

Asolo Prosecco Superiore Docg spumante (mousseux)

La petite histoire :

Le Prosecco est l'ancien nom d'un cépage italien de raisin blanc. Son nom officiel actuel est glera.

Dès le IIe siècle av. J.-C., il est connu sous le nom de Pucinum dans la région frioulane.

C'est, aussi, le vin préféré de Livie* qui lui prêtait des vertus de longévité.

* Livie, née en 58 av. J.-C., décédée en 29 ap. J.-C. (Diva Iulia Augusta, divinisée par l'empereur Claude en 42 ap. J.-C.)

Fille de Marcus Livius Drusus Claudianus et troisième épouse de l'empereur romain Auguste. Mère de Tibère, futur empereur, et de Drusus, tous deux nés d'un premier mariage avec Tiberius Claudius Nero. Son mariage avec César Octavien (le futur Auguste) consacre l'alliance des Iulii (ou Julii) et des Claudii : les cinq premiers empereurs romains sont pour cette raison appelés les Julio-Claudiens.

Il est principalement cultivé dans les collines de la province de Trévise.

Deux vins sont issus du Prosecco :

- un vin blanc sec
- un vin effervescent de type spumante qui porte également le nom Prosecco.

Vin mousseux fabriqué en utilisant les meilleurs raisins de la région du Montello Asolo.

Accords mets & vins : Apéro et entrée

- Excellent en apéritif et
- accompagnement parfait des entrées.

Servir entre 6 à 7°C / 2 à 3 h au frigo

Spumante (mousseux) et frizzante (pétillants)

Terre Verdiane Malvasia frizzante (pétillants), 75 cl

La petite histoire :

La légende dit qu'un dimanche soir du 10 octobre 1813, après avoir assisté à la naissance de son fils Giuseppe, Carlo Verdi porta un toast à cette nouvelle vie, et la magie de ce nectar opéra.

Le parfum de mauve, rose et romarin qui remplit la salle, lui fit éprouver des émotions fortes qui sont capables de déplacer l'âme et de toujours surprendre.

Malvasia Terre Verdiane est encore aujourd'hui l'expression de la tradition séculaire du peuple de ce lieu.

C'est une joie de trouver dans la Malvasia Terre Verdiane la puissance et les parfums de la musique italienne la plus célèbre dans le monde.

Verdi est né et a grandi ici, dans ces lieux enchantés, et ses personnages vivent l'explosion de l'énergie humaine que seuls les produits de cette région peuvent nous donner.

Dénomination: Emilia I.G.T. (Indicazione Geografica Tipica)

Accords mets et vin : Apéro, entrée

- Excellent en apéritif ou
- jumelé avec la charcuterie de Parme

Servir entre 7° à 9° C / 2 à 3 h au frigo

Spumante (mousseux) et frizzante (pétillants)

Lambrusco frizzante (pétillants) sec Terre Verdiane rouge, 75cl

La petite histoire :

Toute la pétillante veine du Lambrusco, nous la retrouvons dans les passages de la musique de Verdi : haute, enjouée, parfumée et pleine de couleurs comme seule la terre de Parme en est remplie.

Giuseppe Verdi est un compositeur romantique italien, né le 10 octobre 1813 à Roncole et mort le 27 janvier 1901 à Milan.

Seuls les lieux qui ont inspiré Giuseppe Verdi et ses musiques pouvaient générer un tel vin, plein de toute la puissance d'un chant.

Rouge comme la colère, pétillante comme la vie, limpide comme l'amitié, le Lambrusco invite à la convivialité.

Ce Lambrusco sait donner des émotions fortes, sait surprendre.



Lambrusco est une variété de raisin aux couleurs vives utilisée pour faire des vins rouges pétillants à Émilie-Romagne, Italie du Nord.

Plus précisément, c'est un terme générique pour un groupe de cépages – plus de 60 variétés de Lambrusco ont été identifiées à ce jour.

Lambrusco vignes est cultivée dans plusieurs régions viticoles italiennes, y compris le Piémont (voisin de l'Emilie-Romagne) et, plus loin, dans la Basilicate depuis 1938.

Emilia IGT (ou Emilia IGT lorsque préfixées par le nom d'un cépage) est un titre d'IGT (Indicazione Geografica Tipica) clé de la région d'Émilie-Romagne en Italie centrale.

Emilia-Romagna est formée de deux régions historiques, Émilie et la Romagne.

- Comme le laisse entendre son nom, Emilia IGT couvre juste Emilia – plus particulièrement les provinces de Ferrare, Modène, Parme, Piacenza, Reggio Emilia et "la parte della provincia di Bologna situata alla sinistra del fiume Sillaro » (la portion de Bologne, situé sur la rive gauche du fleuve Sillaro).
- Romagne est couvert par l'IGT Rubicone ainsi que par chaque province IGT de Ravenne et Forlì IGT.

