Articolo pubblicato sul sito vanityfair.it

vanityfair.it

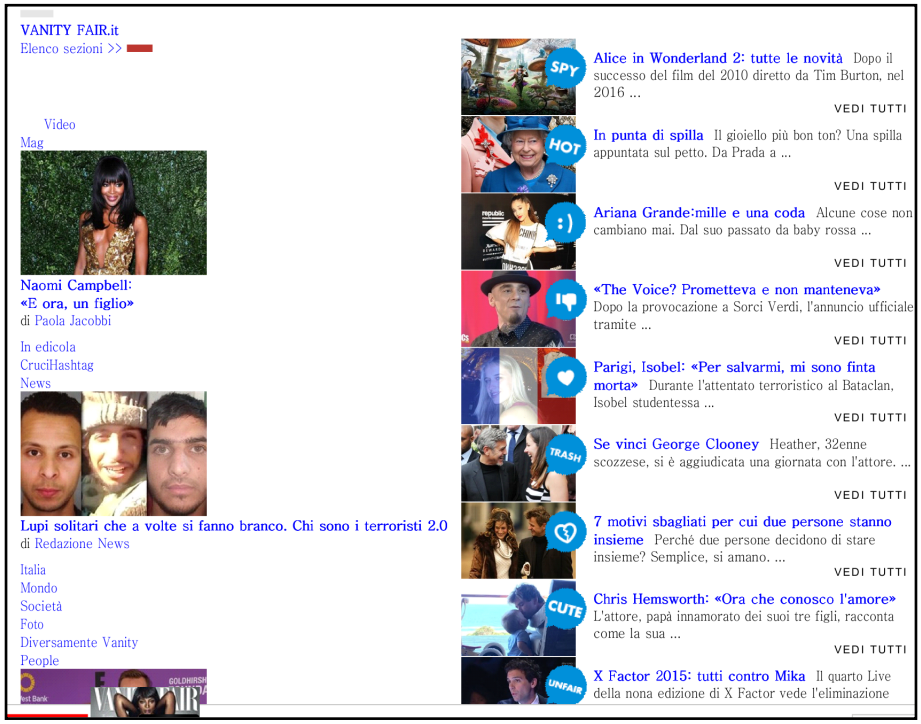
Più : www.alexa.com/siteinfo/vanityfair.it

Estrazione : 15/11/2015 07:02:54
Categoria : Attualità
File : piwi-9-12-153732-20151115-588889260.pdf
Audience :

http://www.vanityfair.it/vanityfood/vini/15/11/15/1001-vini-da-bere-una-volta-nella-vita

VANITY FAIR.it Chardonnay o Riesling? 1001 vini da bere almeno una volta nella vita

Volete andare a colpo sicuro sulla scelta di una bottiglia, sapere a che cibo abbinarla e in quale occasione stapparla? Scopritelo con la prima guida italiana dedicata al vino scritta da una donna



Note degustative ; Chardonnay al 55%, Pinot Bianco al 25% e Pinot Nero al 20%.

Aroma intenso con note di miele, cedro, pesca e mandorle.

Al gusto è setoso e pieno.

Abbinamenti con il cibo: sta bene con tutto ciò che di grande qualità vi si abbina, a partire da un culatello di Spigaroli o dal formaggio francese Comté.

Temperatura ideale 8-10 °C.

I l bicchiere giusto : Champagne wine glass.

2 / 12 Bollicine 2/ Per una serata easy chic sole donne Le Vigne di Alice Prosecco Extra Dry Prosecco di Valdobbiadene-Conegliano DOCG € (sotto i 20 euro) Segni particolari : una cantina che procuce vini gioiosi e irriverenti, basti pensare all'etichetta "g", all'anticonformista "Osé" o al Brut integrale "P.S".

Copyright vanityfair.it -

Articolo pubblicato sul sito vanityfair.it

vanityfair.it

Più : www.alexa.com/siteinfo/vanityfair.it

Estrazione : 15/11/2015 07:02:54
Categoria : Attualità
File : piwi-9-12-153732-20151115-588889260.pdf
Audience :

Note degustative : bollicina fine e continua, sentori di fiori e frutta, di caprifoglio, acacia, pera, mela.

In bocca è fresco, netto e delicato, fruttato.

Abbinamenti con il cibo: Tartare e carpacci di pesce, antipasti di pesce affumicato, pesce al vapore.

Temperatura ideale 6-8 °C.

Il bicchiere giusto: Flute.

3 / 12 Bianco 1/Per una cena di pesce a lume di candela Baron de Ladoucette Pouilly-Fumé Pouilly-Fumé AOC €€ (tra i 50 e i 150 euro) Segni particolari: vino francese della famiglia de Ladoucette da generazioni (si risale all'epoca di Luigi XV) una delle più note produttrici di vino al mondo.

