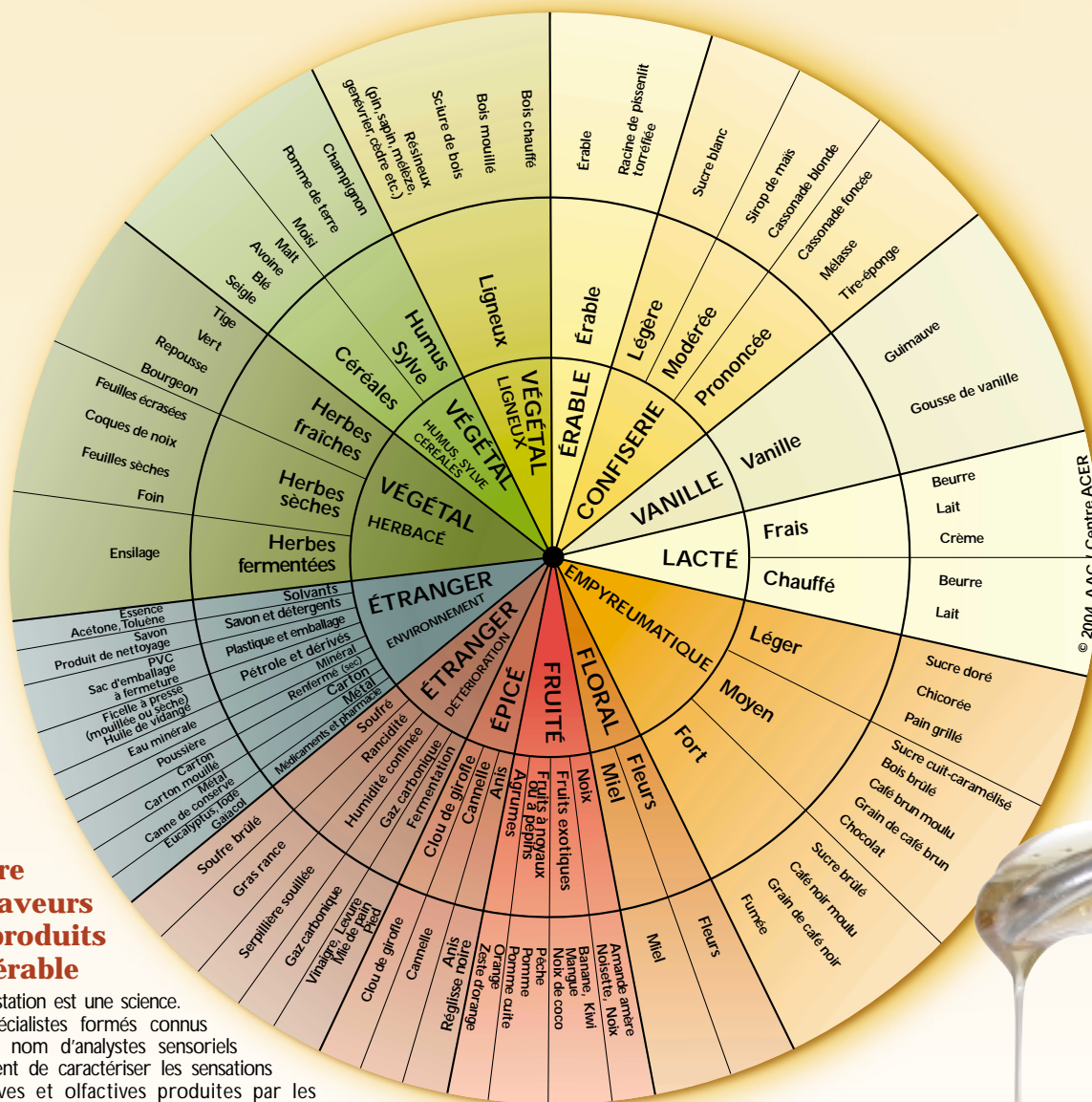


# La roue des saveurs de l'érable



## Décrire les saveurs des produits de l'érable

La dégustation est une science. Des spécialistes formés connus sous le nom d'analystes sensoriels s'efforcent de caractériser les sensations gustatives et olfactives produites par les aliments et à partager leurs découvertes avec nous tous. Une des grandes difficultés de l'évaluation gustative consiste précisément à nommer nos perceptions. L'apprentissage de la terminologie de la dégustation est semblable à celui d'une langue étrangère. Pour nous aider, des experts en analyse sensorielle et en sirop d'érable nous proposent la roue des saveurs de l'érable comme langage descriptif des saveurs du sirop d'érable. Elle a été élaborée à partir d'une liste de près de 250 référentiels fournis par plusieurs jurys de dégustation. Semblable à un dictionnaire, elle fournit un langage commun permettant à toutes les parties intéressées d'améliorer la qualité des produits de l'érable.

### Déguster le sirop d'érable

Même si une formation approfondie est requise pour devenir un dégustateur professionnel, vous pouvez améliorer vos compétences en dégustation en suivant les étapes suivantes:

- 1 Humer d'abord le produit en trois petites inspirations rapides. Notez mentalement vos impressions. Poursuivez en mettant le produit en bouche et faites-le circuler afin de couvrir l'intérieur de la bouche en entier. Il est recommandé de le cracher si vous le pouvez. Prenez environ une minute pour bien percevoir toute la palette des saveurs.
- 2 Cherchez à rattacher cette saveur à vos propres expériences (p. ex. l'odeur d'un sac de guimauves).
- 3 Si possible, partagez vos perceptions avec d'autres personnes. Cette action aide souvent à déclencher les associations de la mémoire. Lorsque la caractéristique est bien identifiée, il s'agit alors de mémoriser sa sensation et son nom (p. ex. la vanille).
- 4 Enfin, si c'est possible, ajoutez à votre évaluation le degré d'intensité (p. ex. léger, moyen ou fort).

### Seriez-vous un bon dégustateur ?

Un dégustateur accompli explore continuellement une vaste gamme d'aliments, des artichauts jusqu'aux zestes d'agrumes! Les expériences alimentaires sont enregistrées dans la mémoire du dégustateur et sont toujours prêtes à être utilisées afin d'aider à nommer chaque nouvelle sensation gustative. Lors d'une dégustation alimentaire visant à décrire l'expérience sensorielle, les règles de base sont les suivantes: être en bonne santé, éviter de fumer, éviter la consommation de café, de chocolat ou d'aliment au goût prononcé ou persistant avant une dégustation, et éviter les parfums, les lotions et les crèmes odorantes. Les experts ont déterminé que ces conditions ont un effet sur le goût perçu. La dégustation devrait être un moment agréable pour la personne qui l'exerce et devrait avoir lieu dans une pièce bien aérée, exempte d'odeurs et de bruits.

[http://www.agr.gc.ca/roue\\_erable](http://www.agr.gc.ca/roue_erable)



 Agriculture et Agroalimentaire Canada / Agriculture and Agri-Food Canada

Centre de recherche et de développement sur les aliments / Food Research and Development Centre

 ACER  
Centre de recherche, de développement et de transfert technologique adriole inc.

 Canada