

# Cacciatore di grandi vini\*



\* Chasseur de grand vin  
Hunter of fine wines

Il y a une quinzaine d'années, au terme de ses études en économie et en finances à l'Université Concordia, Vincenzo Cacciatore n'avait pas très envie de devenir comptable, conseiller financier ou courtier en valeurs mobilières. Il souscrivait volontiers aux valeurs de son père, à savoir qu'études et diplômes sont d'une grande importance. Mais le respect et l'affection qu'il avait pour celui-ci, venu de Sicile déjà bien instruit et désireux de poursuivre ses études en Amérique, mais qui bifurqua vers la restauration, eurent un effet encore plus important. Vincenzo et son frère, Pietro, sont à leur tour devenus restaurateurs.

Quand le jeune propriétaire du restaurant Tenuta de Lachenaie — déjà récipiendaire de trois prix d'excellence du magazine international *Wine Spectator* en quatre ans d'existence — parle avec une évidente fierté de son géniteur, on comprend beaucoup de choses. «C'a été un modèle. Quand j'étais plus jeune, alors que nous étions installés dans la région de Chicago, on partait toute la famille en voiture le dimanche et mon père repérait le long des routes de bons emplacements pour y ouvrir un restaurant. Je l'observais, j'étais fasciné. J'aimais sa façon d'être, de faire des affaires, de toujours vouloir offrir de la qualité à bon prix à une clientèle essentiellement familiale. À la fin de mes études, je lui ai dit que ce que je voulais, c'était travailler avec lui», raconte-t-il.

Papa Cacciatore est décédé il y a quelques années, et à 34 ans, Vincenzo se dit toujours aussi fier d'offrir pizza et pâtes à la clientèle de la Rive-Nord de Montréal dans les trois restaurants de type familial dont il est propriétaire. Mais ce type de restauration ne lui permettait naturellement pas d'assouvir sa passion pour le vin et la

Vincenzo Cacciatore wasn't especially eager to become an accountant, financial advisor or stockbroker when he completed his education in economics and finance at Concordia University about 15 years ago. He had wholeheartedly adopted his father's belief that education, including graduation, was a priority. But his respect and admiration for his father—a well-educated Sicilian who came here with a desire to continue his education, and whose life took a detour into the restaurant business—had the most profound effect on him. Vincenzo, along with his brother Pietro, both went on to become restaurateurs.

When the young owner of Tenuta restaurant in Lachenaie—the winner of three *Wine Spectator* awards in its first four years in operation—speaks with such obvious pride about his father, many things become clear right away. “He was a role model. When I was younger, when we were living near Chicago, the whole family would get in the car on Sundays and my father would drive around scouting out good restaurant locations. I watched him closely... I was fascinated. I liked his style, his way of doing business, his commitment to serving reasonably priced, quality food to a family clientele. When I finished university, I told him that what I wanted most was to work with him,” he recalls.

Papa Cacciatore passed away a few years ago. At 34, Vincenzo says he's as proud as ever to be serving pizza and pasta to his Montreal North Shore customers in the three family restaurants he owns. But that kind of restaurant isn't really the right place to pursue—and share—his passion for fine wine. “At home, when I was very young, my father would serve us a little wine with

partager. «À la maison, très jeune, mon père nous a offert du vin à table. Il avait bon goût et achetait ses vins. Nous n'en avons jamais fait, mais parfois, lorsque des amis lui offraient une bouteille maison et qu'il nous demandait d'y goûter, je n'étais pas très emballé. J'avais peut-être déjà du goût. Sérieusement, j'aime le vin pour ce qu'il peut apporter à un repas. C'est à table que je l'apprécie et il se doit d'être à la hauteur des plats servis. C'est dans cet esprit que nous avons développé le projet et lancé Tenuta», explique-t-il. Il n'aura cependant pas attendu l'ouverture du chic établissement de Lachenaie et la constitution de sa cave de 250 sélections et près de 3000 bouteilles pour devenir un dégustateur exercé.

