentes étapes de la vinification des vins blancs et vins rosés	14h	680 euros	11/40	20 au 21 mai 2026
Vinification - Elaboration des vins liquoreux	Apprendre à gérer les différentes étapes de la vinification des vins liquoreux	14h	680 euros	10/40	10 au 11 juin 2026
Désalcoolisation partielle ou totale des vins : enjeux, techniques et applications	Apprendre à gérer les différentes étapes de la vinification des vins no-low	10h	420 euros	10/40	17 au 18 juin 2026
Optimiser la filtration des vins	Appréhender les différents procédés de filtration: fonctionnement, mécanismes de colmatage et filtrabilité	7h	350 euros	9/20	11 mars 2026
Management des gaz en vinification	Appréhender le management des gaz dissous de la réception de la vendange à la mise en bouteille	7h	350 euros	9/20	4 juin 2026
Elaborer sa propre bière : principes généraux	S'initier aux différents processus et grandes lignes de fabrication de la bière	7h	350 euros	9/40	13 novembre 2025 12 novembre 2026
Comment réduire les doses du SO2 en vinification ?	Identifier les rôles du SO2 dans la vinification pour mieux maîtriser ses apports	14h	620 euros	10/20	24 au 25 juin 2026
Les levures non-Saccharomyces : nouvelles applications à l'heure des transitions	Savoir utiliser les levures Non-Saccharomyces aux propriétés technologiques d'intérêt (bioprotection, bioacification...) dans un contexte de transitions	7h	350 euros	9/20	27 mai 2026
Certificat individuel de l'Utilisation des Produits Phytopharmaceutiques - Filière viti-vinicole - CIPP DENSA (Décideur En Entreprise Non Soumis à Agrément) et CONSEIL					
CIPP1 DENSA – primo formation + test CIPP2 DENSA – renouvellement CIPP2 CONSEIL – renouvellement	Stage à la demande : contactez directement le service FTLV isvv.fc@u-bordeaux.fr pour organiser les sessions				
Test CIPP DENSA – primo ou renouvellement Ou Test CIPP CONSEIL – primo ou renouvellement	Stage à la demande : contactez directement le service FTLV isvv.fc@u-bordeaux.fr pour organiser les sessions				

INSTITUT des SCIENCES de la VIGNE et du VIN Formations Professionnelles Courtes 2025-2026 (suite)

Plus de détails : www.isvv.fr

Titre	Objectifs	Durée	Tarif	Nbre de places min/max	Dates
OENOTOURISME					
Gestion événementielle de la dégustation : optimiser la dégustation de son vin à la propriété	Donner les clés théoriques et pratiques de la mise en place optimale d'un événement lié à la dégustation au sein d'un domaine viticole	7h	350 euros	9/20	24 novembre 2025 23 novembre 2026
Développer une offre éco-oenotouristique	Connaître les bases du développement durable et de l'éco-conception pour l'appliquer à son offre oenotouristique	21h	870 euros	11/20	25 au 27 novembre 2025 24 au 26 novembre 2026
Développer une stratégie numérique pour valoriser son offre commerciale et oenotouristique	Connaître et maîtriser les différentes stratégies et possibilités offertes par l'e-oenotourisme pour s'adapter à son domaine	21h	870 euros	11/20	06 au 08 janvier 2026
Comment valoriser son domaine pour le tourisme ? Patrimoines et paysages au service de l'oenotourisme	Connaître et valoriser les différents éléments constitutifs et patrimoniaux de son vignoble pour attirer différents types et profils d'oenotouristes	21h	870 euros	11/20	17 au 19 mars 2026
Blocs de DIPLOMES UNIVERSITAIRES					
Cycle 1 DUAD	Percevoir les caractéristiques sensorielles d'un vin et les exprimer avec un vocabulaire adapté	48h	1500 euros	20/55	29 septembre 2025 au 17 novembre 2025
Cycle 2 DUAD	Reconnaître les conséquences des processus fermentaires sur les qualités organoleptiques d'un vin	31h	1500 euros	20/55	21 novembre 2025 au 19 décembre 2025
Cycle 3 DUAD	Relier les caractéristiques sensorielles d'un vin à son mode d'élaboration	48h	1500 euros	20/55	05 janvier 2026 au 27 février 2026
Cycle 4 DUAD	Reconnaître et exprimer les facteurs construisant la typicité d'un vin	50.5h	1500 euros	20/55	02 mars 2026 au 22 mai 2026
Cycle 1 DUIO	Maîtriser les aspects techniques et historiques du vignoble pour mieux le gérer	50h	1500 euros	15/25	Contactez directement le service FTLV isvv.fc@u-bordeaux.fr
Cycle 2 DUIO	Appréhender les étapes de la vinification et connaître les différents types de vins	50h	1500 euros	15/25	Contactez directement le service FTLV isvv.fc@u-bordeaux.fr
Cycle 3 DUIO	Communiquer autour du vin et s'initier à la dégustation	50h	1500 euros	15/25	Contactez directement le service FTLV isvv.fc@u-bordeaux.fr