

**SEMAINE PORTO AU LYCEE DU MARQUENTERRE DU 23 AU 27 SEPTEMBRE 2019**

Classe Terminale Bac Pro CSR-OPC  
Professeurs : L.GARRIAU – D.GUILBERT

ORGANISATION AUTOUR DU PORTO				
23.09.2019	Culture Technologique	1 Heure 14h-15h	<b>Produits marqueurs</b> => <i>Annexe 1 : cours Professeur</i> => <i>Annexe 2 : Cours élèves</i>	CSR-OPC
23.09.2019	AE	3 Heures 15h-18h	<b>Atelier Porto</b> => Présentation des différents Portos => Régions viticoles => Analyse sensorielle de 5 Portos  => <i>Annexe 3 : Documents donnés aux élèves</i>	CSR-OPC
24.09.2019	APS	6 Heures 15h30- 22h00	<b>Cocktail Biablo</b> => 2 cl citron => 3 cl martini => 6cl Porto pink ou porto rouge  <b>Mise en bouche :</b> Cocktail crevette bouquet, guacamole, sauce cocktail Porto Rosé *** <b>Entrée :</b> Œuf poché porto rouge, chorizo confit, compotée de poivrons au porto blanc et tomate infusée au thym et porto rouge *** <b>Plat :</b> Côte de veau à la portugaise (sautée, déglacée porto rouge) et sa réduction au porto rouge, compotée d'oignons au porto rouge, carottes sifflées infusées au Porto blanc et tian de légumes de saison *** <b>Dessert :</b> Pêche marinée au porto blanc et Pasteis de Nata  => <i>Annexe 4 : Lancement du cours d'APS</i>	CSR-OPC
25.09.2019	Culture Technologique	1 Heure 11h30- 12h30	<b>Le vignoble du Portugal</b> <b>Fiche boisson Porto</b> => <i>Annexe 5 : Fiche boisson</i> => <i>Annexe 6 : Le vignoble</i>	CSR

## Annexe 1 : Cours professeur

En Complément de la fiche pays  
livre de Technologie page 259

## PAYS EUROPÉEN : PORTUGAL



## GÉOGRAPHIE :

Le Portugal occupe la plus grande partie de la façade atlantique de la péninsule ibérique. Il regroupe aussi les archipels de Madère et des Açores. Le climat y est chaud et sec.

## LES PRINCIPALES VILLES :

- Lisbonne => capitale
- Porto - Setubal
- Faro

## LES US &amp; COUTUMES :

**Petit déjeuner** : Pris vers 8 h, il est classique avec café, thé, tartines, confitures et petit pain rond.

**Déjeuner** : Pris vers 12 h 30 et c'est un repas complet débutant souvent par un potage puis plat principal et fruit.

**Dîner** : Pris vers 21 h, il est composé d'un potage, de poisson et de fruits.

## LES INCONTOURNABLES :

- Les Açores, L'île de Madère
- 13 sites classés au patrimoine mondial de l'Unesco dont : le centre historique de Porto, Monastère de Batalha, La tour Belém de Lisbonne, Sites d'art rupestre préhistorique de la vallée de Côa et de Siega Verde. Les stations balnéaires de la côte d'Algarve. La vallée du Haut Douro

## LES PRODUITS MARQUEURS

Famille	Produits	Illustrations
LÉGUMES & FRUITS	<p>- <b>15 AOP</b> dont:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>AOP</b> prune d'Alvas,</li> <li>- <b>AOP</b> melon de Santa Maria - Açores</li> </ul> <p>- <b>13 IGP</b> dont :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>IGP</b> cerise et pêche de Cova da Beira</li> <li>- <b>IGP</b> pomme de terre de Tras-os-Montes</li> <li>- <b>IGP</b> Riz Carolino do Baixo Mondego</li> </ul> <p>- Cultures maraichère et fruitière classiques : =&gt; avocat, agrumes, abricots, bananes... =&gt; choux, tomates, pois chiches, artichauts, poivrons...</p>	
POISSONS CRUSTACÉS	<p>- Moules, palourdes, rouget, thon de l'Algarve, sole, morue (bacalhau), crevettes, langoustes, sardine de Sébutal.</p>	
VOLAILLES & VIANDES DE BOUCHERIE	<p>- <b>14 AOP</b> dont:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>AOP</b> Boeuf Barrosa</li> <li>- <b>AOP</b> Chevreau et porc Transmontano</li> </ul> <p><b>14 IGP</b> dont:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>IGP</b> chapon de Freamunde</li> <li>- <b>IGP</b> Chevreau de Barrosa</li> </ul>	
CHARCUTERIES	<p>- <b>AOP</b> Jambon de Barrancos et d' Alentejo (pata negra)</p> <p>- <b>AOP</b> chorizo de Boeuf de Portalegre</p> <p><b>39 IGP</b> dont:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>IGP</b> Saucisse de Mirandela</li> <li>- <b>IGP</b> Linguíça (saucisse de porc à l'ail, au paprika, et fumée)</li> <li>- <b>IGP</b> Pastel de Chaves (petit feuilleté en forme de demi-lune garni de viande hachée et oignons)</li> </ul> <p>=&gt; toutes les autres charcuteries : salaisons...</p>	
AROMATES & CONDIMENTS	<p>- <b>9 miels AOP</b>: Miel de Barroso, Miel des Açores, Miel de l'Alentejo, ...</p> <p>- <b>6 huiles AOP</b> : Huile d'olive de Moura, Huile d'olive de l'Alentejo,</p> <p>- Coriandre, poivre, gingembre</p> <p>- Piri piri : sauce piquante à base de petits piments, huile d'olive.</p>	
DOUCEURS & CONFISERIES	<p>- <b>IGP</b> œufs mous d'Aveiro (pâtisserie en forme d'œuf « au jaune d'œuf)</p> <p>- <b>IGP</b> fougasse de Feira</p> <p>- <b>IGP</b> pain d'ovar (sorte de pain/brioche aux œufs entouré de papier blanc)</p>	

