



LE BOCCONI AU CŒUR DU PIÉMONT.
 Dans la foulée de menu piémontais organisé tout le mois de novembre et décembre par le chef du Bocconi, Marco Visinoni, voici les ambassadeurs ouvrant le grand livre des saveurs. On aura aussi reconnu sur la gauche, C. Terrazzino (Sales & Brand Manager V.A.S.CO) et le Directeur du Bocconi, Jean-François Delaunay, élu Ambassadeur de l'année.

FONTANAFREDDA

Les Ambassadeurs du Barolo !

Aux sources du plaisir, ce qui fut le domaine privé de Vittorio Emanuele II, représente aujourd'hui bien plus qu'une centaine d'hectares de vignobles gérés en bio-nature : une philosophie où l'hédonisme, le prestige et la qualité constituent un acte de foi, mais aussi un univers exclusif rejoint par quelques connaisseurs belges et luxembourgeois bien décidés à en faire profiter leur clientèle, à travers cette action Club des Ambassadeurs.

par - Alexis du Pont



De plain pied dans le Piémont, nous voici à la « source froide » - Fontanafredda en Italien - un site historique, seul Château du Barolo, moutonné de collines. C'est là que s'élaborent aujourd'hui les meilleurs Barolo classés en « Cru de Serralunga d'Alba » ainsi que de nombreuses autres appellations d'Alba comme Barbera d'Alba, Nebbiolo d'Alba, Gavi di Gavi, Barbaresco... Fontanafredda détient la plus grande parcelle d'un seul tenant en appellation Barolo !

Fontanafredda par la grâce de sa majesté, avant d'être officiellement son épouse. Leur fils aîné hérita de la propriété et décida de produire des vins pour la Cour, mais aussi pour l'Europe, donnant ainsi au Barolo ses lettres de noblesse. Sa qualité ne fit que croître et embellir, en dépit de l'infortune du petit-fils qui vendit Fontanafredda à la plus vieille banque du monde, la célèbre Monte Paschi di Siena, laquelle céda les titres de propriétés en 2008 à Oscar Farinetti, le fondateur de « Eataly ».

« slow food » dont les concept-stores ont gagné la planète entière, dédiés aux meilleurs fromages, salaisons, pâtes, panettoni et vins de la péninsule. En attendant une implantation prochaine à Bruxelles, New York, Londres, Tokyo, Dubaï et Istanbul ont déjà leur ambassade gourmande, avec le Piémont pour référence, pays de la truffe blanche, de la noisette, des grands Barbera et des vins de Barolo. A l'instar du premier Roi d'Italie, Oscar Farinetti a trouvé au cœur du vignoble de Fontanafredda l'endroit pour y cultiver son grand amour... Celui du goût nature !

Amoureuse flamme
 De ce nom de légende, les 54 hectares initiaux furent enregistrés, en 1858, comme domaine de Vittorio Emanuele II, premier roi d'Italie. Aussi viticole soit-il, le domaine fut surtout dédié aux amours secrètes du roi et de Rosa Vercellana dit « la bella Rosin », devenue comtesse de Mirafiori et

Diplomate plénipotentiaire du bon goût
 Avec ses « Ambassades du goût » baptisées « Eataly », Oscar Farinetti a globalisé les meilleurs produits de terroir de la Botte. La soixantaine gaillarde, celui-ci s'est imposé comme le promoteur du bon goût et du bien manger à l'italienne : un des fervents défenseurs du



AU CŒUR DES VIGNOBLES DE BAROLO.
 Le domaine de Fontanafredda trône sur un paysage époustouflant composé de collines qui sertissent cette magnifique maison classée au patrimoine historique de l'Italie viticole. En médaillon, Vittorio Emanuele II, premier roi d'Italie



LE CHANTRE DU PIÉMONT.
 Un regard qui frise, un sourire gourmand, la soixantaine conquérante... Oscar Farinetti, alias Signor Eataly, a trouvé au cœur du vignoble de Fontanafredda l'endroit pour y cultiver son grand amour du goût nature.

gérés en Bio-Nature, avec le souci constant que Fontanafredda reste une maison de référence pour l'expression d'une culture du vin provenant à la fois du terroir, du vignoble et de l'histoire. Fontanafredda presse plus de 5500 tonnes de raisins par an, les cépages étant principalement du Nebbiolo, Barbera, Cortese, Arneis, Brachetto et Moscato. La philosophie traditionnelle de la production de vin dans le Piémont est de produire des vins de qualité (DOC et DOCG) à partir d'un cépage unique. Fidèle à cette tradition, Fontanafredda a opté à la fois pour une production en quantités limitées et pour une véritable diversification de la gamme. La production de vins rouges et blancs est organisée aujourd'hui en trois lignes, en fonction de la dimension de la zone géographique d'origine et de la quantité de bouteilles produites.

