



# Booking

winedition 2016



# Booking

winedition 2016

# Booking wineedition 2016

**Fiera Milano Media S.p.A.**

**Sede legale** • Piazzale Carlo Magno, 1 - 20149 - Milano

**Sede operativa ed amministrativa** • SS. del Sempione, 28 - 20017 Rho (MI)

Tel. +39 02.49976553

**Progetto di**  
Carlo Ottaviano

**Coordinamento**  
Maria Elena Dipace

**Testi e collaborazioni**  
Guido Montaldo, Francesca Ciancio,  
**Deborah Tessari, Redazione Mixer**

**Progetto grafico**  
Diego Alfidi

**Pubblicità**  
Giorgio Lomuoio • Sales Manager

Prodotto a distribuzione gratuita

## Gli articoli principali

<b>La cantina perfetta</b>	pag a fianco	<b>Fiere ed Eventi</b>	dopo il 30 giugno
<b>Le migliori annate</b>	dopo pagine appunti	<b>I Personaggi del vino</b>	dopo il 31 luglio
<b>Gardini: l'asso nella manica</b>	dopo il 31 marzo	<b>Vini e vitigni</b>	dopo il 31 agosto
<b>La carta dei vini</b>	dopo il 30 aprile	<b>Alleati della ristorazione</b>	dopo il 30 novembre
<b>Il sommelier</b>	dopo il 31 maggio	<b>La cultura del vino</b>	dopo il 30 novembre
		<b>Le parole del vino</b>	dopo il 31 dicembre

# Come conservare il vino

Daniele Cernilli, giornalista enogastronomico e autore della 'Guida Essenziale ai Vini d'Italia', spiega le sue regole per realizzare una cantina perfetta

**N**iente luci, niente rumori, un livello di umidità di almeno l'80%, una temperatura costante non superiore ai 15°C e non inferiore ai 10°C. Nessun pavimento: terreno con ghiaia. Pareti spesse. Non è la descrizione delle segrete del Castello d'If, prigione del conte di Montecristo, è l'identikit di una cantina ideale per la conservazione dei vini. La terremo a mente come punto di riferimento, sorta di idealtipo weberiano o di idea platonica, se siete più mistici.

Questo giusto per partire. Poi, se si vuole essere perfetti, bisogna trovare alcuni milioni di euro da investire in bottiglie preziose che possano riposare in un luogo del genere. Certo, sarebbe un bel sogno, ma oggi la cosa sembra davvero poco praticabile. E passi se si tratta della cantina privata di un magnate appassionato di vino. Ma quella di un ristorante non può davvero essere così. Intanto per non investire cifre



Daniele Cernilli

spropositate, poi per non obbligare il povero cliente a leggere per ore prima di potersi orientare. Con un centinaio di etichette ben scelte si può ormai realizzare una cantina formidabile. E, se mai, si può farle ruotare nel corso dell'anno, in relazione alla stagione e al tipo di offerta gastronomica che il locale propone nei diversi periodi stagionali. Con un'attenzione particolare ai vini del luogo dove ci si trova, che non è affatto una "diminutio". Quasi tutti coloro che vanno al ristorante in

una città o in una località che conoscono poco, tenderanno a orientarsi su vini locali, anche solo per conoscerli, per provarli. Poi un occhio ai prezzi e ai ricarichi, che non dovrebbero mai essere eccessivi, oltre il doppio del prezzo di acquisto. Infine un po' di attenzione ai vini prodotti rispettando l'ambiente, da viticoltura biologica o comunque eco compatibile. È un tema sempre più al centro dell'interesse del pubblico, con ragione, ed è un argomento da affrontare anche quando si realizza una lista dei vini. E poi? E poi cercate sempre di essere originali, di fare i talent scout, di non affidarvi solo a quella distribuzione o a quel rappresentante amico. Chi, se non un bravo ristoratore o un sommelier intelligente, può suggerire un vino con competenza e passione? Magari raccontandone la storia, la personalità del produttore, l'ambiente dal quale proviene, e non solo le sensazioni organolettiche in gergo "vinese". ♦













## Le annate migliori

	Barolo	Barbaresco	Valtellina	Barbera d'Asti	Amarone	Chianti Classico	Brunello di Montalcino
1970	◆◆◆◆	◆◆◆◆			◆◆◆◆◆	◆◆◆◆◆	◆◆◆◆
1971	◆◆◆◆◆	◆◆◆◆			◆◆◆◆	◆◆◆◆◆	◆◆◆
1972	◆	◆			◆	◆◆	◆
1973	◆◆	◆◆			◆◆	◆◆	◆◆◆
1974	◆◆◆◆	◆◆◆◆			◆◆◆◆	◆◆◆	◆◆
1975	◆◆	◆◆			◆◆◆	◆◆◆◆	◆◆◆◆◆
1976	◆◆	◆◆			◆◆◆◆	◆◆	◆
1977	◆◆	◆◆			◆◆◆	◆◆◆◆	◆◆◆◆
1978	◆◆◆◆◆	◆◆◆◆◆			◆◆◆	◆◆◆◆◆	◆◆◆◆
1979	◆◆◆◆	◆◆◆◆			◆◆◆◆	◆◆◆◆	◆◆◆◆
1980	◆◆◆◆	◆◆◆◆			◆◆◆	◆◆◆◆	◆◆◆◆
1981	◆◆◆	◆◆◆			◆◆◆	◆◆◆	◆◆◆
1982	◆◆◆◆◆	◆◆◆◆◆			◆	◆◆◆◆	◆◆◆◆
1983	◆◆◆◆	◆◆◆◆			◆◆◆◆◆	◆◆◆◆	◆◆◆◆
1984	◆◆	◆			◆◆	◆	◆◆
1985	◆◆◆◆◆	◆◆◆◆◆			◆◆◆◆	◆◆◆◆◆	◆◆◆◆◆
1986	◆◆◆	◆◆◆			◆◆◆	◆◆◆◆	◆◆◆
1987	◆◆	◆◆			◆◆	◆◆	◆◆
1988	◆◆◆◆◆	◆◆◆◆◆	◆◆◆		◆◆◆◆◆	◆◆◆◆◆	◆◆◆◆◆
1989	◆◆◆◆◆	◆◆◆◆◆	◆◆◆◆◆		◆◆	◆	◆◆
1990	◆◆◆◆◆	◆◆◆◆◆	◆◆◆◆		◆◆◆◆	◆◆◆◆	◆◆◆◆
1991	◆◆◆	◆◆◆	◆◆		◆◆◆	◆◆◆	◆◆◆
1992	◆◆	◆◆	◆	◆◆	◆1/2	◆1/2	◆◆
1993	◆◆◆	◆◆◆	◆	◆◆	◆◆◆◆	◆◆◆◆	◆◆◆◆
1994	◆◆	◆◆	◆◆◆	◆◆◆	◆◆◆1/2	◆◆◆	◆◆◆
1995	◆◆◆◆	◆◆◆◆	◆◆◆◆	◆◆◆	◆◆◆◆◆	◆◆◆◆◆	◆◆◆◆
1996	◆◆◆◆◆	◆◆◆◆◆	◆◆◆	◆◆◆◆	◆◆1/2	◆◆◆◆	◆◆◆
1997	◆◆◆◆◆	◆◆◆◆◆	◆◆◆◆◆	◆◆◆◆◆	◆◆◆◆◆	◆◆◆◆◆	◆◆◆◆◆
1998	◆◆◆◆◆	◆◆◆◆◆	◆◆◆	◆◆◆◆◆	◆◆◆◆◆	◆◆◆◆	◆◆◆◆◆
1999	◆◆◆◆◆	◆◆◆◆◆	◆◆◆◆◆	◆◆◆◆◆	◆◆◆	◆◆◆◆◆	◆◆◆◆◆
2000	◆◆◆◆1/2	◆◆◆◆1/2	◆◆◆	◆◆◆◆◆	◆◆◆◆1/2	◆◆◆1/2	◆◆◆
2001	◆◆◆◆◆	◆◆◆◆◆	◆◆◆◆◆	◆◆◆◆◆	◆◆◆◆	◆◆◆◆1/2	◆◆◆◆
2002	◆◆	◆◆	◆◆◆◆◆	◆◆◆	◆◆	◆◆1/2	◆◆
2003	◆◆◆	◆◆◆	◆◆◆◆	◆◆◆◆	◆◆◆	◆◆◆◆	◆◆◆
2004	◆◆◆◆◆	◆◆◆◆1/2	◆◆◆◆	◆◆◆◆	◆◆◆◆	◆◆◆◆1/2	◆◆◆◆◆
2005	◆◆◆◆	◆◆◆◆	◆◆◆◆1/2	◆◆◆◆1/2	◆◆◆	◆◆◆◆1/2	◆◆◆◆
2006	◆◆◆◆◆	◆◆◆◆	◆◆◆◆◆	◆◆◆◆1/2	◆◆◆◆1/2	◆◆◆◆◆	◆◆◆◆◆
2007	◆◆◆◆	◆◆◆◆	◆◆◆◆	◆◆◆◆	◆◆◆◆	◆◆◆◆	◆◆◆◆1/2
2008	◆◆◆◆1/2	◆◆◆◆1/2	◆◆1/2	◆◆◆◆◆	◆◆◆◆◆	◆◆◆◆◆	◆◆◆◆◆
2009	◆◆◆◆◆	◆◆◆◆	◆◆◆◆◆	◆◆◆◆1/2	◆◆◆◆	◆◆◆◆1/2	◆◆◆◆1/2
2010	◆◆◆◆◆	◆◆◆◆1/2	◆◆◆◆1/2	◆◆◆◆◆	◆◆◆◆◆1/2	◆◆◆◆	◆◆◆◆1/2
2011	◆◆◆◆	◆◆◆◆	◆◆◆◆	◆◆◆◆	◆◆◆◆1/2	◆◆◆◆	◆◆◆◆1/2
2012	◆◆◆◆◆	◆◆◆◆◆	◆◆◆◆	◆◆◆◆1/2	◆◆◆◆◆	◆◆◆◆1/2	◆◆◆◆1/2
2013	◆◆◆◆	◆◆◆◆	◆◆◆◆1/2	◆◆◆◆	◆◆◆◆	◆◆◆◆	◆◆◆◆
2014	◆◆◆	◆◆◆	◆◆1/2	◆◆1/2	◆◆◆	◆◆1/2	◆◆1/2

Legenda: ◆=mediocre, ◆◆=discreta, ◆◆◆=buona, ◆◆◆◆=ottima, ◆◆◆◆◆=eccellente

	Nobile Montepulciano	Sagrantino Montefalco	Taurasi	Montepulciano d'Abruzzo	Fiano di Avellino	Aglianico del Vulture	Verdicchio C. di Jesi
1970	◆◆◆◆						
1971	◆◆◆◆						
1972	◆						
1973	◆◆◆						
1974	◆◆◆						
1975	◆◆◆◆	◆◆					
1976	◆◆	◆◆					
1977	◆◆◆◆	◆◆◆					
1978	◆◆◆◆◆	◆◆					
1979	◆◆◆◆	◆◆◆◆					
1980	◆◆	◆◆	◆◆◆				
1981	◆◆◆	◆◆◆	◆◆◆◆				
1982	◆◆◆◆	◆◆	◆◆◆				
1983	◆◆◆◆	◆◆◆	◆◆◆◆				
1984	◆	◆◆	◆				
1985	◆◆◆◆◆	◆◆◆◆◆	◆◆◆◆◆				
1986	◆◆◆◆	◆◆	◆◆◆				
1987	◆◆	◆◆◆	◆◆◆◆◆				
1988	◆◆◆◆◆	◆◆◆◆	◆◆◆◆◆				
1989	◆	◆◆	◆◆◆				
1990	◆◆◆◆◆	◆◆◆◆◆	◆◆◆◆◆				
1991	◆◆◆	◆◆◆	◆◆◆◆				
1992	◆◆	◆◆	◆◆◆◆	◆◆◆	◆◆◆	◆◆◆◆	◆◆◆
1993	◆◆◆◆	◆◆◆◆◆	◆◆◆◆◆	◆◆◆◆	◆◆◆◆◆	◆◆◆◆◆	◆◆◆◆
1994	◆◆	◆◆◆	◆◆◆◆	◆◆◆	◆◆◆	◆◆◆◆◆	◆◆◆◆1/2
1995	◆◆◆◆◆	◆◆◆◆	◆◆◆	◆◆◆	◆◆◆	◆◆◆◆	◆◆◆◆
1996	◆◆◆◆	◆◆◆	◆◆◆◆	◆	◆◆◆◆	◆◆	◆◆◆
1997	◆◆◆◆◆	◆◆◆◆◆	◆◆◆◆◆	◆◆◆	◆◆◆◆	◆◆◆◆◆	◆◆◆◆◆
1998	◆◆◆◆	◆◆◆◆◆	◆◆◆	◆◆◆◆	◆◆◆	◆◆◆	◆◆◆◆
1999	◆◆◆◆◆	◆◆◆	◆◆◆◆◆	◆◆	◆◆◆◆◆	◆◆◆◆	◆◆◆
2000	◆◆◆	◆◆◆◆	◆◆◆◆	◆◆◆◆	◆◆◆◆	◆◆◆◆	◆◆◆◆
2001	◆◆◆◆	◆◆◆◆	◆◆◆◆	◆◆◆◆	◆◆◆◆	◆◆◆◆◆	◆◆◆
2002	◆◆◆1/2	◆◆	◆◆	◆◆◆	◆◆	◆◆◆◆	◆◆◆
2003	◆◆◆◆	◆◆◆◆	◆◆◆	◆◆◆1/2	◆◆◆◆◆	◆◆◆◆	◆◆◆◆
2004	◆◆◆◆	◆◆◆◆1/2	◆◆◆◆	◆◆◆◆	◆◆◆◆◆1/2	◆◆◆◆1/2	◆◆◆◆◆
2005	◆◆◆◆1/2	◆◆◆◆◆	◆◆◆◆1/2	◆◆◆◆	◆◆◆◆	◆◆◆◆	◆◆◆◆
2006	◆◆◆◆◆1/2	◆◆◆◆	◆◆◆◆	◆◆◆◆	◆◆◆◆◆	◆◆◆◆◆	◆◆◆◆◆
2007	◆◆◆◆	◆◆◆◆	◆◆◆◆	◆◆◆◆1/2	◆◆◆◆	◆◆◆◆	◆◆◆◆1/2
2008	◆◆◆◆◆	◆◆◆◆◆	◆◆◆◆◆	◆◆◆◆◆	◆◆◆◆◆	◆◆◆◆◆	◆◆◆◆◆
2009	◆◆◆◆◆1/2	◆◆◆◆◆	◆◆◆◆◆	◆◆◆◆	◆◆◆	◆◆◆◆	◆◆◆◆◆
2010	◆◆◆◆◆1/2	◆◆◆◆	◆◆◆◆◆	◆◆◆◆	◆◆◆◆◆	◆◆◆◆1/2	◆◆◆◆1/2
2011	◆◆◆◆	◆◆◆◆	◆◆◆◆	◆◆◆◆	◆◆◆◆1/2	◆◆◆◆	◆◆◆◆1/2
2012	◆◆◆◆◆1/2	◆◆◆◆◆1/2	◆◆◆◆1/2	◆◆◆◆1/2	◆◆◆◆◆1/2	◆◆◆◆◆1/2	◆◆◆◆
2013	◆◆◆◆	◆◆◆◆	◆◆◆◆	◆◆◆◆	◆◆◆◆	◆◆◆◆	◆◆◆◆
2014	◆◆◆	◆◆◆	◆◆◆1/2	◆◆◆	◆◆◆	◆◆◆	◆◆◆1/2

N.B. Per le vendemmie successive alla 2008, la classificazione è da considerarsi provvisoria.



Da 5 generazioni  
di Vino in Vino



**ZENI**  
1870



# GENNAIO

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31
<i>Monday</i>	<i>Tuesday</i>	<i>Wednesday</i>	<i>Thursday</i>	<i>Friday</i>	<i>Saturday</i>	<i>Sunday</i>

# JANUARY





























# 13

Gennaio - *January*

Mercoledì - *Wednesday*

➤ S. Ilario, Yvette, Eliana, Vero

Memo:

## Pranzo

## Lunch

Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo

## Cena

## Dinner




### ● Il significato della parola “vino”

Ma qual è l'origine della parola “vino”? Il termine deriva dal latino “Vinum” che, col greco “Oinos”, risale a quanto pare a un vocabolo pontico, Vòino. Da qui anche l'ipotesi che il luogo di origine sia la regione tra il Mar Nero e il Caucaso meridionale.



# 15

**Gennaio - January**

**Venerdì - Friday**

➤ S. Mauro abate, Ida

Memo:

## Pranzo

## Lunch

Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo

## Cena

## Dinner




### ● **L'hangover delle donne**

Perché le donne reggono meno l'alcol? Pare sia colpa della genetica, ovvero della scarsa presenza di un enzima - l'alcol deidrogenasi (ADH) - che aiuterebbe la distruzione di una parte dell'alcol nello stomaco che, in questo modo, non arriverebbe nell'intestino.





Memo:

Pranzo				Lunch	
Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo

Cena				Dinner	

● **Proibizionismo a stelle e strisce**  
 Negli anni del proibizionismo, all'inizio del XX secolo, negli Stati Uniti fu rimossa ogni menzione del vino nelle scuole, così come nei testi universitari, in particolare nelle letterature greche e romane. Inoltre, nelle bibbie si esaltò il succo di uva non fermentato.



































NEVADA®  
WWW.NEVADAEUROPE.COM

**CANTINE VINO**

...alcuni dei nostri Plus:

- Oltre 200 modelli a catalogo.
- Le più evolute sul mercato.
- Configurazioni illimitate.
- Personalizzazioni Ad-Hoc.

Legno    Inox    Color



VINUMdesign  
WWW.VINUMDESIGN.IT

**CANTINETTE VINO**



YouWine<sup>Shop</sup>  
The best choice for your wine  
WWW.YOUWINESHOP.COM

WoodLight  
Design for Wine

**ESPOSITORE VINO**

Espositore da parete retroilluminato, rivestito artigianalmente in essenza pregiata, rifinito con verniciatura opaca o lucida a seconda del modello, comprensivo di otto mensole reggi bottiglia in materiale acrilico fluorescente.



SU MISURA

**IL PUNTO DI RIFERIMENTO** PER GLI AMANTI DEL VINO...E NON SOLO!

winefit **DISPENSER VINO**

Winefit One e Winefit Cubo sono gli unici Dispenser al mondo che uniscono compattezza, eleganza e versatilità in un solo sistema. [WWW.WINEDISPENSER.IT](http://WWW.WINEDISPENSER.IT)



WG  
WINE GUARDIAN

**CLIMATIZZATORE VINO**

Perfetto per cantine ed ambienti di piccole o di grandi dimensioni. Qualità, praticità e funzionalità rendono il WineGuardian unico nel suo genere. Modelli disponibili da 10 m<sup>3</sup> a 250 m<sup>3</sup>.

**Simply the best!**



Numero Verde Gratuito  
**800 177 552**

Lun. - Ven. 9/13 - 14/18





Wine Spectator

89

Wine Spectator

90

Wine Spectator

90



TOP100 2015

# FEBBRAIO

Lunedì Martedì Mercoledì Giovedì Venerdì Sabato Domenica

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29						

Monday Tuesday Wednesday Thursday Friday Saturday Sunday

# FEBRUARY





























# 13

**Febbraio - February**  
**Sabato - Saturday**

➤ S. Maura, Esmeralda, Fosca

Memo:

Pranzo

Lunch

Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo

Cena

Dinner




### ● La cura per l'hangover

Per il dopo sbornia la cura potrebbe arrivare da lontano, dall'Antico Egitto. In una raccolta di testi medici dell'epoca si parla della cura dell'alloro di Alessandria, con le cui foglie andava fatta una collana e indossata. Pare fosse un toccasana per il mal di testa.













# 19

**Febbraio - February**

**Venerdì - Friday**

➤ S. Mansueto, Tullio, Corrado, Publio

Memo:

Pranzo				Lunch	
Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo

Cena				Dinner	



● **I vini della Camargue**  
Che la zona intorno al Rodano fosse nota per vini di classe è risaputo. Meno noto è che anche la terra sabbiosa dove il fiume incontra il Mediterraneo è sede di viticoltura. Parliamo della Camargue dove i pochi vigneti sono coperti dall'alta marea una volta l'anno.

Memo:

Febbraio - February

Sabato - Saturday

20

Pranzo Lunch

Table with 6 columns: Ore, Nome, N°, Telefono / e-mail, Note, Tavolo. Multiple empty rows for data entry.

Cena

Dinner

Table with 6 columns: Ore, Nome, N°, Telefono / e-mail, Note, Tavolo. Multiple empty rows for data entry.

● Anche Rupert Murdoch ha una vigna

Il magnate dei media l'ha comprata a Hollywood, sulle colline di Bel Air. Poche piante di Cabernet Sauvignon e Merlot, ma per la cui posizione il tycoon dell'editoria ha dovuto sborsare 30 milioni di dollari. Chissà quanto costerà la bottiglia?



# 21

Febbraio - *February*

Domenica - *Sunday*

➤ S. Pier Damiani, Eleonora *Giornata del Braille - II di Quaresima*

Memo:

Pranzo

Lunch

Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo

Cena

Dinner




### ● **Dov'è la regione dello Xinjiang?**

È una provincia occidentale cinese al confine con la Russia. Il suo primato è quello di essere il territorio al mondo più lontano dal mare. Di conseguenza le vigne che si coltivano qui sono in assoluto le più continentali che ci siano.



# 23

## Febbraio - February

### Martedì - Tuesday

➤ S. Renzo, Livio, Teo, Sereno, Romina, Romana

Memo:

### Pranzo

### Lunch

Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo

### Cena

### Dinner

Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo



**● Un ristoratore di Long Island Re del sabrage**  
 Quante bottiglie di Champagne si possono sciabolare in sessanta secondi? Il record tocca a Frank Esposito, ristoratore di Long Island che ha aperto, tramite la tecnica del sabrage, 48 bottiglie. Qualcuna è andata rotta, ma il record precedente era di 47.

Memo:  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Pranzo				Lunch	
Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo

Cena				Dinner	

● **Una vera città del vino sotterranea**  
*È la cantina più grande al mondo, che, tra 250 strade e cunicoli, si estende per 250 chilometri. Appartiene all'azienda moldava Milestii Mici e contiene due milioni di bottiglie. I dipendenti si muovono in auto e bici per tenerla in ordine.*



# 25

**Febbraio - February**

**Giovedì - Thursday**

➤ S. Cesario, Vittorino, Costanza

Memo:

**Pranzo**

**Lunch**

Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo

**Cena**

**Dinner**


● **Frutto del suo terroir**

Prodotto esclusivamente all'interno del Comune di Montalcino (SI), nel 1869 un vino del 1865 prodotto con uve sangiovese grosso in purezza fu premiato con medaglia d'argento dal Comizio del Circondario. Il primo dei riconoscimenti ufficiali, poi nel 1966 l'anno della Doc, consolidato nel 1980 con l'assegnazione della Docg.