LES FROMAGES AOP			
Le Portugal compte <b>11 fromages AOP</b> et <b>1 IGP</b>			
APPELLATION	FAMILLE	LAIT	ILLUSTRATION
AOP Azeitao	Pâte : P.M.		
AOP Serpa			
AOP Castelo branco			
AOP Nisa			
AOP Evora	Pâte : P.M.C.L.		
AOP Queijo d e Castelo	Pâte : P.P.		
AOP Sao Jorge	Pâte : P.P.C.		
AOP Rabaçal	Pâte : P.P.N.C.		

## AUTRES B.O.F

Les œufs occupent une place importante dans la cuisine portugaise. Lorsque l'on commande un steak, il est souvent accompagné d'œufs frits.

## AUTRES BOISSONS

APERITIFS	VIGNOLE DU PORTUGAL	BOISSONS FERMENTÉES ET AUTRES
<p><b>PORTO</b> =&gt; <b>VOIR FICHE PRODUIT BOISSONS</b></p> <p><b>MADÈRE =&gt; VDL</b></p> <p>Vin rouge, élaboré dans un premier temps comme du Porto (mutage) mais il est ensuite chauffé soit par passage d'eau chaude, soit par un passage au soleil. Ce traitement développe un goût de caramel, de noix et d'épices.</p> <p>On distingue les :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Madères finest=&gt; 3 ans d'âge</li> <li>- Madères reserves =&gt; 5 ans d'âge</li> <li>- Madères spécial reserve =&gt; 10 ans d'âge</li> <li>- Madères extra reserve =&gt; 15 ans d'âge</li> </ul> <p><b>SETUBAL MOSCATEL =&gt; VDN</b></p> <p>Élaboré comme du Porto. Il est élevé au moins 5 ans en fûts mais certains producteurs vont jusqu'à 25 ans</p>	<p>Pays fortement viticole. Les vignes sont essentiellement implantées au nord de Lisbonne.</p> <p>Il produit des vins blancs, rouges et rosés.</p> <p><b>Les principales appellations sont :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>D.O.C Douro</b></li> <li>- <b>D.O.C Vinho verde</b></li> <li>- <b>D.O.C Doa</b></li> </ul> <p><b>=&gt; VOIR FICHE VIGNOLE</b></p>	<p><b>BIERES</b></p> <p>Le Portugal compte 6 brasseries. On y trouve les bières suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Cristal</li> <li>- Imperial</li> <li>- Sagres</li> <li>- Superbock</li> </ul> <p><b>LIQUEURS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Amarguinha :</b> Liqueur d'amandes amères</li> <li>- <b>Ginja</b> Alcool de griottes</li> <li>- <b>Safari</b> Liqueurs de fruits exotiques</li> </ul> <p><b>EAUX</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Aguas de Carvalhelhos =&gt; Plate et gazeuse</li> <li>- Marmolejo =&gt; Plate</li> </ul>

LES SPÉCIALITES CULINAIRES		
ENTREES	PLATS	DESSERTS
 <p><b>- Caldo Verde :</b> Soupe de chou vert</p>	 <p><b>- Caldeirada</b> Ragoût de poissons de roche, pomme de terre, poivrons et tomates</p>	 <p><b>- Pastéis de nata :</b> Petit flan en croûte de pâte feuilletée aromatisé à la vanille</p>
 <p><b>-Crema de marisco</b> Potage crémé aux moules</p>	 <p><b>- Frango piri piri</b> Poulet grillé mariné dans une sauce d'huile d'olive et piment</p>	 <p><b>- Arroz doce :</b> Riz au lait à la cannelle</p>
 <p><b>- Pastel de Chaves (IGP)</b> Petits chaussons de pâte feuilletée farcis de viande hachée de bœuf, chorizo, oignons et ail</p>	 <p><b>-Arroz de marisco</b> Paëlla portugaise</p>	 <p><b>-Toucinho do céu :</b> Pâtisserie aux amandes et fleur d'oranger</p>
 <p><b>-Pastéis de bacalhau</b> Accras de morue: morue émiettée mélangée à de la purée de pomme de terre, roulée dans de la chapelure avant d'être frite</p>	 <p><b>-Guisado</b> Daube de poulet mariné au porto</p>	 <p><b>-Figs recheados :</b> Figs fourrées aux amandes et chocolat</p>
 <p><b>-Patisco (tapas portugais)</b> Charcuteries, petites salades, fromages, croquettes de viandes...</p>		

### Compléments d'informations !!!

Le Portugal produit les 2/3 des bouchons de liège utilisés dans le monde

Il existe plus de 365 variantes de recettes pour la morue. Pour rappel la morue s'appelle aussi **cabillaud**

Le café est appelé « bica ». Les portugais utilisent la cannelle en bâton pour mélanger leur café et ainsi l'aromatiser.

La route des épices : l'histoire des épices au Portugal est extrêmement riche.

En effet, depuis le 15<sup>ème</sup> siècle, le pays a connu de grands explorateurs comme Vasco de Gama qui trouva le premier la route des Indes.

