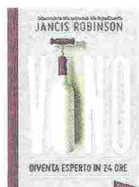


di **Gabriele Principato**

Manuali (sintetici, seppur esaustivi) per orientarsi nell'universo della vinificazione: tra bio, macerazioni e tecniche convenzionali. Alla scoperta di vitigni, produttori, nuove tendenze, territori
E indirizzi in cui acquistare etichette preziose, spesso poco conosciute

DEFINITIVO



Jancis Robinson,
Vino. Diventa
esperto in 24 ore.
Vallardi,
166 pagine,
14,90 euro

**LA GUIDA
PER DIVENTARE
ESPERTI IN 24 ORE**

Scegliere la bottiglia giusta. Saperla degustare e abbinare ai cibi. E imparare le basi per orientarsi nel mondo del vino — fra vitigni e regioni vitinicole — senza seguire corsi o leggere volumi carichi di informazioni per addetti ai lavori. Jancis Robinson, la più autorevole critica enologica del mondo, ha scritto questo piccolo manuale essenziale che offre un percorso semplice e sintetico, ma al tempo stesso esauriente, per apprezzare il vino con cognizione di causa: rispondendo a domande che vanno dalla differenza tra i bianchi e i rossi, fino ai bicchieri da usare ed i tappi da preferire.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

APPROFONDITO



Alessandro Torcoli,
In vino veritas:
praticamente tutto
quello che serve
sapere (davvero)
sul vino.
Longanesi,
166 pagine,
16,90 euro

**VERITÀ E FALSI MITI
SULL'ENOLOGIA
ITALIANA**

Nella cultura occidentale il vino è il fondamento stesso della civiltà: fonte di piacere e conoscenza. È partendo da questo assunto che Alessandro Torcoli, giornalista, sommelier, editore e direttore della storica rivista di enologia *Civiltà del bere*, ha scritto questo manuale per insegnare ai neofiti a conoscere i vini e le loro caratteristiche, ma anche aiutare esperti e appassionati a colmare lacune e saggiare curiosità: imparando, ad esempio, a valutare il vero valore di una bottiglia o capendo le ragioni e i miti che stanno dietro all'eterna diatriba tra vini italiani e francesi.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

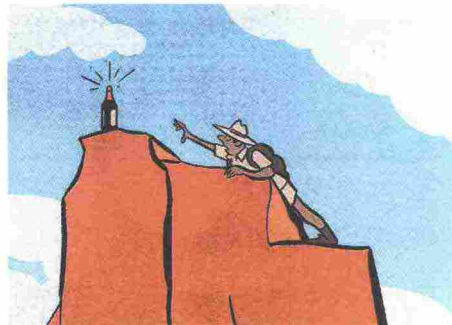
PER TUTTI

**LA SCOMMESSA
DEL BERE
NATURALE**



«I vino naturale è un vino senza schifezze dentro». Con questa definizione la newyorchese Alice Feiring — una delle giornaliste enologiche più famose al mondo, che collabora con testate come il *New York Times* e *Newsweek* — apre il suo ultimo libro *Il vino naturale per tutti: che cos'è, dove trovarlo, come amarlo*, edito da Slow Food Editore e illustrato da Nishant Choksi. Una guida alla

vinificazione bio e sostenibile che parte dal processo di produzione, in cui il mosto è lasciato fermentare spontaneamente senza aggiunta di altre sostanze — a nostra insaputa frequenti spesso nei vini convenzionali —, fatta eccezione, in qualche caso, di una minima dose di solfiti. E prosegue, raccontando storie ed esperienze di viticoltori impegnati nella realizzazione di questo «nettare», dalla California all'Italia. Sfatando, anche, tanti



Alice Feiring, *Il vino naturale per tutti: che cos'è, dove trovarlo, come amarlo*, Slow Food Editore, 160 pagine, 16,50 euro

miti. Come quello secondo cui tutti i vini naturali saprebbero di sidro. O si presenterebbero sempre torbidi. Oppure, ancora, che sarebbero inadatti a invecchiare. Il volume introduce pure all'arte della degustazione: tra impatto emotivo, bevibilità, vitalità, evoluzione nel bicchiere e trasparenza. Ma non si ferma qui. E traccia una mappa mondiale delle migliori etichette, delle enoteche (alcune piccole e sconosciute) e delle fiere in cui andare per acquistare e degustare questi vini. Un percorso che va dal Beaujolais, nel sud della Francia, culla del vino naturale, all'Etna: uno dei templi di questa tipologia di vinificazione, terra di produttori come Frank Cornelissen e Eduardo Torres Acosta.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

APPASSIONANTE

Giovanni Negri,
Il mistero
del Barolo,
Utet,
208 pagine,
16 euro



**BAROLO, CRONACA
DI UNA STORIA
DA RECORD**

Un tempo acquistare un ettaro di terra nelle Langhe, lì dove si produce il Barolo, costava appena cinquemila lire. Oggi lo stesso fazzoletto di vigna può valere dai due ai quattro milioni di euro. Le uve di questo territorio sono diventate dei tesori inestimabili. Ma come è successo? Perché il valore di questo vino si moltiplica di anno in anno più di ogni altro? Scrittore e imprenditore vinicolo, Giovanni Negri guida il lettore in un viaggio nel tempo e nello spazio per svelare, indizio dopo indizio, storia e presente di un vino che conta solo 14 milioni di bottiglie l'anno.

© RIPRODUZIONE RISERVATA