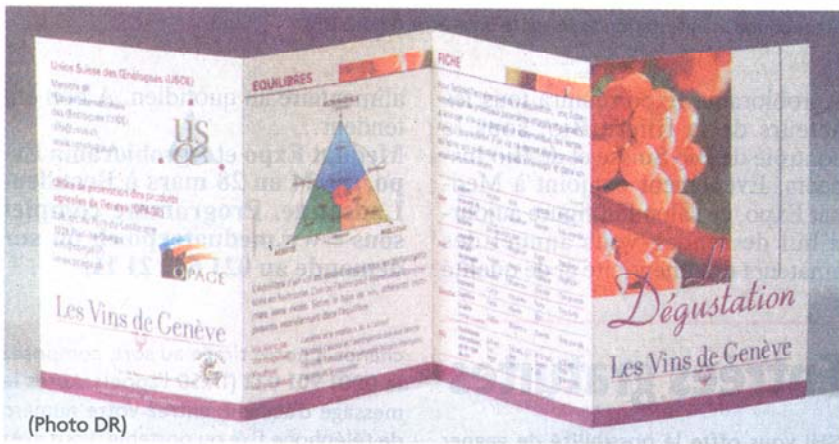


L'art de savoir boire le vin

Suivez le guide pour une dégustation correcte!

L'Office de promotion des produits agricoles de Genève vient d'éditer un mini-guide qui en dit long sur la manière de déguster le vin en professionnel.



(Photo DR)

Christine ZAUGG

Qui ne s'est pas retrouvé un jour un peu idiot lorsque des connaisseurs lancent, en penchant leurs verres de vin avant de l'avoir préalablement reniflé savamment, que celui-ci est fruité, qu'il a de la cuisse ou encore qu'il est beaucoup trop jeune? Avouez, cette connaissance-là n'est pas donnée à tout le monde ou encore faut-il avoir suivi une formation en œnologie!

Guide

Qu'à cela ne tienne, l'Office de la promotion des produits agricoles de Genève (OPAGE) a décidé de voler au secours des novices en leur donnant des éléments de base. Un petit guide sur la dégustation donne en effet des informations certes simples mais très utiles. Il est disponible aussi en allemand et en anglais, et est publié en collaboration avec l'Union suisse des œnologues.

Comprendre pour apprécier

Présenté sous forme de dépliant en huit volets et de la grandeur d'une carte de crédit, il en dit long sur la

manière de déguster correctement le vin. Le but est aussi d'apprendre à stimuler nos sens dans les bons sens: sensoriel pour identifier arômes et saveurs, intellectuel pour analyser et associer les sensations perçues à celles déjà mémorisées et enfin le plaisir de découvrir richesse et diversité en quelques verres de vin. En comprenant mieux on appréciera mieux les vins du terroir genevois. Ce guide contribue ainsi à vulgariser une discipline rigoureuse utilisée quotidiennement par les œnologues durant les trois phases d'élaboration et d'élevage du vin, tout en répondant d'abord à la demande d'un nouveau public, curieux de découvrir les secrets qui se cachent derrière les vins.

Vue, odeur, goût

Des infographies expliquent au niveau de la vue la brillance, la limpidité au niveau de l'aspect, l'intensité et les nuances au niveau de la couleur. Pour l'odorat on apprendra qu'il existe 800 arômes, comme par exemple que le sauvignon blanc fait partie du végétal et que son odeur est composée de bourgeons de casis. Enfin en ce qui concerne le goût

que l'on peut détecter quatre saveurs durant les trois phases de dégustation.

Alors, si vous souhaitez être un peu plus intime avec les vins genevois en matière de dégustation, sachez que le guide est disponible sur commande à l'OPAGE: info@opage.ch. Egalement auprès de l'Union suisse des œnologues: info@usoe.ch ou www.usoe.ch

GHI a décidé de vous faire une fleur: en passant rapidement à nos guichets (22, av. du Mail), on vous en offrira un! Mais dépêchez-vous, il n'y aura que 500 veinards!