



## CONCOURS

## Gagnez 4 x 1 entrée et un bon d'achat

En quelle année le sommelier Paolo Basso a-t-il été sacré meilleur sommelier du monde?

- A) 2011  
B) 2012  
C) 2013

Au cœur de la Suisse, Aeschbach Chocolatier crée des spécialités de chocolat exclusives de qualité avec des ingrédients exquis et naturels. Toutes les créations sont faites à la main et élaborées selon des recettes originales maison. Plongez-vous dans le monde du chocolat et vivez-le avec tous vos sens. Apprenez tout sur l'histoire du chocolat et la production de délicieuses spécialités maison de Aeschbach Chocolatier lors d'une visite interactive. Créez ensuite votre chocolat préféré et ramenez-le à la maison.

Le prix d'une valeur de 150 francs est offert par [aeschbach-chocolatier.ch](http://aeschbach-chocolatier.ch)

Merci de nous faire parvenir votre réponse d'ici au 9 octobre 2023 à l'adresse suivante: Rédaction Hotellerie Gastronomie Zeitung, Case postale 3027, 6002 Lucerne, ou par e-mail: [wettbewerb-hgz@hotmail-gastronomie.ch](mailto:wettbewerb-hgz@hotmail-gastronomie.ch)

La gagnante du n° 23/2023 est Jacqueline Meyer, Biberist.



Enrico Trapletti (à g.), a mis à disposition et travaille en bio suisse un parcelle de merlot pour son ami Paolo Basso.

DR

# Paolo Basso sort son premier cru cousu main

Le meilleur sommelier du monde 2013 lance son premier pur merlot tiré du terroir où il réside, le Mendrisiotto. Pour lui, il s'agit d'une véritable reconversion professionnelle, au service du commerce et même de la production de vin.

Officiellement, le vin sera présenté le 30 octobre à Zurich. Sur l'étiquette, il affiche Samhàin qui se prononce «sao-oui-ne» en gaélique. Et ça n'est pas par hasard! Le sommelier de haut vol est né le 31 octobre (1966). Ce jour-là est aussi le nouvel an des Celtes, la fête des moissons de ceux qui avaient colonisé une bonne partie de l'Europe, à l'âge du bronze, près d'un millénaire avant notre ère. Ils s'étaient installés aussi au nord de l'Italie, à Besenate, où est né Paolo Basso, qui possède aussi la nationalité suisse. Et si les Grecs et les Romains transportaient les liquides, vin compris, en amphores, les Celtes, eux, connaissaient le tonneau en bois.

Déjà l'équivalent d'un petit producteur

Samhàin marquait la fin de l'été et le début de l'hiver. Le passage entre deux périodes, comme le vit Paolo Basso. En dix ans, il a beaucoup voyagé de par le monde. Il conseille depuis près de dix ans la compagnie Air France, un mandat qui prendra fin l'an prochain. Et la Covid 19 a modifié les échanges en présentiel... et le sommelier se recentre, aujourd'hui. Installé à Ligornetto, avec son épouse Hélène, il est impliqué dans la production et la distribution de vins. Il choisit lui-même les crus, notamment italiens, qu'il distribue.

Depuis dix ans, il produit avec ses amis tessinois, viticulteurs et œnologues, des

bouteilles. Il propose déjà deux blancs et deux rouges de deux niveaux et un rosé, qui font référence à la fille du couple, Chiara. Cette activité représente l'équivalent d'un petit producteur, soit 25 000 bouteilles de vins tessinois par an. Paolo Basso n'avait pas encore de «grand vin», même si son Rosso di Chiara est un assemblage de 80 % de merlot et 10 % de chacun deux cabernets, le franc et le sauvignon, qui connaît un beau succès: tiré à 5000 bouteilles, il a obtenu deux fois les *tre bicchieri* du guide italien Gambero Rosso. Dès le millésime 2019, proposé à la vente par unité (80 francs) ou par trois bouteilles, Samhàin comble cette lacune dans le haut de la gamme.

