

GRANDE

Italie

HIVER 2010 • TRIMESTRIEL

Venise

Sa lagune, ses îles

Franciacorta

Les meilleures
bulles d'Italie

Rimini

L'éclat du soleil
et de la mer

La Vita con Vespa en

Ombrie

VALLE VARAITA

Vallée oubliée dans
les Alpes italiennes

SPÉCIAL PHOTOS

L'Italie de nos lecteurs

PLUS DÉLICIEUSE PANNA COTTA • IDÉES DE LOGEMENT

SPÉCIAL ITALIE 32/2009 - 5,90 EUROS

IMMAGINE TRIMESTRIEL



5 14 286 2375 10

COMMENT SE PRODUIT LE FRANCIACORTA?

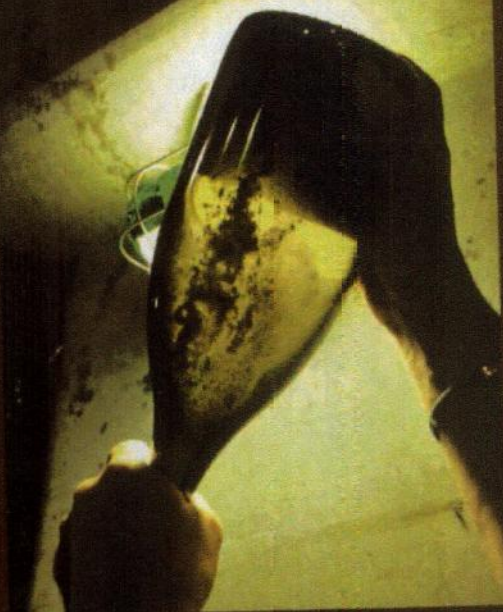
Tout comme le Champagne, le Franciacorta est un assemblage de plusieurs vins de base, de cépages chardonnay et/ou pinot noir. Le mélange comprend parfois aussi du pinot blanc. Selon la croyance populaire, les bulles que renferme le breuvage seraient le secret de Dom Pérignon, "inventeur" du Champagne.

Après les vendanges qui sont effectuées entièrement à la main, les grappes sont apportées précautionneusement à la cave dans de petites caisses. Les fruits de chaque vignoble sont vinifiés séparément, et les raisins sont pressés doucement pour obtenir les vins de base. Au printemps suivant a lieu, dans la cuvée, un assemblage (blend) des différents vins de base et de différentes années, selon les préférences du maître de chai.

Les bulles qui se forment dans la bouteille sont le résultat du tirage, un processus par lequel on ajoute du sirop de sucre et de la levure active dans la bouteille pour provoquer la deuxième fermentation et la prise de mousse. Les sucres se transforment lentement en alcool, donnant naissance aux bulles de dioxyde de carbone. La pression dans la bouteille grimpe à 5 ou 6 atmosphères, soit trois fois plus que dans un pneu de voiture. Selon la quantité de liqueur de tirage ajoutée, on obtient un champagne plus doux ou plus sec. Dans le cas du "mor dosé" ou d'un "extra brut", aucun sucre n'a été ajouté.

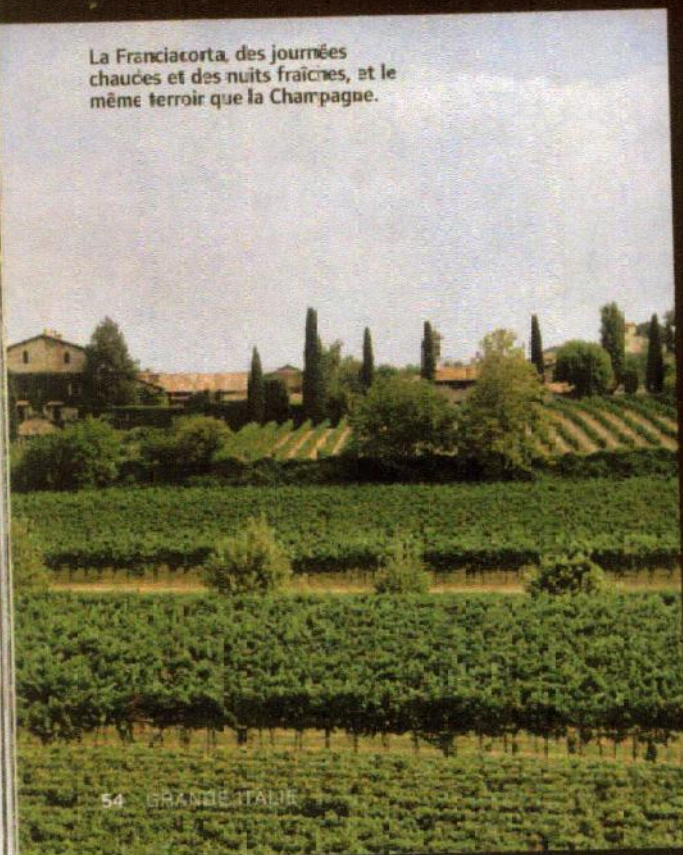
Les bouteilles reposent ensuite, en fonction de la qualité recherchée, pendant de longs mois dans des caves installées profondément sous la terre. Le Franciacorta ordinaire vieillit au moins 18 mois en bouteille, le Vintage Franciacorta (les meilleurs millésimes) 30 mois et le Reserva repose plus de 5 ans. Au terme de cette période de maturation vient le processus délicat du dégorgement. Il consiste à débarrasser les bouteilles des lies de levure morte et des dépôts. Les bouteilles sont recouvertes avec la capsule provisoire vers le bas. Les dépôts s'accumulent ainsi dans le couvet où ils sont gelés. Quand la capsule métallique provisoire est ôtée, le glaçon contenant les dépôts est expulsé par la pression. La bouteille peut à présent recevoir son bouchon de liège définitif et est prête pour la consommation. Le vin ne vieillira plus, il est conseillé de le consommer dans l'année et demi.