Memo:

**Febbraio - February**

**Venerdì - Friday**

**26**

<b>Pranzo</b>				<b>Lunch</b>	
Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo

<b>Cena</b>				<b>Dinner</b>	

● **Brunello e Manga**  
Il "re del Sangiovese" spopola anche in Oriente, tra gli appassionati di manga, grazie all'ingresso in scena del tema vino nel mondo dei fumetti con le storie e i disegni di Tadashi Agi e Sh Okimoto, gli stessi che, nel 2009, firmarono la piastrella celebrativa che ogni anno il Consorzio del Brunello commissiona a personaggi famosi.

# 27

## Febbraio - February

## Sabato - Saturday

➤ S. Leandro, Onorina

Memo:

### Pranzo

### Lunch

Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo

### Cena

### Dinner


#### ● Un servizio impeccabile

Nel servizio del Brunello a tavola le regole sono preziose: prelevare la bottiglia dalla cantina diverse ore prima e trasportarla senza scosse; porla in posizione verticale perché eventuali sedimenti si depositino sul fondo. Stappare la bottiglia ore prima e decantarla in una caraffa di cristallo a una temperatura compresa tra i 18 e 20°C.

Memo:

**Febbraio - February**

**28**

**Domenica - Sunday**

Pranzo				Lunch	
Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo


Cena				Dinner	
Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo


● **Le migliori annate**

*A partire dal 1992 il Consorzio del Vino Brunello di Montalcino fa realizzare una piastrella celebrativa, da apporre sul muro del Palazzo Comunale di Montalcino, per ricordare le migliori annate. Le piastrelle, in ceramica, sono realizzate da personaggi del mondo dell'arte, dello sport, dello spettacolo, sia italiani che stranieri.*

# 29

Febbraio - February

Lunedì - Monday

➤ S. Ilaro Papa, Giusto

Memo:

Pranzo

Lunch

Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo

Cena

Dinner


● **Miglior vino del mondo**

Già miglior vino del mondo nel 2006, secondo Wine Spectator, anche quest'anno la top list americana pone un Brunello al quarto posto della prestigiosa classifica dei 100 migliori vini del mondo.

La Top 100 è il risultato dell'indagine e del paragone su tutti i vini recensiti nel corso dei 12 mesi precedenti.

# FREEZE YOUR MOMENT

Servilo a

**-20°**



**Vecchio Amaro del Capo**

## **VECCHIO AMARO DEL CAPO, IL SAPORE DELL'AMICIZIA.**

Da oggi, è più facile e comodo, con l'esclusivo CapoMetro, servire i tanti clienti che assaporano nel tuo locale il Vecchio Amaro del Capo. La sua antica ed inimitabile ricetta "segreta", che racchiude armonia e gusto di erbe, fiori e frutti della Calabria è la chiave del suo crescente successo!

**Ricordati di tenerlo sempre in freezer e di servirlo, nei suoi classici bicchierini, ghiacciato a -20°C.**



FOLLOW US ON  
Amaro del Capo

[caffo.com](http://caffo.com)

1681



POLVARO  
TENUTA



VINI PREMIATI CON LA

**MEDAGLIA D'ORO**

Concorso Nazionale dei vini DOCG, DOC, IGT  
54<sup>o</sup> Edizione 2015

**PRODUZIONE DI VINI  
DI QUALITÀ DAL 1681**

**VENDITA DIRETTA**



TENUTA POLVARO  
VIA POLVARO, 35 • 30020 ANNONE VENETO • VE

TEL. 0422.1523061 • FAX 0421.760199  
www.tenutapolvaro.it • info@tenutapolvaro.it  
f TenutaPolvaroItalia • i tenutapolvaro

# MARZO

Lunedì    Martedì    Mercoledì    Giovedì    Venerdì    Sabato    Domenica

	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			

Monday    Tuesday    Wednesday    Thursday    Friday    Saturday    Sunday

# MARCH

# 1

**Marzo - March**

**Martedì - Tuesday**

➤ S. Albino, Alba, Ugo, Ermes, Ermete

Memo:


## Pranzo

## Lunch

Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo

## Cena

## Dinner

Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo

### ● Una storia celebrata

*Il toponimo Soave pare derivare dagli Svevi (Suaves), che invasero l'Italia con il longobardo Alboino. La storia della vite nella zona è però molto più antica, risale a 40 ml di anni. Nel medioevo la filiera produttiva del Soave era tutelata dalle regole dello statuto Ezzeliniano (1228), che indicavano le norme di coltivazione e del commercio del vino.*







Memo:

Pranzo				Lunch	
Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo

Cena				Dinner	

● **Il Soave al giorno d'oggi**  
 È tutt'altra cosa, merito di una vera e propria rivoluzione, che ha messo al centro del sistema il vigneto e il terroir (terreni, clima e ambiente). Da vino leggero, quasi etereo, con profumi freschi e innocenti, oggi i nuovi vini Soave Superiore e Docg, sono grandi vini bianchi, la cui evoluzione si nota nel tempo.



Memo:

<b>Marzo - March</b>	<b>6</b>
<b>Domenica - Sunday</b>	

Pranzo				Lunch	
<i>Ore</i>	<i>Nome</i>	<i>N°</i>	<i>Telefono / e-mail</i>	<i>Note</i>	<i>Tavolo</i>

Cena				Dinner	

● **Una risorsa rinomata**

*La secolare storia della Tenuta Polvaro risale ai tempi della Serenissima Repubblica di Venezia, dove il pregiato territorio del Lison Pramaggiore DOCG colmato dal bosco di querce e frassini costituiva una rinomata risorsa per l'arsenale.*



# 7

**Marzo - March**

**Lunedì - Monday**

➤ S. Felicità, Perpetua, Augusta, Ermanno

Memo:

Pranzo			Lunch		
Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo

Cena			Dinner		



**● Architettura seicentesca**  
*Il grande valore e potenzialità dei terreni hanno avvicinato la famiglia De Zan alla pregiata Tenuta Polvaro, con l'obiettivo di riportare questa meravigliosa proprietà agli antichi splendori rispettando appieno i canoni dell'architettura seicentesca originari.*



**9****Marzo - March****Mercoledì - Wednesday**

➤ S. Francesca Romana

Memo:


**Pranzo****Lunch**

<i>Ore</i>	<i>Nome</i>	<i>N°</i>	<i>Telefono / e-mail</i>	<i>Note</i>	<i>Tavolo</i>

**Cena****Dinner**

<i>Ore</i>	<i>Nome</i>	<i>N°</i>	<i>Telefono / e-mail</i>	<i>Note</i>	<i>Tavolo</i>



● **Polvaro Oro**

*Nato dall'armoniosa fusione tra l'eleganza dello Chardonnay, la delicatezza del Traminer e la corposità del Pinot Grigio, il blend Polvaro Oro dal color giallo paglierino brillante, dal gusto avvolgente per le spiccate note floreali sa regalare un piacere unico.*





# 11

**Marzo - March**  
**Venerdì - Friday**

➤ S. Costantino

Memo:

**Pranzo**

**Lunch**

Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo

**Cena**

**Dinner**




**● Qual è il più antico trattato di viticoltura?**

*Pare che sia quello del botanico Teofrasto (IV secolo a.C.). Da qui apprendiamo che i Greci non praticavano l'impianto a pergolato, ma quello ad alberello, cioè facevano crescere le piante vicino al suolo, senza legature a sostegni.*

Memo:

Pranzo				Lunch	
Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo

Cena				Dinner	

**● Italia terra del vino**  
*La Penisola italica, per sue le condizioni favorevoli, fu chiamata dai Romani Enotria, la terra del vino. Orazio e Plinio, cantori convinti di questa bevanda, sostenevano che i migliori vini arrivassero dalla Campania, dal Lazio, dalla Sicilia e dal Veneto.*







# 15

**Marzo - March**

**Martedì - Tuesday**

➤ S. Longino, Luisa, Cesare, Silvia, Lucrezia

Memo:

Pranzo

Lunch

Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo

Cena

Dinner




### ● I sistemi di coltivazione

Se ai Greci si deve il sistema ad alberello, agli Etruschi va attribuita l'alberata, ovvero viti arrampicate sugli alberi. Furono loro a estrarre dalle viti selvatiche cultivar destinate a un gran successo, come il Sangiovese, il Montepulciano e la famiglia dei Lambruschi.

Memo:

Pranzo				Lunch	
Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo

Cena				Dinner	
Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo

● **I vini invernali**

Eiswein – più conosciuto come Icewine - è il termine di origine tedesca con il quale si designano i vini ottenuti dalla fermentazione di grappoli congelati, vendemmiati tardivamente all'inizio della stagione invernale, quando la temperatura scende sotto i 7/8 gradi.



Memo:


### Pranzo

### Lunch

Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo

### Cena

### Dinner




**Vin brulé**

Il vin brulé (noto come *Glühwein* in Germania, *Vin Chaud* in Francia, *Mulled Wine* in Inghilterra) è una bevanda calda a base di vino, zucchero e spezie. In Europa centrale si consuma soprattutto nel periodo dell'Avvento e nei mercatini di Natale.



Memo:

Pranzo				Lunch	
Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo

Cena				Dinner	
Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo

● **Tappo metallico a pressione**  
 Quanti di noi hanno visto bottiglie di spumante aperte con un cucchiaino inox all'interno? Si fa per mantenere l'effervescenza, dicono. Peccato non funzionino! L'unica soluzione è l'uso di uno stopper – tappo metallico a pressione – che preserva per un po' le bollicine.



# 19

**Marzo - March**  
**Sabato - Saturday**

➤ S. Giuseppe, Quinto, Giuseppina

*Festa del Papà*

Memo:


Pranzo

Lunch

Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo

Cena

Dinner




● **La vigna del Dalai Lama**

*A Saillon, piccola comunità del Vallese, in Svizzera, c'è la vigna più piccola del mondo: appena tre ceppi, su una superficie di 1,67 metri per 2. Oggi la minuscola proprietà appartiene al Dalai Lama. Le bottiglie prodotte vanno all'asta.*

Memo:

---



---

Pranzo				Lunch	
Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo

Cena				Dinner	

● **Vino e astri**

In alcuni dei più importanti supermercati inglesi vengono proposte degustazioni che seguono le fasi del calendario lunare-vinicolo di Maria Thun. Il vino assume un particolare sapore che lo fa definire "frutto", oppure "fiore", o "foglia" a seconda della fase dell'astro.



# 21

**Marzo - March**

**Lunedì - Monday**

➤ S. Benedetto, Filemone

Memo:

**Pranzo**

**Lunch**

Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo

**Cena**

**Dinner**




● **Fuoco santo**

Un rito antico è quello dei fuochi accesi tra le vigne a Torgiano il 23 aprile, il giorno di San Giorgio. Una pratica usata per evitare che i parassiti attacchino le viti. Usanza che trova riscontro anche in molti altri paesi nel giorno dedicato al santo.

Memo:  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

22
Marzo - March Martedì - Tuesday

Pranzo				Lunch	
Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo
Cena				Dinner	

● **La Fiera delle Fantelle**

A inizio novembre si tiene a Spello, in Umbria, la Fiera delle Fantelle (le ragazze da marito) che, da tradizione, portavano a vendere l'uva secca. Il ricavato della vendita doveva servire per acquistare il corredo e conoscere eventualmente il futuro coniuge.



23

**Marzo - March**

**Mercoledì - Wednesday**

➤ S. Turibio di Mogrovejo, Fedele, Nora

Memo:

Pranzo

Lunch

Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo

Cena

Dinner

Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo



● **La vigna più alta d’Europa**

La vigna più alta d’Europa si trova nel Vallese, in Svizzera, a Visperterminen, a ben 1150 metri di altezza, una quota eguagliata solo dai vigneti della Valle d’Aosta, con la quale c’è un’annosa diatriba per il record, giocato sul filo dei metri se non dei centimetri.

Memo:

<h2>Pranzo</h2>				<h2>Lunch</h2>	
Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo

<h2>Cena</h2>				<h2>Dinner</h2>	

● **Una location d'eccezione**  
Tra gli ottimi vini e la splendida cornice pittoresca della campagna veneta, Tenuta Polvaro è la location ideale per realizzare eventi perfetti: eleganti e raffinati per una vera opera d'arte.









# 27

## Marzo - March

## Domenica - Sunday

➤ S. Augusto, Romolo, Oliviero, *Pasqua di Resurrezione*

Memo:

Pranzo				Lunch	
Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo

### Cena

### Dinner



**● Lison Classico DOCG Polvaro**  
*Equilibrato, fresco e morbido nel sapore, il Lison Classico D.O.C.G. Polvaro dal color giallo paglierino brillante con riflessi dorati, è un'amabile vino ideale per accompagnare le vostre migliori cene!*

Memo:

<b>Marzo - March</b>	<b>28</b>
<b>Lunedì - Monday</b>	

Pranzo				Lunch	
Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo

Cena				Dinner	
Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo

**● Le regole benedettine**

Nella Regola scritta nel VI secolo d.C da San Benedetto da Norcia, ci si soffermava parecchio sul vino. Pur raccomandando l'ideale dell'astinenza, il consumo massimo per i monaci equivaleva a una lemma, ovvero a circa un quarto di litro al giorno.



# 29

Marzo - *March*

Martedì - *Tuesday*

> S. Secondo martire

Memo:

Pranzo				Lunch	
Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo

Cena				Dinner	

- **Recioto di Soave: tutto ebbe inizio**  
Primo vino del Veneto a fregiarsi dell'ambita DOCG, è un vino dolce ottenuto da uve Garganega appassite per diversi mesi sui graticci prima della pigiatura, con rese non superiori al 40%. Le origini risalgono al medioevo quando Cassiodoro, ministro di Re Teodorico lasciò scritti sulla sua produzione.

Memo:

Pranzo				Lunch	
Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo

Cena				Dinner	
Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo

**● Il Soave diventa Sistema**  
*Consolidamento della fase produttiva, tenuta sul fronte dei prezzi e ricerca di nuovi mercati per l'imbottigliamento, questa in sintesi l'analisi del sistema Soave; evidenti i segnali di aumento degli investimenti per il rinnovo dei vigneti nell'area del Soave Classico, dopo un periodo di congelamento del rinnovo degli impianti.*

**31****Marzo - March****Giovedì - Thursday**

➤ S. Beniamino martire

Memo:

**Pranzo****Lunch**

Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo

**Cena****Dinner**

Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo

**● Soave in crescita**

Il numero di bottiglie nel corso del 2014 è arrivato a 55 milioni di cui 41 milioni a Soave DOC e circa 14 milioni a Soave Classico. Il Recioto di Soave supera le 120.000 bottiglie pur in un contesto di mercato non di certo favorevole ai vini dolci.

# L'asso nella manica

Empatia con i produttori e proposte per chi non beve vino

di Luca Gardini

**C**arte in tavola, anche se forse sarebbe meglio dire carte a tavola. Le liste dei vini dei ristoranti, ma il discorso potrebbe essere ampliato anche alla categoria, sempre più in fermento, dei wine bar, risultano oggi più un passatempo che un reale strumento che completa il piacere della tavola.

Se il gioco è bello finché dura poco, pare allora più che mai necessario smettere di redigere carte dei vini in cui le referenze derivino da scelte legate solo al prezzo o a rapporti di amicizia con i rappresentanti di turno.

## Basta anche con le correzioni

Più della spada ne ferì a morte la matita. Ognuno ricorderà almeno un paio di carte dei vini, anche di locali piuttosto blasonati, che ricordano più le battaglie navali che si facevano a scuola facendo finta di seguire la lezione, piuttosto che un reale strumento di consultazione legato al bere.

Sarà più opportuno allora che i ristoratori, i sommelier o coloro che si occupano del vino all'interno dei locali, imparino a giocare, nel verso giusto, con la carta. Come? Innanzitutto conoscendo bene il proprio menù in modo da predisporre abbinamenti il più possibile divertenti e innovativi. Lo dico sempre che l'abbinamento perfetto non esiste.

Consiglio agli operatori di settore di andare perciò alla ricerca dell'accostamento ideale con quelle pietanze che il locale decide di preparare per i propri ospiti. Inoltre consiglio, oltre ad una buona conoscenza delle referenze, una migliore empatia con i produttori delle medesime, perché un conto è vendere un'etichetta, ma un altro è cercare di trasmettere la passione di chi ha faticato per produrre quella bottiglia.

Infine non dimentichiamo l'attualità, contraddistinta da una clientela che annovera anche vegani, intolleranti, astemi e altro.

Ogni cliente va soddisfatto. Per farlo, non bisogna impazzire ma, ancora una volta, abbinare curiosità a palato. Ecco allora che sarà utile approfondire materie come tè, caffè, infusi, bibite analcoliche e tutto quel ricco catalogo di bevande che vanno viste come opportunità e non come un ripiego da proporre a chi non ama il vino.

Ultimo consiglio pratico: limitate gli acquisti in fatto di numero di bottiglie, ma non lesinate le cure rivolte alle medesime.

Dedicate attenzione ai locali di stoccaggio, mantenendo alta l'attenzione anche quando la bottiglia sarà servita al tavolo, predisponendo tutto ciò che permette a quel vino di essere consumato al meglio. Una corretta temperatura o, semplicemente, dei bicchieri ben lavati e senza odori, saranno, all'interno del mazzo di carte sulla tavola, il vostro asso nella manica. ♦





BRICCO DEI  
GUAZZI

*Monferrato*



LE TENUTE  
DI GENAGRICOLA

[www.briccodeiguazzi.it](http://www.briccodeiguazzi.it)



# APRILE

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	
Monday	Tuesday	Wednesday	Thursday	Friday	Saturday	Sunday

# APRIL



# 1

**Aprile - April**

**Venerdì - Friday**

➤ S. Ugo Vescovo

*Pesce d'Aprile*

Memo:


**Pranzo**

**Lunch**

Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo

**Cena**

**Dinner**


● **Grande diffusione**

Il Barbera è da considerarsi il più tipico vitigno piemontese, conosciuto e coltivato in tutto il mondo. In Piemonte interessa circa il 35% dei 53 mila ha di superficie vitata. È coltivato nelle province di Asti e Alessandria, dove raggiunge la sua massima espressione nel Barbera d'Asti, vino che ha ottenuto la Doc nel 1970 e la Docg nel 2008.

> S. Francesco di Paola, Isotta, Emilia, Grazia, Ginevra, Selene, Regina

Memo:  

---

---

<b>Pranzo</b>				<b>Lunch</b>	
<i>Ore</i>	<i>Nome</i>	<i>N°</i>	<i>Telefono / e-mail</i>	<i>Note</i>	<i>Tavolo</i>

<b>Cena</b>				<b>Dinner</b>	

**● Doc e doeg**  
*Fa la parte del leone in purezza o con altri vitigni nelle Doc Barbera d'Alba, Barbera d'Asti e Barbera del Monferrato, Albugnano, Canavese, Colli Tortonesi, Collina torinese, Colline novaresi, Colline saluzzesi, Coste della Sesia, Gabiano, Monferrato, Piemonte, Pinerolese, Rubino di Cantavenna, Ruchè e Valsusa.*

# 3

**Aprile - April**

**Domenica - Sunday**

➤ S. Riccardo vescovo, Sisto

Memo:


Pranzo				Lunch	
Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo

● **Autoctono piemontese**  
*Il Barbera ha origini incerte, almeno considerando il suo nome, secondo alcuni è autoctono del Monferrato, secondo altri studi, ancora in corso, il Barbera geneticamente è molto simile a un vitigno francese, il Murvedre, del Sud della Francia, diffuso anche in Spagna con il nome di Monastrell.*

➤ S. Isidoro vescovo, Isabelle, Isidora

Memo:

**Aprile - April**  
**Lunedì - Monday**

**4**

Pranzo				Lunch	
Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo

Cena				Dinner	

● **Barbera d'Asti Doeg**  
*Trova interpretazione in una ricca gamma di vini, contraddistinti da stili ben definiti. La versione Superiore è affinata in cantina per un periodo minimo di 12 mesi, durante il quale devono trascorrere almeno sei mesi in botti di legno. Dalla vendemmia 2000 sono state delimitate tre sottozone di pregio: Nizza, Tinella e Colli Astiani.*

# 5

**Aprile - April**

**Martedì - Tuesday**

➤ S. Vincenzo Ferrer, Eva, Genzo, Geraldo

Memo:

## Pranzo

## Lunch

Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo

## Cena

## Dinner




### ● **I segreti del Picolit**

Vitigno a bacca bianca coltivato solo in Friuli, caratterizzato da basse rese e sottoposto ad appassimento per dar luogo a un vino dolce. La particolarità di questo vitigno sta nel fatto che a causa di un difetto di impollinazione, sui grappoli si sviluppano pochi acini.

Memo:  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Pranzo				Lunch	
Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo

Cena				Dinner	
Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo

● Il punteggio dei vini

La prima testimonianza di punteggi ufficiali assegnati ai vini risale al 1111, quando un vescovo, che doveva segnalare le scoperte enologiche più interessanti a papa Pasquale II, decise di utilizzare tre livelli per i vini degni di essere assaggiati dal pontefice.







Memo:

Pranzo				Lunch	
Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo

Cena				Dinner	

● **Il cioccolato affinato in barrique**  
 Il cioccolato ora si affina in barrique, come il vino. L'idea è del produttore di cioccolato Simone Sabaini di Modica che ha utilizzato una barrique di Marsala di Marco De Bartoli e una di Josko Gravner (nell'attesa di una piccola anfora).



# 9

**Aprile - April**

**Sabato - Saturday**

> S. Maria Cleofe, Hilda, Tancredi

Memo:

## Pranzo

## Lunch

<i>Ore</i>	<i>Nome</i>	<i>N°</i>	<i>Telefono / e-mail</i>	<i>Note</i>	<i>Tavolo</i>

## Cena

## Dinner

<i>Ore</i>	<i>Nome</i>	<i>N°</i>	<i>Telefono / e-mail</i>	<i>Note</i>	<i>Tavolo</i>



● **Cinesi in Monferrato**

*Hong Kong conquista la tenuta di Liedholm. A finire in una cordata italo-asiatica sono i vini di Nils Liedholm, indimenticato giocatore svedese, allenatore di Milan e Roma. Il figlio Carlo infatti ha venduto l'azienda vitivinicola di famiglia nel Monferrato.*

Memo:

Pranzo				Lunch	
Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo

Cena				Dinner	

**● La prima della classe**  
Verona è prima in Italia per esportazioni di vino, con una quota sul totale nazionale del 13%. Il valore dell'export nel 2014 ha superato quota 882 milioni di euro. Il vino rappresenta il 9,3% delle esportazioni veronesi. Sono 14 le Doc e 5 le Docg.



