

**Un guide à la rescousse
des amateurs de vins**

**La dégustation,
c'est tout un art**

Il manquait à la dégustation, art pétri de mesure et d'humilité, une publication pratique, à la fois claire et synthétique, à même d'informer l'amateur de crus. C'est chose faite grâce à l'Union suisse des œnologues (USOE), membre de l'Union internationale éponyme, et à l'Office de promotion des produits agricoles de Genève (OPAGE) qui viennent de rééditer en trois langues un guide de poche remis à jour.

A l'enseigne de «La dégustation», ce petit dépliant de 10,5 x 7 cm dévoile les arcanes d'un art raffiné... Comprendre les multiples aspects du vin, définir ses qualités gustatives, savoir en exprimer la subtilité, permet de passer du plaisir des sens à celui de l'esprit. Une opération complexe lorsqu'on sait, par exemple, qu'un seul cru peut contenir 800 arômes.

Pour faciliter l'entraînement à la dégustation, une fiche consigne les principaux paramètres olfactifs et gustatifs. C'est ainsi que sont, tour à tour, passés sous la loupe l'apparence (brillance, limpidité), la couleur (intensité, nuances, richesse en pigments), l'arôme (famille végétale, fruitée, florale, épicée) et la saveur des vins (sensation, persistance).

Point fort, une pyramide représentant l'équilibre entre astringence, acidité et moelleux. Tant il est vrai que l'excellence d'un vin est atteinte lorsque tous ses composants sont en harmonie, aucun n'étant absent et aucun ne dominant les autres avec excès. Le savoir-boire ne fait-il pas partie du savoir-vivre? SC/AGIR

Pour commander:
**Office de promotion des produits
agricoles de Genève (OPAGE)**
chemin du Pont-du-Centenaire 109
1228 Plan-les-Ouates
e-mail: info@opage.ch