

Food and Wine experience in Brescia / 14-17 Juin 2014 Ou comment bien jouer de la vie en Lombardie !

Bruno Van Geysseghem

La petite ville provinciale de Brescia est située au cœur de la Lombardie, entre le Lac de Garde, le plus grand d'Italie, et celui, plus petit mais ô combien charmant, d'Iseo. Avec ses 5 aéroports à moins de 2 heures d'avion de Bruxelles, c'est une destination de voyage qui a tout pour plaire. Classés au patrimoine de l'Unesco, ses nombreux édifices satisferont la curiosité du visiteur sensible à l'art et à la culture. La région propose plus de 50 châteaux-hôtels de 4 et 5 étoiles dont le luxe et le confort pourront répondre aux critères des vacanciers les plus exigeants. Les hédonistes seront tout autant comblés par la qualité de la cuisine et des vins produits dans la région.

La région est très riche et variée en matière de vins. Cela fait d'ailleurs des milliers d'années que l'on y produit du vin. Le tourisme du vin y est aussi très développé et propose de nombreux circuits à faire à pied, à vélo, à cheval ou en voiture. Afin de valoriser la nature environnante, l'office du tourisme a développé l'écotourisme et l'oenogastronomie.

Commençons par la côte bresciane du Lac de Garde, située entre Desenzano et Limone, où l'on produit le Garda Classico, et en son cœur, la région des collines, connue pour son Valtenesi. Le microclimat y est régulé par les eaux du lac et la bonne ventilation assure des conditions idéales pour la culture de la vigne, des oliviers et des citronniers. Le long des itinéraires balisés par la Route du Vin (Strada del Vino) ou les Saveurs du Lac (Sapori del Garda), vous aurez l'occasion de visiter des domaines vinicoles, de dîner dans des fermes d'agritourisme, de goûter et d'acheter du vin, de l'huile d'olives des tapenades et du fromage local.

Dans la grande famille des Garda Classico et des Valtenesi, on retrouve des vins intéressants, tels que les Garda Classico Bianco, Rosso et Rosso Superiore, le Chiaretto et le Gropello.

Le Chiaretto, appelé ici le « rosé d'une nuit », est un vin produit avec les premières grappes de 4 cépages rouges: le Gropello, le Marzemino (deux cépages typiquement locaux), le Sangiovese et la Barbera. La macération pelliculaire ne dure qu'une nuit, parfois même que quelques heures, pour définir les caractéristiques souhaitées du vin: sa couleur, ses arômes et sa structure. C'est tout l'art du vigneron de « sentir » le bon moment d'arrêter le processus de vinification pour fixer la couleur et les fragrances du vin. C'est un rosé en général assez soutenu, fruité et légèrement acidulé, à boire à l'apéritif ou en entrée.

Le Gropello est certainement le vin le plus typique du Lac de Garde. Il est obtenu à partir du raisin du même nom, une variété locale rare et cultivée sur les collines de Valtenesi. C'est un rouge très fruité, qui rappelle les cerises du Nord et les baies de sureau noir, avec une délicate touche de cannelle. En bouche, c'est un vin assez vif avec

des tanins bien campés et une finale généreuse; il accompagnera sans difficulté les plats relevés et savoureux.

Producteurs visités:

- Francesco Averoldi - 4^{ème} génération - 14 ha - 80.000 bouteilles

D'un naturel réservé, Francesco produit des vins « classiques », ce qui constitue une bonne entrée en matière pour se familiariser avec les vins et les appellations décrits ci-avant. A côté de cela, il se livre à quelques expériences intéressantes, telles que le Sedescoi 2009. A base de Rebo, de Barbera et de Cabernet Sauvignon, cette cuvée s'inspire des techniques de production des Amarone della Valpolicella. Cela donne un vin puissant, corsé et sec en finale. Rapport Q/P imbattable !!!

