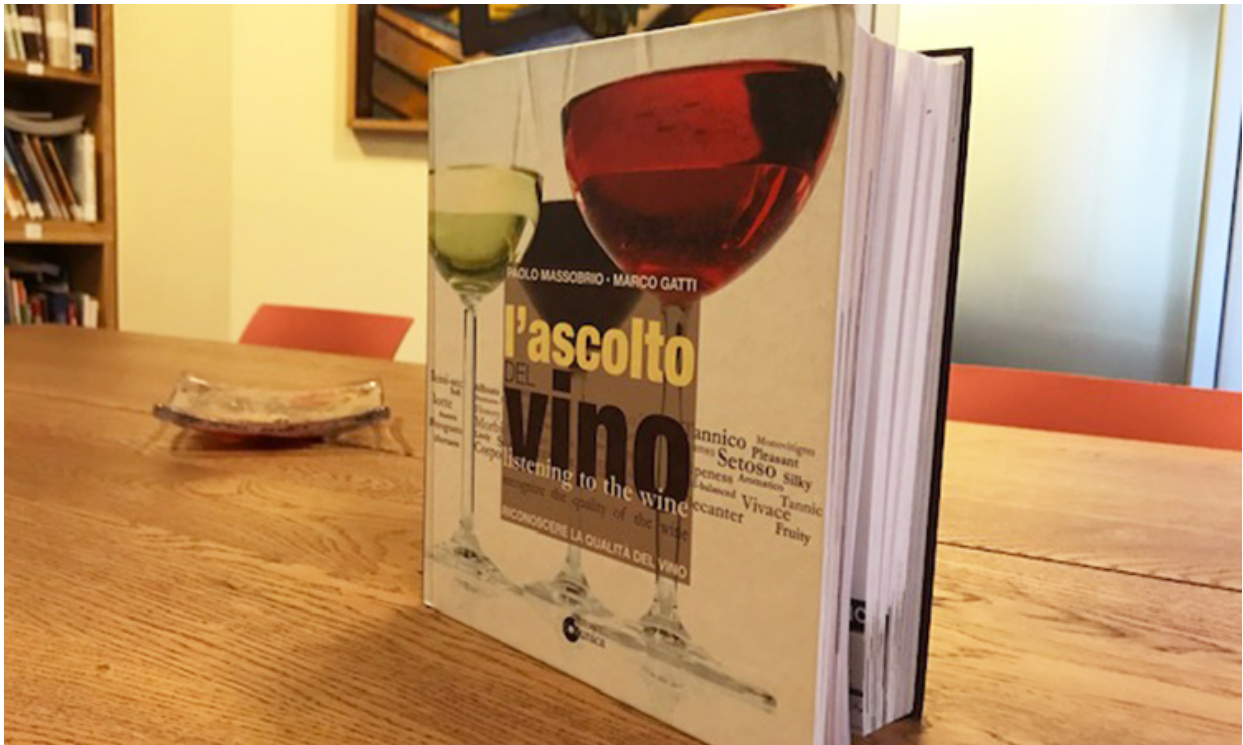




Il vino merita l'Ascolto

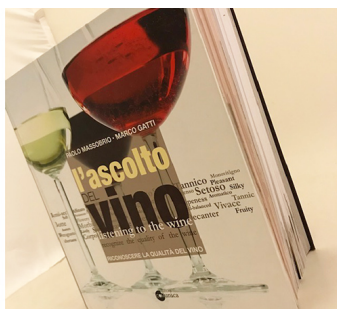


Attualità

di Paolo Massobrio e Marco Gatti

• 22.01.2021

Perché il vino ha un fascino unico, un alone di mistero che ne fa bevanda diversa da tutte le altre? Come posso valutare la qualità di uno spumante, o di un “bianco” o un “rosso”? Gli abbinamenti cibi-vini devono davvero seguire i criteri indicati come “dogmi” in questi anni? E le cantine che saranno famose quali sono? Queste, e mille altre, le domande a cui risponde L'Ascolto del vino, il libro che sin dalla sua prima edizione (l'ultima è la terza versione) si è rivelato compagno imperdibile per ogni vero winelover, appassionato o professionista del settore che sia.



