

# LES VINS DE PORTO



## Objectifs :

- Situer la zone de production
- Nommer les principaux vins de Porto
- Énumérer les étapes d'élaboration des vins de porto
- Proposer des noms de « maison de porto »
- Proposer des utilisations en salle et/ou en cuisine des vins de Porto
- Maîtrise les vocabulaires professionnels liés à la dégustation des vins de Porto

## ACTIVITÉ 01 SITUATION GÉOGRAPHIQUE (énigme 01 et 02 dans la chambre)

Le Portugal est un pays du sud ouest de l'Union Européenne.

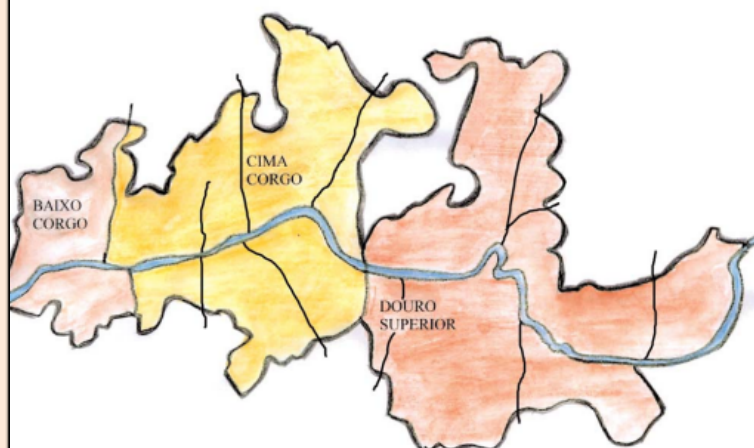
Les vins de Porto sont issus de vignes bordant la Vallée du Fleuve Douro.

Ce pays est très attractif au niveau du tourisme.

La ville de Porto est particulièrement prisée par les touristes. Il est possible d'y visiter plusieurs sites connus :

- Les différences caves (quintas) qui bordent le Douro
- Le pont Gustave Eiffel
- Le funiculaire
- Le musée Soares dos reis
- La gare de Porto Sao Bento

## VIGNOBLES DE PORTO

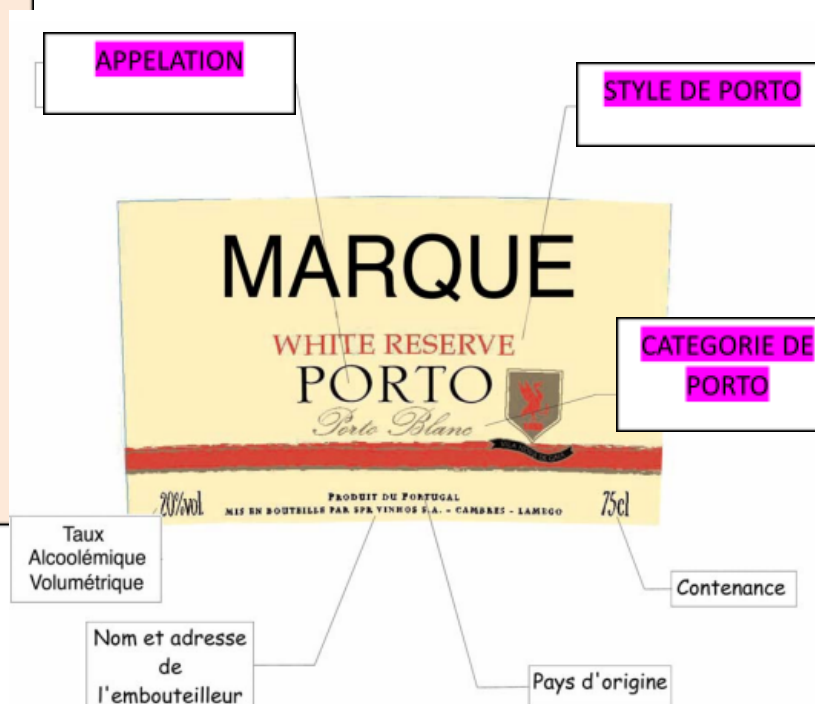


## ACTIVITÉ 02 LES DIFFÉRENTS TYPES DE PORTO (énigme 03 dans la cave)

1) Lister les différents types de Porto que vous connaissez :

- RUBY
- L.B.V.
- VINTAGE
- TAWNY
- PORTO (10, 20, 30, 40 ans)
- COLHEITA
- PORTO BLANC

2) Renseigner les informations présentes sur l'étiquette d'un vin de Porto :