Au 16<sup>ème</sup> siècle, c'était le pays roi des épices : coriandre, poivre, gingembre, safran, paprika...

Nom : _____	NOTE :  <b>/20</b>
Prénom : _____	

**TRAVAIL À FAIRE  
ET  
À RENDRE POUR LE **MERCREDI 25 SEPTEMBRE 2019** :**

Vous travaillez au restaurant « Les saveurs portugaises ». Votre responsable vous informe qu'une soirée sur le thème du Portugal va être organisée. Vous êtes en charge de réaliser cet événement.

**Vous êtes force de proposition et vous lui proposez un menu à choix, les animations autour de cette soirée (ex : éléments de décoration, etc....).**

Pour ce faire, vous utilisez vos connaissances :

MENU	ACCORD METS ET BOISSONS
	<b>APÉRITIF</b> _____
<b>ENTRÉE 1</b> _____	_____
<b>ENTRÉE 2 :</b> _____	_____
<b>PLAT ET GARNITURE 1</b> _____	_____
<b>PLAT ET GARNITURE 2</b> _____	_____
<b>SÉLECTION DE FROMAGES ET ACCOMPAGNEMENTS</b> _____	_____
<b>DESSERT 1</b> _____	_____
<b>DESSERT 2</b> _____	_____
DÉCORATIONS	ANIMATIONS
- - - -	- - - -

Annexe 2 : Cours élève

En Complément de la fiche pays livre de Technologie page 259

PAYS EUROPÉEN : PORTUGAL



GÉOGRAPHIE :

Le Portugal occupe la plus grande partie de la façade atlantique de la péninsule ibérique. Il regroupe aussi les archipels de Madère et des Açores. Le climat y est chaud et sec.

LES PRINCIPALES VILLES :

- \_\_\_\_\_ => capitale
- P \_\_\_\_\_
- S \_\_\_\_\_
- Faro

LES US & COUTUMES :

- Petit déjeuner** : Pris vers 8 h, il est classique avec café, thé, tartines, confitures et petits pains ronds.
- Déjeuner** : Pris vers 12 h 30 et c'est un repas complet débutant souvent par un potage puis plat principal et fruit.
- Dîner** : Pris vers 21 h, il est composé d'un potage, de poisson et de fruits.

LES INCONTOURNABLES :

- Les Açores, L'île de Madère
- 13 sites classés au patrimoine mondial de l'Unesco dont : le centre historique de Porto, Monastère de Batalha, La tour Belém de Lisbonne, Sites d'art rupestre préhistorique de la vallée de Côa et de Siega Verde. Les stations balnéaires de la côte d'Algarve. La vallée du Haut Douro

LES PRODUITS MARQUEURS

Famille	Produits	Illustrations
LÉGUMES & FRUITS	<ul style="list-style-type: none"> <li>- _____ <b>AOP</b> dont:</li> <li>- <b>AOP</b> prune d'Alvas,</li> <li>- <b>AOP</b> melon de _____ - Açores</li> <li>- <b>IGP</b> cerise et pêche de Cova da Beira</li> <li>- _____ <b>IGP</b> dont :</li> <li>- <b>IGP</b> pomme de terre de Tras-os-Montes</li> <li>- <b>IGP</b> Riz _____</li> <li>- <b>Cultures maraichère et fruitière classiques</b> :</li> <li>=&gt; avocat, agrumes, abricots, bananes...</li> <li>=&gt; choux, tomates, pois chiches, artichauts, poivrons...</li> </ul>	
POISSONS CRUSTACÉS	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Moules, palourdes, rouget, thon de l'Algarve, sole, morue ( _____ ), crevettes, langoustes, sardine de _____.</li> </ul>	
VOLAILLES & VIANDES DE BOUCHERIE	<ul style="list-style-type: none"> <li>- _____ <b>AOP</b> dont:</li> <li>- <b>AOP</b> Boeuf _____</li> <li>- <b>AOP</b> Chevreau et porc _____</li> <li><b>14 IGP</b> dont:</li> <li>- <b>IGP</b> chapon de Freamunde</li> <li>- <b>IGP</b> chevreau de _____</li> <li>- <b>AOP</b> Porc de l'Alentejo</li> <li>- <b>AOP</b> Agneau Serra da Estrela</li> <li>- <b>IGP</b> agneau de Montemor-o-Novo</li> </ul>	
CHARCUTERIES	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>AOP</b> Jambon de _____ et d' _____ (pata negra)</li> <li>- <b>AOP</b> _____ de Boeuf de Portalegre</li> <li><b>39 IGP</b> dont:</li> <li>- <b>IGP</b> Saucisse de Mirandela</li> <li>- <b>IGP</b> Linguiça (saucisse de porc à l'ail, au paprika, et fumée)</li> <li>- <b>IGP</b> _____ petit feuilleté en forme de demi-lune garni de viande hachée et oignons)</li> <li>=&gt; Toutes les autres charcuteries : salaisons...</li> </ul>	
AROMATES & CONDIMENTS	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>9 miels AOP</b>: Miel de Barroso, Miel des Açores, Miel de l'Alentejo, ...</li> <li>- _____ <b>AOP</b> : Huile d'olive de Moura, Huile d'olive de l'Alentejo</li> <li>- Coriandre, poivre, gingembre</li> <li>- _____ : sauce piquante à base de petits piments, huile d'olive.</li> </ul>	
DOUCEURS & CONFISERIES	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>IGP</b> œufs _____ (pâtisserie en forme d'œuf « au jaune d'œuf)</li> <li>- <b>IGP</b> fougasse de Feira</li> <li>- <b>IGP</b> pain d' _____ (sorte de pain/brioche aux œufs entouré de papier blanc)</li> </ul>	

LES FROMAGES AOP			
Le Portugal compte <b>11 fromages AOP</b> et <b>1 IGP</b>			
APPELLATION	FAMILLE	LAIT	ILLUSTRATION
AOP _____	Pâte : _____		
AOP _____			
AOP _____			
AOP _____			
AOP _____	Pâte : _____		
AOP _____	Pâte : _____		
AOP _____	Pâte : _____		
AOP _____	Pâte : _____		

**AUTRES B.O.F**

Les œufs occupent une place importante dans la cuisine portugaise. Lorsque l'on commande un steak, il est souvent accompagné d'œufs frits.