Memo:

Pranzo				Lunch	
Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo

Cena				Dinner	



**Vinho Verde**  
Il Vinho Verde è un vino portoghese originario della provincia storica del Minho, nell'estremo nord del paese. Non è una varietà d'uva e il nome significa "Vino Verde", ma si traduce come "vino giovane", in opposizione al vino più maturo. Può essere rosso, bianco o rosé.

Memo:


<b>Pranzo</b>				<b>Lunch</b>	
<i>Ore</i>	<i>Nome</i>	<i>N°</i>	<i>Telefono / e-mail</i>	<i>Note</i>	<i>Tavolo</i>

<b>Cena</b>				<b>Dinner</b>	

● **Häagen-Dazs al gusto vino**  
 Si chiama "Antonietta" ed è un gusto creato dalla famosa industria americana di gelati che ha per protagonista il vino. Pare si tratti di Bordeaux di alta qualità. Il gelato contiene appena 0,6 gradi alcolici. Dunque non c'è alcun rischio di sbornia!



# 13

**Aprile - April**

**Mercoledì - Wednesday**

➤ S. Martino Papa, Ermenegildo

Memo:

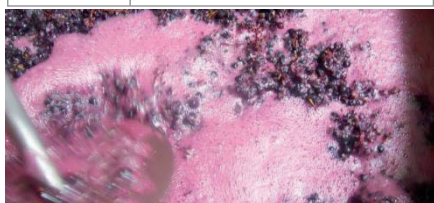
### Pranzo

### Lunch

Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo

### Cena

### Dinner

#### ● Un prezioso alleato del vino

Il diossido di zolfo o anidride solforosa è un composto costituito da zolfo e ossigeno. Si produce in maniera naturale durante la fermentazione, ma in modiche quantità. La sua aggiunta nel vino serve come antibatterico, inibisce la rifermentazione dei lieviti ed è un antiossidante.

Memo:

<b>Pranzo</b>				<b>Lunch</b>	
<i>Ore</i>	<i>Nome</i>	<i>N°</i>	<i>Telefono / e-mail</i>	<i>Note</i>	<i>Tavolo</i>

<b>Cena</b>				<b>Dinner</b>	
<i>Ore</i>	<i>Nome</i>	<i>N°</i>	<i>Telefono / e-mail</i>	<i>Note</i>	<i>Tavolo</i>

● **Attenzione al freddo**  
 Un modo sicuro per rovinare un bel rosso è berlo troppo freddo. I tannini infatti risulteranno troppo amari, proprio come un tè ghiacciato. Altrettanto sbagliato è il caldo eccessivo, mentre, se al tatto la bottiglia risulta fresca, quella sarà la giusta temperatura di servizio.



# 15

*Aprile - April*

*Venerdì - Friday*

➤ S. Annibale, Anastasio

Memo:


## Pranzo

## Lunch

Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo

## Cena

## Dinner




### ● **Gli Château francesi**

*Se non siete mai stati in Francia ad assaggiare vini, non pensiate che tutte le aziende risiedano in castelli. La parola château infatti non ha alcun legame con le suggestive costruzioni medievali, ma corrisponde a un'azienda viticola che produce vino.*



➤ S. Lamberto, Bernadette, Grazia, Giuditta

Memo:

Aprile - April  
Sabato - Saturday

16

Pranzo				Lunch	
Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo

Cena				Dinner	

● **Clos, un termine non per tutti**  
Nella terminologia enologica francese Clos indica un vigneto o una proprietà recintata. Si usa soprattutto in Borgogna e solo le aziende che possiedono un vigneto e producono e imbottigliano il proprio vino possono usare questo termine in etichetta.



# 17

Aprile - April

Domenica - Sunday

➤ S. Aniceto Papa, Arcangelo, Rodolfo

Memo:

Pranzo

Lunch

Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo

Cena

Dinner




### ● Il rituale del Beaujolais

Succede ogni terzo giovedì del mese di novembre. I mercati si riempiono del nuovo millésimo di Beaujolais. Alla sua uscita ha solo sei settimane. Molto richiesto negli Usa perché il suo arrivo coincide con la festa del Ringraziamento.

Memo:

Pranzo				Lunch	
Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo

Cena				Dinner	

● **C'è Pouilly e Pouilly**

Entrambi due buonissimi bianchi, ma dall'identità molto diversa. Parliamo del Poully-Fuissé che è un vino corposo del Maconnais a base di Chardonnay, da non confondere con il Poully-Fumé, tipico della Loira, dove si usa il Sauvignon Blanc.



# 19

**Aprile - April**

**Martedì - Tuesday**

➤ S. Ermogene martire, Espedito, Emma

Memo:

Pranzo

Lunch

Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo

Cena

Dinner




● **Crianza, il vino invecchiato da un anno**

Parola spagnola che, nell'ambito del settore enologico, sta a significare che il vino rosso è invecchiato almeno due anni, in parte in botti di legno. Per i bianchi e i rosati, Crianza significa che il vino è invecchiato almeno un anno.

➤ S. Adalgisa vergine, Odette

Memo:  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Pranzo				Lunch	
Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo

Cena				Dinner	

● **Il latte della Vergine**  
Un nome evocativo per un vino tedesco che si chiama Liebfraumilch. Fu molto in voga tra inizio '900 fino al Dopoguerra. Deriva da un vigneto di Worms, nella regione Rheinhessen ed è un assemblaggio di uve bianche per un risultato semisecco.



# 21

**Aprile - April**

**Giovedì - Thursday**

➤ S. Anselmo, Silvio, Corrado

Memo:

## Pranzo

## Lunch

Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo

## Cena

## Dinner

Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo



● **Opus One, il primo vino californiano in Europa**  
Uno dei vini "leggenda". Nasce dall'incontro tra il barone Philippe de Rothschild e il produttore americano Robert Mondavi. È a base Cabernet Sauvignon, con piccole percentuali di Merlot e Cabernet Franc. Primo grande vino californiano ad arrivare in Europa.

➤ Appellandosi ai santi S. Caio, Sotero, Leonida

Memo:


<b>Pranzo</b>				<b>Lunch</b>	
<i>Ore</i>	<i>Nome</i>	<i>N°</i>	<i>Telefono / e-mail</i>	<i>Note</i>	<i>Tavolo</i>

<b>Cena</b>				<b>Dinner</b>	

● **Lemberger, un vitigno rosso fruttato e secco**  
*Vitigno assai poco conosciuto e coltivato in Austria (dove si chiama Blaufrankish) e un po' in Germania. Ma c'è anche il Lamberger dello Stato di Washington, che cresce nella Yakima Valley, un vitigno rosso che ricorda un Beaujolais fruttato e secco.*



# 23

*Aprile - April*

*Sabato - Saturday*

> S. Giorgio martire

Memo:

Pranzo

Lunch

Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo

Cena

Dinner




● **La vendita 'En Primeur'**  
È il destino di alcuni dei vini più famosi al mondo, cioè quelli di essere venduti prima dell'imbottigliamento. La vendita en primeur garantisce l'approvvigionamento di vino prodotto in quantità minime. I prezzi sono determinati dal punteggio di famosi critici.



Memo:

<b>Pranzo</b>				<b>Lunch</b>	
<i>Ore</i>	<i>Nome</i>	<i>N°</i>	<i>Telefono / e-mail</i>	<i>Note</i>	<i>Tavolo</i>

<b>Cena</b>				<b>Dinner</b>	

**● Loazzolo Doc, il passito italiano**

Anche l'Italia ha il suo Sauternes. È il Loazzolo Passito Doc, uno dei pochissimi passiti italiani prodotti con l'ausilio della Botritis Cinerea (o muffa nobile). Solo tre ettari di uva Moscato che si lascia appassire, divisi tra dieci produttori in provincia di Asti.





Memo:

<b>Pranzo</b>				<b>Lunch</b>	
<i>Ore</i>	<i>Nome</i>	<i>N°</i>	<i>Telefono / e-mail</i>	<i>Note</i>	<i>Tavolo</i>

<b>Cena</b>				<b>Dinner</b>	
<i>Ore</i>	<i>Nome</i>	<i>N°</i>	<i>Telefono / e-mail</i>	<i>Note</i>	<i>Tavolo</i>

**● Barbera del Monferrato Doc e Docg Superiore**  
È un vino fermo di buon corpo che soddisfa i palati più esigenti, ma può essere anche frizzante, un vino mosso da consumare giovane. A partire dalla vendemmia 2008 la Barbera del Monferrato superiore ha ottenuto il riconoscimento Docg, deve affinare per un periodo minimo di un anno e almeno sei mesi in botti di legno.

# 27

**Aprile - April**  
**Mercoledì - Wednesday**

➤ S. Zita

Memo:

Pranzo

Lunch

Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo

Cena

Dinner

Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo

● **Barbera d'Alba Doc**

È la Barbera delle Langhe, un vino di prestigio dal sapore pieno e corposo che attenua la caratteristica di acidità tipica del vitigno. Può essere anche Superiore con un invecchiamento di almeno 1 anno in botti di legno.



29

Aprile - April

Venerdì - Friday

➤ S. Caterina da Siena, Antonia, karen, Gomberto

Memo:

Pranzo

Lunch

Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo

Cena

Dinner


● **Barbera in letteratura**

“Serba la tua purpurea Barbera”, scriveva Giovanni Pascoli a cui rispondeva il Carducci, confermandone il consenso: “Generosa Barbera, bevendola ci pare, d’essere soli in mare sfidanti una bufera.”



# Fai scoccare la scintilla

Non un elenco di etichette. La carta dei vini deve incuriosire l'ospite e aiutarlo nella scelta del vino giusto abbinato al piatto

di Enzo Vizzari

**C**i sono le carte dei vini e ci sono elenchi di etichette spacciati per carte dei vini. Che abbia un'anima, che esprima se non amore almeno conoscenza del vino, che racconti, sì, il vino, ma anche la visione di chi l'ha concepita e la governa in quel ristorante, accanto a quella cucina: ecco cosa io pretendo da una carta dei vini che merita di essere considerata tale.

## Sensibilità e competenza

Ovvio, inutile ripeterlo, deve essere linda e ordinata, leggibile, senza errori, aggiornata ecc. ecc.. Meno importa se sia estesa o breve, generalista o mirata, compilata per aree geografiche o per tipi di vino. Conta riesca a far scoccare in chi la scorre (che molto spesso del vino poco sa e poco gli interessa sapere) la scintilla della curiosità, prima che con indifferenza decida di affidarsi ai consigli dell'oste o del sommelier, indispensabile medium fra cucina e cantina. Perché, sia chiaro, la carta è inutile se non viene somministrata con sensibilità e competenza. Stringata o chilometrica che sia, serve se invita e aiuta il cliente a fare la scelta che più potrà soddisfarlo quella sera, in quella cena, su quel piatto.



Enzo Vizzari  
Direttore delle Guide dell'Espresso

Nel più blasonato come nel più umile dei locali. Sono troppo severo se dico che meno del dieci per cento dei clienti sono realmente in grado di scegliere i propri vini con cognizione di causa? E allora il ristoratore saggio ma non esperto, quando non potrà permettersi un sommelier, prima di pensare alla carta dei vini si doterà almeno d'un affidabile consigliere per allestire la

cantina in stretta relazione con il cuoco. Quindi, oste + cuoco + sommelier = cantina, e solo poi carta dei vini. Semplice, anzi scontato. Eppure l'esperienza dimostra come raramente la cantina e la carta che la rappresenta siano nate dall'incontro e dal confronto tra diverse figure professionali. Questa è la strada, ancora lunga. 🍷



# Fornisci la giusta impressione



Rendiamo più facile impressionare i tuoi clienti quando si siedono al tuo tavolo. I tovaglioli Tork LinStyle® sono la dimostrazione di quanto tieni alla qualità del tuo business ed alla cura con cui presentare le tue pietanze. Grazie ad un'ampia gamma di colori, è ancora più semplice definire l'atmosfera coordinata all'arredamento della tua attività.

**Un modo efficace per facilitare la creazione dell'esperienza perfetta.**



[www.tork.it](http://www.tork.it)  
+39 0331 443896



*Un mondo d'eccellenza ed assoluta distinzione*



*Esprimi  
i tuoi desideri*

allo 02 9589751  
oppure  
800 374072



**PORTIOLI**

*l'espresso*

[www.gruppoportioli.com](http://www.gruppoportioli.com)



Mese dedicato al Prosecco

# MAGGIO

Lunedì    Martedì    Mercoledì    Giovedì    Venerdì    Sabato    Domenica

						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					

Monday    Tuesday    Wednesday    Thursday    Friday    Saturday    Sunday

# MAY

**CERAUDO VINI** Dove i filari suonano "La Vie en Rose" per i roseti piantati tra i vigneti



Memo:

Pranzo				Lunch	
Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo

Cena				Dinner	

● **Origini misteriose**

*Il termine ci riporta al toponimo Prosecco, frazione del Comune di Trieste, sull'altopiano carsico (quasi in Slovenia), che raccoglie nel suo territorio gli splendidi vitigni da cui si ricava l'omonimo vino. Qui il Glera, dai lunghi grappoli e dagli acini dorati, che costituiscono in genere l'85% delle uve usate nell'uvaggio del Prosecco.*

# 3

**Maggio - May**

**Martedì - Tuesday**

➤ S. Filippo, Giacomo, Alessandro, Viola

Memo:

Pranzo				Lunch	
Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo

Cena				Dinner	

● **Terroir a Docg**  
L'area storica di produzione del Prosecco è Conegliano Valdobbiadene, colline impervie, dove dal 2009 la vocazione è riconosciuta dalla Docg. Una nuova "piramide" qualitativa, al top il Valdobbiadene Superiore di Cartizze Docg, una piccola area di 106 ettari, dove si produce lo spumante dolce (dry).

Memo:  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Pranzo				Lunch	
Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo

Cena				Dinner	

**● Rive, l'eccellenza del Prosecco**  
Il Prosecco Docg della zona collinare, che riporta il nome dell'area di produzione, Conegliano Valdobbiadene, può fregiarsi dell'aggettivo "Prosecco Superiore", con il vigneto di provenienza, indicato con il nome storico di "Rive". Insieme è stato riconosciuto il Prosecco Superiore Colli Asolani, che abbraccia un territorio limitato, intorno ad Asolo.

# 5

**Maggio - May**

**Giovedì - Thursday**

➤ S. Pellegrino martire, Angelo, Penelope, Leo, Pio, Teodoro

Memo:

Pranzo

Lunch

Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo

Cena

Dinner




● **Non è il vino del Presidente**

Con il termine Clinton o Clinto si è soliti definire sia una vecchia varietà di vite, importata in Europa dall'America, sia un particolare tipo di vino, più noto come fragolino, la cui produzione è proibita in tutta la Comunità Europea.



➤ S. Giuditta martire, Violante

Memo:

<b>Maggio - May</b>	<b>6</b>
<b>Venerdì - Friday</b>	

Pranzo				Lunch	
Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo

Cena				Dinner	
Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo

● **Governo alla toscana**

*Il governo alla toscana consiste in una particolare tecnica di vinificazione. Si tengono da parte un po' di grappoli e per sei settimane si lasciano sui graticci per l'appassimento. Il mosto che ne deriva viene aggiunto per far partire una seconda fermentazione.*







Memo:

Pranzo				Lunch	
Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo

Cena				Dinner	

**● Questioni di dimensioni**

Nelle bottiglie di grandi dimensioni, il vino invecchia più lentamente rispetto a quelle di dimensioni normali. Quindi, imbottigliando in magnum o in bottiglie ancora più grandi, si permette al vino di sviluppare aromi e sapori più complessi.

➤ S. Antonino, Cataldo, Alfio, Miro, Quarto

Memo:


<b>Maggio - May</b>	<b>10</b>
<b>Martedì - Tuesday</b>	

<i>Pranzo</i>				<i>Lunch</i>	
<i>Ore</i>	<i>Nome</i>	<i>N°</i>	<i>Telefono / e-mail</i>	<i>Note</i>	<i>Tavolo</i>

<i>Cena</i>				<i>Dinner</i>	

● **Vino e donne**  
Secondo un'indagine del sito di e-commerce *Vente-Privee*, il binomio vino e femminilità è oggi più che mai attuale: in Europa il 47% dei clienti del vino è donna, tra i 30 e i 40 anni, acquista con la stessa frequenza degli uomini e con una predilezione verso il bianco e il rosè (45%).





Memo:

Pranzo				Lunch	
Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo

Cena				Dinner	

● **Vinland, l’America settentrionale dei vichinghi**  
È il nome che i vichinghi diedero alla porzione di America settentrionale, oggi nota come Terranova, che raggiunsero durante una spedizione, pare intorno all’anno Mille. Il toponimo farebbe riferimento alla vite selvatica che vi cresceva in grande quantità.









# 15

Maggio - May

Domenica - Sunday

➤ S. Torquato, Achille, Germana

*Pentecoste*

Memo:

## Pranzo

## Lunch

Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo

## Cena

## Dinner




### ● Il vino “peloso”

*Nell'antichità si era soliti trasportare il vino nell'otri, un recipiente fatto di pelle di animale, con il vello rivolto all'interno per far sì che la peluria trattenesse lo sporco. Il Vangelo ne parla spesso quando suggerisce di mettere il vino in otri nuovi.*



# 17

**Maggio - May**

**Martedì - Tuesday**

➤ S. Pasquale Baylon

Memo:

**Pranzo**

**Lunch**

Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo

**Cena**

**Dinner**




● **I consigli di Platone**

Il filosofo greco Platone sosteneva che l'età minima per bere vino fosse 18. Fino ai 31 si poteva bere con moderazione e solo dopo i 40 anni consigliava di bere quanto fosse necessario per alleviare "gli acciacchi della vecchiaia."

Memo:

---



---

Pranzo				Lunch	
Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo
Cena				Dinner	

● **Doc e Docg**  
 I marchi DOC (Denominazione d'Origine Controllata) e DOCG (Denominazione d'Origine Controllata e Garantita) vengono attribuiti a vini di qualità prodotti in una determinata zona geografica e con uva proveniente da suddetta zona. Rientrano nella categoria dei vini DOP.



Memo:

Pranzo				Lunch		
Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo	
Cena				Dinner		



● **Igt**  
Il marchio IGT (Indicazione Geografica Tipica) significa che il vino possiede qualità, notorietà o altre caratteristiche specifiche attribuibili ad una zona geografica. L'uva deve provenire per almeno l'85% da tale zona. I vini IGT rientrano nella categoria dei vini IGP.

Memo:

Pranzo				Lunch	
Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo

Cena				Dinner	

● **Vino da tavola**  
Il vino da tavola è un vino senza DOP/IGP che non vanta uno specifico legame con il territorio. Con la nuova normativa i vini da tavola vengono ora classificati come vini generici/comunitari oppure varietali se viene rivendicato l'uso di specifici vitigni.







Memo:

<b>Maggio - May</b>	<b>22</b>
<b>Domenica - Sunday</b>	

Pranzo				Lunch	
Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo

Cena				Dinner	
Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo

● **La malolattica**  
 Più tipica dei vini rossi, e successiva a quella alcolica, la fermentazione malolattica – detta anche “di rifinitura” – è la trasformazione dell’acido malico, più pungente, in acido lattico, più debole. Si realizza grazie a specifici batteri.



# 23

**Maggio - May**

**Lunedì - Monday**

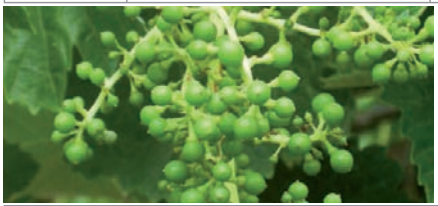
➤ S. Desiderio vescovo

Memo:

Pranzo				Lunch	
Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo

Cena				Dinner	
Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo



● **Cos'è l'allegagione?**  
È il momento in cui il fiore della pianta si fa frutto e i grappolini cominciano ad assumere la forma che conosciamo, anche se sono ancora organi verdi contenenti clorofilla. La vite non ha fiori vistosi, ma una infiorescenza di piccoli fiori verdi.

Memo:

<b>Maggio - May</b>	<b>24</b>
<b>Martedì - Tuesday</b>	

Pranzo				Lunch	
Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo

Cena				Dinner	

● **L'invasatura in vendemmia**  
È la fase della maturazione del frutto. Gli acini cambiano colore per via di pigmenti flavonici e antocianici. La polpa s'ammorbidisce, crescono volume e zuccheri, cala l'acidità. La vendemmia è vicina !



**25**

**Maggio - May**

**Mercoledì - Wednesday**

➤ S. Beda il Venerabile, Erminio, Gregorio, Adelmo

Memo:

**Pranzo**

**Lunch**

Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo

**Cena**

**Dinner**

Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo



● **Cosa fare con i vinaccioli**

Dai vinaccioli legnosi si ricava circa il 18% d'olio dietetico (oggi utilizzato anche per scrub corporei) e si impiegano (elaborati) come mangime bovino. I vinaccioli furono i reperti archeologici da cui si stabilì che la vite selvatica precedette quella domestica (sativa).



# 27

**Maggio - May**  
**Venerdì - Friday**

➤ S. Agostino, Federico, Oliviero

Memo:

Pranzo				Lunch	
Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo

Cena				Dinner	

● **Prosecco, una Doc allargata**  
Prosecco Doc indica quei vini frizzanti e spumanti prodotti in 9 province veneto-friulane. Da una parte Treviso, con oltre il 90% di tutta la produzione, dall'altra Trieste in quanto provincia in cui si trova la località di Prosecco, luogo storicamente collegato all'origine del vitigno.



**29****Maggio - May****Domenica - Sunday**➤ S. Massimino vescovo, Massimo, Ademaro *Corpus Domini*Memo:  

---

---

**Pranzo****Lunch**

Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo

**Cena****Dinner**


● **Abboccato e piuttosto dolce**

Le tipologie rimangono quelle tradizionali: spumante, frizzante e tranquillo, suddivise in base al contenuto di zuccheri: brut, extradry e dry, dal più secco al più dolce. Il successo del Prosecco è proprio nella facilità e piacevolezza di beva, piacevole, floreale e tradizionalmente extradry (leggermente abboccato).





**31**

**Maggio - May**  
**Martedì - Tuesday**

➤ S. Angela, Giovanna d'Arco Visitazione Beata Maria Vergine

Memo:  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

**Pranzo**

**Lunch**

Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo

**Cena**

**Dinner**

Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo

● **Nel Prosecco i giovani tornano alla terra**  
*Lo dicono i dati: gli ettari di prosecco (Glera) nella più ristretta area Docg sono passati dai 4.635 del 2009 ai 6.860 di oggi. Nella più ampia area Doc gli ettari sono passati dai 9.500 del 2009 ai circa 20mila di oggi. Nel 2015 si dovrebbe raggiungere quota 400 milioni (306 milioni della Doc e 79 nella Docg).*

# Narratori del gusto

Il presidente dell'Associazione Italiana Sommelier Antonello Maietta spiega come deve essere presentato il vino dal bravo sommelier

**C**inquant'anni di onorato servizio, festeggiati da pochissimo tempo, nella divulgazione della cultura del vino di qualità impongono all'Associazione Italiana Sommelier una serie di riflessioni sul ruolo di un professionista che opera all'interno della ristorazione.