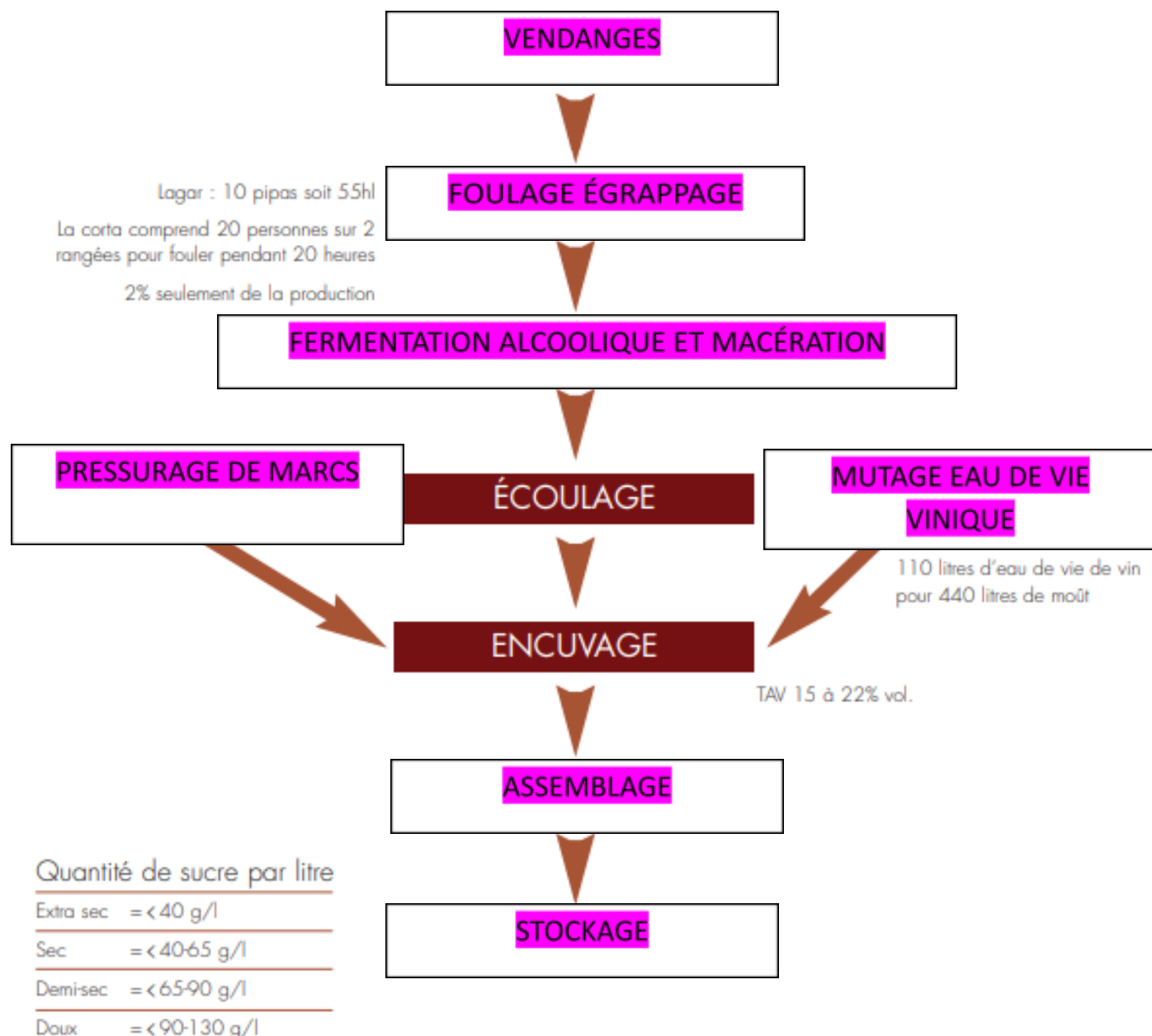
## ACTIVITÉ 03 LES ARÔMES DES VINS DE PORTO (énigme 04 dans la cave)

- Citer 3 arômes caractéristiques propres aux différents vins de Porto :

TYPES DE PORTO	PRINCIPAUX ARÔMES
RUBY	mûres, framboises, prunes, fraises
L.B.V.	fruits rouges, menthe poivrée
VINTAGE	caramel, figues séchées, abricots, agrumes, noix de cajou, amandes
TAWNY	Noix, fruits secs, framboises, mûres
PORTO BLANC	fruits, fleur d'oranger, camomille, miel

## ACTIVITÉ 04 LE MODE D'ÉLABORATION DES VINS DE PORTO (énigme 05 au bar)

- Compléter le process d'élaboration des vins de Porto :



## ACTIVITÉ 05 LES MAISONS LES PLUS CONNUES (énigme 03 à la cave)

1) Rappelez le nom donné aux « maisons » des vins de Porto : **QUINTAS**

2) Lister cinq exemples de maison de porto :

- **SANDEMAN**
- **QUINTA DA CORTE**
- **QUINTA DA PACHECA**
- **QUINTA KOPKE**
- **QUINTA LAGRIMA**

## ACTIVITÉ 06 LES UTILISATIONS DU PORTO (énigme 06 à la cuisine)

⊙ Apporter des exemples d'utilisation des vins de Porto en salle et en cuisine :

UTILISATIONS EN SALLE	UTILISATIONS EN CUISINE
<b>ÉLABORATION DE COCKTAILS</b>	<b>SAUCE COURTE</b>
<b>MISE EN AVANT POUR UN ACCORD METS ET VINS</b>	<b>POCHER LES FRUITS</b>
<b>SOIRÉE À THÈME</b>	<b>SORBETS ET OU GLACES</b>
	<b>GELÉES (SPHERIFICATIONS)</b>

## ACTIVITÉ 07 LE VOCABULAIRE PROFESSIONNEL (énigme 05 au bar)

⊙ Apporter une définition pour les vocabulaires professionnels spécifiques à la dégustation des vins de Porto :

- |             |   |
|-------------|---|
| Quinta ⊙    | ⊙ Type de Porto rouge logé en fût tout au long de son élevage (3 à 5 ans).  |
| Tawny ⊙     | ⊙ type d'élevage des Tawnies qui recherche une action de l'air sur les vins pendant leur évolution en fût ou foudre.              |
| Réducteur ⊙ | ⊙ Désigne la famille des Rubies qui est élevée en cuve puis en foudre pour limiter tout contact, échange excessif avec l'oxygène. |
| Oxydatif ⊙  | ⊙ Vaste bassin dans lequel est déversée la récolte du jour pour y être foulée.  |
| Lagar ⊙     | ⊙ désigne un vignoble soit sans bâtiment soit avec demeure. Il en existe environ 2000 dans le Douro.                              |