

## B1.17.1 Vins et viandes

Vini e carni



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.

*Per riuscire in un **abbinamento cibo e vino**, molti sommelier dicono che bisogna prima di tutto darsi piacere. Eppure, esistono anche principi semplici: si adatta la **potenza del piatto** a quella del vino. Se una **carne** è molto **aromatica**, un vino più forte può funzionare meglio. Per l'agnello o il montone, spesso si consiglia un vino della **regione bordolese**. Ma alla fine, nessuno deve seguire regole troppo rigide.*

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

1-c 2-a

### 2. Stai organizzando un pranzo d'affari a Parigi e devi scegliere un menu gastronomico per il tuo ospite.

**Compito:** 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