

Un nouveau guide pour déguster malin

Encore une bonne idée de l'Office de promotion des produits agricoles de Genève (Opage)! Pour toutes celles et tous ceux qui aiment le vin et ne veulent pas déguster idiot, l'Opage a réalisé un petit guide ad hoc fourmillant d'informations simples, mais très utiles. Principal avantage de cette petite merveille: elle se présente sous la forme d'un dépliant en huit volets, de la taille d'une carte de crédit. Vous pourrez donc la cacher dans votre poche et la consulter discrètement pour impressionner vos amis lors d'une visite de cave.

Très complet, ce guide vous explique la différence entre brillance et limpidité (aspect),

entre intensité et nuances (couleur), entre les quatre saveurs principales et les grandes catégories d'arômes. Il rappelle ainsi que le cabernet sauvignon a tendance à évoquer l'odeur du poivron vert, que le pinot noir sent la framboise, et qu'une odeur de tilleul doit immanquablement vous faire penser au chasselas.

Publié en collaboration avec l'Union suisse des œnologues, le guide comprend aussi une série d'infographies illustrant les textes de manière compréhensible. Mieux: il est disponible *auf deutsch* et *english written, of course*, sur commande auprès de l'Opage à l'adresse courriel: info@opage.ch. B. Fa.