**AUTRES BOISSONS**

APÉRITIFS	VIGNOBLE DU PORTUGAL	BOISSONS FERMENTÉES ET AUTRES
<p><b>P</b> _____ =&gt; <b>VOIR FICHE PRODUIT BOISSONS</b></p> <p><b>M</b> _____ =&gt; <b>VDL</b></p> <p>Vin rouge, élaboré dans un premier temps comme du Porto (mutage) mais il est ensuite chauffé soit par passage d'eau chaude, soit par un passage au soleil. Ce traitement développe un goût de caramel, de noix et d'épices.</p> <p>On distingue les :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Madères _____ =&gt; 3 ans d'âge</li> <li>- Madères reserves =&gt; _____</li> <li>- Madères _____ =&gt; 10 ans d'âge</li> <li>- Madères extra reserve =&gt; _____</li> </ul> <p><b>SETUBAL</b> _____ =&gt; <b>VDN</b></p> <p>Élaboré comme du Porto. Il est élevé au moins 5 ans en fûts mais certains producteurs vont jusqu'à 25 ans</p>	<p>Pays fortement viticole. Les vignes sont essentiellement implantées au nord de Lisbonne.</p> <p>Il produit des vins blancs, rouges et rosés.</p> <p><b>Les principales appellations sont :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>D.O.C Douro</b></li> <li>- <b>D.O.C Vinho verde</b></li> <li>- <b>D.O.C Doa</b></li> </ul> <p><b>=&gt; VOIR FICHE VIGNOBLE</b></p>	<p><b>BIERES</b></p> <p>Le Portugal compte 6 brasseries. On y trouve les bières suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Cristal</li> <li>- Imperial</li> <li>- Sagres</li> <li>- Superbock</li> </ul> <p><b>LIQUEURS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Amarguinha :</li> <li>_____</li> <li>- _____</li> </ul> <p>Alcool de griottes</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Safari</li> </ul> <p>Liqueurs de fruits exotiques</p> <p><b>EAUX</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Aguas de Carvalhelhos =&gt; Plate et gazeuse</li> <li>- Marmolejo =&gt; Plate</li> </ul>

LES SPÉCIALITÉS CULINAIRES		
ENTRÉES	PLATS	DESSERTS
 <p>- _____ : Soupe de chou vert</p>	 <p>- _____ : Ragoût de poissons de roche, pomme de terre, poivrons et tomates</p>	 <p>- _____ : Petit flan en croute de pate feuilletée aromatisé à la vanille</p>
 <p>-Crema de marisco</p>	 <p>- Frango piri piri</p>	 <p>- _____ : Riz au lait à la cannelle</p>
 <p>-- _____ (IGP) : Petits chaussons de pâte feuilletée farcis de viande hachée de bœuf, chorizo, oignons et ail</p>	 <p>-Arroz de marisco Paëlla portugaise</p>	 <p>-Toucinho do céu : Pâtisserie aux amandes et fleur d'oranger</p>
 <p>-Pastéis de bacalhau Accras de morue: morue émietée mélangée à de la purée de pomme de terre, roulée dans de la chapelure avant d'être frite</p>	 <p>-- _____ : Daube de poulet mariné au porto</p>	 <p>-- _____ : Figs fourrées aux amandes et chocolat</p>
 <p>-Patisco (tapas portugais)</p>		

### Compléments d'informations !!!

Le Portugal produit les 2/3 des bouchons de liège utilisés dans le monde

Il existe plus de 365 variantes de recettes pour la morue. Pour rappel la morue s'appelle aussi **cabillaud**

Le café est appelé « bica ». Les portugais utilisent la cannelle en bâton pour mélanger leur café et ainsi l'aromatiser.

La route des épices : l'histoire des épices au Portugal est extrêmement riche.

En effet, depuis le 15<sup>ème</sup> siècle, le pays a connu de grands explorateurs comme Vasco de Gama qui trouva le premier la route des Indes.

Au 16<sup>ème</sup> siècle, c'était le pays roi des épices : coriandre, poivre, gingembre, safran, paprika...

Nom : _____	NOTE :  <b>/20</b>
Prénom : _____	

**TRAVAIL À FAIRE  
ET  
À RENDRE POUR LE **MERCREDI 25 SEPTEMBRE 2019** :**

Vous travaillez au restaurant « Les saveurs portugaises ». Votre responsable vous informe qu'une soirée sur le thème du Portugal va être organisée. Vous êtes en charge de réaliser cet événement.