“Quale vino ci consiglia?": quasi a tutti sarà capitato di assistere a una richiesta di questo tipo al ristorante, o forse siamo stati proprio noi a chiedere un suggerimento su come abbinare il piatto ordinato. E magari la risposta ottenuta non ci ha del tutto convinto, oppure ci saremmo aspettati una spiegazione più dettagliata. Una cosa è certa: in alcune situazioni avremmo voluto avere a disposizione una persona competente, capace di orientare

le nostre scelte o semplicemente di farci capire qualcosa in più sul vino ordinato.

## Conoscere il vino

Il Sommelier deve essere in grado di assolvere adeguatamente questo delicato compito, oltre naturalmente ad affrontare le abituali incombenze legate agli acquisti, alla gestione della cantina e alla stesura della carta dei vini. La sua immagine è spesso collegata alle divertenti parodie proposte dai cabarettisti, che simpaticamente evidenziano le improbabili e roboanti acrobazie linguistiche nel descrivere un vino e i gesti funambolici per roteare il liquido nel calice.

Nella realtà il Sommelier è una figura professionale che si propone con efficacia verbale e chiarezza espositiva,



Antonello Maietta

dotata di quella misurata eleganza nei movimenti che non dà certo spazio alla teatralità.

Uno dei suoi obiettivi principali, infatti, è quello di entrare in sintonia con i clienti, dai più aperti e disponibili fino ai più critici ed esigenti.

Il Sommelier moderno non opera soltanto nei ristoranti: molte enoteche hanno adottato negli ultimi tempi la pratica di proporre vino al calice, dando vita a quelle attività commerciali identificate come wine-bar. Realtà in cui è molto frequente il confronto con una clientela più giovane e dinamica, ma altrettanto desiderosa di essere guidata e consigliata nella scelta.

Inoltre, il Sommelier ha oggi nuove prospettive, poiché a lui guarda sempre più spesso il mondo della comunicazione.

Deve saper narrare il variegato universo del vino, facendo da trait d'union tra il produttore e il consumatore. A lui spetta il ruolo, o meglio la missione, di trasmettere passione nel raccontare il patrimonio di cultura che si cela dentro ogni bottiglia, frutto del lavoro e delle cure di molteplici persone, dalla vigna, alla cantina, alla distribuzione. ♦





# Nao nis



ECCELLENZE *friulane* PER OGNI OCCASIONE

Viticoltori Friulani La Delizia S.c.a. - Via Udine, 24 - 33072 Casarsa della Delizia (PN) Italy

[www.ladelizia.com](http://www.ladelizia.com)

find us



# GIUGNO

Lunedì    Martedì    Mercoledì    Giovedì    Venerdì    Sabato    Domenica

		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30			

Monday    Tuesday    Wednesday    Thursday    Friday    Saturday    Sunday

# JUNE

# 1

**Giugno - June**  
**Mercoledì - Wednesday**

➤ S. Giustino martire, Lia, Graziano

Memo:


Pranzo				Lunch	
Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo

Cena				Dinner	
Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo

● **Lugana essenza del Garda**  
*Vino bianco che nasce dal vitigno Turbiana, nell'entroterra del Lago Garda (a cavallo delle province di Brescia e Verona e della Lombardia e Veneto), grazie all'eterogeneità di tipologie, oggi è un vino premiato dal mercato.*

Memo:  

---

---

Pranzo				Lunch	
Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo

Cena				Dinner	

● **Un vino globale**  
Con una produzione ormai vicina ai 14 milioni di bottiglie, anche questa in crescita del 10%, il successo internazionale del Lugana non conosce frontiere: nel 2014, l'export ha toccato la quota record dell'80%, con un incremento del 10% rispetto all'anno precedente.

# 3

**Giugno - June**

**Venerdì - Friday**

➤ S. Carlo Lwanga, Clotilde, Olivia, Olivera, Viera, Ovidio, Oliviana

Memo:

**Pranzo**

**Lunch**

Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo

**Cena**

**Dinner**



● **Autoctona del Garda**

L'uva Turbiana viene coltivata per il 75% nella provincia di Brescia (Desenzano, Sirmione, Pozzolengo) e il 25% in quella di Verona (Peschiera), tuttavia il 75% del Lugana viene imbottigliato nel veronese e solo il 25% nel bresciano.



Memo:

Pranzo				Lunch	
Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo
Cena				Dinner	

**● Rivoluzione Lugana**  
 Un successo ottenuto grazie a una rivoluzione, partita in vigneto, protagoniste 150 cantine, condotte da imprenditori di età media sempre più giovane, riunite in un Consorzio di tutela dinamico verso gli obiettivi scientifici e commerciali.

# 5

## **Giugno - June**

## **Domenica - Sunday**

➤ S. Bonifacio vescovo, Ferdinando, Igor, Volfango

Memo:


Pranzo				Lunch	
Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo

Cena				Dinner	

### **Il Lugana del futuro**

*Fino agli anni '80, il Lugana era un vino semplice, leggero, pulito e beverino. Dagli anni '90 in poi la rivoluzione culturale, ha portato alla produzione di diverse tipologie di Lugana più consone alle tendenze del mercato (fermo, riserva, spumante e tardivo).*

Memo:

Pranzo				Lunch	
<i>Ore</i>	<i>Nome</i>	<i>N°</i>	<i>Telefono / e-mail</i>	<i>Note</i>	<i>Tavolo</i>

Cena				Dinner	

● **Bene per l'umore, un po' meno per il peso**  
 Spesso aiuta l'umore ma non la linea. Il vino non può essere propriamente definita una bevanda dietetica. Un bicchiere contenente 125 ml di rosso o bianco secco e con percentuale alcolica intorno al 12%, contiene circa 90 Kcal. Le calorie aumentano con l'aumentare del grado alcolico.



# 7

**Giugno - June**

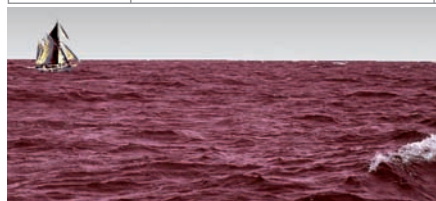
**Martedì - Tuesday**

➤ S. Roberto vescovo, Sabiniano, Geremia, Landolfo

Memo:

Pranzo				Lunch	
Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo

Cena				Dinner	
Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo



● **Quante piscine si colmano con il vino?**  
*Nei poemi omerici per descrivere il mare ed indicarne il colore si ricorreva spesso alla formula "il mare color del vino". Oggi, meno poeticamente, potremmo dire che l'intera produzione di vino di Francia, Italia e Spagna potrebbe colmare oltre 5125 piscine olimpioniche.*

Memo:  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Pranzo				Lunch	
Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo

Cena				Dinner	
Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo

● **La velocità di un tappo di Champagne**  
 Far saltare un tappo di Champagne fa subito festa. Attenzione però: sapevate che la sua velocità media è di 65 km all'ora? Quanto basta per rompere il vetro di una finestra o per ferire qualcuno. C'è posto anche per il tappo più veloce al mondo: pare abbia raggiunto i 106 km all'ora.



9

**Giugno - June****Giovedì - Thursday**

➤ S. Primo, Efreim

Memo:

**Pranzo****Lunch**

<i>Ore</i>	<i>Nome</i>	<i>N°</i>	<i>Telefono / e-mail</i>	<i>Note</i>	<i>Tavolo</i>

**Cena****Dinner**

<i>Ore</i>	<i>Nome</i>	<i>N°</i>	<i>Telefono / e-mail</i>	<i>Note</i>	<i>Tavolo</i>



- **Il vino in Vaticano**

*Lo stato in cui si beve più vino? No, non è la Francia, ma il Vaticano. Certo, parliamo di un primato che va rapportato al piccolo numero di abitanti di questo minuscolo stato e al vino che serve per le messe, ma intanto il consumo è di tutto rispetto: ben 74 litri a persona.*

Memo:

Giugno - June  
Venerdì - Friday

10

Pranzo				Lunch	
Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo
Cena			Dinner		

● **Proverbio ungherese**  
Si dice che gli ungheresi non finiscano mai il loro bicchiere. Un proverbio che è legato alla storia del loro vino più famoso, l'Eszencia, un succo d'uva appena fermentato, dolce e liquoroso, tanto che le sue ultime gocce restavano inaccessibili sul fondo del bicchiere.



# 11

Giugno - *June*

Sabato - *Saturday*

➤ S. Barnaba apostolo

Memo:

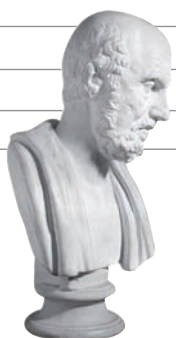

### Pranzo

### Lunch

Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo

### Cena

### Dinner

● **Il vino secondo Ippocrate**

Ippocrate (460 a.C. – 370 a.C.) affermava che l'uso prolungato di un vino caldo "porta l'imbecillità" mentre l'uso eccessivo di vino molto freddo porta "a convulsioni, irrigidimenti delle membra, incubi e febbre. Per fortuna la medicina moderna ha sfatato queste teorie.



Memo:

<b>Pranzo</b>				<b>Lunch</b>	
<i>Ore</i>	<i>Nome</i>	<i>N°</i>	<i>Telefono / e-mail</i>	<i>Note</i>	<i>Tavolo</i>

<b>Cena</b>				<b>Dinner</b>	
<i>Ore</i>	<i>Nome</i>	<i>N°</i>	<i>Telefono / e-mail</i>	<i>Note</i>	<i>Tavolo</i>

● **La solforosa zero**  
 I sostenitori della solforosa zero nei vini sono in aumento e i produttori cercano soluzioni per accontentarli. Così ha fatto Gerard Bertrand, vigneron della Languedoc-Roussillon, che vende i suoi vini con la garanzia di tre anni in bottiglie libere da solforosa.



# 13

## Giugno - June

## Lunedì - Monday

> S. Antonio da Padova, Alice

Memo:

### Pranzo

### Lunch

Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo

### Cena

### Dinner




#### ● Sauternes di Château d'Yquem

Poche e costosissime: sono le bottiglie di Sauternes di Château d'Yquem. Ma acquistarle non è più una chimera. La maison francese ha infatti iniziato a sperimentare le prime "flash sales" sul web ([www.vente-privee.com](http://www.vente-privee.com)).

Memo:

Pranzo				Lunch	
Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo

Cena				Dinner	

● **Lotta dura contro l'alcol in Polonia**

La Military University of Technology di Varsavia ha progettato un autovelox che misura il tasso alcolico con un laser in grado di attraversare l'abitacolo della vettura che calcola la densità delle molecole d'alcol emesse dai polmoni del conducente.



# 15

## Giugno - June Mercoledì - Wednesday

➤ S. Germana, Vito, Enrica, Everardo

Memo:

### Pranzo

### Lunch

Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo

### Cena

### Dinner

Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo



#### ● Come evitare l’insolazione ai grappoli?

In Australia pare abbiano trovato una soluzione: una crema solare per acini d’uva. Nella Tyrrell’s Wines, nella Hunter Valley, quando il sole picchia forte, i grappoli vengono ricoperti con uno strato di caolinite capace di assorbire i raggi Uv.

Memo:


Pranzo				Lunch	
Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo
Cena				Dinner	

**Il ‘corno’ di Riedel**

*Horn tradotto vuol dire “corno” ed è la forma che l’azienda Riedel ha scelto per il suo primo decanter musicale. In cristallo soffiato a bocca, è in grado di riprodurre proprio il suono di questo strumento. Nella forma ricorda anche il simbolo postale austriaco.*



# 17

Giugno - *June*

Venerdì - *Friday*

➤ S. Gregorio Barbarigo, Adolfo, Manuele

Memo:

## Pranzo

## Lunch

Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo

## Cena

## Dinner

Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo



● **Fermentazione a grappoli congelati**

*Eiswein* – più conosciuto come *Icewine* - è il termine di origine tedesca con il quale si designano i vini ottenuti dalla fermentazione di grappoli congelati, vendemmiati tardivamente all'inizio della stagione invernale, quando la temperatura scende sotto i 7/8 gradi.



# 19

## Giugno - June Domenica - Sunday

➤ S. Gervasio, Romualdo abate

Memo:

Pranzo				Lunch	
Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo

Cena				Dinner	
Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo



● **La nascita del vermouth**  
 Forse non tutti sanno che il primo vero progenitore del moderno vermouth – nato a Torino nel 1786 - sembrerebbe essere il celebre “ippocrasso”, un vino all’assenzio la cui invenzione, secondo la tradizione popolare, sarebbe stata attribuita a Ippocrate, il padre della medicina.



Memo:


<b>Giugno - June</b>	<b>20</b>
<b>Lunedì - Monday</b>	

Pranzo				Lunch	
Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo

Cena				Dinner	
Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo

● **I vegani possono bere il vino?**  
 La risposta è sì, a patto che nella produzione dello stesso non siano utilizzati sostanze di origine animale come le gelatine per le chiarifiche, la colla di pesce, l'albumina o la chitina. Esiste una certificazione Vegan per il vino, rilasciata dall'Icea di Bologna.



21

Giugno - *June*  
Martedì - *Tuesday*

➤ S. Luigi Gonzaga, Luisa, Raul, Marzia, Marzina, Marziana

Memo:

Pranzo

Lunch

Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo

Cena

Dinner




● **Le origini del nome *Lacryma Christi***

*Gesù, accortosi del furto compiuto dal suo angelo Lucifero, che aveva rubato un pezzo di Paradiso trasformandolo nel Golfo di Napoli, pianse a dritto e proprio dal suo pianto nacque la vite del Vesuvio.*

Memo:  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Pranzo				Lunch	
Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo

Cena				Dinner	

● **Il vino nel mondo**  
 Ma quanto vino si produce nel mondo? Parliamo di 250/280 milioni di ettoltri di vino (senza tener conto dello sfuso) che sarebbero pari a 40 miliardi di bottiglie. L'Europa continua a essere il continente più produttivo, ma la situazione più dinamica si ha nel Nuovo Mondo.



# 23

**Giugno - June**

**Giovedì - Thursday**

➤ S. Lanfranco vescovo, Alice

Memo:


Pranzo				Lunch	
Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo

Cena				Dinner	
Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo



● **Supertuscans**

*Sono i vini della riscossa toscana dagli anni '70 in poi. L'idea del Chianti in fiasco persisteva nell'immaginario collettivo e bisognava mettere sul mercato vini importanti. Nascono così assemblaggi da vitigni internazionali, cabernet sauvignon e merlot soprattutto.*



# 25

**Giugno - June**  
**Sabato - Saturday**

➤ S. Guglielmo abate, Orio, Oriella, Orietta, Oriano, Prospero

Memo:


### Pranzo

### Lunch

Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo

### Cena

### Dinner

Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo



● **Glera alla base del Prosecco**  
Tutti conoscono il Prosecco, ma in tanti non sanno che questo è il vitigno che ne è alla base. Il regno di quest'uva rimane il Veneto, in particolare la zona intorno a Treviso. Mai successo fu così grande: oltre 10 mila aziende vinicole per oltre 300 milioni di bottiglie.

Memo:

<b>Pranzo</b>				<b>Lunch</b>	
<i>Ore</i>	<i>Nome</i>	<i>N°</i>	<i>Telefono / e-mail</i>	<i>Note</i>	<i>Tavolo</i>

<b>Cena</b>				<b>Dinner</b>	

● **Il vino ai tempi di Noè**

*Il primo ubriaco fu Noè. Dopo il Diluvio Universale, Noè, coltivatore della terra, fece la vigna, ottenne il vino, lo bevve e si inebriò. Ce lo tramanda la Genesi, che attribuisce al vecchio patriarca l'invenzione del vino.*



# 27

**Giugno - June**

**Lunedì - Monday**

➤ S. Cirillo D'Alessandria vescovo e dottore, Lelio, Tosco

Memo:


## Pranzo

## Lunch

Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo

## Cena

## Dinner


● **Un bianco da invecchiamento**

"Bevi il tuo Lugana giovane, giovanissimo e godrai della sua freschezza. Bevillo di due o tre anni e ne godrai la completezza. Bevillo decenne, sarai stupefatto della composta autorevolezza." Scriveva Luigi Veronelli. Il Lugana può rimanere in cantina anche per 2/3 anni; mentre il Lugana Superiore e la Lugana Riserva fino a 10 anni.



Memo:

## Pranzo

## Lunch

Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo

## Cena

## Dinner


### ● Nuovi gusti

La novità è senz'altro rappresentata dalla vendemmia tardiva, che si ottiene con una "surmaturazione" in piana attraverso la raccolta delle uve tra la fine di ottobre e l'inizio di novembre. Il Lugana è anche Spumante elaborato sia con il metodo Charmat o Martinotti sia con il metodo classico.

# 29

## Giugno - June

## Mercoledì - Wednesday

➤ SS. Pietro e Paolo, Piero

Memo:

### Pranzo

### Lunch

Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo

### Cena

### Dinner


#### ● Lugana a tutto pasto

La validità delle diverse tipologie del Lugana è evidente a tavola. Ineguagliabile con il pesce (di lago, di mare) anche con piatti difficili, il Lugana accompagna idealmente la carne bianca e i salumi, la Vendemmia Tardiva vede come abbinamenti ideali i formaggi, più salati e saporiti.

Memo:


<b>Giugno - June</b>	<b>30</b>
<b>Giovedì - Thursday</b>	

Pranzo				Lunch	
Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo

Cena				Dinner	

**● Armonia senza tempo**  
 È l'appuntamento annuale per degustare le migliori annate del Lugana organizzato dal Consorzio di tutela.  
 In una sola serata sarà possibile assaggiare i Lugana DOC interpretati dalle principali aziende.  
[www.consorziolugana.it](http://www.consorziolugana.it)

# 2016: FIERE ED EVENTI

**TIRRENO C.T.**  
MARINA DI CARRARA  
28 FEBBRAIO  
2 MARZO 2016

**MARCA**  
BOLOGNA FIERE  
13/14 GENNAIO

**SIGEP E RHEX**  
RIMINI FIERA  
23/27 GENNAIO

**IDENTITÀ  
GOLOSE**  
MILANO  
6/8 MARZO

**HOMI**  
FIERA MILANO  
29 GENNAIO  
1 FEBBRAIO

**PROWINE**  
DÜSSELDORF  
13/15 MARZO

**TRAVELEXPO**  
PALERMO  
8/10 APRILE

**VINITALY**  
VERONA FIERE  
10/13 APRILE

**CIBUS**  
FIERE DI PARMA  
9/12 MAGGIO

**VINEXPO**  
HONG KONG  
24/26 MAGGIO

**WINEPRAGUE**  
PRAGA  
23/25 MAGGIO

**TERRA MADRE  
SALONE DEL GUSTO**  
TORINO  
22/26 SETTEMBRE

**SIA QUEST**  
RIMINI FIERA  
8/10 OTTOBRE

**TECNOEFOOD**  
PADOVA FIERE  
20/23 NOVEMBRE

WWW.RGMANIA.COM

ATTREZZATURE PER RISTORAZIONE, BARTENDING E CATERING



*Cosa desideri per il tuo locale?  
Sceglilo, noi te lo spediamo*



**LE MANZANE**<sup>®</sup>  
*to be happy*



**20·10**

WHY?

WARUM?

[www.lemanzane.com](http://www.lemanzane.com)

# LUGLIO

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31
<i>Monday</i>	<i>Tuesday</i>	<i>Wednesday</i>	<i>Thursday</i>	<i>Friday</i>	<i>Saturday</i>	<i>Sunday</i>

# JULY

**1****Luglio - July****Venerdì - Friday**

➤ S. Teobaldo sacerdote eremita, Ester, Carolina

Memo:

**Pranzo****Lunch**

Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo

**Cena****Dinner**

Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo

- **Ieri Tocai, oggi Friulano**

Fino al 2007 era "Tocai". Una contesa del 1993 con l'Ugheria produttrice del dolce "Tokaji", un vino totalmente differente, ha costretto l'Italia, grazie a una legge UE, a identificare un nuovo nome per il vino bianco più celebre del Friuli Venezia Giulia, oggi chiamato Friulano.







Memo:

Pranzo				Lunch	
Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo

Cena				Dinner	

● **Un vino, una regione**  
Il Friulano costituisce una parte importante delle varietà permesse all'interno dei disciplinari di sette zone DOC del Friuli Venezia Giulia (Colli Orientali, Collio, Friuli Annia, Friuli Aquilea, Friuli Isonzo, Friuli Latisana e Friuli Grave), ma anche in numerose DOC fuori regione, come Lison Pramaggiore.

# 5

**Luglio - July**

**Martedì - Tuesday**

> S. Antonio Maria Zaccaria sacerdote

Memo:


**Pranzo**

**Lunch**

Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo

**Cena**

**Dinner**


### ● Origini incerte

Le analisi del DNA hanno rivelato che il vitigno Tocai friulano altro non fosse che il Sauvignonasse, vitigno Bordolese che arrivò in Friuli, a metà dell'ottocento. Sembra verosimile far risalire al matrimonio tra il Conte de La Tour e la nobildonna friulana Ervina Ritter la prima, vera importazione in regione di vitigni francesi.

Memo:


<b>Pranzo</b>				<b>Lunch</b>	
<i>Ore</i>	<i>Nome</i>	<i>N°</i>	<i>Telefono / e-mail</i>	<i>Note</i>	<i>Tavolo</i>

<b>Cena</b>				<b>Dinner</b>	

**Incrocio Manzoni 6.0.13**  
È un vitigno relativamente giovane, creato dal professor Luigi Manzoni della Scuola Enologica di Conegliano negli anni '30, incrociando Riesling renano e Pinot bianco. Ha profumi di frutta bianca, buona acidità e freschezza. La Doc è quella dei Colli Euganei Manzoni Bianco.



**7****Luglio - July****Giovedì - Thursday**

&gt; S. Edda, Claudio, Apollino

Memo:

**Pranzo****Lunch**

<i>Ore</i>	<i>Nome</i>	<i>N°</i>	<i>Telefono / e-mail</i>	<i>Note</i>	<i>Tavolo</i>

**Cena****Dinner**




- **Bouquet, i profumi del vino**

Con la parola francese *bouquet*, ovvero mazzetto di fiori, nel linguaggio enologico è indicato l'insieme dei profumi di un vino (note floreali, fruttate, minerali, ecc.) e in particolare le sfumature aromatiche, i cosiddetti profumi terziari.



9

Luglio - July

Sabato - Saturday

> S. Armando, Letizia, Clelia, Bianca, Veronica

Memo:

Pranzo

Lunch

Table with 6 columns: Ore, Nome, N°, Telefono / e-mail, Note, Tavolo. Multiple empty rows.

