

# VINO

magazine

N°4 • SEPTEMBRE 2007 • BIMESTRIEL • 4,50€

## Allemagne: Hôte d'honneur de Megavino

### Notre dégustation

*De Sicile, des Pouilles, de Sardaigne,  
du Basilicata: le renouveau des vins  
du sud de l'Italie*

### Et aussi...

*Echos de Vinexpo, Tequila,  
Vins de pays d'Oc*

### Concours mondial de Bruxelles:

*un supplément avec  
tous les résultats!*





Une verticale de "Sassicaia" à l'ICE de Bruxelles



Déguster les 7 derniers millésimes de ce cru mythique de la Tenuta San Guido est un privilège. La dégustation en présence du beau fils du marquis Incisa della Rocchetta, Sébastien Rosa (qui travaille depuis 20 ans avec le célèbre œnologue Tachis), débute bien avec le 2004 (un grand millésime, parfait), puis les suivants : 2003 (riche et concentré), 2002 (millésime ingrat), 2001 (grand classique dans sa rigueur), 2000 (un

autre millésime exceptionnel), 1999 (millésime moyen) et 1998 (très belle année, équilibre et complexité). Des millésimes assemblés en général avec 85% de cabernet sauvignon et 15% de cabernet franc. Ce fut l'occasion de découvrir comme "mise en bouche" deux superbes vins (IGT) de Sardaigne de la propriété Agri Punica, une joint venture avec la Cantina Sociale di Santadi : le Montessu 2005 (60% carignano,

10% c.s., 10% syrah et 10% c.f.) et le Barrua (85% carignano, 10% c.s. et 10% merlot). Et ensuite, le Guidalberto 2005 (45% merlot, 45% c.s. et 10% sangiovese) de la Tenuta San Guido en Toscane. En final, Jacoto Poli, un artisan, présentait la grappa di Sassicaia distillée pour la Tenuta. Distributeur en Belgique : Licata Vini à Diepenbeek ([www.licata.be](http://www.licata.be))

La Gilde et le Concours du "Meilleur Sommelier de Belgique"

C'est à l'hôtel Radisson SAS que ce concours sera organisé cette année le dimanche 14 octobre, dès 14 h. C'est le seul concours officiel reconnu en Belgique par la Sommellerie Internationale (ASI), contrairement au concours "sommelier" du Club Prosper Montagné qui est privé et plus régional. Il sera suivi de la remise et prix et d'un Dîner de Gala. Le public est invité à assister aux épreuves et également au dîner. Info : ([pazzo@skynet.be](mailto:pazzo@skynet.be)) tél : 0477-25 72 06 ([williamwouters\\_ccs@hotmail.com](mailto:williamwouters_ccs@hotmail.com)) Tél : 0475-95 13 23. ([www.sommeliersgilde.com](http://www.sommeliersgilde.com))



Pineau sur Rue 2007

20<sup>ème</sup> anniversaire de cette fameuse "Course des garçons de café". Elle aura lieu le samedi 22 septembre au Parc du Cinquantenaire à Bruxelles. Le départ a été fixé à 16 heures. Des "escapades gourmandes" sont au programme le samedi et le dimanche. Et cerise sur le gâteau géant: Philippe Lafontaine et La Tap Show Company animeront la soirée du samedi.



"Le Sommelier" et "La Petite Gayolle" en complémentarité à Oisquercq

L'Oisquercquois Fabrice Rimez, passionné de vins, anime avec brio ses deux activités : une boutique à vins et un restaurant. Il organise ainsi diverses manifestations avec des vignerons, qui créent une belle animation dans ce charmant coin du Brabant-Wallon, et tout dernièrement pour les 30 ans d'ouverture. "Le Sommelier" est une boutique à vins pour professionnels, particuliers et sociétés. Sa spécialité : un choix parfait de la France profonde, plus quelque vins "d'ailleurs" dont un Tokaj Furmint sec, la manzanilla la Guita, les portos Barros et la collection de la Distillerie de Biercée. "La Petite Gayolle" est un restaurant de campagne au cadre élégant et chaleureux. Le nouveau chef Eric Michaux crée une cuisine originale et savoureuse. Inutile de préciser que la carte des vins est intéressante tant par le choix des vins que par les prix. Pour Découvrir l'un et l'autre : 79, rue du Bon Voisin (1480 Tubize) Tél 067-64 84 44. ([www.lesommelier.be](http://www.lesommelier.be)) ([www.lapetitegayolle.be](http://www.lapetitegayolle.be))