

B1.17.1 Vins et viandes

Vinos y carnes



Pour réussir un **accord mets et vin**, beaucoup de sommeliers disent qu'il faut d'abord se faire plaisir. Pourtant, il existe aussi des principes simples : on adapte la **puissance du plat** à celle du vin. Si une **viande** est très **aromatique**, un vin plus fort peut mieux fonctionner. Pour l'agneau ou le mouton, un vin de la **région bordelaise** est souvent conseillé. Mais au final, *personne* ne doit suivre des règles trop strictes.

*Para lograr un **maridaje de comida y vino**, muchos sumilleres dicen que primero hay que darse un gusto. Sin embargo, también existen principios sencillos: se adapta la **potencia del plato** a la del vino. Si una **carne** es muy **aromática**, un vino más fuerte puede funcionar mejor. Para el cordero o el carnero, a menudo se aconseja un vino de la **región de Burdeos**. Pero al final, nadie debe seguir reglas demasiado estrictas.*

1. Quel principe guide le choix du vin pour un plat puissant ?
 - a. Choisir un vin plus léger que le plat
 - b. Adapter la puissance du plat à la puissance du vin
 - c. Toujours prendre du vin blanc avec la viande
 - d. Éviter les vins de la région
2. Quelle association est donnée comme exemple pour un vin bordelais ?
 - a. Une salade de légumes
 - b. Une viande rouge comme l'agneau ou le mouton
 - c. Un poisson grillé
 - d. Un dessert au chocolat

1-b 2-b

2. Organizas un almuerzo de negocios en París y debes elegir un menú gastronómico para tu invitado.

Task: Choisis une entrée, un plat et un dessert, décris tes goûts et propose un accord mets-vins en précisant toute intolérance.

URL: Carte restaurant gastronomique "SPHÈRE"

Use in your answer: amuse-bouche / entrée / plat / dessert / accord mets-vins / préciser ses intolérances