Cena

Dinner

Table with 6 columns: Ore, Nome, N°, Telefono / e-mail, Note, Tavolo. Multiple empty rows.



Il Galateo del vino

Il corretto servizio del vino agli ospiti va compiuto senza applicare la regola del galateo, che prevede si debbano servire per prime le signore, ma servendo invece per primo l'ospite che si ritiene sia il più esperto.





# 11

**Luglio - July**

**Lunedì - Monday**

> S. Benedetto, Olga, Fabrizio, Emanuele

Memo:

## Pranzo

## Lunch

Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo

## Cena

## Dinner

Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo



● **Carciofi e broccoletti**  
 Con il carciofo è difficile abbinare il giusto vino, perché la cinarina contenuta rende disarmonico e amarognolo anche il più delicato dei bianchi; semaforo rosso anche per verdure cotte o crude tipo spinaci, coste, broccoletti.

Memo:

Pranzo				Lunch	
Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo

Cena				Dinner	

● **Dormire in una barrique**  
 Possibile, a patto che sia una suite! Le progetta [www.alberiecase.it](http://www.alberiecase.it), un parallelepipedo su due livelli, zona giorno sotto e zona notte sopra, con vetrate sul paesaggio del vigneto circostante.



➤ S. Enrico imperatore

Memo:


Pranzo				Lunch	
Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo

Cena				Dinner	



● **Invecchiare il vino da sé**  
Con una bottiglia in rovere francese. È l'idea alla base di Pinocchio Bottle, una start up italiana che è ricorsa al crowdfunding per portare avanti il progetto. Gli ideatori promettono in soli 3/15 giorni di avere una bottiglia di vino invecchiata.

Memo:

<b>Luglio - July</b>	<b>14</b>
<b>Giovedì - Thursday</b>	

<b>Pranzo</b>				<b>Lunch</b>	
Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo

<b>Cena</b>				<b>Dinner</b>	

**● La bevanda del serpente**  
 Ad Hanoi, in Vietnam, nel quartiere Snake Village pieno di bar e ristoranti, va forte lo Snake wine, una bevanda al serpente addizionata con vino di riso, che promette la guarigione da diverse malattie, dalla calvizie all'impotenza. Pare che i sentori ricordino il brandy...



# 15

**Luglio - July**

**Venerdì - Friday**

➤ S. Bonaventura, Vladimiro, Giacobbe

Memo:

## Pranzo

## Lunch

Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo

## Cena

## Dinner




● **Sotto l'ombrellone c'è il calippo-champagne**  
L'idea è venuta a due compagni di scuola inglesi che hanno creato "Pops", una serie di ghiaccioli con ingredienti curiosi. Quello prodotto per Fortnum & Mason contiene quasi il 40 per cento del famoso vino francese.

Memo:

Pranzo				Lunch	
Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo

Cena				Dinner	

● **Doc Montecarlo**  
*Se leggete la frase “Doc Montecarlo” pensate a un vino del principato di Monaco? Se sì, è sbagliato. Siamo invece nella provincia di Lucca, in Toscana e questa Doc può essere bianca o rossa. In particolare i bianchi sono conosciuti come gli “Chabilis di Montecarlo”.*



# 17

**Luglio - July**

**Domenica - Sunday**

➤ S. Alessio di Roma, Tiziano

Memo:

**Pranzo**

**Lunch**

Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo

**Cena**

**Dinner**




**● Il vino da uva fragola è vietato in Italia dal 1931**

*Un divieto scattato per evitare il rischio di veder soccombere la vite europea a vantaggio di quella americana – l'uva fragola - e salvaguardare i nostri vini migliori.*



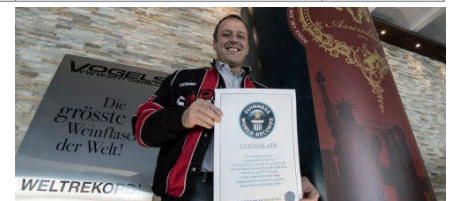
Memo:

Pranzo				Lunch	
Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo

Cena				Dinner	

### ● **La bottiglia da Guinness**

*Chi la possiede non ha certo il problema di rimanere senza vino. È la bottiglia di vino più grande mai costruita con i suoi 4,17 metri di altezza e 1,21 metri di diametro. Può contenere 3094 litri e il primato appartiene ad André Vogel, originario di Lyssach in Svizzera.*



# 19

**Luglio - July**

**Martedì - Tuesday**

➤ S. Giusta, Simmaco

Memo:


Pranzo				Lunch	
Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo

Cena				Dinner	
Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo



● **I vini di Olivia Newton John**  
 Ricordate la protagonista femminile di Grease Olivia Newton John? Anche lei firma dei vini. Si chiamano "Pink and Blue for Two" e hanno lo scopo di sensibilizzare l'opinione pubblica sul cancro al seno e alla prostata. Il 10 per cento delle vendite è devoluto alla causa.

Memo:

---



---

<b>Luglio - July</b>	<b>20</b>
<b>Mercoledì - Wednesday</b>	

Pranzo				Lunch	
Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo

Cena				Dinner	
Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo

● **Vetro o cristallo?**

I bicchieri di vino sono catalogati in base alla quantità di piombo che contiene il vetro. Per poter essere chiamato cristallo deve essere presente almeno una percentuale pari al 24 per cento. Al di sopra di questo valore parliamo di cristallo superiore.



21

Luglio - July

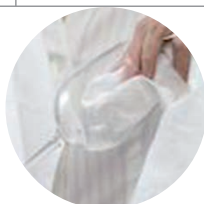
Giovedì - Thursday

> S. Lorenzo da Brindisi sacerdote e dottore, Cesira, Daniele

Memo:

Pranzo				Lunch	
Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo

Cena				Dinner	
Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo



**● Come lavare i bicchieri**

*I bicchieri possono essere lavati sia a mano che in lavastoviglie. In questo caso è necessario usare del sapone neutro, evitando il brillantante che lascerebbe tracce di calcare. A mano meglio usare acqua calda e pochissimo detersivo. Si procede poi subito all'asciugatura.*

Memo:  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Pranzo				Lunch	
Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo

Cena				Dinner	

● **Finale di bocca**  
Termine relativo alle sensazioni percepite nella parte conclusiva di un assaggio, prima della deglutizione. La piacevolezza e la complessità di tali sensazioni costituiscono il momento definitivo sulla valutazione della qualità del vino.



## Pranzo

## Lunch

Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo

## Cena

## Dinner


● **La riduzione nei vini**

Cosa vuol dire quando sentiamo la parola "ridotto" legata al vino? È una sgradevole sensazione dovuta alla carenza di ossigeno nella bevanda, soprattutto se questa è molto vecchia. Può svanire con un buon arieggiamento in caraffa o in bicchiere.

Memo:

<b>Pranzo</b>				<b>Lunch</b>	
<i>Ore</i>	<i>Nome</i>	<i>N°</i>	<i>Telefono / e-mail</i>	<i>Note</i>	<i>Tavolo</i>

<b>Cena</b>				<b>Dinner</b>	
<i>Ore</i>	<i>Nome</i>	<i>N°</i>	<i>Telefono / e-mail</i>	<i>Note</i>	<i>Tavolo</i>

● **In treno per la Napa Valley**  
 Si chiama Napa Valley Wine Train ed è un treno di inizio '900 completamente ristrutturato che accompagna i visitatori in decine di cantine californiane. A bordo anche tre ristoranti gourmet e sommeliers per wine tasting.



# 25

Luglio - *July*

Lunedì - *Monday*

➤ S. Giacomo apostolo, Tea, Ivo, Ivonne, Ivette, Cristoforo

Memo:

## Pranzo

## Lunch

Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo

## Cena

## Dinner

Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo



### ● Champagne e cinema

L'attrice americana Bette Davis annotava malinconica che "Prima o poi arriverà nella vita di ogni donna un momento in cui l'unica cosa che può essere di aiuto è una coppa di Champagne".



Memo:

Pranzo					Lunch	
Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo	

Cena					Dinner	
Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo	

● **Champagne e politica**

*Pare che il grande statista inglese Winston Churchill iniziasse la giornata con un calice di Champagne Paul Roger: "una bottiglia al giorno solo per far funzionare le cose". Non a caso ha una cuvée a lui tutta dedicata dalla maison francese.*





Memo:

<h2>Pranzo</h2>				<h2>Lunch</h2>	
Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo

<h2>Cena</h2>				<h2>Dinner</h2>	
Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo

● **Friulano packaging**  
 Le etichette finaliste di *Friulano&friends* vengono quindi analizzate da una seconda Commissione, generalmente composta da esperti e giornalisti di fama nazionale ed internazionale, inclusi i rappresentanti delle principali guide italiane di settore, chiamati a individuare le etichette migliori.



Memo:  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

**Luglio - July**  
**Sabato - Saturday**

**30**

Pranzo				Lunch	
Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo
Cena				Dinner	

**● Buon invecchiamento**  
*Il Friulano è un vino che nelle versioni passate in legno dimostra un'insospettabile capacità d'invecchiamento, con vini ancora ottimi a cinque, sei anni dalla vendemmia. Le versioni fresche invece sono fruibili già nell'anno successivo a quello di vendemmia, mantenendo integre le sensazioni dell'uva pienamente matura.*

**31**

**Luglio - July**

**Domenica - Sunday**

➤ S. Paolo Miki, Armando, Dorotea, Gastone, Guarino, Guerrino

Memo:

Pranzo

Lunch

Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo

Cena

Dinner

Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo



● **In Irlanda vino si dice "fion"**  
 Il mondo è pieno di modi di dire per definire il vino.  
 Per esempio in Vietnam si dice "rou" e in Ungheria "bor".

# Il vino è cittadino del mondo

Attenzione alla carta dei vini che deve contenere un assortimento completo di etichette italiane, ma anche una buona selezione di vini stranieri

di Franco Maria Ricci Presidente Fondazione Italiana Sommelier



**I**l Vino di Qualità come è noto è Arte e Cultura. Credo fermamente si possa annoverare tra le arti maggiori del nostro Paese. La sua diversità, la geografia dei luoghi, delle tradizioni e la ricchezza dei suoi vitigni, la somma dei quali è superiore di molto alla somma di tutti quelli del resto del mondo, rendono tutto questo un patrimonio inestimabile dell'Italia.

Ma questo tesoro va riconosciuto tale anche nel resto del Mondo.

Paesi che da centinaia di anni fanno la qualità.

C'è un Sud che cresce vertiginosamente, Cile, Argentina, Sud Africa, Australia, Nuova Zelanda... e che apporta una cultura inestimabile al vino e al mondo.

E come tale deve essere considerato dagli amanti del vino e soprattutto



Franco Maria Ricci  
Presidente  
Fondazione Italiana Sommelier

dalla distribuzione, dalle enoteche e dai ristoranti. Mi riferisco in particolare alle Carte dei Vini.

Debbono avere una scelta precisa, selezionata, che indichi al consumatore il meglio che esiste nel mondo vino

per conoscenza, per cognizione, per cultura, per piacere.

Non si possono esimere i ristoratori dal presentare una scelta oculata di prodotti stranieri per arricchire il loro lavoro.

Non si può restare nel proprio orticello a coltivare il chilometro zero che per il vino significa essere miopi.

Del resto noi nelle nostre aule dei corsi per Sommelier, dalla Sicilia al Piemonte, ogni giorno insegnamo il Vino del Mondo.

Non certo per lavorare contro il nostro Paese. È ovvio, viva l'Italia del vino, chi di noi non alza questo grido ogni giorno della sua vita.

Ma altro è rappresentare il patrimonio mondiale per liberare le menti e farle aprire verso l'arte universale, per rendere sempre di più il vino cittadino del mondo. ♦



RIVE DI COLBERTALDO



MASCHIO DEI CAVALIERI

[maschiodeicavalieri.com](http://maschiodeicavalieri.com)



# AGOSTO

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

Monday Tuesday Wednesday Thursday Friday Saturday Sunday

# AUGUST



# 1

**Agosto - August**  
**Lunedì - Monday**

➤ S. Alfonso

Memo:

## Pranzo

## Lunch

Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo

## Cena

## Dinner


● **Vero autoctono**

*Il Pignoletto, autoctono dell'Emilia Romagna, è un vitigno a bacca bianca molto versatile e leggermente aromatico. Le sue interpretazioni vincenti sono la versione frizzante e spumante, ma anche come vino fermo dà grandi soddisfazioni e ha un rapporto qualità/prezzo vincente.*

Memo:

Pranzo				Lunch	
Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo

Cena				Dinner	

● **Naturalis Historia**

Plinio il Vecchio in "Naturalis Historia" (I sec. d.C.) parlava di un vino chiamato "Pino Lieto"; mentre si salta al 1654, con Vincenzo Tanare, che nel suo trattato "Economia del Cittadino in Villa", si riferisce a "Uve Pignole" che erano coltivate nelle colline bolognesi.

**3****Agosto - August****Mercoledì - Wednesday**

&gt; S. Lidia

Memo:

**Pranzo****Lunch**

Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo

**Cena****Dinner**

Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo

**● Un vino regionale**

L'area di diffusione principale è quella della viticoltura bolognese e modenese, ma la produzione del Pignoletto è prevista in numerose Doc dell'Emilia: Doc Reno, Colli Bolognesi, Colli di Imola e Colli di Rimini con il nome di Rebola Doc, ma anche come Igt Pignoletto dell'Emilia.

➤ S. Nicodemo, Giovanni Maria Vianney sacerdote

Memo:

**Agosto - August**  
**Giovedì - Thursday**

**4**

## Pranzo

## Lunch

Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo

## Cena

## Dinner

Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo

● **Con i piatti bandiera del territorio**  
 Ideale con lo gnocco fritto, il borlengo, le tigelle al lardo e i tortellini in brodo. Il Pignoletto funziona benissimo da aperitivo, con antipasti, spiedini di crostacei, verdure, uova. Un vino a tutto pasto, con primi alle vongole o ai frutti di mare, ma anche con formaggi freschi.



Memo:



Pranzo				Lunch	
Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo

Cena				Dinner	
Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo

● **Rimedi cavernicoli**

*Far invecchiare il vino in grotte paleolitiche a 80 metri sotto il suolo. Ecco l'ultima trovata della maison francese, Domaine Notre-Dame-de-Cousignac, che ha "stipato" nelle grotte di Saint-Marcel d'Ardèche, nel sud della Francia, 1.500 bottiglie di vini del sud del Rodano.*







Memo:

Pranzo				Lunch	
Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo

Cena				Dinner	
Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo

● **Il Brunello in camicia rossa**  
 Il padre di uno dei più importanti rossi italiani fu un garibaldino, Ferruccio Biondi Santi, l'inventore del Brunello di Montalcino. Per dedicarsi al vino appese al chiodo la camicia rossa e sostituì l'uva Moscatello con il Sangiovese grosso.



9

Agosto - August

Martedì - Tuesday

S. Romano, Fermo, Livio

Memo:

Pranzo

Lunch

Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo

Cena

Dinner

Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo



● "Masticare" un vino

È la sensazione che dà l'insieme solido che rimane al termine dell'evaporazione delle sostanze volatili (acido acetico, alcol, acqua). Nei rossi importanti può addirittura attestarsi intorno ai 30 g/litro ed è disciplinato dai protocolli.

Memo:

Pranzo				Lunch	
Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo

Cena				Dinner	

● **Occhio alla Fioretta**

È un'alterazione che si verifica generalmente in vini poco alcolici, lasciati a contatto con l'ossigeno. Sulla superficie del vino si forma un velo biancastro prima sottile poi sempre più spesso, simile ad una ragnatela. I responsabili sono lieviti a metabolismo aerobio.



# 11

**Agosto - August**  
**Giovedì - Thursday**

➤ S. Chiara, Susanna, Lelia

Memo:

## Pranzo

## Lunch

Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo

## Cena

## Dinner

Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo



### ● **I socialisti e il vino**

*A fine '800, il movimento socialista appena nato non vedeva di buon occhio l'alto consumo di alcol e acquavite, considerati pericolosi per la rivoluzione proletaria. I primi adepti invece assolvevano birra e vino come occasione di socializzazione.*



# 13

**Agosto - August**  
**Sabato - Saturday**

➤ S. Ippolito, Ponziano

Memo:

## Pranzo

## Lunch

Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo

## Cena

## Dinner

Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo



● **Vite domestica**

La forma domestica della vite si differenzia da quella selvatica per numerose caratteristiche tra le quali la sessualità delle piante e la dimensione degli organi. Le viti domestiche sono ermafrodite, quelle selvatiche sono a sessi separati.

Memo:

Pranzo

Lunch

Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo

Cena

Dinner

Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo

**● Architettura della pianta**

*In natura l'architettura della pianta è quella di una liana o di un cespuglio.  
In viticoltura la forma è regolata dalla tecnica di allevamento. In genere lo scheletro è risotto e la chioma molto sviluppata.*



# 15

**Agosto - August**  
**Lunedì - Monday**

➤ Assunzione Maria Vergine, Assunta

*Ferragosto*

Memo:

## Pranzo

## Lunch

Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo

## Cena

## Dinner




### ● Dove si pigiava il vino

*Il luogo originario della pigiatura era il palmento, una struttura in pietra e legno divisa in tre parti: quella della pigiatura, la parte centrale che raccoglieva il mosto e quella più bassa dove questo subiva la prima chiarificazione per poi essere raccolto in anfore.*



Memo:  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Pranzo				Lunch	
Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo

Cena				Dinner	

● **Il popolo Kalash**

Un'antica popolazione del Pakistan - voluta da Alessandro Magno che, alla conquista dell'Asia, lasciò lì guarnigioni mediterranee - tramanda una festa del vino che è l'ultimo retaggio dei riti orgiastici. Si consuma una sola volta l'anno durante il solstizio d'inverno.



17

**Agosto - August**  
**Mercoledì - Wednesday**

➤ S. Giacinto, Carlo

Memo:


### Pranzo

### Lunch

Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo

### Cena

### Dinner




● **L'Oseleta veronese**  
*Vitigno autoctono veronese, caratterizzato da grappoli di piccola dimensione, particolarmente adatti all'appassimento nei fruttai. Il nome deriva dal termine dialettale veneto "oselét", che significa uccelletto, che ama nutrirsi di quest'uva.*



Memo:

Pranzo					Lunch
Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo

Cena					Dinner
Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo



● **Il Falerno di Petronio**  
*Della mitica longevità di questo vino si ha testimonianza nel Satyricon di Petronio, dove Trimalcione offre un Falerno di 100 anni. Un certo sapore amaro veniva mitigato con l'aggiunta di miele attico, nel significato di unire la forza latina alla dolcezza greca.*

Memo:

Pranzo				Lunch	
Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo

Cena				Dinner	

● **Curare con il vino**

Nel Medioevo spesso ai vini venivano aggiunti estratti vegetali o parti di piante a scopo terapeutico. Curioso era il vino "dell'oro spento" preparato spegnendo una lamina d'oro nel vino e usato nelle malattie della mente e per il conforto dei lebbrosi.



# 21

**Agosto - August**  
**Domenica - Sunday**

➤ S. Pio X Papa

Memo:

## Pranzo

## Lunch

Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo

## Cena

## Dinner

Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo



● **Cosa sono i Baccanali**

Queste festività si svolgevano il 23 aprile, in onore del vino nuovo e di Venere. Si accendevano grandi falò, si offrivano al Dio i primi germogli, si mangiavano uova colorate assieme a foglie tenere di insalata e si immolavano capretti.

➤ S. Maria regina, Ippolito

Memo:

**Agosto - August**  
**Lunedì - Monday**

**22**

Pranzo				Lunch	
Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo

Cena				Dinner	

● **Vinalia, il nuovo ciclo del vino**

*Erano feste di preparazione alla vendemmia che "generavano", sotto la protezione di Bacco, il nuovo ciclo del vino. Queste in autunno si completavano con i Brumalia, in onore del dio Brumus, altra denominazione di Bacco.*



# 23

Agosto - August

Martedì - Tuesday

➤ S. Rosa da Lima, Manlio

Memo:

Pranzo				Lunch	
Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo

Cena				Dinner	



● **Enoiatra, il terapeuta che curava col vino**  
Con questo termine si intende il terapeuta dei mali umani curati mediante il vino. La più famosa fu la moglie di Augusto, Livia. Il suo toccasana era il Pucino, affine, secondo alcuni, all'odierno Passito. Lo produceva in prima persona in Istria.





# 25

## Agosto - August Giovedì - Thursday

➤ S. Ludovico, Luigi, Erminia, Patrizia

Memo:

### Pranzo

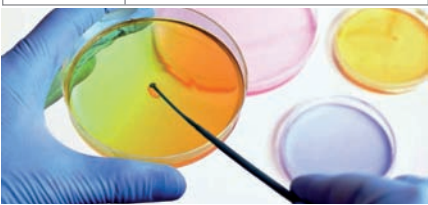
### Lunch

Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo

### Cena

### Dinner

Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo



● **I profumi del vino**  
 Nel vino ci sono più di 500 sostanze chimiche che sono responsabili dell'aroma; di queste, circa 250 sono state identificate. Il profumo del vino è il risultato dell'integrazione di aromi che hanno origini diverse.

Memo:


Pranzo				Lunch	
Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo

Cena				Dinner	
Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo

● **Le Città del vino**

L'associazione nazionale raccoglie 550 comuni a vocazione vinicola. Nasce nel 1987 e mette assieme 200 mila ettari di vigneti iscritti alle Doc e alla Docg, pari ai 4/5 dei vigneti italiani a denominazione di origine.



# 27

**Agosto - August**  
**Sabato - Saturday**

➤ S. Monica, Anita

Memo:


## Pranzo

## Lunch

Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo

## Cena

## Dinner




● **Merlot**

Il suo nome richiama quello del merlo per il colore nero del suo piumaggio. Rappresenta il risultato della selezione dell'Ascheria, vecchia varietà basca, analoga al Cabernet Franc. Presenta mutazioni a frutto rosa e grigio.

Memo:

---



---

<b>Pranzo</b>				<b>Lunch</b>	
<i>Ore</i>	<i>Nome</i>	<i>N°</i>	<i>Telefono / e-mail</i>	<i>Note</i>	<i>Tavolo</i>

<b>Cena</b>				<b>Dinner</b>	
<i>Ore</i>	<i>Nome</i>	<i>N°</i>	<i>Telefono / e-mail</i>	<i>Note</i>	<i>Tavolo</i>

● **Il Pingoletto perla del Made in Italy**  
 Per Coldiretti l'aumento record del valore delle esportazioni di vino (+7%) traina l'intero agroalimentare made in Italy, che raggiunge la cifra record di 33,4 miliardi € (+5%). Il prodotto più esportato è il vino, tra cui boom per i vini autoctoni, con un aumento del 14% per il bolognese Pingoletto.