Le processus de dégorgement: les dépôts sont expulsés de la bouteille.



ROUTE DU VIN: STRADA DEL FRANCIACORTA

La Franciacorta, des journées chaudes et des nuits fraîches, et le même terroir que la Champagne.



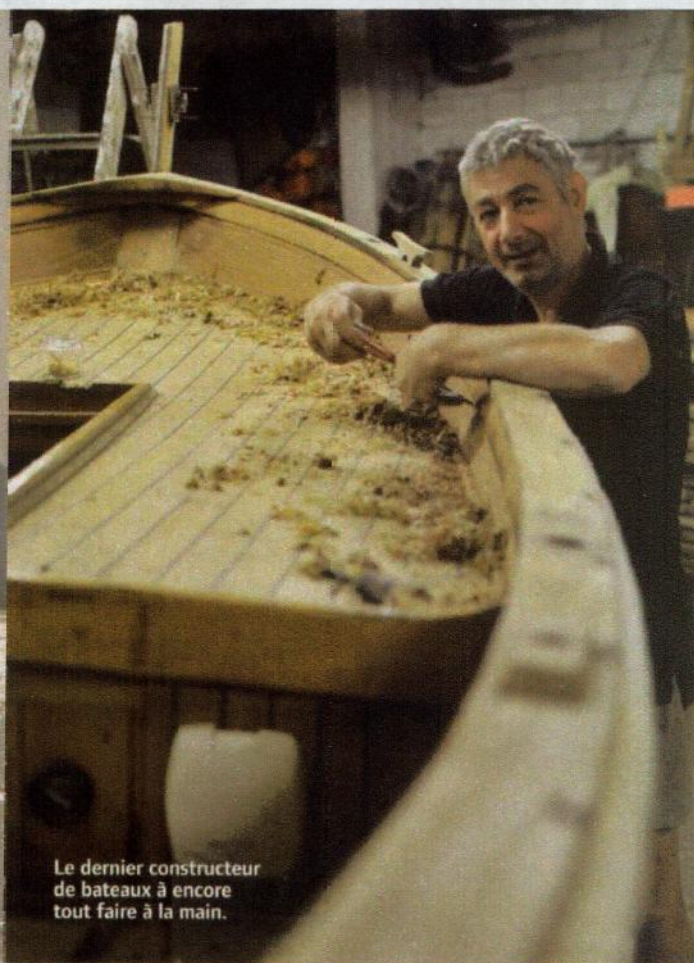
La route des vins de Franciacorta traverse les collines de la Franciacorta, entre Brescia, le lac d'Iseo et les Préalpes. La Strada del Franciacorta longe une multitude de vignobles et de belles demeures, de châteaux médiévaux et autres palais Renaissance, couvents bénédictins, lieux saints et, naturellement, de nombreuses caves où l'on peut déguster les vins Franciacorta.

Il y a de nombreux lieux à voir sur son tracé, par exemple le Castello Quistini, un château du 16^{ème} siècle avec des roseraies réputées contenant quelque 1.500 variétés de plantes, ainsi que l'abbaye de San Nicola à Rodengo Saiano avec ses fresques magnifiques et son très beau cloître. Sans oublier le Castello di Bornato, avec son très vieux jardin, ses hautes tours et ses puissantes murailles: Dante Alighieri y a souvent admiré le panorama spectaculaire qui s'offrait sur la plaine lombarde et les Préalpes.

Route du vin Franciacorta: Associazione del Vino Franciacorta, Via Verdi 53, Erbusco, tél. 030 776 8539, www.strada-delfranciacorta.it



Un petit tour en bateau:
c'est la meilleure façon
d'explorer le lac.