Lignes de cœur et lignes de vie
 Du nom des bandes colorées qui ornaient les propriétés royales, la ligne « Stripes » définit une production à partir de raisins cultivés dans les zones les plus restreintes du Piémont, ces vins, portant sur l'étiquette le nom du village d'origine, incarnent la combinaison parfaite de la tradition et l'innovation dans un emballage moderne et élégant. La ligne « Super Stars » désigne des vins prestigieux aux volumes limités, tel le

fameux et lyrique Barbera D'Alba Superiore « La Papagena » du nom du célèbre personnage de la « Flûte enchantée » de Mozart ! Quant au Barolo «Single Vineyard Vigna La Rosa», il représente le haut de gamme, la rareté et l'excellence. Obtenu à partir d'une seule parcelle du domaine, «La Rosa», en hommage au grand amour du Roi, il n'est produit que dans les meilleures années! Ce Barolo « Vigna La Rosa » est repris dans le

top 100 des meilleurs vins au monde ! Enfin, la Grappa di Barolo Riserva, une Grappa royale faite avec les raisins de la propriété et élevée dans les nobles barriques de chêne pendant 3 longues années. Ambrée, savoureuse et délicatement parfumée... envoûtante! Et la gamme des pétillants doux, Moscato d'Asti et Brachetto d'Acqui, spécialités de la maison et de la région pour les apéritifs, desserts ou fromages de chèvre.



LES GRANDS VINS D'ALBA.
 Quelques-unes des appellations : Gavi di Gavi et le Barolo classés en Cru de Serralunga d'Alba (ligne Stripes), le fameux Barbera D'Alba Superiore « La Papagena » et le Barbaresco Coste Rubin (ligne Super Stars), le Barolo « Vigna La Rosa » repris dans le top 100 des meilleurs vins au monde et la Grappa di Barolo Riserva, pour terminer, les sparklings moelleux le Brachetto d'Acqui et le Moscato d'Asti.

Le club international des Ambassadeurs de FONTANAFREDDA

Seuls quelques cavistes et restaurateurs de renom pourront vous faire déguster la fameuse bouteille collector de 100 cl de BAROLO Cru di Serralunga, cotée au Parker 93/100 et Médaille d'or au Decanter. Le flacon, en verre recyclé à 85%, a été créé spécialement pour eux et son contenant se prêtera à merveille au concept « Barolo au verre » et « Barolo pour 4 »! Dans ce second cas, ce format, parfait pour une table de 4 personnes, est logé dans un écrin en bois avec ses 4 verres « Spigelau ». Un cadeau exceptionnel pour amateurs avertis.



CAVISTES

- MERYVIN**
Avenue d'Esneux, 94 - 4130 Esneux
04 388 16 76 - www.meryvin.be
- LA BARRIQUE**
Rue des Ecoles, 5 - 6120 Ham-sur-Heure-Nalinnes
071 21 80 25 - www.labarrique.be
- MAISON MANIGART**
Rue Paul Reuter, 53-55 - 6700 Arlon
063 22 02 56 - www.maisonmanigart.be
- WINE&MORE**
La 496 Erpent, Chaussée de Marche - 5101 Erpent
081 35 43 69 - www.wineandmore.be
- MELCHIOR-VINS**
Chaussée du Roeulx, 47 A - 7000 Mons
065 84 26 32 - www.melchior-vins.be
- WINE SELECT**
Antoon Catriestraat 39/B - 9031 Drongen
0473 41 54 19 - www.wineselectdrongen.be
- DRANKEN GIJBELS**
Schoebroekstraat, 63 - 3583 Paal (Beringen)
011 43 76 81 - www.drankengijbelsnv.be

RESTAURANTS

- BOCCONI (HOTEL AMIGO), élu Ambassadeur de l'année L'Amigo, Vrutstraat - 1000 Brussel**
02 547 47 15 - www.raccofortehotels.com/Hotel-Amigo
- LA TAVERNE DU PASSAGE**
Galerie de la Reine, 30 - 1000 Bruxelles
02 512 37 31 - www.taverne-du-passage.be
- RICOTTA ET PARMESAN**
Rue de l'Ecuyer, 31 - 1000 Bruxelles
02 502 80 82 - www.ricottaparmesan.be
- TERRE ET MER**
Avenue Orban 221 - 1150 Woluwe-Saint-Pierre
02 770 73 77 - www.terremer.be
- CAFE DU LAC**
Rue de La Hulpe, 161 - 1331 Rosières
02 652 56 70 - www.cafedulac.be
- CHEZ RINO**
Rue des Croix du Feu, 2 - 1420 Braine-l'Alleud
02 384 05 26 - www.chezrino.be
- I TRULLI**
Rue Jourdan, 18 - 1060 Saint-Gilles
02 537 79 30
- LES SIX COLONNES**
Chaussée de Bruxelles, 389 - 1410 Waterloo
02 351 59 29 - www.sixcolonnes.be
- L'ARTE DEL GUSTO**
Rue Docteur Schaltin, 43 - Spa, Lie 4900
087 70 42 85
- ONESTO**
11 Rue du Nord - 2229 Luxembourg
+352 22 38 18 - www.resto-onesto.lu
- CHEZ TONI**
Rue des Artisans, 1 - 3812 Schifflange, Luxembourg
+352 54 44 22 - www.cheztoni.lu



Distributeur Exclusif pour la Belgique et le Grand Duché de Luxembourg
 www.vascogroup.com - info@vascogroup.com
 Tél +32/(0)2/583 57 54

Communiqué - © Benoît Deprez/Tif