Memo:

Pranzo					Lunch	
Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo	

Cena					Dinner	

**● A Bologna, il Pignoletto Day**  
*153 chilometri di portici medievali che percorrono il centro di Bologna dentro e fuoriporta, e che rappresentano un primato mondiale per il capoluogo emiliano romagnolo, sono da cinque anni il palcoscenico dell'evento annuale che celebra il Pignoletto dei Colli Bolognesi (www.collibolognesi.it).*

# 31

**Agosto - August**

**Mercoledì - Wednesday**

➤ S. Aristide martire, Aidano, Aida

Memo:


## Pranzo

## Lunch

Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo

## Cena

## Dinner


### ● Tutela della Denominazione

Il Consorzio Pignoletto Emilia Romagna, recentemente nato per tutelare e valorizzare questo vino, è fra i più grandi d'Italia, con i suoi 3 mila ettari di vigna affidati alle cure di 8 mila viticoltori. L'ente riunisce al suo interno anche i produttori di Pignoletto della Docg Colli Bolognesi.



# La fortuna della varietà

In Italia possiamo puntare su tanti terroir differenti e altrettanti vitigni. Una molteplicità di combinazioni infinite che invoglia il cliente ad approfondire l'assaggio

di Giancarlo Gariglio Curatore Slow Wine 2016

**2**00 anni di ritardo. A tanto ammonta il nostro gap in campo enologico rispetto alla Francia. Tanto, forse troppo. Quando i transalpini creavano le loro denominazioni, segnando sulle mappe le vigne (i cru più vocate, l'Italia non era nemmeno unita. Negli anni Settanta del secolo scorso la rincorsa pareva cosa impossibile, e il fatidico 1986 (anno del metanolo) pareva aver messo la parola fine alle nostre ambizioni. E invece... Nel breve volgere di 30 anni abbiamo recuperato quasi tutto lo svantaggio. Siamo ormai a poche lunghezze e i nostri cugini sentono il nostro fiato sul collo. Merito delle capacità imprenditoriali dei nostri produttori, del nomadismo della nostra cucina che ha saputo conquistare i palati di mezzo mondo, ma anche e soprattutto della biodiversità della base ampelografica italiana.

Mentre gli altri paesi si sono concentrati su pochi vitigni, che vengono replicati su tanti diversi territori, noi abbiamo una sfortuna sfacciata.

Un serbatoio di almeno 100 varietà autoctone con grandissime potenzialità.

È finita forse la febbre del vitigno autoctono, visto come panacea assoluta, che aveva percorso i primi anni del duemila. Ma è rimasta un'importante eredità: la consapevolezza che questa base ampelografica è il petrolio dell'enologia italiana. Troppo ghiotta l'occasione per mettere in mostra tantissime facce della stessa medaglia. Possiamo puntare su tanti terroir differenti e altrettanti vitigni. Una molteplicità di combinazioni quasi infinite, che stordisce e invoglia l'appassionato vero ad approfondire gli assaggi e anche la conoscenza dell'Italia. La nostra guida, Slow Wine, nei suoi sei anni di vita

ha saputo e voluto interpretare questo nostro punto di forza. Il racconto di tanti vigneti, di tanti vitigni è il punto di partenza su cui costruire un futuro di grandi successi e di benessere agricolo. Ora sta a noi non tradire, con sistemi di vinificazione omologanti, queste differenze, con l'obiettivo di esaltare le peculiarità piuttosto che renderle meno visibili. Sarebbe un errore maddornale, ma sappiamo che il rischio, ogni giorno che passa, è più flebile. Ormai anche gli enologi e i produttori meno illuminati hanno capito dove si trova acceleratore e come va pigiato per effettuare il famoso sorpasso! ♦



Giancarlo Gariglio





***Amorim. We cork better***

# SETTEMBRE

Lunedì    Martedì    Mercoledì    Giovedì    Venerdì    Sabato    Domenica

			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30		

Monday    Tuesday    Wednesday    Thursday    Friday    Saturday    Sunday

# SEPTEMBER



# 1

## Settembre - September

## Giovedì - Thursday

➤ S. Egidio abate

Memo:

### Pranzo

### Lunch

Ore

Nome

N°

Telefono / e-mail

Note

Tavolo

### Cena

### Dinner

● **Franciacorta un vino, un territorio!**

A identificare questo vino è unicamente il nome della regione geografica che coincide peraltro con il metodo di vinificazione. Le etichette infatti recano solo Franciacorta e come lo Champagne e il Cava, sono gli unici vini con le bollicine in Europa a poter riportare in etichetta solo il nome del vino.

Memo:

---



---

Pranzo				Lunch	
Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo

Cena				Dinner	

● **Un terroir unico lombardo**  
 La Franciacorta è uno splendido territorio, a sud del lago di Iseo, i cui attuali confini coincidono con quelli dell'organizzazione del contado in età viscontea ripresa e poi confermata dalla Serenissima nel XV secolo. Attualmente comprende i territori di 19 Comuni della provincia di Brescia.









Memo:

<b>Settembre - September</b>
<b>Martedì - Tuesday</b>

Pranzo				Lunch	
Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo

Cena				Dinner	
Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo

● **Cabernet Sauvignon**  
 Il suo antico nome, Biturica o Balisca, tradisce, a seconda delle fonti, le lontane origini spagnole o nell'Epiro, ma, forse, la Spagna è stata l'ultima tappa prima dell'arrivo a Bordeaux.



Memo:

Pranzo				Lunch	
Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo

Cena				Dinner	



● **Pinot Nero**  
Analisi recenti del suo Dna hanno accertato che i genitori del Pinot nero sono stati il Traminer e una forma di Pinot ancestrale a foglie tomentose (con peluria), i cui caratteri morfologici sono ancora ritrovabili in viti selvatiche su alcune isole del Reno.



# 9

**Settembre - September**

**Venerdì - Friday**

➤ S. Sergio papa

Memo:

## Pranzo

## Lunch

Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo

## Cena

## Dinner




### ● Sauvignon

La radice del suo nome, da *sauvage*, indica l'origine genetica di questo vitigno, frutto di domesticazioni dalle viti selvatiche dell'estuario della Garonna. Con il gruppo dei Cabernet condivide l'aroma caratteristico di peperone verde e foglia di pomodoro.



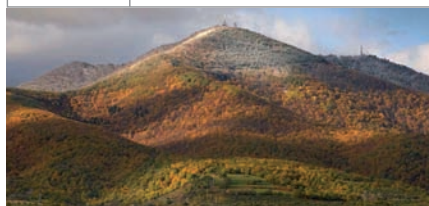
**11****Settembre - September****Domenica - Sunday**➤ S. Diomede martire *Anniversario dell'attacco alle Torri Gemelle - N.Y.C*

Memo:

Pranzo				Lunch	
Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo

Cena				Dinner	

**● Aglianico**

*Esistono quattro tipi morfologici: Aglianico, Aglianichello, Amaro, di Taurasi o del Vulture, tutti geneticamente uguali. Altre due varietà, Aglianicone e il Tronto o Aglianico di Napoli, pur avendo un'affinità, sono geneticamente diversi.*

Memo:

Pranzo					Lunch	
Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo	
Cena					Dinner	

**Verdicchio**

Uva imparentata con il trebbiano di Soave e il Trebbiano di Lugano. Il suo nome deriva dalle caratteristiche cromatiche del grappolo che si manifestano in riflessi verdastri alla maturazione. Da quest'uva nascono i vini marchigiani dei Castelli di Jesi.



# 13

**Settembre - September**

**Martedì - Tuesday**

> S. Maurilio, Giovani Cris.

Memo:

Pranzo				Lunch	
Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo

Cena				Dinner	



● **Lunga vita a Château de Goulaine**  
 Secondo il magazine inglese *The Drink Business*, Château de Goulaine è la cantina più longeva al mondo. Questa, nella Valle della Loira, fu fondata attorno all'anno 1000 dai Marchesi di Goulaine, ed è ancora in mano alla nobile famiglia di Nantes.



Memo:


<b>Pranzo</b>				<b>Lunch</b>	
<i>Ore</i>	<i>Nome</i>	<i>N°</i>	<i>Telefono / e-mail</i>	<i>Note</i>	<i>Tavolo</i>

<b>Cena</b>				<b>Dinner</b>	

● **La svolta di Starbucks**

Starbucks, negli Stati Uniti, ha iniziato a offrire nei suoi locali, oltre a caffè e cheese cake, anche un buon calice di vino o una birra artigianale, accompagnati da stuzzichini salati che ricordano molto, nello stile, le tapas spagnole.





Memo:

Pranzo				Lunch	
Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo

Cena				Dinner	
Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo

● **Doc Sicilia**  
 È record di certificazioni del vino Doc prodotto in Sicilia. Nei primi sette mesi del 2015 la quota è stata pari a 914. Un numero più che raddoppiato rispetto a qualche anno fa. Richieste che corrispondono a circa 250 mila ettoltri di vino.



**17** Settembre - *September*  
Sabato - *Saturday*

➤ S. Roberto Bellarmino

Memo:

Pranzo				Lunch	
Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo

Cena			Dinner		



● **La sfilata dei carri a Solopaca**  
*Propiziarsi la Madonna dell'Addolorata per la riuscita della vendemmia. Solopaca, in provincia di Benevento, ripropone da secoli questo rito. Il clou della processione è la sfilata dei carri, costruiti dai maestri carraioli, completamente rivestiti da chicchi di uva.*

Memo:

Pranzo				Lunch	
Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo

Cena				Dinner	

● **Tesco chiude la sua Wine community**  
 Il gruppo britannico di distribuzione Tesco ha chiuso la sua Wine Community, il gruppo on line di appassionati di vino nato 2011. Le vendite nel forum stavano danneggiando quelle nei negozi e sul sito Tesco. Un passo indietro rispetto ai clienti più social.



# 19

**Settembre - September**

**Lunedì - Monday**

➤ S. Gennaro vescovo, Costanzo

Memo:

**Pranzo**

**Lunch**

Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo

**Cena**

**Dinner**


**BERRY BROS & RUDD**  
3, ST. JAMES'S STREET, LONDON  
WINE & SPIRIT MERCHANTS

**● Il libro di Berry Bros. & Rudd**

*C'è la prefazione dell'attrice Emma Thompson e le illustrazioni di Lizzie Ballantyne. È il nuovo libro della Berry Bros. & Rudd, la famosa società londinese di importazione vini. Exploring & Tasting Wine: A wine course with digressions" è il titolo.*

Memo:

Pranzo				Lunch	
Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo

Cena				Dinner	

● **Addio a Vega Sicilia**  
 Dopo 23 anni di onorata carriera, Javier Ausas, direttore tecnico di una delle più famose cantine al mondo, ha lasciato Vega Sicilia, la tenuta che si trova nella zona del Ribera del Duero. Al suo posto è subentrato Gonzalo Iturriaga de Juan.



# 21

**Settembre - September**  
**Mercoledì - Wednesday**

➤ S. Matteo apostolo

Memo:

Pranzo				Lunch	
Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo

Cena				Dinner	



● **Monsieur Arnault, il più ricco di Francia**  
Secondo la rivista Fortune, l'uomo più ricco di Francia è legato a doppio filo con il mondo del vino. Parliamo ovviamente di Bernard Arnault, il proprietario del gruppo LVMH che ha tra i suoi brand Dom Perignon, Moët Hennessy, Château Cheval Blanc e Yquem.



➤ S. Maurizio martire, Silvano, Tazio

Memo:

Pranzo				Lunch	
Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo

Cena				Dinner	

● **La bevanda degli Hooligans**  
 La Buckfast Tonic wine, meglio conosciuta come Buckie, è una leggendaria bevanda a base di vino e caffeina inventata dall'abbazia di Devon nel 1890. Molto amata dagli hooligans britannici, sta spopolando nella versione da 50ml al costo di 2 euro a bottiglietta.



# 23

Settembre - September

Venerdì - Friday

➤ S. Lino papa, Libero, Rebecca

Memo:


### Pranzo

### Lunch

Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo

### Cena

### Dinner




#### ● I vini indiani

Anche in India hanno la loro guida. Si chiama *The Wines of India* e, in 450 pagine, raccoglie tutti i 53 produttori del paese per un totale di quasi 400 vini. Si può ordinare online e costa intorno ai 25 euro.

Memo:

Pranzo				Lunch	
Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo

Cena				Dinner	
Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo

● **Men and Wine**

È un seguitissimo hastag sul social fotografico Instagram, lanciato dal sito milanese #wineophy che conta infatti quasi 40 mila followers. I protagonisti, oltre al vino, sono ragazzi aiutanti in posizioni più o meno sexy.



25

**Settembre - September****Domenica - Sunday**

➤ S. Aurelia, Sergio

Memo:

Pranzo

Lunch

Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo

Cena

Dinner




### ● L'elisir di lunga vita

Pieter e Paulus Langerock sono due fratelli belgi di 102 anni che hanno festeggiato il loro ultimo compleanno con un bicchiere di Bordeaux, vero elisir di lunga vita, secondo i due anziani. Consigliano anche di non perdere tempo correndo dietro alle donne.

Memo:

Pranzo					Lunch	
Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo	

Cena					Dinner	

**● Perché 75 cl**  
La misura della bottiglia standard di vino ci arriva dal popolo inglese che misurava il volume in galloni imperiali. Il gallone era 4,5 litri e in ogni cassa di vino dovevano essercene due. Dividendo i due galloni in 12 bottiglie il conto è presto fatto: 75 cl ognuna.



# 27

**Settembre - September**

**Martedì - Tuesday**

> S. Vincenzo de' Paoli

Giornata del Turismo

Memo:

## Pranzo

## Lunch

Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo

## Cena

## Dinner


### ● Viticoltura di Precisione

Il Consorzio per la tutela del Franciacorta, in contatto con il mondo accademico, ha elaborato diversi progetti scientifici con lo scopo di incrementare i miglioramenti qualitativi partendo dalla viticoltura. Il primo lo studio di zonazione, iniziato nel '92, che ha permesso di definire la vocazionalità viticola dell'intera Franciacorta.



# 29

## Settembre - *September*

## Giovedì - *Thursday*

➤ SS. Michele, Gabriele e Raffaele

Memo:

### Pranzo

### Lunch

Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo

### Cena

### Dinner


#### ● **Franciacorta millesimati**

I millesimati sono prodotti in una determinata vendemmia, il periodo di affinamento sui lieviti minimo, come da Disciplinare, sale almeno a 30 mesi. Ci vuole ancora più pazienza per un Franciacorta Riserva, che può essere immesso al consumo solo dopo 60 mesi di riposo per un tempo totale di 67 mesi dalla vendemmia.



Memo:

**Settembre - September**  
**Venerdì - Friday**

**30**

Pranzo				Lunch	
Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo

Cena				Dinner	

**● Tipologie del Franciacorta**  
*I Franciacorta sono caratterizzati da differenti dosaggi di liqueur aggiunti dopo la sboccatura:  
 Non dosato (Pas Dosé, Dosage Zéro, Nature), Extra Brut, Brut, Extra Dry, Sec, DemiSec. Il Satèn è un copyright del  
 Consorzio, un blanc de blanc (Chardonnay), con minor pressione e quindi accentuata morbidezza.*



**MAGNOBERTA**

DISTILLERIA IN CASALE MONFERRATO

# BIBENDA 2016

**LE MIGLIORI GRAPPE D'ITALIA**



**CINQUE GRAPPOLI**

Abbiamo assegnato il Premio dei 5 Grappoli,  
valutazione dell'Ecceellenza, alla Grappa

**Grappa Morbida Barrique 2012  
MAGNOBERTA**

**Grappa del Monferrato Patrimonio 1983  
MAGNOBERTA**

**BIBENDA**

Il Direttore Franco M. Ricci

*Ferdini*



# OTTOBRE

Lunedì   Martedì   Mercoledì   Giovedì   Venerdì   Sabato   Domenica

					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						

Monday   Tuesday   Wednesday   Thursday   Friday   Saturday   Sunday

# OCTOBER



**1**

**Ottobre - October**

**Sabato - Saturday**

> S. Teresa del Bambin Gesù

Memo:

Pranzo

Lunch

Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo

Cena

Dinner


**● Basta la parola**

*Il termine "Chianti" compare per la prima volta in una pergamena del 790. Chianti, e il pensiero corre all'Italia e alla Toscana, tra i consumatori di tutto il mondo. Insieme al Lambrusco è il vino italiano più conosciuto al mondo.*

Memo:

<b>Ottobre - October</b>	<b>2</b>
<b>Domenica - Sunday</b>	

Pranzo				Lunch	
Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo
Cena				Dinner	

● **Un vino antico quanto la Toscana**  
*Furono probabilmente gli Etruschi a coltivare il Sangiovese e i vitigni tipici del Chianti, ma solo nel 1874 si arrivò a definire l'uvaggio del Chianti al quale si sarebbe ispirato oltre un secolo dopo, il disciplinare del 1984.*



Memo:  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

Pranzo					Lunch	
Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo	

Cena					Dinner	
Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo	

● **Gallo Nero**  
 La zona viticola del Chianti è stata delimitata nel 1932 da un Decreto Ministeriale e da allora i confini sono rimasti invariati. Il vino Chianti Classico, per distinguersi dai vini Chianti nati in seguito e prodotti in zone diverse dal territorio ha dovuto fregiarsi dell'appellativo "Classico Gallo nero". Classico significa quindi il primo, l'originale.

# 5

Ottobre - *October*

Mercoledì - *Wednesday*

➤ S. Placido martire

Memo:

Pranzo				Lunch	
Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo

Cena

Dinner

● **Denominazioni e sottozone**

Doc nel 1967 e Docg nel 1984 (all'interno di questa DOCG viene riconosciuto anche il Chianti Classico Docg 1996). Il Chianti DOCG è prodotto nelle province di Arezzo, Firenze, Pisa, Pistoia, Prato e Siena; articolato in diverse sottozone: Colli Fiorentini, Rufina, Montalbano, Colli Aretini, Montespertoli, Colline Senesi e Colli Pisane.



Memo:


<b>Pranzo</b>			<b>Lunch</b>		
Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo

<b>Cena</b>			<b>Dinner</b>		

● **Come bere lo Champagne**  
*Lo Champagne non va mai bevuto troppo rapidamente perché le bollicine fanno sì che l'alcol penetri troppo velocemente nel flusso sanguigno, generando spesso mal di testa. Va assaporato a piccoli sorsi, anche per dissipare le bollicine prima di deglutire.*





Memo:

Pranzo				Lunch	
Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo

Cena				Dinner	
Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo

● **Enofobia**

*C'è pochissima letteratura scientifica sull'argomento, ma pare che l'enofobia esista e colpisca più persone di quante si possa pensare. È la paura intensa o l'odio che si ha nei confronti del vino che scatena ansie e fobie.*



**9****Ottobre - *October*****Domenica - *Sunday***

➤ S. Dionigi, Ferruccio, Sara, Lorenzo

Memo:

**Pranzo****Lunch**

Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo

**Cena****Dinner**


● **Il vitigno preferito in Usa**

*Secondo studi Nielsen lo Chardonnay batte 5-3 il Cabernet Sauvignon negli Stati Uniti. Una ogni cinque bottiglie di vino vendute negli Usa infatti è Chardonnay. Il Merlot si piazza terzo, quarto il Pinot Grigio, mentre lo Zinfandel bianco è quinto.*

Memo:

Pranzo				Lunch	
Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo

Cena				Dinner	
Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo



**● Il vino alla coca**  
 Chi ricorda il Vin Mariani? Oggi probabilmente nessuno, ma a fine '800 ebbe un successo enorme. Il suo inventore, il farmacista francese Mariani, aggiunse foglie di coca a vino rosso di Bordeaux. Tra gli estimatori, Thomas Edison, la regina Vittoria e papa Leone XIII.

# 11

**Ottobre - October**  
**Martedì - Tuesday**

➤ S. Firmino vescovo, Bruno, Emanuela

Memo:

## Pranzo

## Lunch

Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo

## Cena

## Dinner

Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo



### ● Wine Spa

Nella regione giapponese di Hakone esiste una spa interamente dedicata al vino. Sulla piscina principale del centro termale incombe un enorme bottiglia di vino alta oltre tre metri, dalla quale fuoriescono diverse decine di litri di nettare di bacco.

Memo:

Pranzo				Lunch	
Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo

Cena				Dinner	
Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo

● **Attenzione al colore**  
 Uno studio di "Wine Intelligence" ha chiesto a 900 consumatori Usa di dare un giudizio alla stessa bottiglia di vino, ma etichettata in 7 colori diversi. Il più attraente è risultato il rosso, che convince il 75% degli intervistati, mentre dalla parte opposta c'è il grigio.



Memo:  
  
  
**Pranzo****Lunch**

Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo

**Cena****Dinner**




**● Auto e Champagne**

*Il lusso delle automobili si fonde con quello enoico nella "Uber Luxury Car Aston Martin Rapide S", personalizzata da Dom Pérignon, All'interno del portabagagli è stata realizzata una cantina estraibile, contenente 3 bottiglie di Dom Pérignon Deuxième Plénitude.*



Memo:

<b>Pranzo</b>				<b>Lunch</b>	
Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo

<b>Cena</b>				<b>Dinner</b>	

● **Ornellaia Bianco**  
No, non è un refuso. Il famoso rosso di Bolgheri ora ha anche un fratello bianco. 4000 mila bottiglie di Sauvignon Blanc lanciate nel novembre 2014. Si tratta della vendemmia 2013 e i collezionisti erano da tempo allertati.



# 15

Ottobre - *October*  
Sabato - *Saturday*

➤ S. Teresa d'Avila, Ruggero

Memo:

Pranzo

Lunch

Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo

Cena

Dinner

Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo



● **Global warming**

Con un clima sempre più rovente cambiano anche i territori viticoli. Dopo l'Inghilterra, adesso tocca alla Svezia, grazie a inverni più miti. Tra i primi a scommettere sul vino è stata la famiglia Håkan Hansson, che possiede, vicino a Malmö sei ettari, con 20.000 viti.

Memo:


<b>Ottobre - October</b>	<b>16</b>
<b>Domenica - Sunday</b>	

<b>Pranzo</b>				<b>Lunch</b>	
Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo

<b>Cena</b>				<b>Dinner</b>	
Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo

● **Bollicine made in Uk**  
 L'ascesa degli sparkling wines in Inghilterra sembra inarrestabile. Nel 2014 le vendite sono arrivate a 6 milioni di sterline, più del doppio dei 2,9 milioni del 2010. I numeri arrivano dall'Office of National Statistic del Regno Unito.



# 17

Ottobre - *October*

Lunedì - *Monday*

➤ S. Ignazio d'A., Rodolfo, Marisa *Giornata del rifugio della Misericordia*

Memo:

Pranzo

Lunch

Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo

Cena

Dinner




● **Il vino di Napoleone**

25.000 sterline: la cifra spuntata dalla bottiglia di vino che si ritiene appartenuta a Napoleone Bonaparte. Questa sarebbe stata parte del corredo della sua carrozza che l'Imperatore francese abbandonò in fretta e furia dopo la sconfitta della battaglia di Waterloo.

