



NOVEMBRE 2009 • ITALIE

Friuli, Barbaresco, Valdobbiadene, Romagna... venez on vous y amène. Le temps de boire un verre ou deux, de découvrir la fraîcheur grise du Friuli, la précision rouge du Piémont, l'effervescence bleu de la Vénétie et les gourmandises jaunes (oranges ?) de l'Émilie-Romagne. On aime l'Italie et vous le savez bien, on aime encore plus partager cette Italie qu'on estime, que ce soit en décrivant notre amour du nebbiolo sur les collines des Langhe, en partageant une immense assiette de *pasta al ragu bolognese* et d'un verre de sangiovese ou encore de quelques bulles autour d'un apéro impromptu... Notre mois de novembre est en partie italien et vous êtes tous invité à y participer !

PIÉMONT PRODUTTORI DEL BARBARESCO

Nous attendons souvent ce commentaire, sommes toutes, un peu bizarre : « *Les Produttori del Barbaresco, oui mais c'est une coopérative !* » Oui mais c'est du super beau jus, une matière intéressante, des vins gourmands à petit prix pour la région. Et oui mais ils font parmi les plus belles réalisations du coin, ils sont extrêmement vigilants en ce qui concerne la qualité des raisins vinifiés (le nebbiolo) et ils manifestent un réel goût pour les terroirs.



Dirigé par Aldo Vacca, capable de décrire la personnalité de tous les crus de Barbaresco au millimètre près, cette coopérative est définitivement la plus respectée d'Italie, alors si vous êtes comme nous et portez plus d'intérêt sur le contenu que les structures organisationnelles, suivez nous pour une découverte en 3 temps du Domaine :

[Langhe 2007](#) • 25,95 \$ par bouteille • [importation privée](#)
[Barbaresco 2005](#) • 47,75 \$ par bouteille • [importation privée](#)
[Barbaresco Pora 2004](#) • 56,25 \$ par bouteille • hiver 2010 saq signature

FRIULI BORGO SAN DANIELE



Le Friuli, c'est un peu triste c'est vrai, mais triste comme la musique de Radiohead l'est... une tristesse un peu cérébrale. Le Friuli c'est aussi du vin et ceux de Borgo San Daniele sont faits sur mesure pour les amateurs de sensations douces (!) pour ceux qui, comme nous, préfèrent se battre pour comprendre le vin et son profil aromatique, pour ceux qui préfèrent chercher loin avant de trouver l'écorce d'orange et les arômes floraux.

C'est aussi pour ceux qui préparent le repas – de la morue (huile d'olive, ail, thym, citron et un four à 425) en remerciant Borgo San Daniele d'avoir bien voulu partager quelques bouteilles de son Friulano 2007 pour l'apéro et Radiohead de faire de l'aussi bonne musique.

Isonzo del Friuli • [Friulano 2007](#) • 37,25 \$ par bouteille • [importation privée](#)

VENÉTIE

BISOL

La famille Bisol fait les meilleurs Prosecco au monde (en toute objectivité c'est entendu)... ok ok, en toute subjectivité, Bisol fait du moins le meilleur Prosecco disponible au Québec (ce qui pour certains protagonistes du milieu du vin que l'on ne nommera pas, représente un peu la même chose !). Le Crede de Bisol c'est bon n'importe quand, c'est parfait pour les mimosas du dimanche, c'est unique autour de quelques bouchés à l'apéro, c'est un accord parfait sur la musique du samedi après-midi, c'est aussi bon sur une brandade de morue le lundi soir après une bonne ou mauvaise nouvelle. Le nouveau millésime vient tout juste d'arriver chez votre caviste de quartier... et ça tombe bien, on a tous le même !



Prosecco di Valdobbiadene • [Crede 2008](#) • 21,70 \$ par bouteille • [saq – 10839168](#)

Un des patriarches de la famille étant grand amateur de Champagne, Bisol fait aussi un rosé en méthode traditionnelle plutôt sympathique. C'est 100 % pinot noir, c'est un rosé bien gourmand, bien dans sa peau de pinot italien, une bulle rosée de Vénétie qui fera sensation le samedi soir, alors que vous êtes invité pour ce 5 à 7 ou vous ne savez pas quoi amener.