Note degustative : Sauvignon in purezza, sprigiona sentori di erbe e fiori bianchi, menta piperita, basilico e glicine.

In bocca ha una buona rotondità al gusto di pere, mele verdi e agrumi, amplificata dalla complessità minerale.

Abbinamenti con il cibo : Risotto, pesce al forno, carni bianche.

Temperatura ideale 10°-12° C.

Il bicchiere giusto : Calice da Riesling.

4 / 12 Bianco 2/ Per voler stupire Dr.

Loosen Erdener Prälat Riesling Mosel € (sotto i 20 euro) Segni particolari: Vino tedesco dell'azienda Dr.

Loosen, gestita da oltre 200 anni dalla stessa famiglia.

Note degustative: Riesling in purezza, color giallo paglierino.

Bouquet complesso basato su note di cassis, albicocca, pesca bianca e buccia d'arancia.

In bocca è morbido, ma guadagna in finezza, complessità ed eleganza nel finale molto lungo e speziato.

Abbinamenti con il cibo : Crostacei, baccalà, formaggi.Temperatura ideale 10°-12° C.

Il bicchiere giusto: Calice da Riesling.

5 / 12 Rosato 1/ Per un aperitivo d'estate Lacrimarosa Mastroberardino Irpinia Rosato DOC € (sotto i 20 euro) Segni particolari: dal 1878 la famiglia Mastrobernardino oltre a coniugare tradizione e innovazione s'impegna a salvaguardare vitigni autoctoni come il Fiano e l'Aglianico.

La Sovraintendenza Archeologica di Pompei ha affidato loro in concessione i terreni dell'antica città di Pompei per il recupero dei vitigni di un tempo.

Copyright vanityfair.it -

Articolo pubblicato sul sito vanityfair.it

vanityfair.it

Più : www.alexa.com/siteinfo/vanityfair.it

Estrazione : 15/11/2015 07:02:54
Categoria : Attualità
File : piwi-9-12-153732-20151115-588889260.pdf
Audience :

Note degustative: Aglianico in purezza, note di frutta intense e complesse per un vino corposo ma morbido e delicato.

Abbinamenti con il cibo : antipasti, pasta, risotti, carni bianche e zuppe di pesce.

Temperatura ideale 8-10 °C.

Il bicchiere giusto : Calice da Riesling.

6 / 12 Rosato 2/ Per un'occasione da ricordare Garrus Chateau d'Esclans Côtes de Provence AOC €€€ (da 50 a 150) Segni particolari: la storia della tenuta di questo vino francese risale al medioevo.

Il termine Garrus in latino significa orso e si riferisce al nome che i Romani hanno dato alla collina su cui sorge il vigneto.

Note degustative: Uvaggio di Grenache e Vermentino, colore rosa pompelmo e note di agrumi e tostate.In bocca si confermano i sentori olfattivi in un contesto croccante, elegante e ricco di personalità.

Abbinamenti con il cibo : crostacei, crudità di pesce, capesante al gratin.

Temperatura ideale 10-12 °C.

Il bicchiere giusto: Calice da Riesling.

7 / 12 Rosso 1/ Per una serata da intenditori Cheval des Andes Mendoza €€€ (da 50 a 150) Segni particolari: l'avventura di questo vino argentino nasce quando lo Chef de Cave di Château Cheval Blanc, Pierre Lurton, scopre in Argentina una zona su cui riversare l'eredità storica degli Château francesi attraverso il Malbec, vitigno decimato in Europa dalla fillossera.

Note degustative: Uvaggio di Malbec, Cabernet Sauvignon, Merlot e Petit Verdot.

Note speziate di quercia e cedro, tabacco, frutti a bacca rossa.

Vino rotondo, che stupisce per la densità minerale che lo rende molto fresco.

Abbinamenti con il cibo: Primi piatti a base di carne, carni rosse alla brace.

Temperatura ideale 18-20 °C.

Il bicchiere giusto: Calice Grand Ballon.

8 / 12 Rosso 2/ Per fare i ricercati e stupire gli enosnob Grigoletti Gonzalier Vigneti delle Dolomiti IGT € (meno di 20 euro) Segni particolari: Nel Medioevo trentino esisteva la congregazione dei Gonzalieri, un gruppo di persone che esercitavano il faticoso compito di trasportare a spalla il mosto dai campi fino ai carri.

L'etichetta in seta è dedicata a loro.

Note degustative: Uvaggio di Merlot, Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon.