- Az Ag Cantrina – 6 ha – 30.000 bouteilles

C'est une petite maison en terme de superficie et en nombre de bouteilles produites, mais grande dans sa vision philosophique du vin. Ici, il n'y a qu'une DOC; les 5 autres vins produits sont des vins de table ou de pays. Cela donne à Diego Lavo toute liberté de faire des vins selon son idée: des vins « clean » marqués par une belle acidité, des vins de caractère, tantôt masculins, tantôt féminins, mais jamais neutres. On ne peut y rester indifférent. Ma préférence en blanc va pour son RiNé 2012, un vin d'assemblage de Riesling et de Chardonnay, tout en minéralité. En rouge, j'ai été impressionné par la puissance contenue de son Nepomuceno 2008, à base de Merlot, Marzemino et Rebo. C'est un vin très fruité, aux tanins très serrés, très fins. Une belle matière en bouche.

- Az Ag Zuliani - 23^{ème} génération – depuis 1589

Avant de goûter au divin breuvage, le visiteur est invité par la pétillante Lucia, secondée par sa charmante maman, à visiter le musée fondé par ses aïeux dont on trouve des traces à Venise en 741. Ce prestigieux passé n'empêche pas Lucia, en plus des Garda Classico tout emprunts de la magnificence de la Sérénissime, de se lancer dans la production d'un vin unique, un brut nature à base de 100% Groppello et au nom de PAXTIBI, en référence au lion de la place Saint-Marc à Venise. Le résultat est étonnant: c'est presque tannique en bouche et on sent à peine les 7 g/l d'acidité parfaitement intégrée dans la matière. C'est le tout premier vin de Lucia, son bébé dont elle peut être fière, car il a été classé parmi les 10 Top Wine en Italie. La valeur n'attend pas le nombre des années.

Hôtel choisi: Le Palazzo Arzaga fait partie de la prestigieuse chaîne des Blu Hotels. Il s'agit d'une ancienne demeure princière du XVe siècle harmonieusement reconvertie en un hôtel 5*, disposant de 84 chambres et suites, d'un spa, d'une piscine et ...de 2 terrains de golf, le tout sur un domaine de 144 ha.

Notre route nous emmène plus au sud, à San Martino della Battaglia. De la terrasse de la tour après avoir parcouru 400 m d'escaliers, on a une vue saisissante sur le Lac de Garde et le champ de bataille. En effet, c'est ici que le 24 juin 1859 s'est battue l'armée

piémontaise contre l'armée autrichienne, victoire écrasante et étape fondamentale du Risorgimento (conquête de l'Italie vers son unité et son indépendance). Non loin de là, à Solferino, ce sont les troupes françaises qui combattaient la même armée autrichienne. Ce bain de sang a donné à Henry Dunant l'idée de la Croix-Rouge. Fort heureusement, aujourd'hui, ce n'est plus le sang des soldats qui coule sur ces champs, mais le jus de la vigne.

Et du vin, il en a coulé lors de la manifestation « *Franciacortando* » qui se tenait au château Fassati di Balzola à Passirano. C'était l'occasion de rencontrer les plus grands cuisiniers de la région et de goûter à leurs spécialités, accompagnées d'une coupette de Franciacorta.

Franciacorta? Qu'est-ce cela?

- Franciacorta est réputée pour ses vins effervescents issus de la méthode traditionnelle.
- Les cépages sont ceux de la Bourgogne: Chardonnay, Pinot noir et Pinot Blanc.
- Un minimum de 18 mois sur lattes est requis pour les méthodes traditionnelles non millésimées et de 30 mois pour les millésimées.
- Il est recommandé de les boire dans les 3 ans après dégorgeage.
- On retrouve aussi les cépages du Bordelais dans les vins tranquilles.
- La région compte 108 producteurs répartis sur 19 municipalités.
- Franciacorta, DOC depuis 1967, est passée en DOCG en 1995.
- Franciacorta signifie « Zone franche de taxes ».

S'il ne fallait visiter qu'une seule maison, ce serait Berlucchi. En effet, c'est en 1960 que Mr Berlucchi, qui produisait déjà du Pinot di Franciacorta, et son œnologue-conseil, Mr Ziliani, décidèrent de « créer » dans cette région une méthode traditionnelle digne de rivaliser avec les vins de Champagne. La 1^{ère} expérience fut un désastre, mais forts de l'expérience acquise, Berlucchi et Ziliani ont remis le couvert en 1961. 3000 bouteilles furent produites, le vin était excellent, le Franciacorta était né. En 1962, avec l'aide de Maximilien Himbert, ils créèrent le premier Franciacorta rosé. Depuis, c'est 15 millions de bouteilles produites par an.

