



Université du Vin

Le château – 26790 Suze la Rousse
Tel 04 75 97 21 34 - Fax : 04 75 98 24 20
e-mail : universite.du.vin@wanadoo.fr

DATES

**Le Samedi 17 Mars 2012
Le Samedi 12 Mai 2012**

COUT

185 €uros TTC

Harmonies des mets et des vins Dégustation appliquée

Objectifs :

Comprendre comment s'harmonisent les différentes saveurs des mets et les caractères gustatifs et aromatiques des vins.

Tester des associations diverses à découvrir les alliances mets et vins lors d'un atelier pratique de dégustation (repas).

PROGRAMME

9 Heures à 12 heures

Du vin à la cuisine, les principales phases de la dégustation :

- Le contexte
- La sollicitation des cinq sens
- Les grandes familles d'arômes
- Les saveurs
- Les sensations tactiles

L'importance des règles de service du vin, techniques et matériel :

- Décantage et carafage
- Températures de service
- Le matériel

Technologie de cuisine :

- Les familles de produits
- Découpages et cuissons : les bases de la technologie de cuisine

Accords mets et vins : les éléments à prendre compte

12 heures

Atelier de dégustation : A la découverte des alliances

Mise en pratique de la théorie et moment convivial au repas

14 heures 30 à 16 heures

Vins et cuisine : l'alchimie des accords :

- Les accords « classiques » par grandes familles de vins
- Les grands types d'accords
- Le cas particulier des fromages

Bibliographie sur la dégustation et les alliances mets et vins