[Rosé 2003](#) • 39,00 \$ par bouteille • [importation privée](#)

EMILIE-ROMAGNE

SAN VALENTINO

Scabi du Domaine San Valentino, vous le connaissez et vous savez que C'EST un super sangiovese, allez simplement chercher une caisse du nouveau millésime qui vient tout juste d'arriver de son Émilie Romagne et préparez l'accord parfait (comme dans accord parfait monsieur Chartier ?) : la *pasta al ragu bolognese* inspirée de Marcela Hazan :



- de l'huile d'olive et un peu de beurre
- des oignons hachés (genre une demie tasse)
- du céleri, des carottes hachés (une tasse au total)
- du bœuf haché (une bonne livre)
- sel et poivre
- un verre de lait
- un verre de vin blanc sec (et deux pour l'apéro)
- de bonnes tomates en boîtes (les San Marzano de préférence)
- des pâtes fraîches (des Tagliatelle ?)
- du Parmigiano-Reggiano

Mettre huile d'olive, beurre et oignons à chauffer à feu moyen. Faire dorer les oignons et ajouter le céleri et les carottes... chauffer pendant 2 minutes. Ajouter le bœuf, sel et poivre. Défaire la viande avec une fourchette et cuire jusqu'à ce que le bœuf ait perdu sa couleur rouge.

Ajouter le lait et faire cuire doucement jusqu'à évaporation complète. Ajouter un peu de muscade.

Le vin maintenant, un verre à ajouter, deux à boire... et laisser évaporer complètement. Ajouter les tomates et bien mélanger. Lorsque les tomates commencent à frémir, diminuer le feu pour que la sauce chauffe avec seulement quelques petits crépitements à la surface.

Laisser cuire pendant 3 heures à découvert en brassant de temps en temps. Ajouter un verre d'eau pour éviter que la sauce colle et pour conserver une consistance imbibée... goûtez ! Un peu de sel ?

Ajouter du beurre sur les pâtes chaudes et mélanger à la sauce. Servir avec un max de Parmesan.

Accompagner d'un verre de sangiovese...

NOVEMBRE 2009 • OENOPOLE EST PARTOUT

Vous voulez venir pratiquer votre Italien avec un membre de la famille Bisol, c'est le 3 novembre autour du Crede 2008 au restaurant l'Original que ça se passe. Le lendemain c'est le salon des vins italiens, vous pourrez donc tester vos connaissances des crus du Piémont (avec le régisseur des Produttori del Barbaresco – le très très très sympathique Aldo Vacca) ou tout simplement terminer la discussion sur le Crede de Bisol que nous serviront également au salon... Le 4 au soir, Graziella nous reçoit, oenopole et nos deux Italiens, pour un repas autour des vins des deux domaines.

Vous voulez nous dire que vous en avez rien à f... que votre vin préféré soit distribué dans les SAQ ou en importation privée, venez le partager les 9 et 10 novembre au salon dédié aux importations privées... et vous désirez continuer la discussion avec Bruno Schueller et Emmanuel Lassaigue, ça tombe franchement bien, car le 10 au soir on organise un genre de 5 à sec dans un lieu super intime, où évidemment les places sont limitées mais pas le vin... le Champagne et le pinot blanc ne vous coûteront pas la peau des fesses c'est garanti et on mangera quelques huîtres et un peu de rilette pour dire. On vous confirme le lieu si vous êtes intéressés !

Et puis et puis, le troisième jeudi du mois, ben c'est la fête au Beaujolais nouveau et pour une deuxième année consécutive on lui fait sa fête au bar à vin Pullman.

Marquez vos agendas...

5 à 7 tout en Prosecco • oenopole offre le Bisol au restaurant L'Original

Mardi 3 novembre à 17h00
L'Original
479 rue St-Alexis

Grande Dégustation de Vins d'Italie

Mercredi 4 novembre 12h30 à 17h30
Marché Bonsecours
350 Rue St-Paul Est
Vous voulez participer ? : veuillez nous aviser, nous vous ajouterons à la liste

Salon des vins La Convergente • importations privées quelqu'un ?

Lundi 9 et Mardi 10 novembre 11h00 à 20h00
Marché Bonsecours
350 Rue St-Paul Est

5 à sec • Lassaigue et Schueller

Mardi 10 novembre
Autour de 17h00 jusqu'à épuisement des stocks
On vous confirme le lieu si vous êtes intéressés

Bojo (pas) nouveau au Pullman • Prise 2

3^e Jeudi du mois de novembre (le 19)
Autour de 18h00 jusqu'à ce qu'il ne soit plus nouveau le Beaujolais
Pullman
3424 Av. Du Parc



Pour profiter d'autres sources de plaisir, consultez notre [liste complète des vins du mois de novembre](#)

Pour commander par téléphone : **514.276.1818**

... par courriel : info@oenopole.ca

www.oenopole.ca

partagez la bonne nouvelle