Le dernier constructeur
de bateaux à encore
tout faire à la main.

posée de 19 communes dans la province de Brescia. Dans les années 1950, les paysans de la région cultivaient essentiellement des céréales et un vin tranquille de pays, qui s'achetait à la cruche directement chez le cultivateur. Le Comte Guido Berlucchi fut le premier vigneron à vendre son vin en bouteilles, mais il se heurta à un problème: il y avait trop de dépôt dans le vin. Il s'adressa donc à un jeune œnologue d'Albe, tout juste rentré d'un stage en Champagne. Ce Franco Ziliani fut frappé par les similitudes entre la région française et la Franciacorta: mêmes conditions climatiques, mêmes journées chaudes et nuits fraîches, même terroir. Les collines d'origine morainiques, nées des mouvements des glaciers, sont composées de cailloux, de sable et de limon. Le climat ensoleillé, avec un écart idéal entre les températures diurnes et nocturnes, est tempéré par l'influence du lac. Le jeune Franco Ziliani entreprit donc de produire en Franciacorta un grand vin mousseux en s'inspirant de la méthode classique française. Après plusieurs années d'expérimentation, la maison Berlucchi sortit en 1961 les 3.000 premières bouteilles de Pinot di Franciacorta. Ce fut aussi la première fois que le nom Franciacorta apparut sur une étiquette de vin. Le nouveau produit remporta un franc succès. Comme la plupart des domaines de la région, Berlucchi produit désormais essentiellement du vin pétillant, brut, non-dosé, vintage ou rosé. Le Franciacorta est aujourd'hui le vin mousseux le plus prestigieux du pays, et sur ce point en tout cas, tous les habitants des rives du lac sont d'accord.

Pêche et football

Le soleil n'est plus au zénith, les gens du pays quittent les endroits ombragés où ils ont déjeuné. Quant à moi, j'embarque sur un bateau qui m'emène explorer le lac d'Iseo, le quatrième plus grand lac de Lombardie, qui découpe un grand S dans les Préalpes. La petite île de Loreto, dont la superficie est d'à peine un kilomètre carré et demi, est un rocher fabuleux couvert de pins et coiffé d'un romantique château médiéval. C'est une propriété privée, tout comme l'intime petite Isola di San Paolo, une des résidences secondaires de la famille Berreta (les célèbres fabricants d'armes). Monte Isola, la plus grande île lacustre d'Italie, ressemble à une grosse taupinière culminant à 400 mètres au-dessus du miroir de l'eau et couronnée par une chapelle érigée en l'honneur de la Vierge Marie. "Sur l'île, les traditions sont plus vivaces que sur le continent", souffle le guide. Hormis quelques taxis et véhicules d'utilité publique, aucun engin motorisé n'est autorisé à circuler. "Il y a du linge qui sèche aux fenêtres, les habitants bavardent le soir entre eux sur les trottoirs, on dirait le sud". Les îliens forment toujours une population à part, Monte Isola n'y fait pas exception. "Avant, tout le monde ici vivait de la pêche ou d'activités qui en découlaient, comme la construction de bateaux, le séchage de poissons ou la fabrication de filets", explique Fiorello Turla. Mon guide me pilote prestement à travers le petit musée local de la pêche. "Dans le bateau de pêche traditionnel, appelé naët, le pilote et le pêcheur forment une équipe. Le premier rame imperturbablement tandis >