Copyright vanityfair.it -

Articolo pubblicato sul sito vanityfair.it

vanityfair.it

Più : www.alexa.com/siteinfo/vanityfair.it

Estrazione : 15/11/2015 07:02:54
Categoria : Attualità
File : piwi-9-12-153732-20151115-588889260.pdf
Audience :

http://www.vanityfair.it/vanityfood/vini/15/11/15/1001-vini-da-bere-una-volta-nella-vita

Vino morbido e di grande equilibrio con note di frutta rossa, frutti di bosco, prugna, vaniglia, cannella con sentore balsamico.

Abbinamenti con il cibo : brasato, cacciagione, carni alla griglia, formaggi stagionati.

Temperatura ideale 18-20 °C.

Il bicchiere giusto: Calice da Syrah.

9 / 12 Dolci 1/ Per un finale romantico Joseph Tenute J.

Hofstaetter Gewürztraminer Vendemmia tardiva € (meno di 20 euro) Segni particolari: Passito dell'Alto Adige tra i più amati d'Italia.

Il Traminer aromatico, o Termeno aromatico o Gewürztraminer è un vitigno coltivato soprattutto in Trentino Alto Adige e Friuli Venezia Giulia.

Note degustative : Gewürztraminer in purezza, profumo intenso con aromi che ricordano frutti esotici come mango, papaia, ananas e lychee.

Nel bicchiere è denso, al gusto si ritrovano fichi secchi e arachidi, mango, cannella e miele di castagno.

A bbinamenti con il cibo: dolci e formaggi piccanti, Roquefort e Gorgonzola.

Temperatura ideale 10 °C.

Il bicchiere giusto: Calice a Tulipano piccolo.

10 / 12 Dolce 2/ Sedurre per direttissima Les Jardins de Babylone Didier Dagueneau Jurançon AOC €€€€ (da 150 a 500) Segni particolari: Il nome (I Giardini di Babilonia) di questo vino francese evoca i famosi giardini pensili e si riferisce alle terrazze dove sono piantati i vigneti.

Nel 1553, il futuro re Enrico IV, fu battezzato con un goccio di vino Jurançon.

Note degustative: Petit Manseng in purezza, profumo inteso, sentori eterei di fiori, drupacee, agrumi, frutti tropicali e aromi di miele.

Abbinamenti con il cibo: crostata all'ananas, pasticcini e dolci secchi, preparazioni al cioccolato, o da solo.Temperatura ideale 10 °C.

Il bicchiere giusto: Calice a tulipano piccolo.

11 / 12 Il libro 1001 VINI DA BERE ALMENO UNA VOLTA NELLA VITA, ed.

Newton Compton Editori.

Pagg.

605, euro 14.90.

Copyright vanityfair.it -

Articolo pubblicato sul sito vanityfair.it

vanityfair.it

Più : www.alexa.com/siteinfo/vanityfair.it

Estrazione : 15/11/2015 07:02:54
Categoria : Attualità
File : piwi-9-12-153732-20151115-588889260.pdf
Audience :

http://www.vanityfair.it/vanityfood/vini/15/11/15/1001-vini-da-bere-una-volta-nella-vita

In formato ebook 6.99.

12 / 12 L'autrice Francesca Negri, giornalista e scrittrice, Donna del vino, blogger nota come Geisha Gourmet, wine tutor del programma Detto Fatto della scorsa edizione.

In vent'anni di lavoro ma, soprattutto, di passione, ha collezionato un gran numero di degustazioni, utilizate per scrivere queta guida incorciando però amche tutte le classifiche enologiche a disposizioone per stilare una lista di vini basata anche sulla crtica internazionale e sui gusti dei wine lover di tutto il mondo.

di Fabiana Salsi E se Chef Rubio facesse l'attore? di Redazione Food Il tonno migliore secondo Greenpeace di Redazione Food Il ristorante dei vip sbarca a Milano di Redazione Magia e illusione a Milano.

Siete pronti? di Giulia Caligiuri Guida galattica per amanti della frutta esoticadi Fabiana Salsi 100.000 euro di tartufo di Fabiana Salsi 10 verità sul pane di Marzia Nicolini «La verità è che per alimentarvi qualcuno deve morire» di Redazione Priceless Milano: indovina chi viene #acenaconVanity di Redazione Food Chef Rubio, (ultimo) atto d'amoredi Fabiana Salsi Cosa c'è nel frigo degli chef Scegliere un vino è complicato se non si è un intenditore.

E a meno che non ci si voglia limitare alle poche etichette che si conoscono e che rassicurano, cercare di raccapezzarsi davanti a uno scaffale pieno di bottiglie, in un vortice di nomi, aziende, annate e vitigni, generalmente sgomenta.