Le nom « Emilia » dérive de la via Æmilia (nommé d'après le consul romain Marcus Aemilius Lepidus), l'ancienne route qui reliait Rome à l'Italie du Nord.



Dénomination: Emilia I.G.T. (Indicazione Geografica Tipica)

Accords mets et vin : Apéro, entrée et plat

- Il accompagnera très bien les viandes rôties ou braisées,
- mais le Lambrusco Terre Verdiane aime surtout la compagnie de la bonne charcuterie.

Servir entre 8 à 10 °C / 2 à 3 h au frigo

Spumante (mousseux) et frizzante (pétillants)



Château Donnafugata / Vin de Sicile

La petite histoire :

Le nom Donnafugata, littéralement «femme en fuite », fait référence à l'histoire de la reine Marie Caroline, épouse de Ferdinand IV de Bourbon qui, au début du XIX^{ème}, fuyant Naples à l'arrivée des troupes napoléoniennes. Elle s'était réfugiée dans cette région de Sicile où se situent aujourd'hui les vignobles de l'exploitation.

Cet évènement a inspiré le logo de l'entreprise, l'effigie de tête de femme aux cheveux dans le vent, qui trône sur chaque bouteille.



DONNAFUGATA®

Dans le film « Le Guépard »*, Donnafugata est le nom de la propriété du Prince de Salina où chaque année, il se rend, avec toute sa famille, dans sa résidence d'été. Cette propriété à la campagne accueille aujourd'hui les vignobles de l'exploitation.

* Film franco-italien réalisé par Luchino Visconti, adapté du roman homonyme de Giuseppe Tomasi di Lampedusa, sorti en 1963.

Donnafugata, naît en Sicile de l'initiative d'une famille, riche d'une expérience de plus de 160 ans dans la production de vin de qualité.

Giacomo Rallo et son épouse, Gabriella, entourés de leur fille, José et Antonio, leur fils, poursuivent un projet d'entreprise qui soigne les détails et met l'homme au service de la nature afin de produire des vins qui traduisent les potentialités du terroir.

1. Sur Sur

Classification : Grillo Sicilia DOP (Appellation d'Origine Protégée)

Cépages : Grillo

Accords mets & vin : Entrée, plat

- Entrée,
- fruits de mer et
- poisson rôti.

Servir à 10° C / 2h au frigo

2. Sherazade

Classification : Nero d'Avola Sicilia DOP (Appellation d'Origine Protégée)

Cépages : Nero d'Avola

Accords mets & vin : Apéritif, plat et fromage

- Accompagnement idéal pour les pâtes à la sauce tomate,
- poisson frais grillé,
- diverses sortes de viandes froides,
- des fromages doux et
- pizza.

Excellent à 14° C / ½ h au frigo



Milleanni – Huile d'Olive Extra Vierge, 0.50 l

Arôme

Intense avec des notes fruités, d'olives vertes et d'agrumes ainsi qu'une senteur d'herbes aromatiques.

Saveur

L'attaque est douce et légèrement piquante avec une agréable sensation d'amertume. Le goût amer rappelle des notes d'amandes, noix de pin et d'agrumes.

Utilisation

Huile polyvalent, elle excelle sur les viandes cru, les fruits de mer et poissons les même les plus délicats ainsi que les plats à base de légumes

Production

Zone de production : la vallée de Bélice dans le cœur de l'ouest de la Sicile.

Méthode de récolte manuelle.

Extraction: broyage dans les 24 heures de la récolte, première pression à froid.



Vin de Naples

La petite histoire :

Le Lacryma Christi, « larme du Christ », est un vin napolitain.

Produit autrefois par des moines dont le couvent s'élevait sur les pentes du Vésuve, il semble que plus tard, les jésuites, propriétaires de vastes étendues dans ces localités, furent les producteurs et les détenteurs quasi exclusifs de ce vignoble.

Contes et légendes :

Ce volcan a longtemps été considéré comme un signe diabolique.

On raconte donc que les vignes du Lacryma Christi ont poussées là où Dieu avait pleuré en voyant le morceau de terre arraché par Lucifer.

Outre cette légende, beaucoup d'autres ont été contés. Le Lacryma Christi a donc nourri l'esprit des artistes pendant plusieurs siècles.

Appellation d'origine contrôlée :

L'appellation d'origine contrôlée regroupe quinze communes aux alentours de Naples sur les flancs du Vésuve.

Elle exige que les raisins soient récoltés lorsqu'ils sont en sur maturité, c'est-à-dire lorsqu'ils sont tellement mûrs qu'ils laissent exsuder des "larmes" sucrées.

