

"Une présentation très
complète qui permet
d'apprendre davantage sur
la personne derrière la
bouteille."

ELLE
à table

>NL VERSIE

ELLE À TABLE | ACTU FOOD

ON A TESTÉ: UN APÉRO ONLINE AVEC DES VIGNERONS

🕒 Mis à jour le 1 octobre 2020

par Laurence Donis



Boire du vin avec celui qui le produit, ça le fait. Pas commun, le concept est pourtant beaucoup plus accessible qu'il n'y paraît... On vous dit tout sur cette idée inspirée.

Avec le confinement, les apéros online se sont enchaînés et même si l'on peut désormais retourner dans les bars, l'arrivée de l'automne nous donne parfois juste envie d'hiberner. Et de boire du vin confortablement installé dans son canapé... Et si l'on upgradait l'happy hour ? Traduisez : plutôt que de juste trinquer virtuellement avec ses copines, on inclut un vigneron dans l'équation. Le principe ? Avant le jour J, on reçoit à domicile une ou plusieurs bouteilles de vin, un petit mot d'explication sur les jolies quilles et éventuellement de quoi grignoter. Grâce à un ID et un code secret, on se retrouve ensuite via Zoom avec les autres participants et le vigneron pour la dégustation. Ce concept de soirées s'est peu à peu développé en Belgique et on a eu l'occasion d'en tester deux. Retour sur l'expérience.

APÉRO ONLINE: MOSTO

Le principe est similaire chez Mosto : vous réservez votre place pour l'apéro online, vous recevez alors deux bouteilles de vin à l'avance chez vous et la dégustation a lieu en présence du vigneron. Le concept a lieu un mercredi par mois. Deux petites différences néanmoins : les producteurs sont toujours italiens et ici, c'est d'un véritable cours qu'il s'agit. La place est donc totalement laissée à l'artisan. Pendant une heure, ce dernier nous raconte l'histoire de son domaine et explique l'influence du type de sol sur les raisins, les différents cépages, l'assemblage, etc. Avec photos, vidéos et cartes à l'appui. Une présentation très complète qui permet d'en apprendre davantage sur la personne derrière la bouteille, et par conséquent de l'apprécier d'autant plus.

Lors du dernier apéro, c'est Isabella Carpineti qui nous a accueillis devant ses vignes. Et on a immédiatement été téléportés en Italie. Avec elle, on est partis explorer le terroir volcanique de Cori, au sud de Rome et on a découvert deux étiquettes en biodynamie : la Capolemole, du cépage blanc Bellone, et le Dithyrambus, un Montepulciano. Une très belle découverte. Pour les fans d'accords mets-vins, sachez qu'il y aura aussi des partenariats avec des restos lors des sessions suivantes. La prochaine fois, ce sera ainsi l'excellent Gioia qui nous réglera. Le menu est à 28 euros par personne et les commandes se font auprès du restaurateur, mais uniquement pour les participants à la dégustation online. Au programme ? Carpaccio d'espadon aux agrumes, cannelloni au lapin et aux olives Taggiasche de Ligurie, et petits cornets à la crème en dessert.