

Dégustation

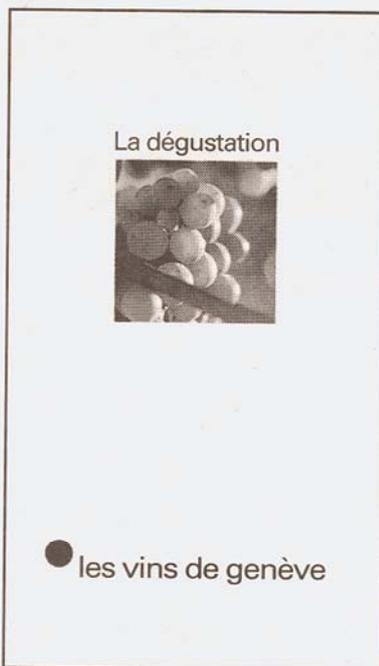
Un guide pour les amateurs de vins.

● Il manquait à la dégustation, art pétri de mesure et d'humilité, une publication pratique, à la fois claire et synthétique à même d'informer l'amateur de crus. C'est chose faite grâce à l'Union suisse des œnologues (USOE), membre de l'Union internationale éponyme, et à l'Office de promotion des produits agricoles de Genève (OPAGE) qui viennent de rééditer en trois langues un guide de poche remis à jour.

A l'enseigne de «La dégustation», ce petit dépliant de 10,5 x 7 cm dévoile les arcanes d'un art raffiné... Comprendre les multiples aspects du vin, définir ses qualités gustatives et savoir en exprimer la subtilité permettent de passer du plaisir des sens à celui de l'esprit. Une opération complexe lorsqu'on sait, par exemple, qu'un seul cru peut contenir 800 arômes.

Pour faciliter l'entraînement à la dégustation, une fiche consigne les principaux paramètres olfactifs et gustatifs. C'est ainsi que sont tour à tour passées sous la loupe l'apparence (brillance, limpidité), la couleur (intensité, nuances, richesse en pigments), l'arôme (famille végétale, fruitée, florale, épicée) et la saveur des vins (sensation, persistance).

Point fort, une pyramide représentant l'équilibre entre astringence, acidité et moelleux. Tant il est vrai que l'excellence d'un vin est atteinte



lorsque tous ses composants sont en harmonie, aucun n'étant absent et aucun ne dominant les autres avec excès. Le savoir-boire ne fait-il pas partie du savoir-vivre?

AGIR

(Pour commander s'adresser à: Office de promotion des produits agricoles de Genève (OPAGE), ch. du Pont-du-Centenaire 109, 1228 Plan-les-Ouates, e-mail info@opage.ch)