1. Lacryma Christi Rosso

Classification : D. O. C. (Appellation d'Origine Contrôlée)

Cépages : Piediroso 90 %, Aglianico 10%

Accords mets & vin : Plat et fromage

- Rôti de viande rouge,
- gibier et
- fromages

Servir à 18° C

2. Lacryma Christi – Vin blanc

Classification : D. O. C. (Appellation d'Origine Contrôlée)

Cépages : Coda di Volpe 90 %, Falanghina 10%

Accords mets & vin : Plat et fromage

- Grande correspondance avec les plats de poissons,
- viandes blanches et
- les fromages délicats

Servir à 10° C / 2h au frigo

La distillerie Marzadro

La petite histoire :

Depuis 1949, les distillats Marzadro représentent un art qui s'identifie avec la tradition de bons Grappas devenus tradition de la région de Trient.

Grâce à leur haute qualité, la distillerie Marzadro a reçu de nombreuses médailles comme « L'alambicco d'Oro » et elle est également membre du comité pour la protection de Grappa issu de la région de Trient.

Avec le Diciotto Lune, la Distilleria Marzadro a connu une grande reconnaissance lors de la compétition internationale Wine & Spirit 2007, où il a été récompensé comme meilleur Grappa.



1. Grappa Mia Marzadro 38°, 50 cl

Doux mais intense, aux arômes délicats de fruits et subtile douceur - arrière-goût doux.



2. Grappa Prosecco Valdobbia Marzadro 38°, 70 cl

Les caractéristiques florales douces et élégantes de Prosecco ont été capturées magnifiquement dans cette Grappa.



Le Limoncello

La petite histoire :

Le Limoncello est une liqueur de citron italienne produite principalement dans le sud de l'Italie, notamment dans la région autour du golfe de Naples, la Péninsule Sorrentine, la Côte d'Amalfi, les îles de Capri, d'Ischia et de Procida.

Il est également produit en Sicile, Sardaigne, Menton en France et l'île maltaise de Gozo.

Bien qu'il y ait débat quant à l'origine exacte de la boisson, elle existe depuis au moins cent ans.

Traditionnellement, elle est faite du zeste de citron Femminello St. Teresa, également connu comme Sfusato citrons ou de citrons de Sorrento.

Les zestes de citron sont plongés dans l'alcool jusqu'à ce que l'huile soit libérée. Le liquide jaune qui en résulte est ensuite mélangé avec du sirop simple.

Le Limoncello est la liqueur la plus populaire en Italie.

Panettone Borsari

La petite histoire :

L'origine de la fabrication demeure encore un mystère ou fait l'objet de nombreuses légendes.

Si pour certains, son origine est milanaise vers le XVe siècle, il semble qu'une pâtisserie analogue, le « nadalín » connue dès le XIIIe siècle à Vérone, en Vénétie, et ramenée par des pâtisseries vénitiens au service de la cour royale des Habsbourg à Vienne soit l'origine la plus probable du « Pandoro » et du panettone.

La frontière entre la Vénétie et le duché de Milan n'était qu'à une vingtaine de km du château des Sforza.

Selon l'une des légendes, le gâteau aurait été servi à la cour du duc de Milan, Ludovico le More Sforza (1452-1508), au moment de Noël.

Le chef cuisinier, se trouvant à court de dessert, aurait servi la brioche préparée par un simple marmiton, Toni.

Le gâteau ayant plu à la cour, le chef rendit tout le mérite de la découverte à son aide qui donna son nom à la brioche : le Pan del Ton (le pain de Toni).

Domaine Berthoumieu

Marie-Line Barré

Téléphone : 05 62 69 74 05

Dutour - 32400 Viella
berthoumieu.com
32 400 Gers

E-mail : contact@domaine-

Site-web: www.domaine-berthoumieu.com

Tanatis

- Fruité : 6
- Sucré : 5

Ce vin convint avec

Apéro - Plat - Fromage

- Cuisine exotique (sucré – salé),
- Foie gras

Ce vin se déguste

- A température ambiante/8°C - 10°C, 2h à 3h au frigo
- Se consomme de suite ou pendant 4 ans

Les viticulteurs vous conseillent

Pour les apéros entre amis, je pense à lui.
Personnellement, je l'apprécie beaucoup avec du roquefort.

Fromage à pâte bleu, osez le Moelleux.

Tanatis/ foie gras poêlé

- 1- Fariner les escalopes de foie gras frais et les passer 5/10 mn au frigo.
- 2- Poêler fort au début et ralentir pour ne pas trop faire fondre (une légère coloration grillée de surface avec la farine est souhaitable).
- 3- Retirer les escalopes (les mettre dans un plat chaud car elles refroidissent très vite et enlever le trop de gras, mais en laisser un peu pour le goût).
- 4- Verser un demi-verre ou un verre de Tanatis (doser car il faudra que ça réduise, quelques bulles apparaissent).
Lors de l'ajout du Tanatis mettre un peu de vinaigre de vin de Xérès de préférence (renforce l'acidité et les arômes).
- 5- Quand la sauce vous parait réduite mais encore liquide, la verser sur les escalopes.