Dove c'è la vite, c'è vita. E dove ci sono vigne e uva, c'è il vino. Mai come in questo anno di pandemia, “il frutto del lavoro dell'uomo capace di unire cielo e terra” ha svelato la sua unicità, la sua misteriosa capacità “di parlare” a donne e uomini e di scaldare i cuori. I mesi di silenzio che abbiamo vissuto sono stati l'occasione per scoprire che “i vini fanno racconti”. A una condizione: che li si sappia “ascoltare”, entrando in rapporto. Per questo si rivela attuale come mai il nostro libro L'Ascolto del Vino (Edizioni Comunica,

pag 672 in vendita su Amazon al prezzo speciale di 20 euro - anziché 34,50 - [clicca qui](#)), perché dalla nostra pluridecennale esperienza di critici e degustatori, una è la lezione più preziosa.

L'ascolto del vino. Ediz. italiana e inglese (Italiano) Copertina flessibile – 27 novembre 2012
 di **Paolo Massobrio (Autore), Marco Gatti (Autore)**

> Visualizza tutti i formati e le edizioni

Copertina flessibile
20,00 €
 3 Nuovo da 20,00 €

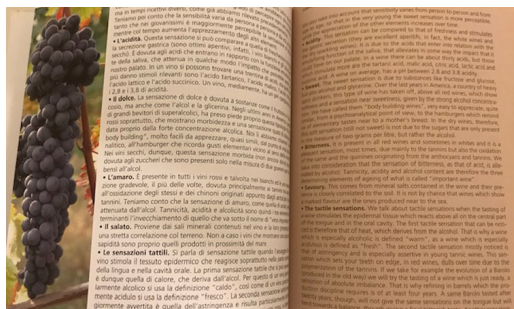
Arriva: **lunedì, 25 gen**
Spedizione GRATUITA con consegna presso punti di ritiro. [Dettagli](#)

Un'edizione in due lingue, italiano e inglese, per conoscere la qualità del vino, trattato secondo diverse angolature. Si parte dai racconti scritti da Paolo Massobrio seguendo la scansione temporale "ieri, oggi, domani", per arrivare a un affondo nel mondo dell'enologia attraverso un dialogo tra Paolo Massobrio e Marco Gatti per apprendere le tecniche di degustazione, o meglio "di ascolto". La terza parte annovera una serie di interviste del passato e del presente a personaggi del mondo del vino: enologi, produttori, opinion leader, ristoratori che completano e approfondiscono la parte didattica. Si passa infine alla conoscenza diretta delle cantine, con la selezione degli oltre 1.000 vini premiati negli ultimi dieci anni attraverso il premio "Top Hundred", ovvero i cento nuovi vini selezionati dal 2002 al 2011.

> [Leggi meno](#)

Ogni volta che in un bicchiere è "ospite" un bianco, un rosso, uno spumante, un passito, dedicare la giusta attenzione ad ammirarne le tonalità di colore, a coglierne i profumi, ad apprezzarne le sfumature di sapori, si può rivelare esperienza di bellezza commovente. Così come accade quando si sente una musica struggente. Occorre solo "ascoltare". Essere disponibili a capire quello che ogni sorso ci vuol dire. Così si evita di trovarsi nella stessa situazione, di chi, parlandosi addosso, perde quello che un interlocutore cerca di comunicargli, pensieri che magari potrebbero essere spunti di vita preziosi.

Tra gli obiettivi della nostra fatica editoriale c'è proprio l'idea di individuare e condividere i metodi, a nostro avviso più idonei, per accostarsi alla conoscenza del vino. Un modo per offrire ad appassionati, ma anche a operatori del settore, sommelier e ristoratori curiosi un metodo per misurarsi con una visione diversa. Quindi informazioni sulla tecnica di degustazione e sulla storia del vino, con cenni di vitivinicoltura ed enologia, con i profili di grandi vignaioli e titolari di cantine, famosi e non, con le descrizioni dei vini di eccellenza che abbiamo inserito tra i "Top Hundred" (il riconoscimento con cui ogni autunno, a Golosaria, premiamo i migliori produttori dell'anno).



Due le preoccupazioni che abbiamo avuto a cuore nel preparare questo libro. Non fare gli "intellettuali" del settore, spaccando il capello in quattro, ma mettendo in gioco la nostra passione. E l'auspicio che la lettura possa regalare la scoperta che dentro a un bicchiere di vino si celano una donna, un uomo, la bellezza di una collina e la fatica della cura amorosa di una vigna, la sua capacità di regalare lo stupore di un'emozione, una storia, un luogo che meritano di essere conosciuti.

