

## L'âme du vin

Un soir, l'âme du vin chantait dans les bouteilles :  
" Homme, vers toi je pousse, ô cher déshérité,  
Sous ma prison de verre et mes cires vermeilles,  
Un chant plein de lumière et de fraternité !

Je sais combien il faut, sur la colline en flamme,  
De peine, de sueur et de soleil cuisant  
Pour engendrer ma vie et pour me donner l'âme ;  
Mais je ne serai point ingrat ni malfaisant,

Car j'éprouve une joie immense quand je tombe  
Dans le gosier d'un homme usé par ses travaux,  
Et sa chaude poitrine est une douce tombe  
Où je me plais bien mieux que dans mes froids  
caveaux.

Entends-tu retentir les refrains des dimanches  
Et l'espoir qui gazouille en mon sein palpitant ?  
Les coudes sur la table et retroussant tes  
manches,  
Tu me glorifieras et tu seras content ;

J'allumerai les yeux de ta femme ravie ;  
A ton fils je rendrai sa force et ses couleurs  
Et serai pour ce frêle athlète de la vie  
L'huile qui raffermirait les muscles des lutteurs.

En toi je tomberai, végétale ambrosie,  
Grain précieux jeté par l'éternel Semeur,  
Pour que de notre amour naisse la poésie  
Qui jaillira vers Dieu comme une rare fleur ! "

*Charles Baudelaire*



Originaire de la Vénétie, j'importe  
directement et en exclusivité un assortiment  
de vins issus de ma terre natale.

Mon choix de vignobles s'établit sur une  
connaissance approfondie du terroir et des  
méthodes de vinification utilisées. Dénicher  
l'exquis, c'est, pour moi, reconnaître le vin  
qui marie l'authentique au "réussi".

Venez déguster ces vins - fins, généreux,  
vivaces, parfumés, sincères ...

**la cantina**

de

**"l'assiette rouge"**

rue Géhénot, 1  
B-5570 Felenne  
082-611.747  
0496-971.747



**Importation  
et vente  
de vins de  
Vénétie**

**[www.lassietterouge.net](http://www.lassietterouge.net)  
[lassietterouge@skynet.be](mailto:lassietterouge@skynet.be)**

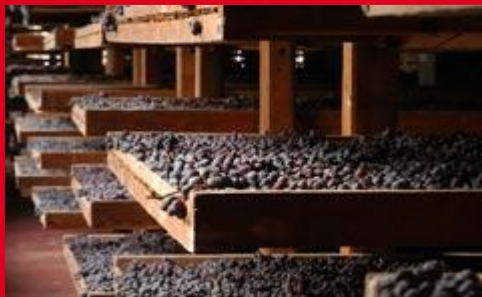
**0032-496-97.17.47**

La région de Venise dispose de trois zones de production de vin de qualité : la province de Verona dans les collines entre le Lac de Garde et la ville de Soave, la province de Vicenza avec les Colli Berici ainsi que les provinces de Padova et Treviso avec les Colli Euganei.



Les grands classiques véronais sont issus de cépages autochtones.

Le Soave, produit à partir de Garganega et Trebbiano, est le plus populaire des vins blancs secs italiens. Il existe en versions pétillantes ou moelleuses - le Recioto.



Le Valpolicella est élaboré à partir d'un mélange de Corvina, Rondinella et Molinara. C'est un vin généreux et fruité, à boire relativement jeune. Avec les grappes partiellement séchées, on obtient l'Amarone della Valpolicella, le Ripasso et le Recioto della Valpolicella, ce dernier opulent et moelleux. Tous les trois sont aptes à un plus long vieillissement.

L'Amarone est l'un des tout grands vins d'Italie. Il est d'une grande générosité, puissant, sec et riche, avec un complexe bouquet épicé. Il peut vieillir plus de 15 ans.



Le Bardolino, issu des mêmes cépages que le Valpolicella, est un vin facile à boire que ce soit en rouge "Superiore" (vieillissement de plus de 2 ans et qui a récemment obtenu la DOCG), ou en Chiaretto, d'un rose sombre.

A côté de Vicenza, on trouve le Gambellara, avec des blancs similaires à leur voisin le Soave ainsi que les Colli Berici, avec différentes variations autour des cépages Tocai, Pinot, Merlot et Cabernet notamment.



Et pour finir, la zone entre les villes de Conegliano et Valdobbiadene produit un excellent vin blanc, très renommé et presque toujours pétillant, issu du cépage Prosecco. Le Cartizze en est une version raffinée.