Memo:


Pranzo				Lunch	
Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo

Cena				Dinner	

● **Cantina in salotto**

Nel cuore dell'East Village di Manhattan, il wine lover italoamericano Matthew Baldasano la cantina l'ha messa direttamente in salotto, "sede" del Village Winery Club: 750 litri di vino all'anno, da uve provenienti da ogni angolo del mondo.





Memo:

## Pranzo

## Lunch

Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo

## Cena

## Dinner


**● Google Street View in cantina**

Non solo tra i vigneti, lo "sguardo" virtuale di Google Street View è arrivato anche in cantina. Succede in California, nella famosa regione della Napa Valley, dove Google Maps fa esplorare sale di degustazioni e botteghe. Un tour virtuale in 78 cantine e 10 birrifici.



21

Ottobre - *October*

Venerdì - *Friday*

➤ S. Orsola, Clementina, Letizia

Memo:

Pranzo

Lunch

<i>Ore</i>	<i>Nome</i>	<i>N°</i>	<i>Telefono / e-mail</i>	<i>Note</i>	<i>Tavolo</i>

Cena

Dinner




**● Strane botti**

C'è chi crede nel legno, chi nel cemento. Il Podere Scutarola, per il suo vino ha scelto il marmo: una botte realizzata nel prezioso materiale di Massa Carrara, costruita apposta per la fermentazione e nascosta in una cava dai colori tenui del rosa e del verde.







Memo:

Pranzo				Lunch	
Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo

Cena				Dinner	

● **La scelta di un vino**

Cosa fa vendere un vino? Secondo un sondaggio della rivista Wine Spectator, il 25% cento degli appassionati è interessato alla storia che sta dietro a una bottiglia, il 58% la tiene in considerazione insieme a prezzo, mentre il 17% pare non darle importanza.



25

Ottobre - *October*Martedì - *Tuesday*

➤s. Crispino, Daria, Gaudenzio

Memo:

## Pranzo

## Lunch

Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo

## Cena

## Dinner

Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo

● **In fondo al mare**

Ancora vini negli abissi. A largo di una località segreta nei pressi di Saint Mandrier, in Costa Azzurra, a 40 metri sotto il mare, sono state immerse 120 bottiglie di rossi, bianchi e rosè di Bandol, che vi resteranno fino alla fine del 2016 o all'inizio del 2017.

➤ S. Evaristo papa

Memo:

<b>Ottobre - October</b>	<b>26</b>
<b>Mercoledì - Wednesday</b>	

<b>Pranzo</b>				<b>Lunch</b>	
<i>Ore</i>	<i>Nome</i>	<i>N°</i>	<i>Telefono / e-mail</i>	<i>Note</i>	<i>Tavolo</i>
<b>Cena</b>				<b>Dinner</b>	

● **Cin cin cinese**

La crescita delle bollicine è inarrestabile. Anche in Cina, dove arrivano quelle firmate da Grace Vineyards, uno dei nomi più apprezzati della viticoltura locale e a conduzione familiare. Si tratta di una linea di 4 etichette con il brand "Angelina".



# 27

Ottobre - *October*

Giovedì - *Thursday*

➤ S. Fiorenzo vescovo, Delia

Memo:

Pranzo

Lunch

Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo

Cena

Dinner


CUVÉE  
**TSARINE**  
by *Adriana*

**● Uno champagne al Top**

La super top model polacca Adriana Sklenaríková, celebre anche per essere stata moglie dell'ex calciatore di Real Madrid Karembu. firma il "Tsarine by Adriana", uno Champagne a base di Pinot Nero, nato dalla collaborazione con la Maison Chanoine Frères.



# 29

**Ottobre - October**

**Sabato - Saturday**

➤ S. Ermelinda, Massimiliano, Michela

Memo:

## Pranzo

## Lunch

Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo

## Cena

## Dinner


### ● **Abbinamenti eterogenei**

Una grande varietà di possibilità negli abbinamenti per gli innumerevoli Chianti: il Chianti "Colli Aretini", vino da tutto pasto, accompagna zuppe saporite, carni grigliate e stufati, ma anche il pesce in umido. Insieme al "Montalbano" e al "Colline Pisane" questo vino viene considerato fra i più leggeri, fruttati, sottili e poco alcolici.



➤ S. Germano vescovo, Benvenuta

Memo:

**Ottobre - October**  
**Domenica - Sunday** **30**

<b>Pranzo</b>				<b>Lunch</b>	
<i>Ore</i>	<i>Nome</i>	<i>N°</i>	<i>Telefono / e-mail</i>	<i>Note</i>	<i>Tavolo</i>

● **Un vino antico quanto la Toscana**  
*I Chianti "Rufina," "Colli Senesi" e "Colli Fiorentini" sono grazie alla loro robustezza, adatti ad accompagnare carni arrosto, brasati, cacciagione e selvaggina. Sia il Chianti normale che il "Classico" esaltano i formaggi stagionati e saporiti come, ad esempio, il Pecorino Toscano.*





# Ventidue

Tovagliato Monouso

**RICHIEDI LA CAMPIONATURA  
GRATUITA ALLO 049 5855295**



Le mille e una Squisitezza



S. Marzano® **BORSCI**

# NOVEMBRE

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30				

*Monday Tuesday Wednesday Thursday Friday Saturday Sunday*

# NOVEMBER



# 1

**Novembre - November**  
**Martedì - Tuesday**

➤ Tutti i santi *Ognisanti*

Memo:  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Pranzo				Lunch	
Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo

**● Una storia molto lontana**  
*Il Lambrusco ha origini antichissime, probabilmente derivato dalle viti selvatiche (labrusche) che all'epoca del poeta latino Virgilio, si arrampicavano su rocce e alberi della Valpadana.*

Memo:  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Pranzo				Lunch	
Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo

Cena				Dinner	

● **Una grande famiglia**  
 Il Lambrusco rappresenta una grande famiglia di vitigni coltivati in diverse zone del Nord Italia: i Lambruschi di Modena (Salamino, Sorbara e Grasparossa di Castelvetro); Lambrusco Reggiano, il Lambrusco Mantovano e il Lambrusco a foglia frastagliata o Enantio in Trentino.

# 3

**Novembre - November**

**Giovedì - Thursday**

➤ S. Martino, Silvia, Giusto

Memo:

## Pranzo

## Lunch

Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo

## Cena

## Dinner

Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo

### ● Paradosso emiliano

*Il Lambrusco merita un posto a tavola, grazie alle sue qualità "sgrassanti" perchè contenebbe le preziose "cumarine", sostanze che prevengono le malattie del cuore, grazie a questo gli emiliani sono i meno soggetti a infarti, nonostante il tipo di cucina piuttosto grassa.*



Memo:


Pranzo				Lunch	
Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo

Cena				Dinner	
Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo

**● Il più amato dagli italiani**  
 Grazie alla sua facilità e piacevolezza di beva, il Lambrusco (nelle differenti tipologie) è stato fino al 2013 il vino più amato dagli italiani e oggi con il Chianti, risulta il vino italiano più amato anche all'estero.

5

**Novembre - November**

**Sabato - Saturday**

➤ S. Zaccaria profeta

Memo:

Pranzo

Lunch

Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo

Cena

Dinner

Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo

● **Un frizzante romantico**

Nel 2013 il giornale di inchiesta politica e cultura più famoso al mondo, l'Huffington Post, scrisse che per San Valentino lo Champagne è passato di moda, ora servono vini rossi e frizzanti, in primis il Lambrusco.



# 7

**Novembre - November**

**Lunedì - Monday**

➤ S. Beata Vergine Maria del Rosario

Memo:

## Pranzo

## Lunch

Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo

## Cena

## Dinner




### ● **No alla Disneyland del vino**

La Napa Valley non vuole somigliare a una Disneyland per adulti. La crescita a dismisura di cantine e proprietà – con annessi castelli posticci – ha fatto insorgere i suoi abitanti che hanno nominato un comitato consultivo per la protezione agricola della contea.



# 9

**Novembre - November**  
**Mercoledì - Wednesday**

➤ S. Oreste, Ornella, Fausto

Memo:

### Pranzo

### Lunch

Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo

### Cena

### Dinner




#### ● **Benzina con l'uva**

*Gli scarti dell'uva potrebbero diventare biocarburanti "competitivi". Lo sostiene una ricerca australiana che ha dimostrato come dalla fermentazione di una tonnellata di scarti si possano ottenere fino a 400 litri di bioetanolo utilizzabile come carburante.*

Memo:

Pranzo				Lunch	
<i>Ore</i>	<i>Nome</i>	<i>N°</i>	<i>Telefono / e-mail</i>	<i>Note</i>	<i>Tavolo</i>

Cena				Dinner	

● **Riciclare il vino**  
*Perché buttare il vino avanzato quando potrebbe essere riutilizzato? È ottimo come disinfettante naturale per frutta e verdura, al pari del bicarbonato ed è efficace contro le macchie di grasso o carburante presenti sulle piastrelle.*



# 11

Novembre - November

Venerdì - Friday

➤ S. Martino di Tours

Memo:

## Pranzo

## Lunch

Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo

## Cena

## Dinner




- **Vino Couture**

Col vino è possibile tingere i tessuti. È sufficiente portarlo a ebollizione, in una grande pentola, aggiungendo il tessuto da colorare e lasciandolo a bagno per 10 minuti. Le colorazioni variano dal rosa pallido, al viola intenso e al grigio.



Memo:  

---

---

Pranzo				Lunch	
Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo

Cena				Dinner	
Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo

**● L'anti-zanzare alcolico**

Il vino può trasformarsi in un'allettante trappola per mosche e zanzare. Per attrarre gli "ospiti indesiderati" va versato in un bicchiere ricoperto poi con una pellicola trasparente, sulla quale verranno fatti dei piccoli fori per impedire agli insetti di uscire dalla trappola.





Memo:


<b>Novembre - November</b>
<b>Lunedì - Monday</b>

**14**

<h2>Pranzo</h2>	<h2>Lunch</h2>
-----------------	----------------

Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo

<h2>Cena</h2>	<h2>Dinner</h2>
---------------	-----------------


● **Le battaglie del vino**  
 Fine agosto è tempo di battaglie del vino in Spagna. La più nota è quella di Haro nella zona della Rioja, ma da un po' di tempo ha preso piede anche quella di Zamora che si tiene nel giorno di San Augustin e va dal 21 al 30 agosto.



# 15

Novembre - November

Martedì - Tuesday

➤ S. Alberto M., Arturo

Memo:

## Pranzo

## Lunch

Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo

## Cena

## Dinner




● **Consegna con un sms**

Ordinare il vino con un sms. Lo consente Naked Wine, un sito di vendita online che ha lanciato per primo il servizio. Si può scegliere l'etichetta specifica o il vitigno, specificare l'occasione o il budget a disposizione. Una volta deciso, il vino si prenota via cellulare.

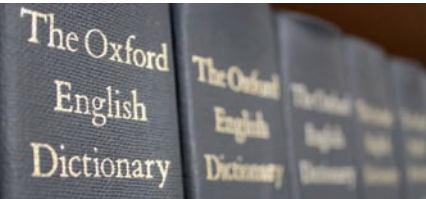
Memo:

Pranzo				Lunch	
Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo

Cena				Dinner	

● **Wine o 'clock**

Sono tantissime le nuove espressioni che vanno ad arricchire il già vasto dizionario online Oxford English Dictionary. C'è di solito un aggiornamento ogni tre mesi. Tra le novità, la frase "Wine o'clock", che indica il momento opportuno per un bicchiere di vino.



# 17

Novembre - November

Giovedì - Thursday

► S. Elisabetta, Elda

Memo:

Pranzo				Lunch	
Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo

Cena				Dinner	



### ● Speedy Amazon

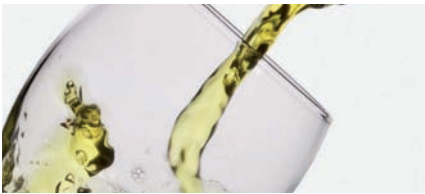
Consegne sempre più veloci da parte di Amazon. Il suo servizio Prime Now, che porta a casa la merce in un'ora, è stato attivato anche per vino, birra e spirits in generale. La sperimentazione è partita da Seattle.

Memo:

Pranzo				Lunch	
Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo

Cena				Dinner	

● **Il vino bianco contro la gastrite**  
 Secondo alcune antiche credenze popolari, bere un bicchiere di vino bianco al giorno – con titolo alcolometrico contenuto - può prevenire il bruciore gastrico, un po' come fa il bicarbonato di sodio, diminuendo l'acidità presente nello stomaco.



# 19

**Novembre - November**

**Sabato - Saturday**

➤ S. Fausto martire

*Festa dell'Uomo*

Memo:

## Pranzo

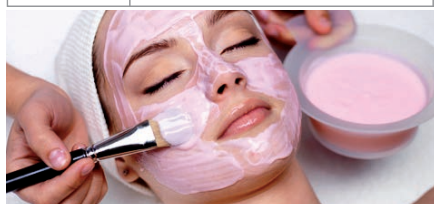
## Lunch

Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo

## Cena

## Dinner

Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo



● **Beauty wine**

*Oltre a tutte le proprietà antiossidanti che fanno del vino rosso una bevanda sana, c'è anche la sua capacità di donare lucentezza alla pelle. Applicato direttamente sul viso al posto del tonico, il vino migliora la luminosità e il tono della cute.*



























**F**.I.S.A.R., Federazione Italiana Sommelier Albergatori Ristoratori, nasce a Volterra, nel 1972, per opera di un gruppo di amici, appassionati gourmet, con lo scopo, senza fini di lucro, di diffondere e valorizzare la cultura enologica attraverso la qualificazione della figura del Sommelier, nell'ambito della gastronomia tradizionale e del turismo enogastronomico, in ambito nazionale ed internazionale. Per il raggiungimento dello scopo associativo svolge varie attività culturali, didattiche ed editoriali atte a divulgare la conoscenza del vino, mediante soprattutto la promozione e l'organizzazione di corsi per la formazione professionale dei Sommelier. Collabora con i produttori, gli operatori e la stampa specializzata del settore.



# Alleati della ristorazione

Cos'è la Fisar e quali sono i punti di forza della Federazione Italiana Sommelier Albergatori Ristoratori. Ce lo spiega il Presidente Giorgio Pennazzato

## I punti di forza del gruppo

FISAR si distingue da altre associazioni perché realizza anche percorsi di post formazione che vanno a specializzare i professionisti o gli appassionati su tematiche specifiche quali la comunicazione, la degustazione in pubblico e la preparazione dei futuri giudici nei concorsi internazionali. Non per ultimo, la condivisione di tutti quei percorsi che vedono la tutela della qualità e l'educazione al consumo consapevole e moderato del vino.

Dal 1972 la FISAR è cresciuta sempre più, presente sul territorio con più di 60 delegazioni, coordinati da "Responsabili di zona", che curano gli aspetti

tecnici e normativi, sotto la direzione di un Centro Tecnico Nazionale.

I Sommelier FISAR sono validi alleati della ristorazione in quanto partecipano con adeguata conoscenza enoica all'elaborazione della carta dei vini, che caratterizza il buon Ristorante, che gode in tal modo di un prestigioso "valore aggiunto".

Inoltre presentano e descrivono col giusto linguaggio le caratteristiche dei vini proposti a pranzi e cene, esaltandone le peculiarità. È ben noto infatti che anche il miglior prodotto rimane nello scaffale o in cantina se non viene adeguatamente presentato all'utente. L'eleganza della postura del Somme-



Giorgio Pennazzato,  
presidente Sommelier FISAR

lier, la qualità del servizio di mescolta danno valore al "prodotto" vino, come la carta regalo esalta il dono.

Si potrebbe ricorrere ad una simpatica metafora: il Sommelier FISAR è come il critico/divulgatore di un'opera d'arte, altrimenti incompresa o non valorizzata. ♦

# La cultura del vino

Promuovere il vino con un progetto trasversale curato da Onav.  
Ce ne parla il Presidente Vito Intini

**O**NAV (Organizzazione Nazionale Assaggiatori Vino), dal 1951 organismo ufficialmente riconosciuto dal Ministero, con circa 9500 iscritti, promuove la Consulta Nazionale del Vino italiano, un progetto – partito da un’idea di Onav – per creare un unico grande punto di riferimento associativo e promozionale per la filiera del vino in Italia, con lo scopo primario di diffondere nel nostro Paese e in particolare nelle nuove generazioni, una corretta “cultura del vino”.

La Consulta del vino italiano rappresenta il primo esempio di un’aggregazione di Associazioni della filiera vino, che non rappresentino interessi di specifiche categorie o di sindacati di categoria. Diventa quindi, per la prima volta nel panorama enoico italiano, il punto di vista di tutta la filiera enoica dal consumatore all’agronomo. Alla Consulta Nazionale del Vino Italiano hanno già aderito, oltre a Onav: Agivi, Ais, Aspi, Associazione Nazionale Le Donne del Vino, Movimento Turismo del Vino, Fisar, Vinarius, Fivi e SlowFood. Ognuna delle associazioni presenti ha infatti, per propria natura, diversi approcci e finalità. Fondamentale è perciò trovare un linguaggio e uno scopo comune, che consenta di approntare un piano di lavoro ben definito, che possa essere sottoposto alle istituzioni.



Vito Intini,  
presidente nazionale ONAV

## Favorire il consumo di vino in Italia

La Consulta Nazionale Vino si propone di fare “Cultura del Vino” a 360 gradi, cercando di valorizzare esperienze già positivamente introdotte in altri Paesi o provate in Italia, diventando sia per gli operatori (produttori, enoteche, ristoranti e wine bar) che per il consumatore, un punto di riferimento per tutto ciò che concerne la conoscenza del mondo enologico.

Da sempre abbiamo creduto che ci si dovesse relazionare, nel mondo del vino, in un modo nuovo. Le Associazioni enoiche protagoniste ciascuna in aree diverse non erano mai state in grado di sedersi a un tavolo e affrontare insieme i tanti problemi del mondo enoico italiano. Ora si cercherà, di lavorare con le Istituzioni, i Ministeri, il pubblico, nella certezza che ogni nostro sforzo apporterà un grande vantaggio al consumo del Vino nel nostro paese. Il primo punto su cui si concentrerà il lavoro della Consulta sarà l’introduzione di una appropriata istruzione sulla vite e sul vino, sullo stile di alimentazione mediterraneo, in cui fondamentale è l’abbinamento cibo-vino, e sul valore del territorio vinicolo italiano, della sua storia e della sua gastronomia già nel percorso scolastico, come avviene in altri Paesi dell’Unione Europea. ♦



# Il nuovo SelfCookingCenter®



*Il 99% dei nostri clienti  
si dichiarano molto soddisfatti.*

Analisi sulla soddisfazione  
dei clienti condotta nel 2013  
da TNS Infratest, azienda del  
gruppo WPP.



## Senses



*L'unico sistema di cottura intelligente che sente, riconosce, pensa, pianifica,  
impara e comunica con voi per ottenere il risultato desiderato.*

*Dà tanto. Chiede poco. Supporta al meglio.*



Cucinate  
con noi.

[www.rational-online.it](http://www.rational-online.it)



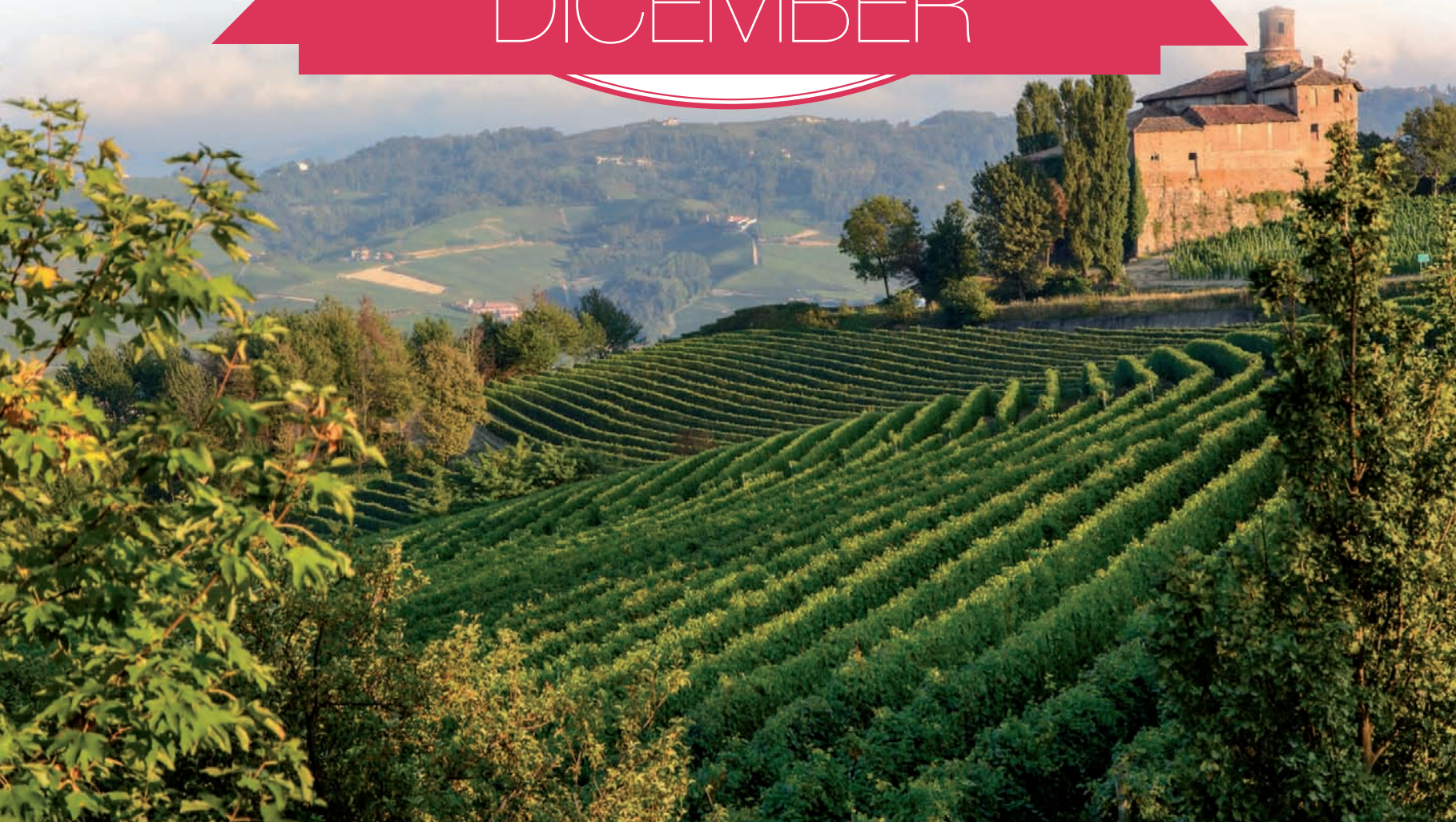
# DICEMBRE

Lunedì Martedì Mercoledì Giovedì Venerdì Sabato Domenica

			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	

Monday Tuesday Wednesday Thursday Friday Saturday Sunday

# DICEMBER







Memo:

Pranzo				Lunch	
Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo

Cena				Dinner	

● **Barolo il “re dei vini e vino dei re”.**  
 Il successo del cosiddetto “re dei vini e vino dei re”, che veniva prodotto nelle zone del Castello di Barolo, è decretato proprio da Juliette Colbert, moglie di Carlo Tancredi Falletti di Barolo, che lo introdusse alla corte dei Savoia e nelle varie corti europee.

