



ASSOCIATION LOI 1901
UNIVERSITE DU VIN
TERROIR DE CONNAISSANCE

Le Château - F 26790 SUZE LA ROUSSE

Téléphone : (33) 04 75 97 21 34 - Télécopie : (33) 04 75 98 24 20
Site : www.universite-du-vin.com Mail : universite.du.vin@wanadoo.fr

N° déclaration d'existence : 82 26 000 12 26 - N° SIRET : 324 249 937 00016

<u>DATES</u>	01 avril 2010
<u>Coût HT</u>	167,22 €uros HT
<u>COÛT TTC</u>	200 €uros TTC
<u>Durée</u>	7 heures
<u>Effectif moyen</u>	20 Personnes
<u>Coût Heure/Stagiaire</u>	23,89 €uros HT

ALLIANCE METS ET VINS

Découverte des harmonies des goûts et odeurs

Objectifs

Comprendre comment s'harmonisent les différents saveurs et les caractères aromatiques des mets et des vins. Tester des associations diverses. Découvrir les alliances et mettre en œuvre la dégustation et le commentaire descriptif des harmonies.

PROGRAMME

- Introduction sur la dégustation des vins et approche du goût en général (les arômes, les saveurs),
- Le vin dans son contexte de consommation (le service du vin en général et sa place dans la gastronomie). Notion d'équilibre gustatif des vins
- Les grandes familles d'aliments et leur transformation culinaire :
 - Les techniques et les effets gustatifs de la transformation des aliments,
- L'établissement des accords mets et vins.
- Test en salle de dégustation de certaines alliances.
- Déjeuner et mise en pratique de la théorie.
- Conclusion pratique à la fin du déjeuner
- Accords fromages et vin,
- Dégustation de mets sucrés avec différents vins,
- Bibliographie sur le sujet « Alliance mets et vins ».