Il y a une dizaine d'années, Vincenzo s'est inscrit au cycle «Les Connaisseurs» 1, 2 et 3 de la Société des alcools du Québec. «Je n'ai jamais eu l'intention de devenir sommelier, mais j'ai appris ce qu'il fallait pour être en mesure de bien apprécier un grand vin et aussi comprendre pourquoi une bouteille se vend 25 \$ et une autre 75 \$. La réputation peut avoir une incidence, mais le prix reste une bonne référence. Quand vient le moment d'équilibrer une cave de restaurant, c'est important. Depuis, je ne cesse de lire, de consulter, de déguster de nouveaux vins régulièrement. Une bonne critique et une note élevée éveillent toujours ma curiosité.»

Alors, maintenant, quelles sont ses préférences ? Du rouge et d'Italie, bien sûr. Le Piémont et la Toscane. Du côté tradition, Barolo et Brunello et puis du côté plus moderne, comme pour plusieurs amateurs de sa génération, les «Super Toscans». «L'histoire de ces vignes qui se sont mis à planter des cépages importés en Toscane est fascinante. Leurs vins sont superbes. Le même phénomène se produit maintenant en Sicile et les résultats sont intéressants. Les Toscans ont réussi avec les Cabernets et le Merlot aux côtés du Sangiovese, les Siciliens le font de mieux en mieux avec le Nero d'Avola du pays». Dans la cave de son restaurant, outre d'autres joyaux de l'Italie, Cacciatore fait aussi une belle place aux vins du Nouveau Monde, de France et d'Espagne.

dinner. He had good taste and bought all his wine. We were never into making our own, but sometimes friends would bring over a bottle of their homemade wine and ask us to try it, and I was never really impressed. Maybe my tastes were already relatively refined. I appreciate wine for the way it enhances a meal. I enjoy it with food, and it has to be worthy of the food on the table. That's the basic philosophy behind Tenuta," he explains. Of course, he was already an experienced taster when he opened the chic resto in Lachenaie and assembled its 250-wine, 3,000-bottle wine cellar.

About a decade ago, Vincenzo attended the first three levels of the SAQ's series of wine-tasting courses. "I never set out to become a sommelier, but I learned what I needed to be able to appreciate fine wine and to understand why one bottle sells for \$25 and another costs \$75. Reputation comes into play, but the price is still a good guideline. When you're assembling a well-balanced restaurant cellar, it's an important consideration. Since taking those courses, I've kept on reading, talking to people and regularly tasting new wines. Good reviews and high scores always pique my curiosity."

And what does he like? Reds top the list, particularly from Italy; Piemonte and Tuscany, to be more precise. When it comes to traditional wines, Barolo and Brunello are right up there. As for more modern styles, he's on board with many connoisseurs of his generation in having a fondness for Super Tuscans. "The story of the growers who started planting foreign grape varieties in Tuscany is a fascinating one. Their wines are superb. The same thing is going on in Sicily right now, with intriguing results. The Tuscans had success with Cabernet Sauvignon and Merlot alongside the local Sangiovese, and the Sicilians are getting better and better at working with those same imported varieties together with their traditional Nero d'Avola." And of course, in addition to its many Italian treasures, his restaurant's cellar has an excellent selection of French, Spanish and New World wines.

Quelques belles suggestions de Vincenzo Cacciatore, tous des rouges, tous d'Italie et tous offerts à la SAQ, à l'exception du Cygnus.

ORENO / Toscana igt  
de la maison Sette Ponti

POGGIO AL LUPO / Toscana igt  
de la maison Sette Ponti

GEMOLA / Colli Euganei, Vénétie  
de la maison Vignalta

VIGNETI IN CANNUBI / Barolo, d.o.c.g., Piedmont  
de la maison Carretta SRL

ZISOLA / Sicilia igt  
de la maison Mazzei SRL

PLANETA MERLOT / Sicilia igt  
de la maison Aziende Agricole Planeta SS

CYGNUS / Sicilia igt  
de la maison Tasca D'Almerita (importation privée)

A few of Vincenzo Cacciatore's wine recommendations. All are Italian reds and available at the SAQ, except for the Cygnus.

ORENO / Toscana IGT  
Sette Ponti

POGGIO AL LUPO / Toscana IGT  
Sette Ponti

GEMOLA / Colli Euganei, Veneto  
Vignalta

VIGNETI IN CANNUBI / Barolo, DOCG, Piemonte  
Carretta SRL

ZISOLA / Sicilia IGT  
Mazzei SRL

PLANETA MERLOT / Sicilia IGT  
Aziende Agricole Planeta SS

CYGNUS / Sicilia IGT  
Tasca D'Almerita (private import)