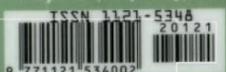


Tendenze: vino tra gusto e passione

GLAMOUR

€1,90 (Italy only) 3.679 lire



n.121 marzo 2002

**Uomini:
quando
sono
loro a
restare
single**

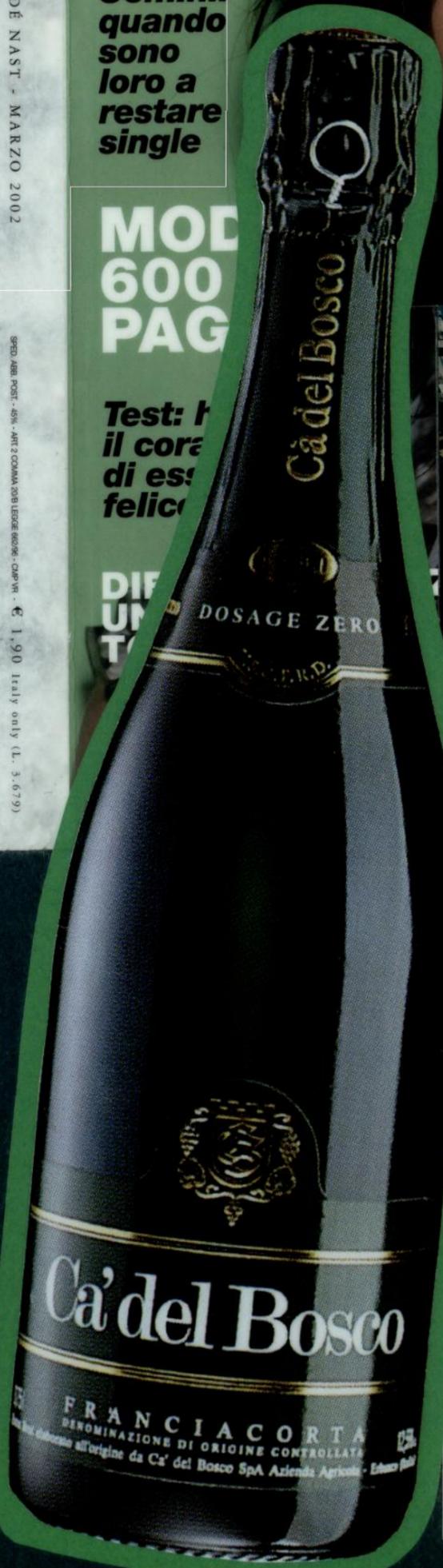
**MOD
600
PAG**

**Test: h
il cora
di ess
felice**

**DIF
UM
T**

GLAMOUR - N. 121 - EDIZIONI CONDÉ NAST - MARZO 2002

SPED. ABBI. POST. - 48% - ART. 2 COMMA 10/B LEGGE 66/96 - C.A.P. 00198 - € 1,90 (Italy only) (L. 3.679)



Dopo le sei, all'Enoteca Isola di Milano: il rito dell'aperitivo.

Tendenze: vino tra gusto e passione

A CIASCUNO IL SUO

Il regalo giusto? Dipende dal carattere. Ecco i consigli del sommelier Marco Lenzi.



Per il tradizionalista Monteverrano '99, un rosso da stappare e bere in solitudine, Monteverrano (€52).

Per il curioso Un rosso corposo come il Morellino di Scansano '99 Poggio Valente, Fattoria Le Pupille (€21).

Per l'esigente Non si sbaglia con il Chianti Classico Riserva '98 Vigna il Sorbo, Tenuta Fontodi (€31).

Per l'ecologista Lo Chardonnay Bosco del Merlo 2000 da uve bio, Paladin & Paladin (€8).



Per un tête-à-tête le bollicine del Dosage Zero '97, Ca' del Bosco (€31).

Per il raffinato Uno dei migliori italiani: il Barbaresco '97, Angelo Gaja (€119).

Per il creativo in cucina Il bianco Vintage Tunina 2000, un mix di varie uve, Jermann (€31).

Saperne di più

INDIRIZZI, PRODUTTORI E CURIOSITÀ. DA NORD A SUD.



I piaceri del vino (Giunti, €24,79): abbinamenti e preparazioni di piatti in un percorso "sensoriale".



Le strade del vino (Ass. Città del Vino, €11,36): itinerari del gusto, ma anche percorsi turistici per scoprire un'Italia diversa.

A SCUOLA DI SENSI

I corsi dei grandi maestri per affinare olfatto e gusto.

Associazione Italiana Sommelier Organizza durante tutto l'anno stage su tre livelli: le tecniche di servizio e la degustazione, enografia nazionale e internazionale, abbinamento-vino cibo. In tutta Italia. Info: 02-2846237.

Federazione Italiana Sommelier Per imparare a capire un vino, conoscere le denominazioni d'origine, accompagnarlo al piatto che ne esalta il sapore, tre corsi di dieci incontri presso 50 città. Info: 050-879389.

Organizzazione Nazionale Assaggiatori Vino Diciotto lezioni teorico-pratiche, in varie sedi italiane, con esame e rilascio di patentino di Assaggiatore. Info: 0141-535246.

Istituto di Cultura del Vino A Milano, sei appuntamenti per la degustazione consapevole. Info: 02-7490816.

Non è un tappo

...ma uno sgabello, mentre la sua "gabbietta" è un tavolino per due. Li firma il designer Pierfrancesco Arnone (€ 154,80).