**Vous êtes force de proposition et vous lui proposez un menu à choix, les boissons, la décoration et les animations autour de cette soirée.**

Pour ce faire, vous utilisez vos connaissances :

MENU	ACCORD METS ET BOISSONS
	<b>APÉRITIF</b> _____
<b>ENTRÉE 1</b> _____	_____
<b>ENTRÉE 2 :</b> _____	_____
<b>PLAT ET GARNITURE 1</b> _____	_____
<b>PLAT ET GARNITURE 2</b> _____	_____
<b>SÉLECTION DE FROMAGES ET ACCOMPAGNEMENTS</b> _____	_____
<b>DESSERT 1</b> _____	_____
<b>DESSERT 2</b> _____	_____

DÉCORATIONS	ANIMATIONS
-	-
-	-
-	-
-	-

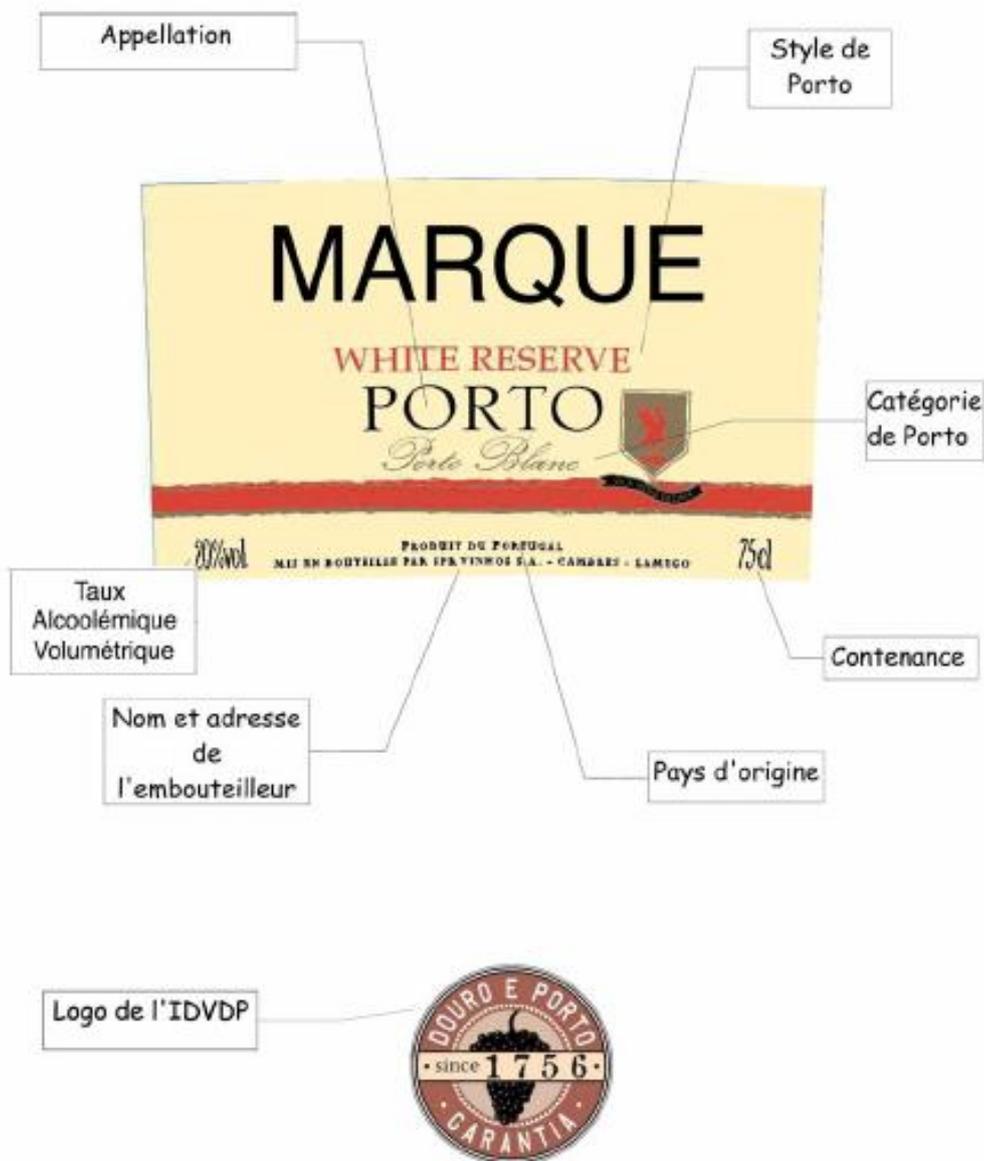
