

"Un pop-up store pour des vins italiens comme on en déguste rarement"

Un pop-up store pour des vins italiens comme on en déguste rarement

L'Auberge espagnole, la boutique pop-up de hub.brussels à Etterbeek accueille Mosto, caviste de vin italien qui sort des sentiers battus.



E.W.

Publié le 16-11-2021 à 17h05 - Mis à jour le 17-11-2021 à 14h29

« Le vin n'est pas qu'affaire d'hommes et l'œnologie italienne n'est pas que Chianti », écrit Alessandra Teston pour se présenter, avec le franc-parler qui la caractérise.

Cette jeune caviste en ligne pour qui les petits vignobles et les producteurs italiens passionnés n'ont (presque) plus de secrets a désormais sa boutique, où les flacons sont largement sources d'étonnement. Son projet, Mosto, a en effet été choisi par hub.brussels, la plate-forme d'accompagnement des entrepreneurs bruxellois, pour occuper son pop-up store, depuis le 28 octobre et pour 3 mois. De quoi aller choisir, à L'Auberge espagnole (le nom du pop-up, qui n'aura jamais aussi mal porté son nom!) en toute confiance des vins italiens comme certainement vous en aurez rarement goûté. Mosto propose aussi une huile d'olive, presque fleurie, très douce, « qui change des huiles auxquelles on est habitués ». Emballée comme un bonbon doré, une merveille pour Noël (comme la pâte au chocolat-noisettes !).

Une autre Italie du vin

Mais revenons-en au vin dont les caisses emplissent la petite boutique : « *L'idée ici c'est de faire découvrir une autre Italie du vin : les clichés qu'on a sur la gastronomie italienne sont les mêmes que pour le vin, il serait temps de montrer les richesses des appellations et des cépages* ». Par exemple, dans le Piémont, on connaît essentiellement le barolo, un vin puissant, chargé en tannin. Pourtant, dans le nord de la région, 5 viticulteurs installés dans la zone d'appellation "du Boca" font un vin élégant, souple et floral, peu connu mais qui gagne à l'être; décrit la voyageuse.

Alessandra Teston connaît bien le monde du vin qu'elle a découvert peu à peu avec ses parents qui tenaient un restaurant-traiteur à Woluwe-Saint-Lambert. Pour eux, elle a commencé par chercher de belles appellations originales, organise des soirées dégustation et en parallèle, suit des cours d'œnologie. « *Cela, c'est la théorie et c'est indispensable* », explique-t-elle mais ce qui porte ses choix, ce sont les rencontres des vigneronnes et littéralement de la terre où poussent les vignes : dans sa petite boutique non loin de la place Jourdan, elle a rempli des bocaux de la terre de là-bas pour montrer les volcans, la sécheresse, l'argile, la silice, ... « *Voir le vin dans son milieu naturel, c'est vraiment aller à sa rencontre et le comprendre* ». D'ailleurs, elle n'a vraiment pas son pareil pour nous emmener, en images et en mots dans des régions moins connues que l'Emilie Romagne ou la Toscane. Les histoires de vin et de vigneronnes fusent, on en oublierait... la France !



©DR

Durant trois week-ends d'ailleurs, Mosto propose des dégustations avec des producteurs venus exprès pour partager leur savoir et leur expérience. Les rencontres se font par tranches, en petits groupes, de quoi prendre le temps de parler et respecter les consignes de sécurité covid. On y dégustera environ 30 vins pour 15 euros qui se transforme en bon d'achat de 5€. Vous avez dit imbattable ? « *C'est tellement bon de sortir des dégustations en ligne que j'organisais pendant les confinements sur mosto.be ! On sent les gens en demande et j'avais envie de faire plaisir aux clients, aux producteurs, à moi* », sourit-elle. Les prochaines dégustations ont lieu le samedi 20 novembre, il reste uniquement de la place entre 14 et 16h ! Ensuite ce sera le samedi 4 décembre. Il faut s'inscrire en ligne sur <https://mosto.be/degustations>

Elle sait si bien en parler de son vin, la jeune caviste et œnologue qu'elle sert désormais quelques très bonnes tables du pays, et pas qu'italiennes puisqu'il s'agit du Chalet de la Forêt ou du Comme chez Soi ! « *On sent que les restaurants ont envie de sortir des sentiers battus* ». Et Alessandra a de quoi les emmener loin avec les 2000 cépages différents que compte l'Italie. Surtout qu'elle cherche les cépages qui n'ont pas encore de nom tant ils sont rares et conscris à un tout petit terrain !

Après le pop-up qui se termine le 28 janvier, Mosto devrait se trouver un lieu pour vendre autrement qu'en ligne. Alessandra s'y voit continuer à déballer ses caisses, découvrir des micro-productions, des vins de niche, nature, bio, biodynamiques ou non filtrés. Et raconter toutes leurs histoires à des clients qui vont vite devenir des fidèles ! On vous tient au courant...

> Mosto à l'Auberge Espagnole, chaussée de Wavre 331, 1040 Etterbeek. Jusqu'au 21 janvier 2022. www.mosto.be