

Dépliant de dégustation de vins

La Genève viticole mise sur l'art du savoir-boire.

● L'Union suisse des œnologues (USOE) et l'Office de promotion des produits agricoles de Genève (OPAGE) se sont associés pour réaliser un guide consacré à la dégustation. De la grandeur carte de crédit, il est disponible en trois langues et offre quelques clés pour exercer sa vue, son odorat et son goût sur les nectars du vignoble genevois.

Le guide aborde en huit volets les différentes phases de la dégustation, les équilibres et les arômes principaux du vin. Lequel peut contenir plus de 800

arômes comme bourgeon de cassis chez le sauvignon blanc, poivron vert chez le cabernet sauvignon, coing chez le pinot gris, chèvrefeuille chez le chardonnay, etc. L'équilibre d'un vin est atteint lorsque les composants d'astringence, d'acidité et de moelleux sont en harmonie. L'odorat travaille sur les fragrances primaires issues du cépage, secondaires engendrées par la fermentation et tertiaires quant au bouquet dû au vieillissement. La vue se focalise sur l'aspect, comme la brillance (mat, terne cristallin, etc.),

sur la limpidité (trouble, voilé, etc.) et la couleur quant à son intensité (pâle, soutenue, etc.) et ses nuances.

PLAISIRS DU TASTE-VIN

Ce guide doit contribuer à vulgariser une des notions rigoureuses utilisées quotidiennement par les œnologues durant toutes les phases d'élaboration et d'élevage d'un vin. Les demandes d'un nouveau public, curieux de découvrir les secrets qui se cachent derrière un noble cru, ont incité les milieux vitivinicoles à mettre ces informations à leur disposition.

«L'art la dégustation est une discipline exigeante, faite de mesure et d'humilité. En stimulant tous nos sens, elle ouvre la voie à de multiples plaisirs: sensoriels pour identifier arômes et saveurs et intellectuels pour analyser et associer les sensations perçues à celles déjà mémorisées; il y a aussi le plaisir de découvrir la richesse et la diversité en quelques verres de vin. Mieux comprendre aide à mieux apprécier. L'exprimer fait passer du plaisir sensoriel à celui de l'esprit.», assure le petit dépliant. Ce que nul ne saurait contredire!

AGIR

(Le dépliant peut être obtenu à l'Office de promotion des produits agricoles de Genève OPAGE, 109, ch. du Pont-du-Centenaire, 1228 Plan-les-Ouates info@opage.ch www.opage.ch)



UN VIGNOLE à découvrir par la dégustation.

AGRI