# Annexe 3 : Documents donnés en AE



Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto

## LES VINS DE PORTO

# LECTURE D'UNE ÉTIQUETTE



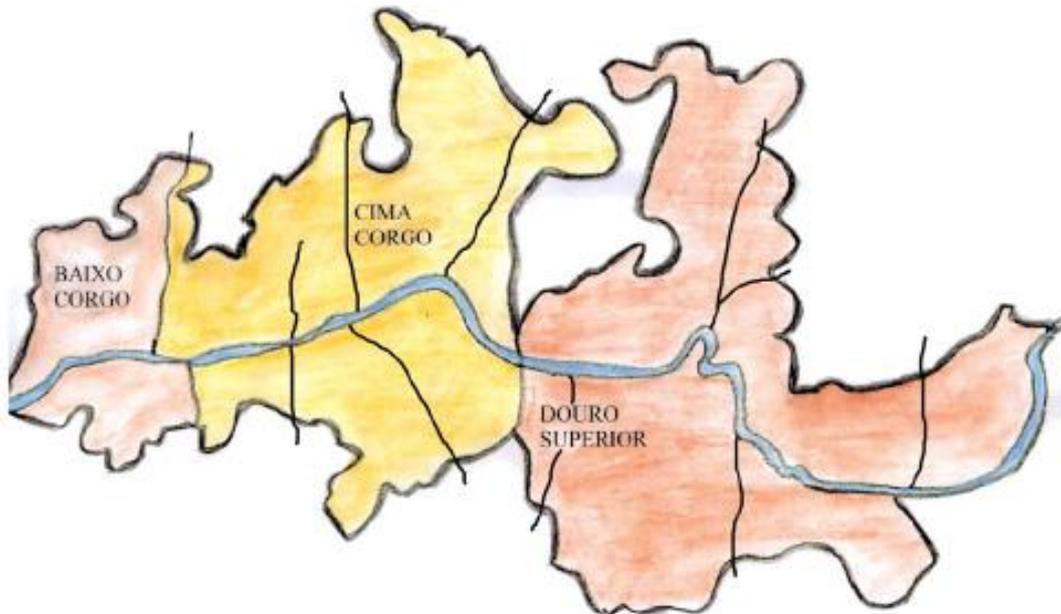


Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto

## LES VINS DE PORTO

# SITUATION GÉOGRAPHIQUE

## VIGNOBLES DE PORTO

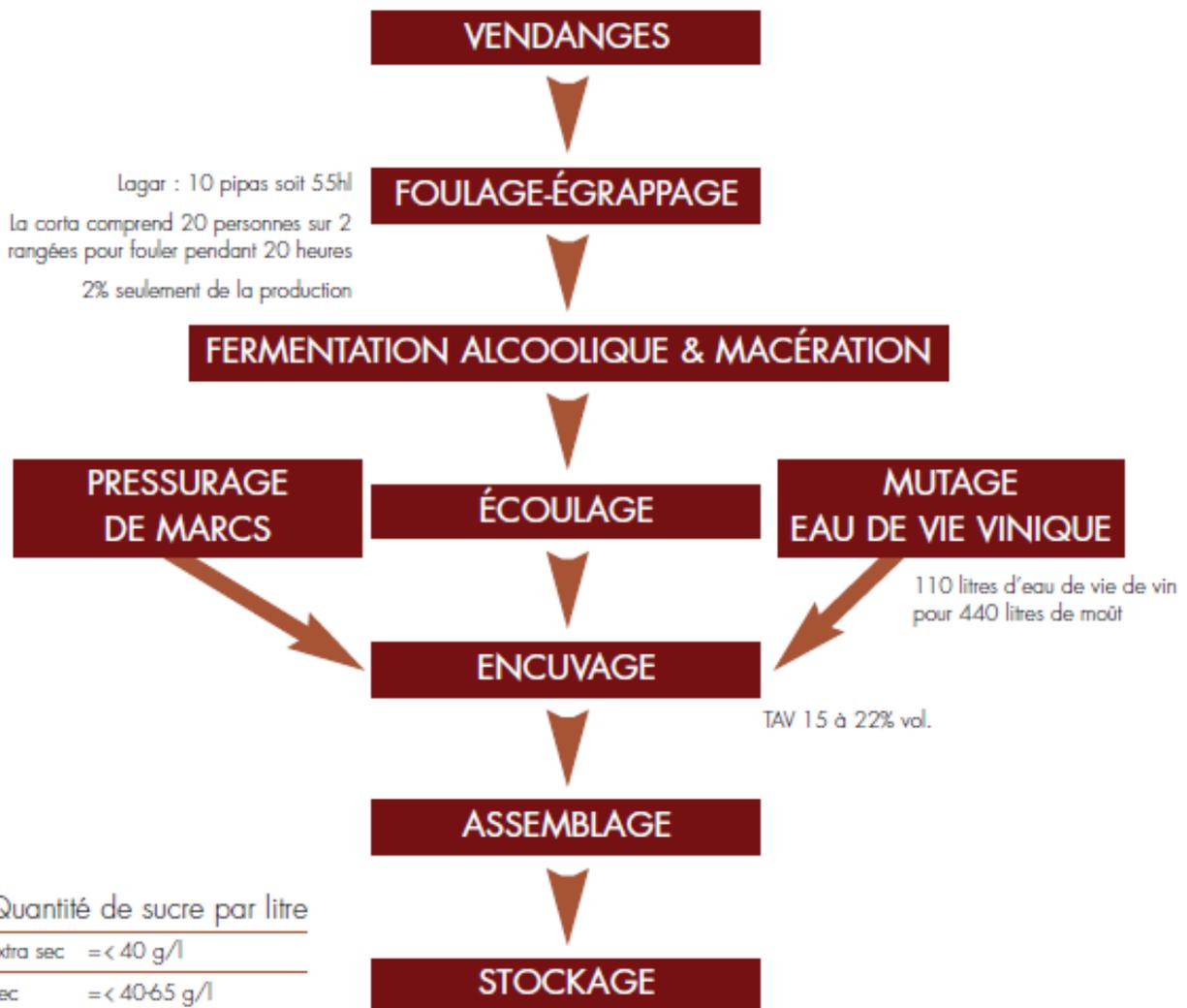




Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto

LES VINS DE PORTO

**ÉLABORATION**



Quantité de sucre par litre

Extra sec	= < 40 g/l
Sec	= < 40-65 g/l
Demi-sec	= < 65-90 g/l
Doux	= < 90-130 g/l
Très doux	= >130 g/l



Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto

## LES VINS DE PORTO

# NUANCIER



1  
Blanc Pâle  
Blanc



2  
Blanc Paille  
Blanc



3  
Ambré Topaze  
Blanc (reserve)



4  
Grenat - Tawnies  
avec indication d'âge  
et Tawnies millissimés  
(Colheitas)



5  
Rouge Doré  
Tawny



6  
Rouge  
Ruby, LBV



7  
Rouge Foncé  
Vintage  
(les premiers 2-3 ans)

1 2 3 4 5 6 7 Conf. - annexe Analyse sensorielle

LES VINS DE PORTO

FICHES TECHNIQUES

PAGE 6



Instituto dos Vinhos da Douro e do Porto

## LES VINS DE PORTO

## FICHE DE DÉGUSTATION DES VINS DE PORTO

Date				
Nom du vin				
Accord mets et vins				
Température de service				
Aspect visuel "La robe"	<b>Porto blanc</b>	Blanc pâle Or pâle Or vert Jaune clair Reflets verts	Blanc paille Vieil or Doré Doré foncé Reflets roses	Topaze Ambré Fauve Roux Reflets cuivrés
	<b>Porto rouge</b>	Rubis Garance Carmin	Grenat Tuilé Acajou	Cacao Café Reflets plombés
	<b>Limpidité</b>	Trouble	Voilé	Limpide
	<b>Intensité</b>	Pâle	Soutenue	Sombre
	<b>Brillance</b>	Terne	Brillant	Lumineux
	<b>Intensité</b>	Faible	Moyenne	Forte
Examen olfactif "Le nez"	<b>Avant et après aération</b>	Fleurs : rose, oranger	Fruits frais : cerise, cassis, mûre	Truffe blanche
		Végétal : genêt, tilleul, anis Fruits : citron, raisin	Fruits cuits : pruneau... Fruits secs : amande...	Epices Autres : .....
	<b>Impression générale</b>	Evolué milieu oxydatif : cacao, fruits secs, torréfaction, noix ,orange amère Evolué milieu réducteur : cerise, cassis, mûre		
Examen gustatif "La bouche"	<b>Attaque</b>	Douce	Souple	Nette
	<b>Acidité</b>	Molle - Souple	Equilibrée - Nerveuse	Vive - Dure
	<b>Tanin</b>	Mou - Souple	Equilibré - Ferme	Dur - Amer
	<b>Caractère liqueux</b>	Sec	Demi-doux	Doux
	<b>Fondu alcool-sucre</b>	Mou - Coulant	Léger - Equilibré	Chaud - Brûlant
	<b>Harmonie en bouche</b>	Dissociée	Equilibrée	Harmonieuse
	<b>Arômes</b>	Nature fruitée (jeune)	Torréfaction (évolution marquée)	
		Fruits cuits (début d'évolution)	Rancio (forte évolution)	
<b>Persistance aromatique</b>	Faible	Moyenne	Intense	
Conclusion				

## Annexe 4 : Lancement du cours APS

## LA CUISINE TRADITIONNELLE ET GASTRONOMIQUE EUROPEENNE LE PORTUGAL

**Capitale : Lisbonne Principales villes : Braga, Porto, Coimbra, Buçaco, Evora, Faro, Alveira...**Situé au sud-ouest de l'Espagne, dans la péninsule ibérique, le Portugal a pour seul voisin l'Espagne ; ce pays au relief montagneux et au sol aride a le littoral bordé par l'océan atlantique. Le climat très ensoleillé est frais l'hiver au nord et doux au sud. La cuisine très variée à base de soupes et de ragouts utilise beaucoup les produits de la pêche dans les régions côtières et de la viande et des charcuteries à l'intérieur. L'œuf est omniprésent dans la cuisine portugaise.



ENTREE	PLAT	DESSERT
Œuf poché au Porto et chorizo	Côte de veau portugaise, Petits légumes	Pêche marinée au Porto et Pastéis
	<b>INGREDIENTS</b>	<b>8 pers</b>
Œufs 8 pièces Porto rouge 0.5l Vin rouge 0.5l Chorizo 1 pièce Oignons 0.300 kg Poivrons rouges verts jaunes 1 pièce de chaque Beurre 0.100 kg Mesclun 0.250 kg Fond brun 0.030kg Huile d'olive 0.010l ½ plaque pain de mie Tomate 1 kg Ail pm	Cote de veau 8 pièces Poivrons rouges verts jaunes 1 pièce de chaque Courgettes 0.800 kg Aubergine 0.800 kg Carottes 0.600 kg Porto rouge 0.8l Vin rouge 0.8l Fond brun 0.040 kg Chapelure 0.700 kg Huile d'olive 0.030l Beurre 0.100 kg Tomates 0.500 kg Ail pm Oignons 0.350 kg	Pastéis de Nata  Lait 0.5l Sucre 0.250kg farine 0.035 kg œufs 5 pièces sel pm vanille 1 gousse jus de citron vert pm pate feuilletée PAI 1 plaque  Pêche marinée Porto blanc  Pêche 8 pièces sucre 0.250kg porto blanc 1l et eau 0.5 liqueur de pêche 0.020 l
Œufs pochés porto vin rouge et réduction, brunoise chorizo et poivrons, oignons compotés, mesclun et vinaigrette croustons aillés concassé tomate	Cote de veau sautée déglacée porto et décorée de carottes sifflées sur brunoise poivron et tomates accompagnées d un tian de légumes	Petit flan portugais vanille et citron vert sur pate feuilletée et pêches porto blanc décor crumble

# Portugal

## Le vignoble



### Bref historique :

Au moyen-âge, le Portugal connaît une ère de prospérité et déjà à cette époque la vigne constituait l'une des richesses du pays et les vins étaient exportés.