Parmi les nombreux vins au catalogue, Cristina Ziliani, nous a proposé la sélection suivante:

- Le « 1961 » en référence à l'année de création du Franciacorta; avec 50% de Pinot Noir et autant de Chardonnay, il présente une belle effervescence, il est très frais et fin en bouche.
- Le Rosé 2008, impressions gustatives semblables au « 1961 », avec en plus des notes de fruits rouges et une grande persistance en finale.
- Le Satin 2004, 100% Chardonnay et resté 9 ans sur lattes, est un modèle de finesse et d'élégance; après un nez dominé par le floral et le minéral, le fruité apparaît tout en douceur, sans sucrosité perceptible; l'impression satinée qu'il laisse en finale en fait un vin « dit » de femme; mais les hommes l'apprécieront tout autant.

Restaurant choisi: Buonissimo à Brescia. C'est un concept global proposant un Gourmet Store, pour y faire ses achats, et un Urban Food Restaurant, pour y goûter les produits et les vins en vente, le tout dans une ambiance « urbaine » clean et moderne. Vaste choix de vins, à prix très abordables.

Hôtel visité: Villa Fenaroli Palace Hotel. Considéré comme le Versailles de la Lombardie, cet hôtel palace du XVIIIe siècle fut la demeure de grandes familles aristocratiques de Brescia. C'est maintenant l'un des hôtels les plus majestueux du nord de l'Italie. Il propose des chambres et des suites à des prix attractifs.

A quelques km de là, se trouve l'école culinaire Cast Alimenti qui forme les futurs grands chefs d'Italie. Enfant prodige, Davide Comasci y a remporté le prix du World Chocolate Masters 2013 au Salon du Chocolat à Paris. Notons au passage que le chocolat vient de Belgique. Cocorico !!!

Pour rester en forme et goûter aux plaisirs de la campagne, l'oenotouriste a la possibilité de prendre une flute de Franciacorta en guise d'apéritif au cellier Peri-Bigono à Castenedolo et d'enfourcher ensuite son vélo pour rejoindre la Cantine Corani située à quelques km de là. Pour ce faire, il empruntera des chemins de traverse, passera par de charmants villages, longera des petits cours d'eau et s'arrêtera au milieu des vignes pour apprécier le paysage bucolique. Arrivé à destination sans peine, un savoureux repas campagnard lui sera proposé, arrosé de sympathiques vins du pays.

Ceux qui préfèrent d'autres moyens de transport trouveront leur bonheur sur le Lac d'Iseo, où des ballades en bateau sont proposées pour faire le tour du lac ou rejoindre la petite île de Montisola. C'est le plus petit des 4 lacs de Lombardie, une réplique miniature du Lac de Garde. C'est romantique à souhait !!! Les amoureux pourront se reposer sur l'île, au Castello Oldofredi, loin des tracasseries de la vie.

Les autres qui seront restés sur la rive ne seront pas laissés pour compte. L'Hôtel Relais Franciacorta à Cortefranca offre tout le confort souhaité. Les chambres ont toutes un large balcon avec une vue imprenable sur le lac et les montagnes avoisinantes. La brume sur ces paysages au petit matin forme un tableau digne des grands maîtres.

Non loin de là, la Villa Calini à Coccaglio offre un cadre idéal pour des réceptions et des cocktails dînatoires, à prendre au jardin ou sous les voûtes de la salle-à-manger.

Enfin, dans le cadre magique de la Villa Baiana à Monticelli Brusati, le visiteur peut goûter des fromages et de la charcuterie locale en accord avec les vins de la région.

Le voyage n'est pas fini et la route a encore beaucoup d'autres trésors à découvrir. Vous l'aurez compris, la région offre d'innombrables possibilités de séjours, en combinant confort, vins, gastronomie, sport et détente. Tous ingrédients indispensables pour vous garantir des vacances réussies.