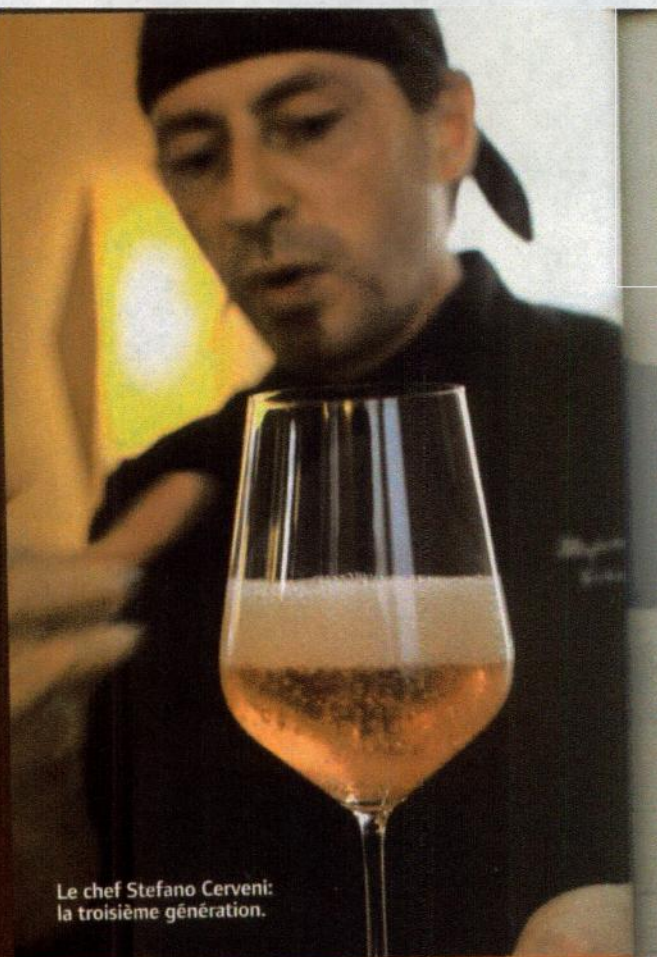
IDEE RESTAURANT

A TAVOLA À ROVATO

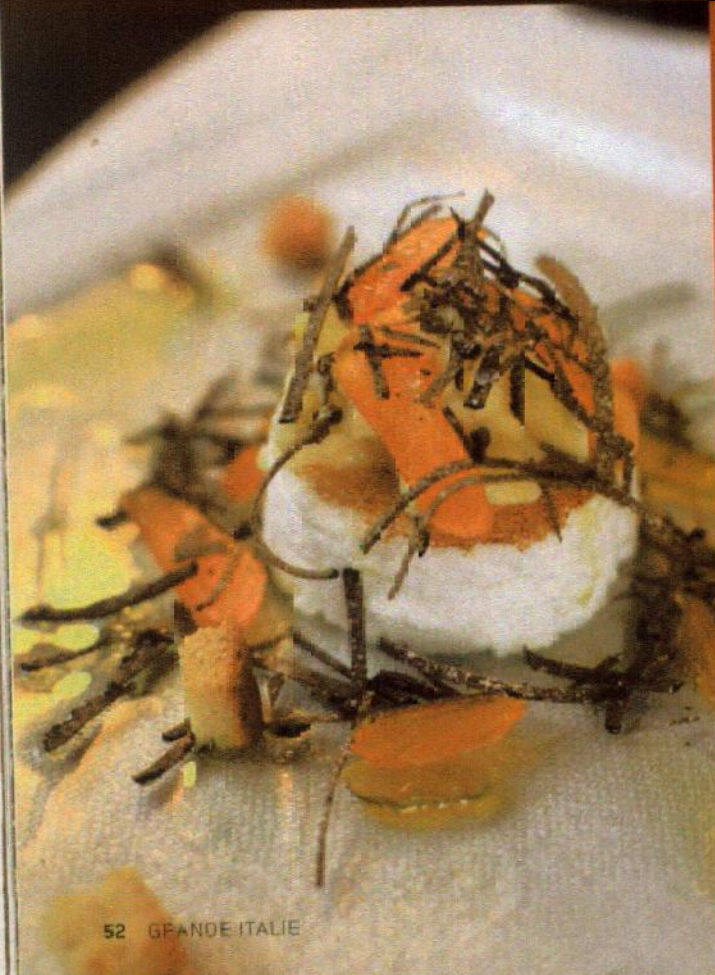
"A Tavo'a non s'invèchia", dit un proverbe local. À table, on ne vieillit pas. Cette bonne parole renfermera-t-elle le secret de la cuisine italienne?

La cuisine, Stefano Cerveni, chef de l'établissement "Due Colombe" à Rovato, est pratiquement "tomé à l'intérieur" quand il était petit. "Depuis 1955, j'ai vu ma grand-mère Elvira cuisiner, dans le centre de Rovato. Les clients avaient chaque jour le choix entre 2 ou 3 plats. Des marchands ambulants venaient loger dans sa locanda, une auberge simple", raconte Stefano. "Mes parents ont transformé le restaurant en un établissement moderne." En 1999, l'ambitieux Stefano se lance à son tour et transforme le vieux moulin du 13^{ème} siècle où il oeuvre aujourd'hui. Tout comme les vignes environnantes, le chef a ses racines bien enfoncées dans le terroir. "Je propose les meilleurs produits de saison, avec une créativité moderne mais un goût entièrement naturel. J'ai parfois recours à des méthodes high-tech, mais je recherche toujours une cuisine simple".

Stefano nous propose un voyage historique dans le temps, "mais à l'envers". Nous commençons par des entrées issues du monde de la haute technologie, et terminons par un plat résolument traditionnel: manzo al dente. En guise d'apéritif, je gignote des chips pourpres accompagnées d'un verre de bulles Franciacorta, puis une terrine méditerranéenne au jus de tomates crues et au basilic, et ensuite un œuf poché à la truffe et au parmesan. Le risotto de parmesan aux chanterelles et au safran est un pur délice. Il est suivi d'une généreuse portion de bœuf qui a cuit très lentement. Nous sommes décidément sous le charme. Les inspecteurs Michelin qui ont récemment décerné une étoile au jeune chef l'ont été, eux aussi.



Le chef Stefano Cerveni: la troisième génération.



