



UNIVERSITÉ DU VIN

Dates : Samedi 09 Mars 2019
Samedi 25 Mai 2019

Prix : 210,00 €/ pers TTC

Déjeuner d'application pris
en commun inclus



AMATEURS

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



UNIVERSITÉ DU VIN

Université du Vin - Le Château
26790 Suze-La-Rousse - France
Tél. +33 (0)4 75 97 21 30
contact@universite-du-vin.com
universite-du-vin.com

SIRET : 324 249 937 00016 / CODE APE : 9499Z / N°TVA : FR67 324 249 937
DOMICILIATION BANCAIRE CRCA DRÔME ENT. MONTÉLIMAR : 13906 00175 24621609000 94