

AZIENDE INIZIATIVE LIBRI PRODOTTI FIERE

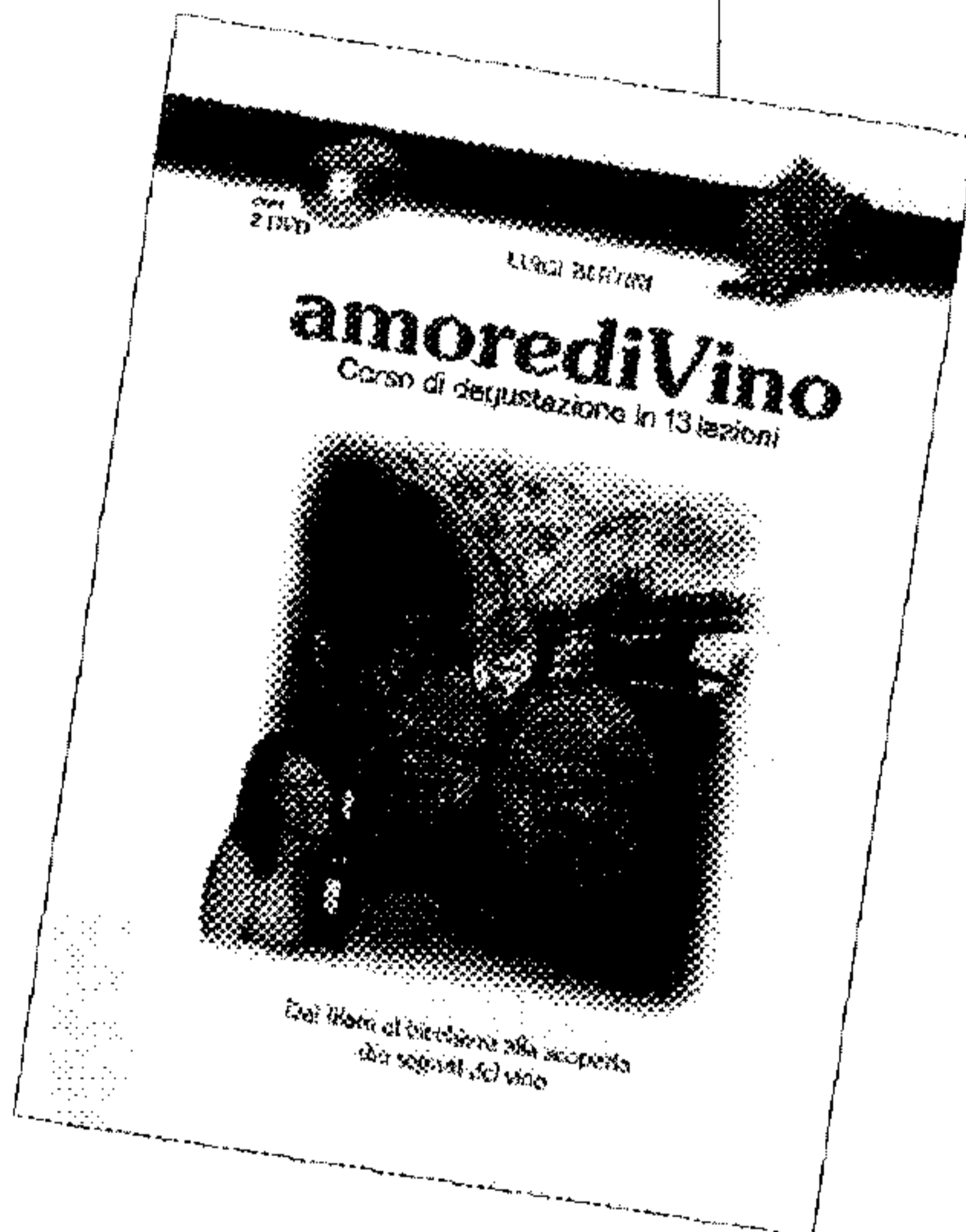
AMOREDIVINO: ALLA SCOPERTA DEI SEGRETI DEL VINO

«Degustare significa cercare di cogliere sfumature più o meno evidenti che possono renderci più gradevole un vino rispetto a un altro, esercitare i nostri sensi in modo semplice e realistico». Chi, meglio del suo autore, poteva descrivere le ragioni e lo scopo della pubblicazione di questo corso. Luigi Bertini, stimato enologo, attualmente direttore dell'Araldica Distribuzione di Castel Boglione e collaboratore della facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Torino, spiega, nell'introduzione al testo 'amorediVino', edito da Deagostini, la motivazione che lo hanno spinto a pubblicare questo corso multimediale. Obiettivo del corso è accompagnare il lettore in un percorso graduale dai vigneti alla cantina, dal filare al bicchiere, svelando tutto ciò che si nasconde in una bottiglia di vino. Il libro, corredato da due Dvd che ne 'illustrano' e ne mettono in pratica il contenuto, è suddiviso in tredici lezioni che, partendo dalle norme generali preparatorie alla degustazione, attraverso un accenno alla storia e alla geografia della vite, arrivano alla degustazione vera e propria e alle sue fasi, per poi passare alla descrizione dei diversi tipi di vinificazione, dei vini vivaci, frizzanti, dolci e degli spumanti. Le ultime due lezioni sono dedicate alle anomalie, ai difetti e alle alterazioni dei vini, e agli abbinamenti cibo-vino. «Questo corso multimediale è stato concepito per tutti coloro che spesso, occasionalmente o di rado, apprezzano il vino sia come complemento del cibo, sia come bevanda complessa, piacevole ed emozionale». - A.M.

IL TEMPO DEL VINO

'Il Tempo del vino' è il racconto di Paolo Massobrio sugli ultimi vent'anni di rivoluzione nei consumi e nella produzione delle principali realtà vitivinicole italiane. Edito da Rizzoli, il volume si compone di due parti. La prima si snoda in lungo racconto ricco di aneddoti, curiosità, emozioni e suggerimenti su come avvicinarsi al vino. L'impressione nel leggerlo non è quella di un manuale, quanto piuttosto di una piacevole chiacchierata che parte dalle vigne dei nonni per arrivare fino ai giorni nostri. L'autore difende in modo appassionato un certo tipo di vino, mai troppo 'tecnologico o, come scrive, "così perfetto da non avere neanche bisogno di essere buono'.

La seconda parte del libro presenta i vini di ben 190 cantine: una suddivisione per stagioni tiene conto del corretto abbinamento cibo e vino secondo le diverse condizioni climatiche e meteorologiche. - L.T.

**HAPPY HOUR A MILANO**

I locali più cool e le nuove tendenze per il divertimento notturno a Milano nella recente guida di ACTL (Associazione per la Cultura e il Tempo Libero). Sono oltre 300 pagine con indirizzi e informazioni in italiano e inglese per trascorrere piacevoli serate in compagnia, soprattutto per fare dell'happy hour un appuntamento fisso. Infatti, tra le tendenze più evidenti che emergono sfogliando 'Happy Hour e Notte a Milano' scopriamo la dilatazione dei tempi dell'aperitivo, evidente dimostrazione del gradimento di questa occasione di consumo. Tra le novità della guida, la presentazione del marchio di qualità dell'happy hour che nasce da un progetto realizzato grazie alla collaborazione tra ACTL, ISNART (Istituto nazionale ricerche turistiche) e la Camera di Commercio di Milano. Infine, tra hammam e parrucchieri scopriamo anche qualche proposta insolita che unisce il momento dell'aperitivo alla bellezza e a una sempre più ricca proposta d'intrattenimento da parte dei ristoranti. - G.V.