

## Guide de dégustation de l'Opage

L'Union suisse des œnologues (USOE) et l'Office de promotion des produits agricoles de Genève (OPAGE) se sont associés pour réaliser un guide consacré à la dégustation et disponible en trois langues. A peine plus grand qu'une carte de crédit, résistant grâce à un laminage (verni), il aborde en huit volets les différentes phases de la dégustation, les équilibres ou les arômes principaux du vin.

Pour l'OPAGE, ce guide répond d'abord à la demande d'un nouveau public, curieux de découvrir les secrets qui se cachent derrière un vin. Les nombreuses rencontres entre vignerons genevois et amateurs dans les caves tous les week-

ends ou l'expérience réussie des cours de vins organisés par l'OPAGE reflètent bien cette nouvelle approche du consommateur. Enfin, la variété et la diversité du vignoble genevois, avec plus de 25 cépages proposés, en font un partenaire idéal pour cette publication.

### *La dégustation*

Guide disponible en français, anglais ou allemand sur demande auprès de l'Opage, 109, ch. du Pont-du-Centenaire, 1228 Plan-les-Ouates, [info@opage.ch](mailto:info@opage.ch) ou à l'Union suisse des œnologues (USOE), p.a. de Montmollin, 46, Roday, 1256 Troinex, [info@usoe.ch](mailto:info@usoe.ch).  
On peut aussi le commander sur [www.usoe.ch](http://www.usoe.ch)