INDICE

1 - RACCONTI DI VITE E DI VINI

- Ieri, oggi, domani ovvero bianco, rosso e bollicine

2 - PROVA AD ASCOLTARE

capitolo 1: premesse generali

- l'Ascolto del vino
- l'Ascolto del vino come atto di libertà
- perché l'Ascolto?
- entriamo dentro al gusto
- oggettività e soggettività
- incominciamo dai "faccini"
- facciamoci una domanda: Perché?

capitolo 2: conosciamo l'oggetto

- il vino
- cosa c'è nel vino?
- condizioni dell'Ascolto

capitolo 3: la degustazione

- l'esame visivo
- l'esame olfattivo
- l'esame gustativo
- tecniche di assaggio
- le schede di degustazione
- la scheda di degustazione di Papillon

capitolo 4: l'abbinamento cibo e vino

- come si abbina il cibo al vino
- il vino in cucina di Giovanna Ruo Berchera

capitolo 5: il vino a casa e i suoi strumenti

- la cantina di casa
- il bicchiere
- la bottiglia
- l'etichetta
- il tappo
- il cavatappi
- gli accessori del vino
- il servizio

capitolo 6: il bon ton del vino di Barbara Ronchi della Rocca

- come regalarlo
- quando siamo invitati
- come riceverlo
- come sceglierlo al ristorante
- come offrirlo a casa
- come si serve al ristorante
- la scelta dei bicchieri
- a tavola

- come bere
- i brindisi
- accoppiamenti pericolosi
- incidenti
- ubriachezza

capitolo 7: la vite e il vino

- il vino nella storia di Andrea Sinigaglia
- cenni di viticoltura di Ivan Pigino
- ... e io mi imbottiglio il vino di Daniele Chiappone
- la vinificazione di Maurizio Rosso
- la vite e il vino nel mondo di Ivan Pigino

3 - LE INTERVISTE

- la storia del vino intervista a Massimo Montanari
- il piacere del vino intervista a Fabio Scarpitti
- come scegliere un vino intervista a Giovanni Longo
- il vino nasce in vigna intervista ad Attilio Scienza
- il vino in cantina intervista a Donato Lanati
- il vino e la salute intervista a Giorgio Calabrese
- il vino di ieri intervista a Luca Gargano - il ritorno al futuro intervista a Josko Gravner
- il ritorno alla terra intervista a Pasquale Forte
- il vino e la grande cucina italiana intervista ad Antonio Santini
- il vino e la pasticceria intervista a Iginio Massari
- il bere miscelato intervista a Umberto Caselli
- Italia: very very beautiful intervista a Tony Hendra
- camminare le vigne intervista immaginaria a Luigi Veronelli

4 - I MILLE ECCELLENTI VINI D'ITALIA

Valle d'Aosta - Piemonte - Liguria - Lombardia - Veneto - Trentino - Alto Adige - Friuli Venezia Giulia - Emilia Romagna - Toscana - Marche - Umbria - Lazio - Abruzzo - Molise - Campania - Puglia - Basilicata - Calabria - Sicilia - Sardegna

5 - I PROFILI

Antichi Vigneti di Cantalupo - Arunda Cantina Talento Metodo Classico - Guido Berlucchi & C. - Calafè di Petrillo - Cantina Sociale di Quistello - Casa Caterina - Casal Pillozzo - Cascina Castlet - Castellare di Castellina - Cavit - Azienda Agricola Comincioli - Cantina Damilano - Endrizzi - Ferragù - Gemma - Girardi Spumanti - Cantine Lunae Bosoni - Tenuta Ca' Du Russ - Marengo Viticoltore in Strevi - Mascarello Giuseppe&Figlio - Azienda Agricola Masciarelli - Cantine Menhir Salento - Società Agricola **Montalbera** - Muri-Gries - Tenuta / Cantina Convento - Gianfranco Paltrinieri - Pico Maccario - Franco Roero - Az. Agr. Urbano Salvan - Pigozzo - Antica Casa Vinicola Scarpa - Sella&Mosca - Tenuta Montemagno - Tenuta Santa Caterina - Tramin - Travaglini Giancarlo - Azienda Agricola G.D. Vajra - Zonin

6 - GLOSSARIO

Bibliografia