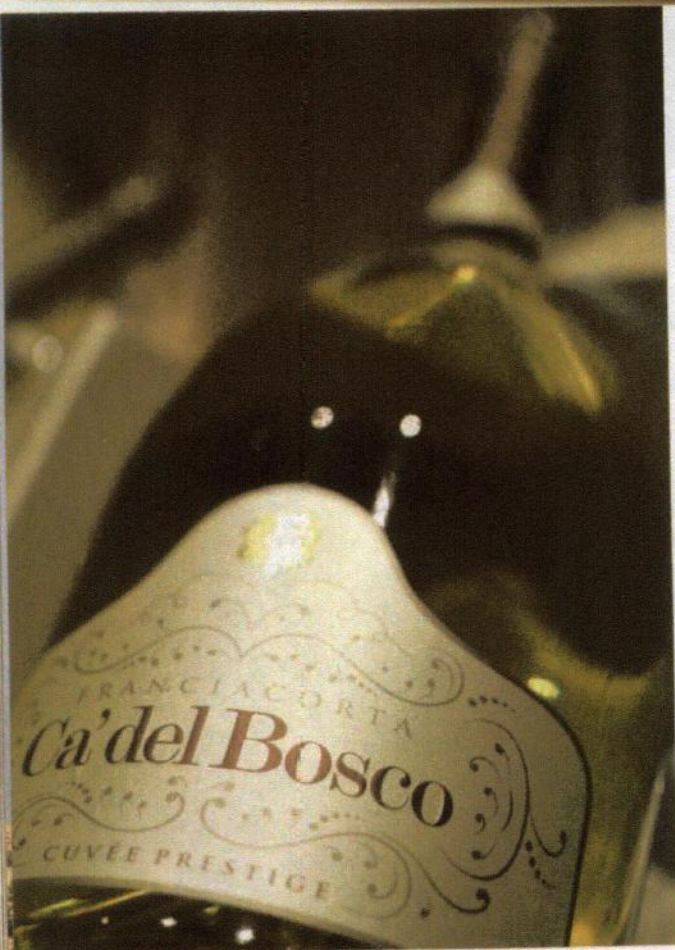
RESTAURANTS CONSEILLÉS

Ristorante Due Colombe
Via Roma 1, Rovato (BS)
Tél. +39 030/772 15 34,
www.duecolombe.com

Trattoria del Muliner
Clusane d'Iseo - Via S. Rocco 16
Tél. +39 030/982 92 06,
www.trattoriadelmuliner.it

Trattoria Borgo di Franchi Arduino
Via Villa 20, Monticelli Brusati (BS)
Tél. +39 030/685 25 85, trattoriailborgo@fve.it





Une Ferrari rouge bloque la route en pavés qui mène à l'hôtel, sur la rive du lac. Ce modeste écueil routier s'avère être un obstacle quasi infranchissable pour le bolide. Son conducteur laisse échapper un juron et grommelle, aussi impatient que les quelques centaines de chevaux jugulés dans son dos et condamnés à un désespérant train de sénateur. Tendue, le Zurichois scrute le visage de sa passagère, une jeune demoiselle serrée dans un jeans haute couture et qui, dressée sur les genoux, épie la roue avant et le guide centimètre par centimètre. Ça va être très juste!

Panorama aristocratique

Les lacs italiens ont toujours été un lieu de villégiature privilégiée des riches d'Europe, cela remonte à plusieurs siècles déjà. Le Lac d'Iseo est moins connu que ses célèbres frères, appelés lacs de Côme, de Garde ou Majeur, mais Riva Lago, le nom de mon hôtel, semble bel et bien prometteur. Le petit taxi-bus (avec connexion Wi-Fi gratuite) qui m'a embarqué à l'aéroport de Milan-Malpensa me dépose sans le moindre problème de parking à Sulzano, sur la rive sud du lac. Tandis que l'homme à la Ferrari continue à maugréer contre le parcours d'obstacles imprévu, je sirote déjà mon premier verre de perles Franciacorta tout en laissant mon regard errer sur le miroir parfaitement lisse du lac, la piscine de l'hôtel et le ponton pour les petits bateaux de plaisance. Ce panorama aristocratique mérite sans aucun doute une coupe de champagne. La boisson des rois. De fait, jadis, c'était exclusivement des

La Franciacorta est une région viticole prestigieuse de Lombardie: c'est en effet là que sont produites les meilleurs bulles du pays. Cette région peu étendue occupe un site adorable au sud du Lago d'Iseo, au pied des Préalpes, mais l'inspiration pour leur vin mousseux, c'est en Champagne que les producteurs italiens l'ont trouvée. Monte Isola, au milieu du lac, est la plus grande île lacustre d'Italie.

Salute!

familles couronnées qui venaient ici pour les vacances. Le tourisme n'est cependant pas resté le seul atout de la Franciacorta. Depuis 40 ans, époque à laquelle un vigneron visionnaire a introduit ici les méthodes de production pratiquées en Champagne, le vin mousseux local est considéré comme le meilleur du pays. Il va donc de soi que les bulles qui ravissent mon palais ne sont pas originaires de la Champagne, mais de la Franciacorta, son égale italienne. Avec appellation d'origine contrôlée, s'il vous plaît!

