



Le Seizième du mois de Décembre 2013



Association des Sommeliers de Nice - Côte d'Azur - Provence

**Well come to our italian journey in "Venezia"**

*Vins de la Vénétie. La Grappa & Prosecco. la transparence du Cristal.*

**Introduction- L'A.S.N.C.A.P.** booste sa notoriété et s'appuie sur l'image de Nice par ses rencontres internationales, pour le développement des connaissances, de la formation linguistique, des échanges et débats ; être le tremplin pour nos jeunes Sommeliers « l'herbe qui a soif, recueille l'ondée » ; sont des clés favorisant l'engouement auprès des jeunes. De la passion, il en faut, mais c'est de la technique et des gestes dont veut parler l'ASNCAP du savoir-faire. Tout le monde n'ait pas fait pour devenir styliste, mais on peut se préparer à une belle carrière, avec une parfaite maîtrise de la technique. C'est une ruche besogneuse et appliquée qu'abrite l'ASNCAP. Formation vedette : formulation et évaluation sensorielle en clair un maître « Nez », s'ouvrir aux nouvelles contraintes du métier. L'ASNCAP constitue le volet pédagogique du métier et de son art. Une appartenance qui constitue, un environnement fort. Nous voulons répondre à une demande des jeunes qui veulent se tourner vers nos métiers. Accorder une attention particulière à la communication interne. La Mobilité des étudiants qui croît de façon significative, ces dernières années a transformé la compétition. La concurrence n'est plus nationale. Il faut être acteur global. Anticiper l'avenir en formant les Cadres de demain.

**Vins de la Vénétie.** - 3 Vénétie la Vénétie dite « Veneto », la Vénétie Julienne, « Frioul vénétie julienne » la Vénétie tridentine « Trentin- Haut Adige ». vaste région limitée, dans cette partie orientale de l'Italie du Nord ; à l'Ouest par la Lombardie, à l'Est par l'Adriatique et et la frontière commune avec l'Autriche et la Croatie. Vignes localisée sur les moraines glaciaires près de Vérone et du lac de Garde. 90000 hectares superficie égale à celle du Bordelais. Bardalino, Soave, Valpolicella, Prosecco, vins appréciés dans le monde entier. Cépages cultivés : Cabernet, Merlot, Sauvignon : origine française. Garganega et Tocai Friulano origine italienne.

**Au centre de la production de la méthode traditionnelle des vins perlants de la Vénétie**

**Le Prosecco Bottéga Doc Tréviso** cépage galera : couleur reflets émeraude à la bulle fine, bouquet fruit poire, eau de vie de poire, palais perlant, pomme cuite au four, fin métal.

**Le Prosecco Bottéga dry** : couleur limpide , bulles fines, moustillantes, bouquet, de fruits, de champignons, caramel, beurre, pomme, banane, au palais vivacité, pointu, compote de fruits cuits, fin de bouche fraîche, vinosité.

**Le Prosecco Bottéga Gold** couleur or aux reflets argentés, bulles denses, nez berlingot nantais, compote de fruits cuits, exotique, banane, palais soutenu, élégance, équilibre, volumineux, finalité métal ( sulfite ?).

**Le Prosecco Bottéga Rosecco** joli rosé, cordon plus tenace, nez framboisé, au palais le Pinot Noir apporte le fruit rouge, le vineux, équilibre, reste alerte.



### L'Asncap à-Venise-

*Retrouver Ripa- Alta longtemps après les puissants et hardis Vénètes d'Armorique de Darioritum (Gwened en Breton ou Vannes en Français, si vous préférez !) tant la suprématie vénitienne a marqué l'organisation de l'espace régional, s'inscrivait dans un mouvement personnel de découverte de l'Italie Adriatique. Tranche de vie vénitienne, résidant à corte del Castagno le dessinateur, opposé à Vénéziano le coloriste, peu importe, nous sommes en »libro dell arte « total. Somptuosité Byzantine, ornements d'or, couleurs brillantes, caractère décoratif précieux, reflètent l'histoire des arts. Animation d'un riche décor sculpté qui ne fait qu'accentuer l'ampleur magistrale de l'ordonnance.*

*La Venise insulaire aux paysages de ville musée, ses architectures dont celle de la Renaissance ; le rythme, des pilastres, des perspectives feintes, des corniches cintrées, projettent sur la surface, les valeurs harmoniques de l'ordonnance et soulignent la répartition des volumes intérieurs. Je citerai le cycle de Saint Roch pour un nom Le Tintoret. Balade au fil de l'eau, sur la plus belle rue qui soit au Monde et la mieux maisonnée « le Grand Canal » ; le Palais des Doges (République tombée par excès de privilèges, doit toujours donner réflexion : que les rivalités belliqueuses, pour la conquête du pouvoir rend, sans objet, toutes formes oligarchiques de tout gouvernement). Ce trait vénitien en façade participe à la séduction ; la sensibilité chromatique des artisans se déploie dans les sculptures délicates. Les loggias et portiques sont les éléments d'un jeu de clair- obscur et de relief, qui répond au goût du pittoresque et des rythmes harmoniques.*

*Sur la configuration du sol fragmenté en îlots, l'activité économique est essentiellement maritime, le goût emprunté à Bysance, tout concourt à faire de la façade ; l'élément le plus expressif des édifices. Parcours limpide, sous le soleil, argumenté, résumé, ponctué d'anecdotes, agrémenté par notre passionnée guide aux cheveux blonds et au joli nom Stéfania ; des grandes places, (telle San Marco ou l'on a vu ; parmi les lions aux ailes déployées racontant à livre ouvert qu'après la guerre c'est la paix ; on a vu marcher les pigeons avec un petit Kiwi et avec nos pretties et fairs Wine-Waitresses),aux ruelles, placettes, édifices, hors des sentiers battus. Bouquet de roses cueillis et mille bisous d'Amour à Venise recueillis par le président de l'association Ali Hédayat. L'Heure Bleue demanda de créer un frisson nouveau dans un lieu de Vie ; un abri pour toucher d'autres vies, d'autres consciences aussi éloignées soient elles.*



*Savoir vivre intensément le lieu qui est une invitation à la pause récréative. Notre « Lieu » de chaque jour, notre « Job ». Au client spectateur, éveiller en lui des souvenirs, faire apparaître à contre pied des émotions intenses au moment inattendu, lui donner en prime la musique de ses gestes et la fluidité de ses mots, laisser dans sa mémoire les traces passées des bons moments. » Etes vous assez joyeux pour le « Paradis ? » Monteverdi dans Orfeo.*

*Alors pour explorer à la fois l'enfer et le paradis, Rêver du péché, pour retrouver la pureté, de la dépravation pour obtenir rédemption : on a Goûté et Partagé : Vini Cesari Amarone 2008 della valpolicella, Friulano le vignedi Zamo, Colli de son collio Malvasia 2012, Runelli de Montucano,*

*Valpolicella Ripasso. Le restaurant fait partie de ces modes de communication, qui avec trois fois rien, tendent des fils entre l'imaginaire et le réel pour y suspendre des rêves.*

*Ô temps ! Suspend ton vol et vous heures propices suspendez votre cours ; laissez nous savourer les rapides délices des plus beaux de nos jours !*

*Yours Sincerely*

*Joël Langlais*

*Maître Sommelier de l'Association des Sommeliers de Nice, Côte d'Azur, Provence.*