

"Un catalogue d'une rare expertise"



▲ Mosto © DR

▲ Alessandra Teston © DR

Des vins italiens "inédits" à découvrir dans une boutique bruxelloise éphémère

La caviste Alessandra Teston et sa boutique en ligne Mosto ont été sélectionnées par hub.brussels, la plateforme d'accompagnement des entrepreneurs bruxellois, pour occuper pendant trois mois le pop-up store de "L'Auberge espagnole". L'opportunité de découvrir et de déguster une sélection de vins italiens "inédits" ou hors des sentiers battus. L'occasion aussi d'oublier l'espace d'un instant les chianti, barolo et autres grands noms du vignoble national au profit de crus et cépages plus méconnus, dénichés du nord au sud de la Botte. Rencontre.

Alessandra Teston a mijoté dans la gastronomie italienne dès son plus jeune âge. Fille d'un couple de restaurateurs originaires du Frioul (nord-est de l'Italie) installés à Woluwe-Saint-Lambert, elle a forcément très vite développé un intérêt minutieux pour la cuisine et, un peu plus tard, pour le patrimoine viticole de la Péninsule. C'est dans ce cadre familial inspirant que s'est façonné le projet [Mosto](https://mosto.be). Depuis 2016, elle sillonne le pays de son cœur à la recherche de vins rares ou méconnus produits par des vignerons indépendants pour les proposer au public belge. Car, tout aussi prestigieux soient-ils, il n'y a pas que le chianti et le barolo sur la terre de ses ancêtres, clame-t-elle. Sa devise. Sa mission.

En effet, confrontée très tôt aux nombreux clichés gastronomiques transalpins, elle se rend également compte que la fâcheuse habitude vaut aussi pour le vin. Sa vocation naturelle se dessine alors peu à peu: démontrer que la Toscane n'est pas l'unique terroir digne d'intérêt. "Il y a 5 ans, j'ai commencé à suivre des cours, à importer des vins de producteurs de ma région, le Frioul, à établir des relations d'amitié avec eux et à organiser des soirées gastronomiques autour des accords mets-vins au restaurant de mes parents (...). J'ai ensuite développé mon activité en ligne, en parallèle. Aujourd'hui, je fournis quelques restaurants dont [Eatalia](https://www.eatalia.be) à Wavre ou [Le Chalet de la forêt](https://www.lechaletdelaforet.be) ** et le [Comme chez soi](https://www.commechezsoi.be) ** à Bruxelles. Ça fait plaisir d'avoir des chefs étoilés parmi ses clients mais aussi, et surtout, des adresses non italiennes pour démontrer à un public moins familier qu'il y a d'autres vins splendides en Italie, dotés de profils gustatifs tout à fait différents", confie Alessandra Teston à 7sur7.

Des vins issus de 13 régions d'Italie

Alessandra, qui se concentre essentiellement sur cette zone géographique, dispose d'un catalogue d'une rare expertise dans ce domaine en Belgique: "Aujourd'hui, [je couvre 13 régions d'Italie sur 20](#). Je rajoute progressivement des vins au catalogue. Ça ne fait d'ailleurs que quelques mois que je propose également des vins de Toscane (rires). L'ambition serait évidemment de couvrir tout le territoire. Cette opportunité du pop-up, ça va me permettre de discuter avec le public et de faire découvrir ces produits. Le site, aussi exhaustif soit-il en informations complémentaires, ne suffit pas toujours à rassurer le client potentiel. D'ailleurs, je constate que les acheteurs en ligne sont souvent à la recherche d'une référence spécifique, pour un cours, par exemple. D'autres, au fur et à mesure, commencent à me faire confiance ou ont découvert la bouteille lors d'une dégustation. Et puis, parallèlement, il y a les amateurs de bons vins, qui ne maîtrisent pas forcément le jargon, l'aspect technique, mais qui me contactent pour établir une sélection en accord avec leur menu de la soirée. Même en ligne, je fournis un accompagnement. Ici, au pop-up store de 'L'Auberge espagnole', je pourrai mieux présenter les choses et aborder chaque semaine une région à part entière: les clients pourront venir se faire une idée concrète en boutique", se réjouit-elle.

Dégustations en présence des vignerons

Les dégustations [Mosto Aperto](#) (15 € la séance), accessibles sur réservation, se tiendront les [20 novembre](#) et [4 décembre](#) prochains avec, respectivement, dix et cinq domaines présents. Complément d'information, dont la liste des vignerons participants, [sur la page Facebook](#). "Ce sera la possibilité de goûter 30 à 40 vins. D'une part, les clients pourront comprendre ce qu'ils achètent mais aussi connaître l'histoire des producteurs", précise Alessandra. "On estime qu'il y a, en Italie, environ 400 cépages autochtones, officiellement inscrits au registre des variétés, mais il y en aurait plus de 2.000 au total", ajoute-t-elle. Mosto nourrit l'ambition d'en démystifier quelques-uns. [La boutique éphémère sera accessible jusqu'au 20 janvier](#), près de la place Jourdan, à Etterbeek (complément d'information et horaires sur le lien).

Intéressé(e)? Quelques suggestions de notre experte pour mêler l'utile à l'agréable: "Pour l'apéro, je recommande vivement une nouveauté en stock: la [Passerina del Frusinate](#). On est dans le Latium, au sud de Rome, une région dont les vins sont étonnamment encore peu connus. Pour un repas plus élaboré, 'du week-end', je suggérerais le [Vespolina](#). On est dans le Haut-Piémont, sur un sol d'origine volcanique qui va apporter beaucoup de minéralité et donc de fraîcheur au vin, avec un cépage au bouquet intense de poivre. Il s'accorde parfaitement avec une poêlée de champignons et c'est la saison. Pour offrir en cadeau, je partirais sur une jolie bouteille de vin nature, le [Tarantula Negroamaro](#). Un vin épais, aux arômes de fruits rouges mûrs et de réglisse", nous confie Alessandra.

Santé !

Mosto à "L'Auberge espagnole"

331, chaussée de Wavre, 1040 Etterbeek



▲ Mosto a été sélectionné par [hub.brussels](#), la plateforme d'accompagnement des entrepreneurs bruxellois, pour occuper son pop-up store "L'Auberge espagnole", du 28 octobre 2021 au 20 janvier 2022 © DR



▲ Mosto © DR



▲ Mosto © DR



▲ Mosto © DR