Savoir-faire champenois

Au Moyen-Âge déjà, des annales faisaient état des vins exceptionnels de la Franciacorta, une région relativement petite au sud du Lago d'Iseo, coincée entre les rivières Orme et Mella. On dit que son nom remonte à la période des "Corti Franche": les moines de Cluny avaient obtenu des souverains locaux d'établir ici une zone franche, en échange de quoi ils s'étaient engagés à enseigner à la population paysanne pauvre de nouvelles techniques agricoles. Le nom Franzacurta, qui apparaît pour la première fois dans des archives de 1277, est devenu Franciacorta, qui a été la première région viticole italienne avec deuxième fermentation et prise de mousse en bouteille à obtenir l'appellation d'origine 'Denominazione di Origine Controllata e Garantita'. Aujourd'hui, l'étiquette mentionne tout simplement "Franciacorta", qui qualifie à la fois le vin pétillant, le mode de production (méthode traditionnelle) et le terroir, à savoir une région dynamique com-

die:
ites
ette
site
o,
spi-

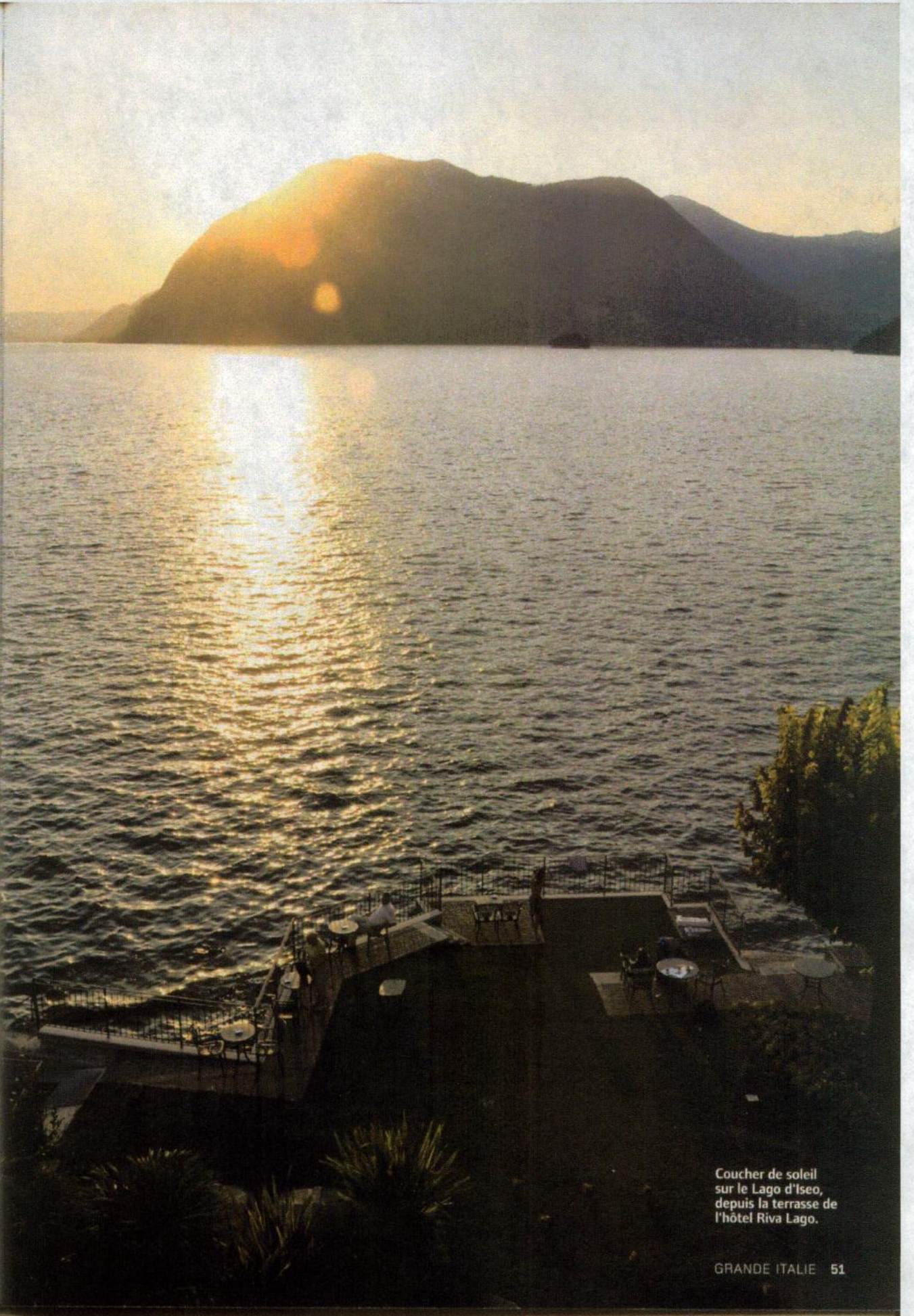
ie.
est
lie.

