



Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto

PAIN VIN  COMPANY
L'AGENCE DU GOÛT



COMPTE-RENDU D'ANIMATION

Les vins de Porto : Connaissance des produits européens et inter culturalité
Un Partenariat entre l'Institut des Vins de Porto & le Ministère de l'Éducation Nationale

RECAPITULATIF BILAN ELEVES (Terminale Bac Pro CSR)

Ce que j'ai appris :

- J'ai appris durant mon apprentissage que le Porto n'était pas un vin comme les autres : c'est en fait un vin muté qui possède une longue histoire dont la première réglementation remonte à 1756.
- J'ai appris à déguster le Porto, j'ai pu prendre connaissance de ses méthodes d'élaboration ainsi que des différentes variétés existantes : Tawny, Ruby, LBV, Vintage...
- J'ai également découvert que le Porto pouvait accompagner tout un menu et qu'il se mariait aussi bien avec un poisson, une viande ou un dessert.

Ce que j'ai le plus apprécié :

- J'ai apprécié la dégustation des divers Porto car j'ai découvert les différents parfums propres à chacun, les nuances vis-à-vis du taux de sucre ainsi que les arômes oxydatifs présents dans certains vins.
- Lors des PPAE j'ai apprécié de pouvoir mettre en valeur les fragrances du Porto en l'associant avec d'autres produits (liqueurs, eaux-de-vie, jus de fruits...).
- J'ai découvert la typologie de cette partie de septentrionale du Portugal ainsi que de l'implantation des vignes, et surtout du rôle que joue le Douro dans cette région.
- Enfin, j'ai pris plaisir à partager ces connaissances avec les clients du restaurant lors de la soirée à thème sur les vins de Porto.

Quelles sont les difficultés que j'ai rencontrées :

- Les difficultés que j'ai rencontrées se situaient au début de l'apprentissage lorsqu'il fallait analyser les nuances de couleurs et les arômes typiques de chaque variété de Porto. En effet, ces types de couleurs et d'arômes ne sont pas les mêmes que ceux des vins que nous avons dégustés jusqu'à présent.

Ce que j'aurais voulu approfondir :

- J'aurais voulu approfondir mes connaissances sur les Porto en analysant encore plus de variétés de Porto.
- J'aurais aimé découvrir les autres vins de cette partie septentrionale du Portugal à savoir les vins du Haut-Douro.

Ce que je ferai de ces connaissances dans mon avenir professionnel :

- Cette formation me permettra de pouvoir commercialiser plus aisément les vins de Porto, de les proposer non seulement en apéritif ou en dessert comme cela se fait traditionnellement, mais également pour accompagner des plats, surtout si ces derniers ont des saveurs de torréfaction, des notes épicées ou sont accompagnés d'une sauce aigre-douce.
- Ce sera aussi pour moi un atout dans ma carrière car peu de professionnels jusqu'à présent ont suivi ce type de formation.
- Enfin, je sais maintenant qu'il ne faut pas se contenter de servir des Porto standards, mais qu'il faut aller à la recherche de produits bien plus typiques (LBV, Vintage, 10 ans d'âge...) afin de les faire découvrir aux clients et de se différencier de la concurrence.