



Aperitivo à la Méditerranéenne – une invitation à apprécier la qualité européenne

Une belle invitation de la délégation commerciale d'Italie pour en savoir plus sur "*l'aperitif à la méditerranéenne*" m'a emmené le lundi 6 mai à l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec (ITHQ) pour une classe de maître en présence de [John Szabo](#) (*Master Sommelier* et chroniqueur principal pour [WineAlign.com](#)), Christian Perreault Hamel (DIP WSET, sommelier et gérant du [restaurant Pompette](#) à Toronto, et fondateur et copropriétaire de l'agence d'importation de vins [Pelican Wines](#)) et Giorgio Bava (gérant de l'exportation du vignoble [Giulio Cocchi Spumanti Srl](#) situé à Cocconato dans la province d'Asti dans la région de Piémont en Italie).

L'invitation nous donnait un bon aperçu des attentes: *dégustez la qualité des produits européens, découvrez les traditions et vivez l'aperitif à la méditerranéenne*. Mais à mon arrivée, la phrase *Appréciez la qualité européenne* sur le matériel promotionnel capte mon attention et je suis intriguée dès les premiers instants que Giorgio prend

la parole: "*Aperitivo, c'est un moment! Aperitivo, ce n'est pas un cocktail*". C'est donc un rituel dans la journée, comme quand on planifie et invitons des amis pour l'*apéro* ou un 5 à 7.



Comme d'autres événements qui ont eu lieu à Montréal dans la dernière année, cette campagne est financée avec l'aide de l'Union Européenne - *Enjoy! it's from Europe* comme est indiqué sur le matériel promotionnel. En fait, *apéritif à la méditerranéenne* est une initiative de sensibilisation mettant en vedette des produits européens ayant une indication géographique protégée (IGP) tels que le Vermouth di Torino IGP, le Pecorino Toscano IGP, le Citron Costa d'Amalfi IGP ou encore les olives de Grèce. "*La qualité supérieure est le facteur commun à toutes ces dénominations, faisant de ces produits des produits de niche,*" peut-on lire sur le [site officiel](#) du projet.



Le projet *apéritif à la méditerranéenne* est promu par quatre partenaires:

Le [Consortium du Vermouth di Torino](#) IGP fondé en 2019 du souhait des producteurs de *Vermouth di Torino* dans l'objectif de protéger la dénomination, mais aussi la nature et les propriétés spécifiques du produit, de toute imitation et de tout abus.

Le [Consortium Tutela del Pecorino Toscano](#) DOP (Désignation d'origine protégée) fondé en 1985, comptant à ce jour 900 éleveurs dont environ 200 associés, 17 exploitations laitières, 2 affineurs et 1 conditionneur.

L'[OP Costieragrumi](#) protégeant le Citron Costa d'Amalfi IGP a été fondée en 2016. La coopérative a été créée dans le but de donner la parole aux petits producteurs en les aidant à commercialiser les citrons, en fournissant une assistance phytosanitaire et en dressant un cahier des charges de production.

L'[Agri-food Partnership of the Region of Western Greece](#) protège les olives de Grèce. Il s'agit d'une ONG dont les membres se composent d'actionnaires du secteur public et privé. Le groupe est constitué de 100 membres, le principal étant la région de la Grèce septentrionale, détenant 49 % des actions et présidant le Conseil d'administration.

* informations provenant du le [site officiel](#) du projet *apéritif à la méditerranéenne*



Nous avons goûté à des olives de Grèce et à du fromage Pecorino Toscano, mais l'événement à l'ITHQ avait comme but de faire découvrir le *Vermouth Di Torino IGP*, un vin aromatisé classé en fonction de sa couleur (blanc, ambré, rosé ou rouge) et de la quantité de sucre nécessaire à sa préparation. On le qualifie d'extra sec ou *extra dry* lorsqu'il contient moins de 30 g de sucre par litre; sec ou *dry* lorsqu'il contient moins de 50 g de sucre par litre et doux lorsqu'il a une teneur en sucre égale ou supérieure à 130 g par litre. Le *Vermouth Di Torino* demeure le vin aromatisé le plus reconnu en Italie et son appellation provient du terme allemand "*wermut*", désignant l'*Artemisia Absinthium*, l'élément aromatique principal utilisé dans sa préparation.

La saveur unique du *Vermouth di Torino IGP* est obtenue grâce à multiples facteurs : l'environnement géographique, les caractéristiques des plantes et du vin avec lesquels il est produit. Ce produit innovant créé à Turin au XVIII^e siècle utilise nombreuses épices et herbes en plus de l'absinthe - ce vermouth inédit est alors nommé *Vermouth di Torino* donnant ainsi naissance à cette boisson appropriée pour l'*aperitivo*. De plus, les herbes aromatiques intégrées à la base du vin utilisé pour produire le *Vermouth di Torino IGP* doivent être cultivées ou récoltées dans le Piémont, permettant ainsi de délimiter une zone présentant des conditions microclimatiques bien spécifiques qui influent également sur le goût final du produit.

Selon Giorgio Bava, "un verre de *Vermouth Di Torino* lors de l'apéritif c'est un '*welcome drink*' (boisson de bienvenue) et je le recommande simplement avec un cube de glace."

Comme j'ai indiqué ci-haut, le [Consortium du Vermouth di Torino IGP](#) a été créé en 2019 grâce à la volonté des producteurs de Vermouth de préserver ce patrimoine - le nom du produit, sa nature ainsi que ses propriétés spécifiques de tout abus et toute imitation. L'objectif principal du Consortium est de protéger, promouvoir et valoriser la dénomination, ainsi que la formation professionnelle de ses producteurs et sociétés.

Nous avons goûté à ces six *Vermouth Di Torino*:



- (1) [Cocchi Vermouth Di Torino Extra Dry](#): blanc, fait à base de Cortese, qui se prend bien avec des huîtres.
- (2) Berto Vermouth Bianco: belle couleur dorée, fait à base de Trebbiano et Moscato.
- (3) Chazallettes [Vermouth Bianco della Regina](#): blanc, fait à base de Moscato, qui se prend bien au dessert, par exemple tarte au citron ou gâteau à la vanille.
- (4) [Cocchi Vermouth Di Torino](#): couleur ambrée, fait à base de Moscato, distinctif par ses arômes de *root beer* et notes de caramel, un bon choix avec le fromage pecorino. ET [disponible à la SAQ](#).
- (5) Chazallettes [Vermouth Rosso della Regina](#): couleur rouge, arômes de cannelle.
- (6) Bordiga Vermouth Di Torino Excelsior Superiore Riserva: couleur ambrée, fait à base de Barolo.

Allora? Andiamo a prendere l'aperitivo?



À PROPOS DE L' AUTEUR



Paula Bernardino

J'ai suivi les cours de vin *Les Connaisseurs* de la SAQ (Cours 1 (intro), Cours 2, Cours 3, Vins du nouveau monde, Porto) en 2009. Je suis toujours prête pour de nouvelles découvertes viticoles. J'aime les assemblages originaux, les cépages atypiques et les endroits sympas où boire du vin.

Ma passion et mes connaissances de l'industrie du vin se sont intensifiées en 2014 lorsque j'ai dédiée ma maîtrise en communications à la réputation des vins de l'Ontario: "*Corporate Reputation: organizational identity vs organizational image. A Case Study: Exploring the Reputation of the Ontario Wine Industry*". J'ai justement présenté les résultats de ma maîtrise à une conférence internationale des communications le 17 septembre 2020. [Lire la suite](#)