e
on
iti-
i
es
Avec

ex-
tete

ti
ains
ils
au-
a,
277,
ole
en
di

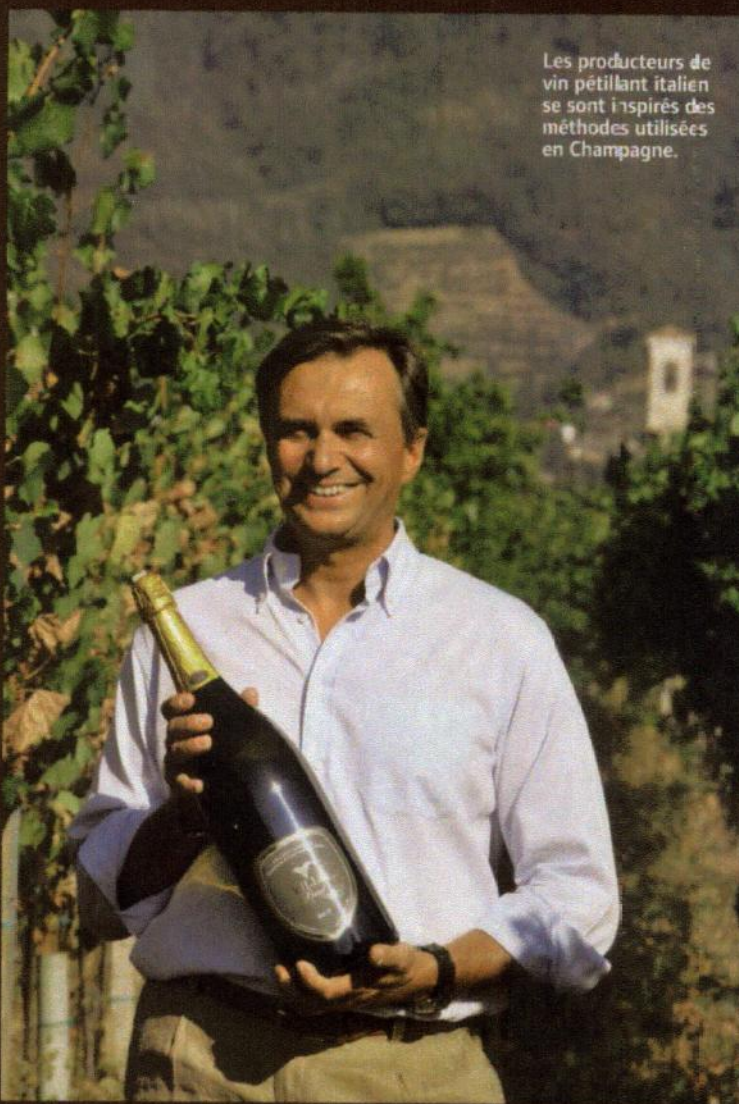
la
li-
n- >



Coucher de soleil
sur le Lago d'Iseo,
depuis la terrasse de
l'hôtel Riva Lago.

Les meilleures bulles d'Italie

TEXTE ET PHOTOS JO FRANSEN



Les producteurs de vin pétillant italien se sont inspirés des méthodes utilisées en Champagne.

LA FÊTE EN FRANCIACORTA

MAISONS DE VIN

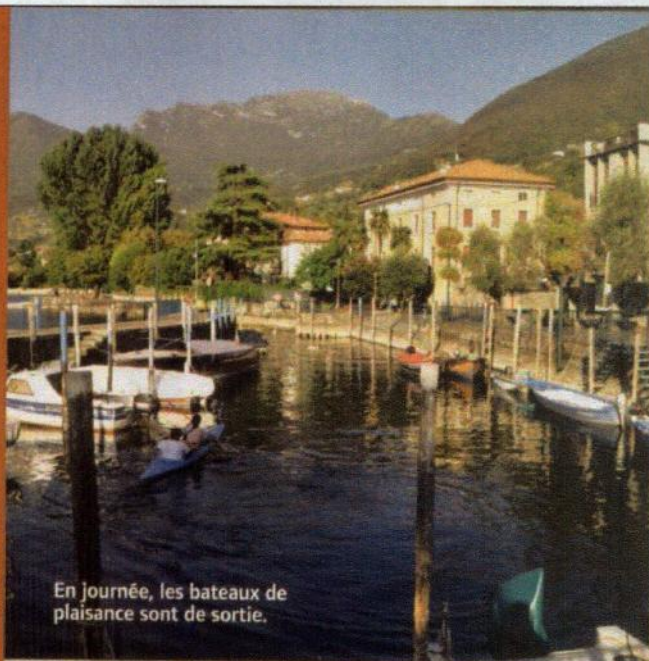
La maison Berlucchi, qui a joué un rôle de pionnier puisque c'est elle qui a mis en bouteille le premier vin pétillant Franciacorta, est bien évidemment une halte obligée sur la Route du vin. www.berlucchi.com