Au XIX è siècle, le vignoble subit lui aussi le phylloxéra.

### Situation géographique des différents vignobles

- Avec 370 000 ha, la vigne est très présente au Portugal, la production avoisine les 10 millions d'hectolitres.

### Sols

- Granitique au nord, schisteux dans la vallée du Douro, plus au sud les sols sont plus pauvres souvent argilo-calcaire et sablonneux.

### Climat

- Au nord, le climat est très contrasté avec des hivers froids et des étés très chauds. Au sud le climat est plus méditerranéen.

### Les Appellations et Types de vins produits

Du nord au sud :

Au Portugal les vins sont vendus sous les sigles de qualité suivants :

=> **I.P.R.** (indicacao de proveniencia regulamentada) correspond à nos VDQS

=> **D.O.C.** (denominação de Origem Controlada) qui correspond à nos A.O.C.

Les **vins rouges** sont de couleur rubis et vieillissent bien (**servir à 14 ou 16°C**),

Les **blancs** de couleur citron sont fruités (**servir à 7 ou 8°C**). Le Vinho Verde est le plus connu de tous.

### Les cépages

**Blancs** : 19 au total  
dont :

**Rouges** : 26 au total  
dont :

### Quelques accords vins et mets

Caldo Verde :

Melon au moscatel :

Croquette de morue ou Calderade Cozido ou Porc aux palourdes :

Figues flambées ou riz au lait :

### Visualisation des produits



Quelques mots à éclaircir !!

**Vinho de mesa** = vin de table, **Branco** = blanc, **Tinto** = rouge,

**Rosado** = rosé et **Espumante** = mousseux.

### Quelques vins connus

Vinho Verde da Ave Ieda.  
Dão de Real Companhia Velha.  
Bairrada des Caves Aliança

En Complément de la fiche pays  
livre de Technologie page 259

# Le PORTO



## Présentation

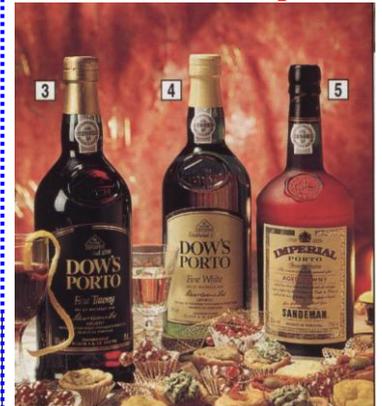
Superficie du vignoble : 250 000 ha  
Longueur : environ 90 km  
Largeur : entre 15 et 30 km  
Plus de 20 000 vignerons cultivent 85 000 parcelles

### Un peu d'histoire :

Au Portugal la culture de la vigne remonte à l'occupation romaine. Le Porto est un des produits les plus réglementés (contrôlé par l'institut des vins de Porto). Les vignes sont plantées dans la vallée du Douro, les vins vieillissent à Villa Nova de Gaya.

Toutes les bouteilles mises en bouteille au Portugal portent un label (bande de garantie numérotée) sur l'habillage du bouchon.

### Visualisation des produits



### Présentation des produits

Le porto est un VDL qui existe en blanc et en rouge.

Il est produit à partir de cépages définis dont :

**En rouge :**

**En blanc :**

### COMMENT LES CONSOMMER ?

**Portos rouges :** chambrés (18°C), s'il s'agit d'un vieux vintage il convient de le décanter.

**Portos blancs :** légèrement frais (10°C) et sans glace.

### COMMENT LES SERVIR ?

Le **porto rouge** accompagnera :  
- Les fromages à pâte persillée : roquefort, stilton ...  
- Le melon  
- Le foie gras.

### ÉLABORATION :

- 1.
- 2.
- 3.
- 4.
5. \_\_\_\_\_ : En cours de fermentation on va procéder à un « mutage ou beneficio » à l'eau de vin (78°) ce qui aura pour conséquence de stopper la fermentation. Si le mutage est effectué tôt le porto sera doux, s'il est effectué tard le porto sera sec, phénomène de la fermentation qui transforme les sucres en alcool. **Après le mutage le degré alcoolique sera compris entre 19 et 20°**

- 6.
7. \_\_\_\_\_ : Après avoir passé l'hiver dans les quintas du Douro la plupart des vins sont transportés dans les chais de Villa Nova de Gaia, en face de la ville de Porto.

Les jeunes portos restent en fut de 434 litres (pipas) pendant 2 ans au minimum et pour combler l'évaporation on pratiquera : le ouillage

Le maître de chai déterminera la qualité et procédera au vieillissement et/ou aux assemblages.

### CLASSIFICATION

On distingue 2 groupes :

**Les Blend :**

### INDICATION PRIX

### Quelques mots à éclaircir !!

**Vintage** = millésime, **blend** = assemblé (issus de plusieurs années)



### Les marques Commerciales



Zoom sur :

**Porto rouge LBV Taylor's**

A l'origine du style « late bottled vintage » la Maison Taylor est non seulement reconnue comme étant le meilleur producteur de ce style de porto mais elle en est aussi le leader sur le marché. **Elevé pendant 4 à 6 ans en foudre, le porto LBV de Taylor peut être dégusté dès son expédition. C'est un vin ample et généreux dont la densité fruitée s'accorde à merveille avec les desserts au chocolat et les fromages persillés comme le stilton ou le roquefort**

### Quel verre(s) utiliser

**Dosage : 5 à 6 cl**