Un style bourguignon

Un de ses amis, Enrico Trapletti, réputé pour ses propres merlots, lui a confié une parcelle, à Coldrerio, dans le Mendrisiotto, où il reste les plus anciens vestiges du néolithique du Tessin. C'est de ces mille kilos de merlot, cultivé en bio bourgeon, en reconversion dès 2019, puis labellisé dès 2022, qu'il tire son «grand vin». Si, pour ses autres vins, il collabore avec Alfred De Martin, l'œnologue de la maison Gialdi, il a tenu, pour Samhàin, à s'impliquer de A à Z. Récoltés, en 2019, à belle maturité, soit à 103 degrés Oechsle, les raisins ont été placés au frigo, avant d'être vinifiés en cuve inox. La fermentation malolactique s'est terminée en barrique. Le sommelier a choisi avec soin le contenant: des fûts de 300 litres, d'un tonnelier, Saury, connu pour ne pas «marquer» les jus. Le vin est resté 24 mois dans quatre fûts, au contenu assemblé en cuve, avant mise en bouteille, cet été.

Les millésimes suivants sont déjà en cave, pour assurer la continuité à ce cru, appelé à représenter «le style Paolo Basso». A quoi ressemble-t-il? «Au nez, il est fin, délicat, élégant. Je lui trouve même un peu de cuir... En bouche, il a de l'énergie. Davantage que sa structure, c'est sa longue persistance qui marque. C'est un bourgogne tessinois», résume son auteur.

PIERRE THOMAS

## REVUE DE PRESSE

Le Matin Dimanche

### Un sexagénaire star de Tik Tok

Grâce à son fils Michel, Claude Luisier partage sa passion pour le fromage sur les réseaux sociaux. Pour l'affineur qui est suivi par plus de 2,5 millions de personnes au total, le buzz arrive en 2021 via Tik Tok, quand le duo ouvre un compte. Un succès nourri par leur complémentarité: le fils filme, le père partage sa passion.

RTS Info

### Les secrets du cervelas dévoilés

Le cervelas est-il le mal-aimé du patrimoine culinaire suisse? De nombreux a priori entourent en tout cas la composition de la fameuse saucisse fumée, raison pour laquelle l'émission *Couleurs locales* s'est rendue dans la dernière bucherie artisanale de Moutier (BE), la bucherie Nyffeler. La recette? «On a du boeuf, de la viande de porc, du lard de dos, des couennes malaxées et préparées pour que l'on ait une pâte ferme et onctueuse. On y ajoute de la glace, importante pour avoir un produit qui soit lisse», détaille le directeur, André Nyffeler. Quant au mélange d'épices, «il nous vient de mon papa».

Blick

### La cuchaule de Coop et Aligro se distinguent

Surprise! La Confrérie fribourgeoise des chevaliers du bon pain ont sacré la cuchaule de la boulangerie de la Coop de Châtel-St-Denis deuxième meilleure du classement. Et sur la troisième marche du podium, le pain typique de la Bénichon vendu par Aligro à Matran. L'honneur de la première place revient à la boulangerie Les Arcades à Charmey, dont le pain a été sacré meilleure Cuchaule AOP 2023.

## LE CHIFFRE

# 88,1

Les Remontées mécaniques de Zermatt ont enregistré le meilleur résultat de leur histoire lors de l'exercice 2022/23, marqué par un excédent d'exploitation de 88,1 millions de francs (+6,8 % sur un an). L'activité estivale record ainsi que le redressement sur les marchés européens et d'outre-mer expliquent ce résultat, obtenu en dépit du manque de neige durant l'hiver.



NOUS SOMMES LÀ:  
IGEHO  
18. – 22. NOV  
BÂLE  
HALLE 1.0 /  
STAND C410



Plus d'informations