Cà del Bosco, porte-drapeau de la Franciacorta, est le chef-d'œuvre de Maurizio Zanella, un des fondateurs de la DOCG Franciacorta. Cette maison qui investit dans la recherche et la haute technologie est aujourd'hui installée dans un bâtiment hyper moderne et mise sur la pesanteur pour obtenir un vin perlé d'exception. Elle produit notamment un excellent millésimé "dosage zéro". www.cadelbosco.com

La Villa Franciacorta, ferme seigneuriale de la taille d'un petit village, se trouve à Monticelli Brusati. Elle a été rénovée avec beaucoup de goût en agriturismo et propose de confortables chambres d'hôtes au milieu des vignobles. www.villa-franciacorta.it



que le second scrute l'eau pour détecter les prises potentielles." Les familles aisées pouvaient s'offrir une regagna, un filet de pêche de 150 mètres sur 60, mais les pauvres devaient se contenter de longer les rives avec un funi, sorte de harpon primitif. La pêche n'est plus actuellement l'activité principale, mais on tisse toujours des filets sur l'île. "Pas seulement des filets de pêche, mais aussi des filets pour l'industrie, pour sécuriser des pistes de ski ou pour le sport", fanfaronne Fiorello. Et de me montrer avec fierté les filets destinés au championnat de foot italien. "C'est nous qui avons fourni tous les filets pour les buts du Mondial de 1990". Dans ce petit village de Peschiera Maraglio, une des douze minuscules localités de l'île, je visite le chantier naval artisanal Archetti Ercole. On y construit des bateaux depuis cinq générations. Andrea, qui est à 25 ans le plus jeune charpentier de navire d'Italie, prend la parole. "Nous n'utilisons que le meilleur bois", souligne-t-il. "Et nous faisons tout nous-mêmes, de nos propres mains." Il y a les classiques comme le Lancetta, 5 mètres de long sur moins de 2 mètres de large, ou le Dingotto (avec voile) un peu plus grand. Tous témoignent d'une très longue tradition de navigation. Mais chaque exemplaire est unique. Nos ancêtres ont fui Venise en emportant beaucoup de plans de bateaux. Quelques générations plus tard, nous sommes la dernière entreprise familiale de construction de bateaux", renchérit le père, tandis que la mère débouche docement une bouteille. Agréable son du bouchon qui saute! Voilà au moins une bouteille de Franciacorta qui ne finira pas sa course sur la proue de l'un ou l'autre bateau fraîchement mis à l'eau. ■



En journée, les bateaux de plaisance sont de sortie.

La Franciacorta EN PRATIQUE

La Franciacorta se trouve au cœur de la Lombardie, au sud du lac d'Iseo, tout près de Brescia. Le lac d'Iseo, qui est le quatrième plus grand de Lombardie et le septième plus grand d'Italie, a une circonférence de 60 kilomètres et une largeur moyenne de 2 kilomètres. Il se prête à diverses activités: windsurf, voile, kite-surf. Le parc naturel de Torbiere, une région marécageuse composée de bruyères et de tourbières, abrite une grande diversité d'oiseaux aquatiques et d'oiseaux migrateurs, de cygnes et de canards sauvages.

L'île de Monte Isola divise le lac en deux bras. Pour visiter le sanctuaire de la Madone au sommet de la colline boisée, il n'y a que deux solutions: en bus ou à pied car, à l'exception de rares taxis, aucune voiture ne circule sur l'île. Le Museo della Rete e della Memoria expose des outils de pêche ainsi que de nombreuses photos historiques.

S'y rendre

Le lac d'Iseo se trouve à mi-chemin de l'autoroute entre Milan et Venise, à 55 km de Bergame et à une heure et demie en voiture des aéroports de Milan. Une navette régulière relie les villages des rives avec les principaux petits ports de Monte Isola. Les villes de Brescia, Bergame ou Mantoue, et même Vérone, Venise ou Milan sont relativement proches par l'autoroute ou le chemin de fer.

Hébergement

Grande est descendu à l'hôtel Riva Lago, un établissement quatre étoiles très accueillant au bord du lac, dans le village de Sulzano. La terrasse à la piscine offre une belle vue sur l'île de Monte Isola. www.rivalago.it

Plus d'infos

ENIT - Agence Nationale Italienne pour le Tourisme Avenue Louise 176
Louizalaan
Bruxelles 1050 Brussel, www.enit.be

AGT Lago d'Iseo e Franciacorta
Lungolago Marconi 2 c/d
25049 Iseo (Brescia)
Tél. +39 030 9868533
Fax +39 030 9868304
info@agenzia lagoiseofranciacorta.it
<http://www.agenzia lagoiseofranciacorta.it/>



La Franciacorta, la
région viticole la
plus prestigieuse.

