



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

***Well come to our italian journey in “Venezzia”***

*Obsidienne : Alexander ; la Grappa.*

*En toile de fond, le Cortina d'Ampezzo, avec ses couleurs, ses senteurs, ses goûts changeants. La Grappa, fruit d'assemblages, son goût de tanins, édulcoré au sucre est également changeant. L'Eau de vie de Marc est produite dans tout le Nord de la péninsule. A la Casa Colonica, vue globale, des vignes à l'outil de distillation, à l'Art de la Grappa, en passant par le tasting-Room, aux assemblages et à la mise en bouteille. il y a trois distillations de l'alcool, afin d'éliminer le plus d'éléments impurs. L'al khol : le far avance avec son masque. Ne pas tomber dans le piège du plaisir et être entraîné dans une déchéance comme Lorenzo. Le plaisir passe comme l'éclair.*

*« Appliquez- vous a garder en toute chose le juste milieu. » Confucius*

***Eau de vie Grappa Bianca*** : Marc de Pinot, Merlot, Cabernet. Se distingue par sa richesse aromatique, au palais goût de noisette, lait de noisette, amande, équilibre jaugé par une souplesse, finie sur des notes d'épices douces.

***Eau de vie Grappa Prosecco*** : transparence, bouquet floral, œillet, pétale de rose, cuir, au palais le végétal est présent par la menthe, puis le réglisse, pain d'épices, le confit, arômes bien équilibrés, goût droit, gamme chromatique, net.

***Eau de vie Grappa Bolghéri*** Toscane Marc de Merlot Cabernet Sauvignon et Franc, Bouquet âges des épices, tourbe, bois blond, miel, liqueur vieux Sauternes, table cirée, au palais brut, s'ajoute le goût Caol Ila, fruit amareto, toasté, équilibre, souplesse, rondeur, complexité.

***Dégustations de vins de la propriété de différentes régions*** et aussi de vins élaborés par la firme pour d'autres vignerons. Passion pour l'économie et la finance et pour le pôle aménagement et développement : l'acteur global Sandro Bottéga : manager stratège.

***Acino d'Oro 2009: Chianti classique Réserve Stefania Sandretti.*** Couleur rouge rubis, bouquet de fruits rouges et noirs, avec une vivacité du fruit jeune, bel équilibre aux tanins fins, jeunesse perpétuelle.

***Valpolicella Ripasso 2011*** : couleur rouge grenat, au bouquet de caramel au lait, après agitation, fruits rouges et cerises à l'eau de vie. Au palais goût de chocolat au lait, finalité de fruits cerises, équilibre, structure aux tanins fins, alcool Xérès dominant.

***Brunello de Montelino 2007 Sangiovese 100%*** limpide rouge rubis, le nez champignons senteurs bois après agitation, palais fruits, milieu de bouche brûlant, finale cacao, cerise, minéral, tanins élégants.

***Amarone de la Valpolicella 2010*** rouge grenat 1<sup>er</sup> nez terre mouillée, chocolat concentration agitation fruits rouges confits, nougat, végétal fougères, amandes ; crème vanille rondeur, densité légère, tanins présents.



*Obsidienne : verre naturel de civilisation pré-colombienne.*

*Intermezzo ; visite d'une soufflerie de verre. Le procédé de fabrication est connu depuis 1400 av.J.C.on a des objets retrouvés 2500 av.J.C. et depuis 4000 ans cette matière fragile est connue. Il n'y a pas loin de la coupe aux lèvres. Le vin, le verbe, la connaissance, même le silence, pour des instants de confiance et d'harmonie partagée ; les esprits des temps anciens épaulent et sont bienveillants.(mémoires ancestrales des dégustations communes). La transparence du cristal, qui permet de grande dégustation, quand l'assemblée est elle-même dans la transparence et dirigée vers le plaisir et la joie de l'entraide, dans la formation et dans la curiosité d'augmenter son savoir.*

*Homogénéité : diriger la « lumière » suivant un chemin déterminé. La technique de fabrication du verre creux , cueillage du verre, ébauche de la forme, soufflage à la bouche, détachage de l'objet, ajouter la température du verre aux conditions optimales de travail, vitesse d'écoulement du verre, paraison calibrée. aspect spectaculaire. Pression au soufflage ou à l'aspiration, pressé, tourné, soufflé, conformé, tourné, soufflé. D'un tube déjà élaboré que l'on réchauffe et modèle en petits flacons ou en petits objets. Nous sommes passés du fil de l'eau de Venise, au fil de verre à la **soffieria Alexander** où les artistes créateurs suivent les anciennes traditions ; ou, comment on combine le procédé centrifuge au système d'étirage par flamme. J'ai compté, je compte vite, la centrifugeuse tourne à plus de 3000 tours par minute, et les fibres qui s'en échappent sont soumises au jet de gaz chaud à grande vitesse, qui englobe le bol perpendiculairement au plan de centrifugation. C'est bien clair pour vous?. La soudure, (besoins d'un air rigoureusement sec, sinon vous ne pouvez obtenir ce dont vous voulez), est une belle réalisation entre les verriers de l'Antiquité, de Murano vénitien, à l'Art Nouveau . Les bijoux des verroteries font que la pureté des formes et de la matière restent d'une rare distinction.*

*L'eau de vie Grappa Alexander, de part sa transparence, est une digne descendante des verriers carthagénois de Julius Alexander..... opifex artis vitriae.*

*Pour que ce parfum de bonheur vous fasse longtemps rêver .....Enjoy responsibly*

*Yours Sincerely*

*Joël Langlais*

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