Come sgomenta ritrovarsi inavvertitamente in un gruppo di «Soloni dell'enologia» e uscirne storditi da bordate di termini come r emuage, pupitre, bouchonné, liqueur de tirage , Igt, Jeroboam...si arriva al paradosso di rimpiangere di non essere astemi.

E poi ci sono i dubbi sulla scelta della bottiglia giusta per un incontro speciale, per una cena formale, per una serata tra soli amici o amiche.

Insomma, si sente la necessità di una guida che suggerisca quale vino vale davvero la pena di essere provato, che consigli pure a quale cibo accostarlo e in quale occasione potrebbe essere più indicato berlo.

E magari, perché no, che spieghi con semplicità l'oscuro linguaggio degli esperti.

Un libro pratico per andare a colpo sicuro.

Questa guida esiste, è appena uscita e si intitola 1001 vini da bere almeno una volta nella vita (Newton Compton Editori).

Ci ha pensato una donna a scriverlo, la prima, in Italia, ad affrontare questa titanica impresa: Francesca Negri, giornalista e scrittrice , Donna del Vino, blogger nota come Geisha Gourmet, rappresentante di una tipologia di ragazze (ancora poche) che non temono di concedersi i piaceri enogastronomici senza sensi di colpa.

L'autrice coltiva da sempre tre grandi passioni: il buon cibo, il buon vino e le scarpe rigorosamente tacco 15, perché in questi campi della vita sotto a certi standard non si può assolutamente scendere.

Leggi anche Leggi anche: I migliori vini d'Italia (2015) secondo Slow Food 1001 vini da bere almeno

Copyright vanityfair.it -

Articolo pubblicato sul sito vanityfair.it

vanityfair.it

Più : www.alexa.com/siteinfo/vanityfair.it

Estrazione : 15/11/2015 07:02:54
Categoria : Attualità
File : piwi-9-12-153732-20151115-588889260.pdf
Audience :

http://www.vanityfair.it/vanityfood/vini/15/11/15/1001-vini-da-bere-una-volta-nella-vita

una volta nella vita è una guida redatta dopo vent'anni di degustazioni, di visite nelle cantine di vari Paesi, di appassionati scambi di pareri e di bottiglie con amici sommelier e wine lover.

Ma questo a Francesca Negri non bastava: per dare un'informazione più completa ha incrociato classifiche enologiche italiane e internazionali per ricavare, alla fine, quella che lei definisce la sua «playlist di etichette che può valere la pena ascoltare nel bicchiere».

Una visione popolare e romantica del vino, affinché il suo linguaggio divenga comprensibile a tutti, non solo agli esperti.

Il titolo della guida ricorda il grande classico Le Mille e una notte : «Mi piace pensare che, grazie a 1001 vini io possa diventare la vostra Sherazade, versando ogni giorno nel calice una storia e un'emozione che sappiano appagare anima e palato», scrive l'autrice nella prefazione, spiegando che il vino, come il cibo, deve essere raccontato nel modo più seducente possibile e per quello che rappresenta, ovvero convivialità, passione, cultura, tradizioni, fatica di uomini e donne, amore per la propria terra, paesaggi.

Il volume raccoglie 519 vini italiani e 482 vini da tutto il mondo , suddivisi in bollicine, bianchi, rossi, rosati e vini dolci, passiti e liquorosi (nella gallery ci sono due etichette per categoria) accompagnati da schede pensate come carte d'identità : nome, cognome, provenienza, prezzo per fasce, i segni particolari, ovvero l'origine dell'azienda o aneddoti sul vino, e poi le note degustative, stilate seguendo il più possibile le indicazioni fornite dalle cantine, perché nessuno più di chi produce un vino è in grado di descriverlo.

A completare la scheda, consigli sulla temperatura ideale per ogni vino, il migliore abbinamento con il cibo e anche il tipo di bicchiere dove degustarlo.

Alcuni dei vini selezionati valgono meno di 20 euro, altri più di 500, alcuni sono molto noti, altri poco conosciuti, ma sono comunque tutti rappresentativi di un vitigno o di un territorio da scoprire.

A differenza di altre guide, in 1001 vini non viene indicato l'anno di produzione della bottiglia, perché, sostiene l'autrice, «anche se sappiamo bene che certe annate sono più memorabili di altre, quella determinata etichetta vale la pena di essere degustata sempre, qualsiasi sia la vendemmia in cui è stata prodotta».

Leggi anche È l'uomo per te? Guarda che vino beve 12 foto Sfoglia la gallery Libro 1001 vini da provare Vedi anche vedi tutti LINK Leggi anche: I migliori vini d'Italia (2015) secondo Slow Food È l'uomo per te? Guarda che vino beve TAG Libro

Copyright vanityfair.it -