

Basics in Grape and Wine Knowledge (sem A)

EM023M17A1

Programme

PGE
visitors

UE

Basics in Grape and Wine Knowledge

Semestre

A

Discipline

Other

Volume horaire

27 H

Nombre de places

45

Ouvert aux visiteurs

Oui

Langue

EN

Responsable



Etienne SIPP

Liste des intervenants

Intervenant(s)	Email	Volume horaire CM
Etienne SIPP	esipp@unistra.fr	27 h

Contribution pédagogique du cours au programme

Développer des compétences managériales de niveau avancé se traduisant par un leadership responsable

Co-build a managerial and organizational culture through collaborations and team projects

Adopt a responsible leadership posture by being an actor in its own development and that of its teams

Pratiquer un management à impact dans un environnement multiculturel et international, porté par un "European mindset"

Communicate in a professional context in (foreign) languages, in writing and/or orally

Descriptif

This course aims to know what is wine, how is wine elaborated, to get an idea of the main producing regions in France. Students should be able to serve a wine, to taste it and to comment it with a couple of words. In addition the main wine related technical topics are presented.

Organisation pédagogique

Face-to-face

- Lectures

In group

- Oral presentations

Interaction

Aucun élément de cette liste n'a été coché.

Others

Aucun élément de cette liste n'a été coché.

Objectifs pédagogiques

Cognitive domain

A l'issue du cours, l'étudiant(e) devrait être capable de / d'...

- - (niv. 1) Define The various types of wines
 - - (niv. 1) Memorize vinification process and main wines
 - - (niv. 1) Identify the main regions together with the wines produced in these regions
 - - (niv. 1) Define "terroir"
 - - (niv. 1) Identify Alsace vineyard
 - - (niv. 1) Define the main wine-related technical topics
 - - (niv. 3) Practice How to taste a wine?
 - - (niv. 3) Choose Food and wine pairing
-

Affective domain

A l'issue du cours, l'étudiant(e) devrait être capable de / d'...

Aucun affective domain n'a pour le moment été associé à ce cours.

Objectifs de développement durable abordés

ODD n°4 - Quality education

Plan / Sommaire

1. What is a wine ?
 - a. Definition of the various types of wines
 - b. Elements on the vinification of the main wines
2. The wine in the French economy
Presentation of the main regions together with the wines produced in these regions

3. How to taste a wine?
 - a. The importance of the choice of the glass
 - b. The temperature
 - c. The eye
 - d. The nose
 - e. The palate
4. Food and wine pairing
General indications, some examples of food wine matches
5. What does "terroir" mean? What is a "terroir wine"?
6. The wine in Alsace
 - a. General presentation of the Alsace vineyard
Geography, geology, climate
 - b. The Alsace appellations
 - i. AOP Alsace
 - ii AOP Alsace Grands Crus
 - iii. AOP Crémant d'Alsace
7. Key technical steps
 - a. Maturity of the grapes (phenolic - technological)
 - b. The pressing cycle
 - c. The malo-lactic fermentation
 - d. Ageing over the lies
 - e. Sulfites
 - f. Type of cask
 - g. Corked wines
 - h. Cork choice
 - i. Vine farming
7. Visit of a terroir and winery in Alsace
 - a. Visit of the vineyard
 - b. Visit of the cellars
 - c. Tasting
- 9 Group work
10. Evaluation

Prérequis nécessaires

Connaissances en / Notions clés à maîtriser

You need to have an interest for the wine industry, and a willingness to acquire knowledge in wine business and management, production and basic wine tasting knowledge."

We highly recommend you enroll in all wine related courses in order to have a complete understanding of the wine industry and appraise challenges and perspectives of this industry

Supports pédagogiques

Mandatory tools for the course

- Computer

Documents in all formats

Aucun élément de cette liste n'a été coché.

Moodle platform

Aucun élément de cette liste n'a été coché.

Software

Aucun élément de cette liste n'a été coché.

Additional electronic platforms

Aucun élément de cette liste n'a été coché.

Bibliographie recommandée

Ouvrages principaux

none

Littérature complémentaire

Aucun ouvrage n'a été renseigné.

Travaux de recherche de l'EM : Veillez à mobiliser au moins une ressource

Peuvent être renseignés les manuels coordonnés, les traductions de manuel, les études de cas traduites etc...

Aucun ouvrage n'a été renseigné.

Modalités d'évaluation

Liste des modalités d'évaluation

Evaluation intermédiaire / contrôle continu 1 Autre (date, contrôle surprise...) : TBD

Orale (10 min) / en groupe / Anglais / pondération : 50 %

Précisions : Presentation on a defined topic

Cette évaluation sert à mesurer ILO2.1-PGE, ILO4.1-PGE

Evaluation intermédiaire / contrôle continu 2 Autre (date, contrôle surprise...) : TBD

Ecrite (20 min) / individuelle / Anglais / pondération : 50 %

Cette évaluation sert à mesurer ILO2.3-PGE, ILO4.1-PGE