

HARMONIE DES METS ET DES VINS

Objectifs du stage :

Comprendre comment s'harmonisent les différentes saveurs des mets et les caractères gustatifs et aromatiques des vins. Le stagiaire pourra tester des associations diverses lors d'un atelier pratique de dégustation.

Programme

9h à 12h : 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

12h : Atelier de dégustation – à la découverte des alliances

- 🍷 Mise en pratique de la théorie.
- 🍷 Atelier de dégustation au moment convivial au repas

14h30 à 16h : 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



Pour tout renseignement ou pour vous inscrire, vous pouvez contacter
UNIVERSITE DU VIN – Le Château – 26790 SUZE LA ROUSSE
Téléphone : 04.75.97.21.30 - Fax : 04.75.98.24.20 - ✉ - contact@universite-du-vin.com

Venez découvrir l'Université du Vin au Château de Suze-la-Rousse

... un écrin de culture, alliant tradition et modernité pour partager la
passion du vin et d'un certain art de vivre...