**3****Dicembre - *December*****Sabato - *Saturday***

➤ S. Francesco Saverio, Ilaria

Memo:

**Pranzo****Lunch**

<i>Ore</i>	<i>Nome</i>	<i>N°</i>	<i>Telefono / e-mail</i>	<i>Note</i>	<i>Tavolo</i>

**Cena****Dinner**


● **Un terroir unico al mondo**

*Perché il Barolo è tanto speciale? Il Nebbiolo ha trovato negli 11 comuni delle Langhe in cui è prodotto, poco a sud della città di Alba, delle condizioni pedo-climatiche uniche, tanto che riesce a elevarsi al di sopra delle altre produzioni di Nebbiolo, prendendo il nome di uno di questi: Barolo, appunto.*



# 5

**Dicembre - December**

**Lunedì - Monday**

➤ S. Giulio martire

Memo:

---

---

Pranzo				Lunch	
Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo

Cena			Dinner		

● **Bouquet inestimabile**

Un grande vino riconoscibile dal suo colore rubino trasparente, che vira verso l'aranciato mano a mano che aumentano gli anni. Altra caratteristica inconfondibile è il bouquet così etereo, riconoscibili i profumi legati alle Langhe, alla sua terra: le nocchie, le foglie e il tartufo.

Memo:

Pranzo				Lunch	
Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo

Cena				Dinner	
Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo

**● Da dove nasce la pratica del Cin Cin (1)**  
 Nel Medioevo l'avvelenamento dei prodotti alimentari o delle bevande era una pratica molto diffusa. Scambiare un po' di birra o di vino era diventato un segno di fiducia reciproca. Battere il bicchiere contro l'altro faceva sì che una parte del liquido finisse nell'altro contenitore.



# 7

**Dicembre - December**  
**Mercoledì - Wednesday**

➤ S. Ambrogio vescovo

Memo:

Pranzo				Lunch	
Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo

Cena				Dinner	
Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo



● **Da dove nasce la pratica del Cin Cin (2)**  
Fare "chin chin" entrò in uso tra i marinai e nei porti della vecchia Europa introdotto dagli ufficiali di Marina di Sua Maestà Britannica. Attecchì subito nella nostra lingua per il suono onomatopeico che richiamava quello di due bicchieri che si toccano tra loro.

Memo:


Pranzo				Lunch	
Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo

Cena				Dinner	

● **Un vino “spaziale”**

Un Cabernet Sauvignon lasciato fermentare in botte per 12 mesi. Fin qui tutto normale. Se non fosse che Ian Hutcheon, imprenditore viticolo cileno della Valle Cachapoal, ha immerso nel legno un meteorite di 4,5 miliardi di anni fa. Ovviamente il nome del vin è Meteorito.



Memo:

## Pranzo

## Lunch

Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo

## Cena

## Dinner

Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo



● **Il vino dei ghiacciai**

Se ne prendono cura ancora gli abitanti del Val d'Anniviers, nel Vallese. La storia del "glacier" risale al XIII secolo, quando l'uva coltivata in pianura "saliva" in montagna per maturare all'ombra delle rocce e dei ghiacciai, rimanendo sempre in botti di larice.



Memo:

Pranzo				Lunch	
Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo

Cena				Dinner	

● **Musei sensoriali**  
A Salgesch, nel Vallese, c'è Sensorium ([www.pfyn-finges.ch](http://www.pfyn-finges.ch)), un museo particolare nato per far scoprire il mondo del vino attraverso i cinque sensi. Olfatto, gusto, tatto, vista e udito permettono di sperimentare le ricchezze naturali della regione.



**11****Dicembre - December**  
**Domenica - Sunday**

➤ S. Damaso papa

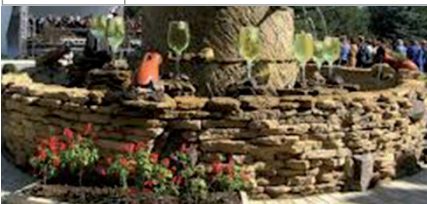
Memo:  


**Pranzo****Lunch**

Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo

**Cena****Dinner**

Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo



● **Regioni del vino su cui scommettere**

*In Moldavia la produzione di vino risale a più di 5000 anni fa, ma il prestigio delle sue etichette non è altrettanto lungimirante. In verità i bianchi autoctoni sono una delizia, in particolare il Rara neagra e il Plavai. Curioso notare che quasi un quarto dei moldavi sono enologi.*



# 13

**Dicembre - December**

**Martedì - Tuesday**

> S. Lucia vergine e martire

Memo:


**Pranzo**

**Lunch**

Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo

**Cena**

**Dinner**




### ● **I cugini d'Oltralpe scelgono il Collio**

*Un'eccellenza francese, il Tgv, ovvero il treno ad alta velocità d'Oltralpe, sceglie le campagne ed i vigneti del Collio per uno spot promozionale. Protagonista della pubblicità, girata sulla strada di Angoris, è il cantante anglo-libanese Mika.*

Memo:


<b>Pranzo</b>				<b>Lunch</b>	
<i>Ore</i>	<i>Nome</i>	<i>N°</i>	<i>Telefono / e-mail</i>	<i>Note</i>	<i>Tavolo</i>

<b>Cena</b>				<b>Dinner</b>	

● **Il vino anti-stress**

Se bere un paio di bicchieri di vino rosso allenta la tensione, è tutto merito del resveratolo, polifenolo contenuto nei rossi. Secondo uno studio dello Scripp Institute, pubblicato sulla rivista Nature, questa molecola attiva la proteina Parp-1, la maggiore risposta allo stress.



# 15

**Dicembre - December**

**Giovedì - Thursday**

➤ S. Valeriano, Nino

Memo:

Pranzo				Lunch	
Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo

Cena				Dinner	



**● Il vino contro i pasti abbondanti**

*Secondo una ricerca dell'Inran, Istituto nazionale di ricerca sugli alimenti e la nutrizione, la melatonina presente nel vino aiuterebbe a contenere gli effetti negativi di un pasto abbondante, riducendo la concentrazione di grassi ossidati nel sangue.*

Memo:

<b>Pranzo</b>				<b>Lunch</b>	
Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo

<b>Cena</b>				<b>Dinner</b>	

● **Le cantine naturali del Canavese**

A Borgofranco, nel Canavese, gli abitanti hanno trasformato accumuli di frane in 200 cantine naturali per la conservazione e maturazione di vino, salumi e formaggi. Un viaggio nel cuore dell'Anfiteatro Morenico di Ivrea, vasto ben 500 kmq.



# 17

**Dicembre - December**

**Sabato - Saturday**

➤ S. Lazzaro, Olimpia

Memo:

Pranzo				Lunch	
Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo

Cena				Dinner	



● **Contro il colesterolo cattivo**

*I ricercatori dell'University Hospital di Olomouc hanno chiesto a 146 persone a rischio cardiovascolare di bere vino in quantità moderate e di praticare sport due volte a settimana. Al termine del test è stato riscontrato un leggero calo di colesterolo "cattivo."*



Memo:

<h2>Pranzo</h2>				<h2>Lunch</h2>	
Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo

<h2>Cena</h2>				<h2>Dinner</h2>	
Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo

● **Curarsi con il bianco**  
 Finora ci si è sempre concentrati sul rosso, ma anche il vino bianco ha i suoi benefici. Uno studio recente coordinato dall'Università di Milano e pubblicato sulla rivista Plos One ha mostrato che l'acido caffeico presente nel vino aiuta a proteggere cuore e reni.



# 19

**Dicembre - December**

**Lunedì - Monday**

➤ S. Fausta, Dario

Memo:

### Pranzo

### Lunch

Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo

### Cena

### Dinner




#### ● **Vineria da record su Tripadvisor**

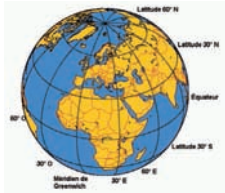
È il secondo locale più recensito al mondo dagli utenti di Tripadvisor ed è in Italia. Si tratta di "L'Antico vinaio", una vineria di Firenze a due passi da Piazza della Signoria. Per ora il primato spetta ancora a un ristorante francese di Las Vegas.

Memo:

Pranzo				Lunch	
Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo

Cena				Dinner	
Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo

● **Tra il 30° e il 50° parallelo**  
 Le viti hanno bisogno di circa 1300/1500 ore di sole nella stagione di crescita e di circa 690 millimetri di pioggia durante tutto l'anno per un giusto bilanciamento tra zuccheri e acidità. Questo è il range che consente una viticoltura di pregio.



# 21

**Dicembre - *December***  
**Mercoledì - *Wednesday***

➤ S. Pietro Canisio

Memo:

Pranzo

Lunch

Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo

Cena

Dinner




### ● **Vino in tutti gli Usa**

Tutti i 50 stati Usa fanno vino. Anche alle Hawaii, dove viene prodotto sull'isola di Maui, su terreni vulcanici. La California ha il più alto numero di aziende vinicole – 3.674 - seguita da Washington, con 689 pari al 4% della produzione totale.

Memo:

Pranzo				Lunch	
Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo

Cena				Dinner	

● **Ambasciatori del vino**

La prestigiosa scuola superiore di Sant'Anna di Pisa investe sul vino e lo fa con un Master universitario che forma gli ambasciatori del vino italiano. "Vini italiani e mercati mondiali" è il titolo del percorso di studi, in collaborazione con l'AIS.



23

Dicembre - *December*Venerdì - *Friday*

➤ S. Giovanni da Kety (Canzio), Vittoria

Memo:

Pranzo				Lunch	
Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo

Cena				Dinner	



- **Vinocult.it, l'abbinamento fra cibo e vino online**  
3000 ricette e oltre 1300 vini abbinati. Sono i numeri della nuovissima startup sul vino lanciata da un team di esperti: Fondazione italiana sommelier, GialloZafferano, Fe-de&Tinto di Radio Due e Wine Dreamers.

Memo:

Pranzo				Lunch	
Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo

Cena				Dinner	

● **Origine della parola sommelier**  
*Sembra che la parola sommelier abbia origine dall'abitudine dei soldati della sussistenza dell'esercito di Napoleone di legare (lier) le botti del generale su di un mulo da soma (somme) infatti "somme" più "lier" uguale a sommelier.*



# 25

Dicembre - *December*

Domenica - *Sunday*

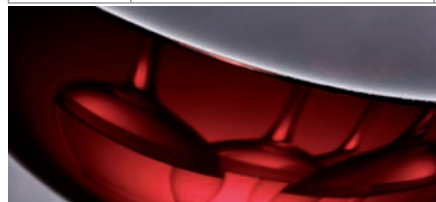
➤ S. Natale, Christel

*Natale del Signore*

Memo:


Pranzo				Lunch	
Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo

Cena				Dinner	



● **Lacrima di Morro d’Alba**

La denominazione "Lacrima" per vini pregiati attraversa la storia ben prima del nettare di Morro d’Alba e nasce nel senso di "liquido che le piante trasudano"; in particolare dei grappoli e degli acini che stillano lacrime in prossimità della vendemmia.



Memo:  


Pranzo				Lunch	
Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo

Cena				Dinner	
Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo

● **Il vino di Paolo Rossi**  
*Semplice e genuino. Proprio come il suo vino, prodotto con sole uve Sangiovese nelle colline aretine della Val d'Ambra. Stiamo parlando di Paolo Rossi, il mitico Pablito dei Mondiali 1982 vinti dall'Italia di Bearzot in Spagna.*





Memo:

**Dicembre - December**

**Mercoledì - Wednesday**

**28**

Pranzo				Lunch	
Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo

Cena				Dinner	

● **Un vino dallo stile impeccabile**

Con il "re dei vini" non ci sono compromessi, il lungo affinamento, prima in legno e poi in bottiglia è la strada per raggiungere l'eccellenza: lo sviluppo di quegli aromi terziari così raffinati e pungenti che caratterizzano la maturità del Barolo.

**29**

**Dicembre - December**

**Giovedì - Thursday**

➤ S. Tommaso Becket, Pietro, Davide

Memo:

**Pranzo**

**Lunch**

<i>Ore</i>	<i>Nome</i>	<i>N°</i>	<i>Telefono / e-mail</i>	<i>Note</i>	<i>Tavolo</i>

**Cena**

**Dinner**


● **Un'ottima annata**

Per un regalo indimenticabile o anche solo per stupire gli amici a tavola, potete andare alla ricerca delle annate considerate eccellenti. Per il Barolo le migliori sono: 1947, 1971, 1982, 1990, 1997, 1999, 2001, 2004, 2006, 2009, 2010, 2012.

Memo:

Pranzo				Lunch	
Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo

Cena				Dinner	
Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo

● **Brasato al Barolo**  
 Si tratta di un piatto legato al Piemonte fin dall'antichità e apprezzato anche dal Conte di Cavour. Oggi il brasato viene cotto in casseruola e solo in alcuni ristoranti in brasiere, particolari casseruole dal coperchio concavo, che venivano poste sulle braci.

# 31

## Dicembre - *December*

### Sabato - *Saturday*

➤ S. Silvestro papa, Fiore, Melania

Memo:

### Pranzo

### Lunch

Ore	Nome	N°	Telefono / e-mail	Note	Tavolo

### Cena

### Dinner


#### ● Degustare il Barolo

Numerose le possibilità: la "Strada del Barolo" e le Botteghe Comunali di Serralunga, Diano d'Alba, Castiglione Falletto la Cantina Comunale di La Morra, l'Enoteca di Grinzane Cavour, infine l'Enoteca di Barolo dove apre il Museo del Vino.

# Stanco di recensioni false e anonime?



Nasce il nuovo portale che aiuta la tua attività a tutelarsi da pratiche sleali e false recensioni.



Grazie alle **Associazioni dei Consumatori**, **allyoucanrate.it** certifica le valutazioni online dei tuoi utenti. Un nuovo modo per **fidelizzare i clienti** con offerte personalizzate.

**INVIA UN SMS**  
al **3337775848**  
con scritto  
"winebook"  
e scopri la  
promozione a te  
dedicata!

# IL DIZIONARIO DEL VINO

## A

. **Abbigliamento** Insieme degli accessori che "vestono" la bottiglia come l' etichetta, la controetichetta, la fascetta, la capsula, ecc.

. **Abboccato** Vino che presenta una leggera sensazione dolce, provocata dal residuo zuccherino naturale.

. **Acerbo** Vino caratterizzato da acidità eccessiva dovuta ad un affinamento non ancora terminato o da una fermentazione malo lattica non ancora completata

. **Acescenza** Alterazione del sapore di un vino causata dall'acido acetico se in quantità superiore a 1g/litro

## B

. **Bacca frutto carnoso.** Nella vite prende il nome di acino

. **Balsamico** famiglia di odori percepibile nei grandi vini che ricordano la resina, il pino, l'incenso, il ginepro, per citarne alcuni.

. **Balthazar** bottiglia usata solitamente per gli spumanti e gli Champagne, della capacità di 16 bottiglie da 0.75 lt (12 litri)

## C

. **Cacciagione** Odore animale tipico dei vini rossi, più o meno evoluti, che ricorda gli effluvi della carne di selvaggina.

. **Caldaia** Parte in rame dell'alambicco con un rigonfiamento simile a quello di una zucca nella quale vengono introdotti i liquidi da distillare (vinacce o vino).

. **Caldo** Vino la cui gradazione alcolica è preponderante in bocca, che procura nello stomaco una sensazione di calore e di pienezza.

. **Cangiante** Vino brillante, lucente, ricco di riflessi luminosi.

## D

. **Débloccage** apertura della prima bottiglia della nuova vendemmia. Generalmente riferito alla prima mescita del vino novello che avviene per legge il 6 novembre di ogni anno

. **Debole** Vino molto leggero, incolore, povero di alcol e di estratto secco.

. **Decantazione** Separazione delle fecce dei sedimenti solidi depositatisi nel contenitore del vino dalla parte liquida. Travaso di un vino dalla bottiglia alla caraffa, praticato dal Sommelier, per ossigenarlo e depositare le fecce.

. **Decrepito** Vino che ha concluso il ciclo evolutivo e non ha più niente da dire.

## E

. **Eiswein** ("Vino di ghiaccio" in tedesco). Vino ottenuto da uve gelate, raccolte durante i primi freddi.

. **Elevazione** Tecniche di conservazione, cura, riposo, assiduo controllo, attuate dai viticoltori o dai commercianti per offrire al vino le migliori condizioni di invecchiamento, dalla vinificazione fino al pieno sviluppo.

. **Erbaceo** Odore vegetale, di erba fresca. Sintomatico di cattiva qualità del vino, prodotto da uve non mature.

. **Espressione** Qualità di carattere gustativo od olfattivo, sfumatura di un vino, che provoca una reazione di tipo affettivo o emozionale.

## F

. **Feccia** Solidi sedimentati sul fondo delle bottiglie. Gusto di feccia: sapore di un vino restato a lungo a contatto con le proprie fecce, agre, terroso, di lieviti. Colore feccia: rosso violaceo. Messa in bottiglia sulle fecce: vino non filtrato, a contatto con le sue fecce.

## G

. **Femminile** Vino elegante, fine, poco corposo, morbido, carezzevole al gusto, ricco di grazia.

. **Gabbietta** Intelaiatura metallica fissata al collo delle bottiglie di spumante e di Champagne, atta a contenere il tappo dalla spinta dell'anidride carbonica.

. **Gassoso** Vino che contiene un eccesso di anidride carbonica.

. **Generico** Denominazione generica: denominazione controllata di base, cioè la Doc regionale.

## H

. **Humus** Odore nauseabondo che ricorda quello della vegetazione in decomposizione, indice di alterazione del vino.

. **Ibrido** Vitigno proveniente dall'incrocio sessuato di due viti di specie differente. L'ibridazione viene solitamente utilizzata per i portainnesti.

## I

. **Idrocarburo** Odore che ricorda quello del metano, caratteristico di alcuni vini troppo invecchiati.

. **Imbibire** Riempire d'acqua una botte o un tino per consentirne l'impermeabilità, grazie al rigonfiamento del legno delle doghe.

. **Immaturato** Vino ancora troppo giovane per poterne valutare i caratteri organolettici.

## J

. **Jeroboam** Bottiglia di vino di grande formato, pari a sei bottiglie ordinarie nella regione di Bordeaux e a quattro nella Champagne.



K

. **kasher** Vino elaborato secondo il rito ebraico, sotto permanente controllo del rabbino (alt.Kosher).

L

. **Laccasi** Enzima secreto dalla Botrytis cinerea, responsabile del marciume nobile o grigio. Provoca imbrunimento dei mosti.

. **Latteo o lattescente** Vino torbido e velato, con l'aspetto del latte.

. **Lattico** 1. Acido lattico: costituente naturale del vino, la cui concentrazione aumenta durante la fermentazione malolattica. Rende il vino più rotondo e morbido. 2. Odore lattico: caratteristico odore del vino dopo la fermentazione malolattica. 3. Spunto lattico: malattia batterica del vino, che causa la produzione di acido lattico e acetico.

M

. **Macchia** Odore che ricorda quello della macchia mediterranea, con profumi di rosmarino, timo, lavanda, ecc.

. **Madre** Madre dell'aceto: membrana superficiale gelatinosa che si forma nei vini acetosi o malati di acescenza.

. **Magnum** Bottiglia con capacità pari al doppio delle bottiglie ordinarie.

N

. **Naturale** Vino non adulterato con l'aggiunta di prodotti illeciti. Vino dolce naturale: vino con aggiunta di alcol durante la fermentazione.

. **Nerbo** Avere nerbo: vino quando è ben strutturato, equilibrato, vivace.

O

. **Occhio** 1. Gemma della vite. 2. Macchie di grasso in un vino.

. **Oidio** Fungo delle Erisifacee, parassita della vigna, di cui colpisce le parti verdi lasciando una polvere bianca.

. **Olio** Olio di lino: olio vegetale impiegato per ungere la parete esterna dei fusti. Olio di paraffina: olio utilizzato come antiossidante per il vino.

P

. **Paese**, vino di- (vin de pays) Vino che porta il nome del paese in cui viene prodotto, spesso poco alcolico (tipico in Val d'Aosta)

. **Paglierino** Colore giallo chiaro e brillante, che ricorda quella della paglia di grano.

. **Palizzare** Fissare i germogli della vite a fili di ferro tesi tra i pali della vigna.

. **Panel** Gruppo di persone scelte come campione rappresentativo per un'indagine di mercato, sottoposto a una serie di test successivi.

R

. **Raffermo** Acquavite naturale, senza aggiunta d'acqua distillata, titolata a 60°.

. **Rancido** Odore penetrante degli acidi grassi e delle sostanze grasse in fase di ossidazione, che danno al vino un gusto acre. 2. Odore balsamico di alcuni vini o acquaviti invecchiati, il cui gusto rimane però inalterato. Gusto di vino maderizzato. Odore di appassito, di molto maturo, di conservato a lungo; ricercato per i vini dolci naturali.

S

. **Saccaromicete** (saccharomyces) Funghi unicellulari di specie diverse, responsabili della fermentazione alcolica, vale a dire della trasformazione del glucosio in alcol etilico.

T

. **Talea** Porzione della pianta della vite, contenente un germoglio, capace, se interrata, di costituire una nuova pianta.

. **Tannico** Vino contenente tannini, molto asciutto, astringente e aspro o piacevole e fuso.

. **Tannino** Classe di composti fenolici, astringenti, che legano in bocca, sono indice di buona conservazione in un vino, poiché gli donano qualità antisettiche. I tannini derivano dalle bucce e dalle vinacce, o dal legno delle botti durante l'invecchiamento.

V

. **Vaniglia** Odore balsamico tipico di numerosi vini, che ricorda quello della vaniglia o della vanillina, può provenire dall'ossidazione del legno di quercia delle botti.

. **Vegetale** Odore che ricorda vari tipi di vegetali, spesso gradevole, ma talvolta indice di un difetto del vino.

. **Velato 1** Vino leggermente torbido. 2. Bottiglia sulle cui pareti sono presenti depositi.

X

. **X.O.** Acronimo di Extra old, sinonimo di stravecchio, acquavite invecchiata più di 5 anni.

Z

. **Zaffatura** Operazione di disinfezione di una botte, bruciando uno stoppino impregnato di zolfo.

. **Zimasi** Enzima responsabile della catalisi degli zuccheri (glucosio e fruttosio) in alcol etilico, durante la fermentazione.

