

UNIVERSITÉ OUVERTE DES SCIENCES GASTRONOMIQUES

Cycle sur la saveur
UMAMI dans les vins,
sakés et autres
boissons fermentées



UMAMI ?

La 5^e saveur



1 - UMAMI DANS LES VINS

L'Umami est depuis une dizaine d'années bien identifiée et reconnaissable dans notre alimentation. Plus délicate à détecter dans les vins, la cinquième saveur apporte une sensation complexe et confortable que l'on ne savait pas très bien définir jusqu'ici. Du rouge au moelleux, l'Umami se dissimule dans tous les vins et lève le mystère sur certaines sensations.

Mardi 10 septembre : 18h00 - 19h30

2 - UMAMI DANS LES SAKÉS

Le Japon est la patrie de l'Umami où la saveur a été découverte au début du 20^e siècle. Et le *nihonshu*, soit le saké produit à base de riz fermenté, est la boisson nationale de l'archipel. Selon certains paramètres de son élaboration, comme le taux de polissage ou *seimaibuai*, le saké aura une concentration en Umami plus ou moins importante.

Mardi 12 novembre : 18h00 - 19h30

3 - UMAMI DANS LES AUTRES BOISSONS FERMENTÉES

La fermentation apporte aux boissons une teneur en Umami plus ou moins élevée. Ces breuvages peuvent être issus d'une simple fermentation ou obtenus par macération de produits fermentés. Et tous ne sont pas nécessairement alcoolisés ! Du thé à la bière en passant par les spiritueux de légumes, ce florilège dévoilera une déclinaison d'Umami.

Mardi 9 janvier : 18h00 - 19h30

INTERVENANT : Julien HADJADJ-JADAUD, Vins Mille Lieux

 Villa Rabelais, 116 bd Béranger 37000 Tours

Tarifs :
30€ la soirée
75€ les trois

La Villa Rabelais, Maison des cultures gastronomiques, a ouvert ses portes à Tours en 2021. L'équipe de l'institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation (IEHCA) s'en est vu confier l'animation par la Ville de Tours avec le soutien de l'université de Tours, de Tours Métropole Val de Loire, de la Région Centre-Val de Loire et de la Direction régionale des affaires culturelles Centre-Val de Loire. Au-delà des animations qui y sont organisées tout au long de l'année, des cycles de formations thématiques (« ateliers ») sont regroupés pour former une « université ouverte des sciences gastronomiques » destinée à tout public.

La saveur Umami, que l'on peut traduire en japonais par « savoureux », est la cinquième saveur de base avec le sucré, le salé, l'acide et l'amer. Ce goût particulier, dû à la présence du *glutamate* dans les aliments, est souvent difficile à percevoir et à décrire. S'il est plus facilement identifiable dans le parmesan, les huitres ou les tomates bien mûres, il est également présent dans certaines boissons.

À travers ce cycle d'ateliers, nous vous proposons de partir à la recherche de la saveur Umami dans le vin, le saké ainsi que les boissons fermentées.

INFORMATIONS

Université ouverte des sciences gastronomiques.
Coordination : Kilien Stengel,
Villa Rabelais, 116 bd Béranger 37000 Tours
02 47 05 00 44
kilien.stengel@villa-rabelais.fr
www.villa-rabelais.fr

INSCRIPTIONS

06 11 76 53 21
claudia@vinsmillelieux.fr