

Parlez-vous Paris ?

4 – Le vin : faire une dégustation

Exercices

1 – Les trois étapes

Avec ou sans la vidéo.

Quelles sont les trois étapes de la dégustation ? Remplissez le tableau avec le bon texte et la bonne image.

Textes :

1 – mettre le vin en bouche

2 – savoir quelle couleur va avoir le vin

3 – sentir le vin

Images :

A



B



C



Tableau :

	1 - Analyse visuelle	2 - Analyse olfactive	3 - Analyse gustative
Texte			
Image			

2 – La robe du vin

Qu'est-ce qu'on apprend en observant la robe (la couleur) d'un vin ?

Écoutez les explications de Kris.

- Pourquoi faut-il toujours prendre un verre de vin par le pied ?

.....

- Que sont les « larmes » d'un vin ?

.....

- Qu'est-ce qu'on peut savoir avec les larmes d'un vin ?

.....

3 – Le nez et la bouche

Après avoir regardé le vin, on va le sentir et le goûter.

Écoutez de nouveau les explications de Kris et remettez les informations dans l'ordre en numérotant les phrases, de 1 à 8.

1 - Tout d'abord, on met le nez dans le verre, très peu de temps.

___ - Ensuite, on va le mettre en bouche.

___ - Et là, on fait un appel d'air, en fait, pour imprégner tout le vin sur le palais.

___ - Et on retire tout de suite le verre.

___ - On inspire et les arômes se dégagent encore plus rapidement et ils s'expriment encore mieux que la première fois.

___ - Puis, on remet le nez dedans, deux secondes.

___ - Enfin, on peut cracher.




___ - Ensuite, on tourne le vin dans le verre.

Exercices corrigés

1 – Les trois étapes

Avec ou sans la vidéo.

Quelles sont les trois étapes de la dégustation ? Remplissez le tableau avec le bon texte et la bonne image.

	1 - Analyse visuelle	2 - Analyse olfactive	3 - Analyse gustative
Texte	2 – savoir quelle couleur va avoir le vin	3 – sentir le vin	1 – mettre le vin en bouche
Image	C - 	A - 	B - 

2 – La robe du vin

Qu'est-ce qu'on apprend en observant la robe (la couleur) d'un vin ?

Écoutez les explications de Kris.

- Pourquoi faut-il toujours prendre un verre de vin par le pied ?

Pour ne pas réchauffer le verre et donc le vin.

- Que sont les « larmes » d'un vin ?

C'est le liquide qui a coulé le long du verre.

- Qu'est-ce qu'on peut savoir avec les larmes d'un vin ?

Elles indiquent si un vin est riche en sucre ou en alcool

3 – Le nez et la bouche

Après avoir regardé le vin, on va le sentir et le goûter.

Écoutez de nouveau les explications de Kris et remettez les informations dans l'ordre.

1 - Tout d'abord, on met le nez dans le verre, très peu de temps.

6 - Ensuite, on va le mettre en bouche.

7 - Et là, on fait un appel d'air, en fait, pour imprégner tout le vin sur le palais.

2 - Et on retire tout de suite le verre.

5 - On inspire et les arômes se dégagent encore plus rapidement et ils s'expriment encore mieux que la première fois.

4 - Puis, on remet le nez dedans, deux secondes.

8 - Enfin, on peut cracher.

3 - Ensuite, on tourne le vin dans le verre.