



CAPITOLO 1

NOZIONI DI VITICOLTURA – ENOLOGIA **PAG. 8**

L'origine della figura del sommelier **pag. 12**
Competenze interdisciplinari **pag. 14**

1.1 Elementi di viticoltura **pag. 15**

- Clima
- Suolo
- Vite

1.2 Elementi di enologia **pag. 21**

- Obiettivi e discriminazioni enologiche
- Vinificazione in bianco
- Vinificazione in rosso
- ...e rosato
- Una pratica moderna: il vino Novello
- Frizzanti, spumanti & bollicine
- Passiti, bottrizzati e fortificati
- Biologici, biodinamici & co.
- Orange wine

1.3 Vitigni **pag. 30**

- Autoctono vs internazionale
- La composita Italia vinicola
- La Francia e l'istituzione del modello
- La Spagna autoctona
- Il resto del mondo

1.4 La geopolitica del vino: i terroir **pag. 38**

- La costruzione culturale del “terroir”
- Il (bel) Paese delle viti sostenute da pali
- Nord
- Centro
- Sud e Isole

- Il tour de France
- Una contiguità con la Germania: l’Alsazia
- Il Beaujolais e l’invenzione del Nouveau
- Bordeaux: il centro del mercato enologico
- L’antica nobiltà dei vini della Bourgogne
- L’effervescenza della Champagne:
bottiglie che implodono
- Il Giurassico Jura
- Uno, nessuno, centomila: la Languedoc – Roussillon
- Singolare e femminile: la Provence
- Vino a castello: la Vallée de la Loire
- Il nettare che scorre nella Vallée du Rhône
- La fierezza del vino iberico
- Portogallo: tra autoctoni e liquorosi
- Teutoniche enologie

CAPITOLO 2

LA DEGUSTAZIONE **PAG. 58**

Competenze interdisciplinari (e sinestetiche) **pag. 60**

2.1 Scuole a confronto **pag. 62**

- AIS
- FISAR
- ONAV
- FIS
- ASPI

2.2 La scheda tecnica **pag. 66**

- Vista
- Esame visivo dei vini “mossi”
- Olfatto
- Scheda tecnica e descrizione degli aromi
- Gusto
- Scheda tecnica e quadro gustativo

2.3 L’abbinamento pag. 74

- La chimera dell’abbinamento perfetto
- Le possibilità dell’abbinamento
- Per concordanza
- Per contrapposizione
- Secondo tradizione
- ...valorizzazione
- ...e per poesia
- Salienze a confronto
- Il decalogo dell’abbinamento cibo/vino

2.4 L’altra metà del cielo: la birra pag. 80

- Gli stili
- Birre a bassa fermentazione
- Birre ad alta fermentazione
- Birre a fermentazione spontanea: tipologie
- Tradizioni
- Questioni di abbinamento

2.5 Fuorimenu: cocktails, distillati & co. pag. 90

- Vodka
- Brandy, Cognac e Armagnac
- Cognac
- Armagnac
- Calvados
- Tequila
- Gin
- Rhum
- Aperitivi & cocktails
- Mixology e cucina professionale: conferme dal mondo

2.6 Sigari pag. 98

- Sigaro cubano
- Sigari di area caraibica
- Toscana
- Come si fuma il sigaro
- Vitolas e conservazione

CAPITOLO 3

LA CARTA DEI VINI PAG. 104

3.1 La carta, ovvero il menu, nei secoli pag. 108

- Le origini
- Le prime attestazioni e la funzione cerimoniale
- Stili e forme

3.2 La carta oggi pag. 113

- In teoria
- In pratica

3.3 Gli strumenti di lavoro pag. 126

- Questione ricarica
- Aggiornamenti & corsi
- Sistemi operativi e App

3.4 Dove acquistare i vini pag. 130

- Produttori
- Distributori & importatori
- On line!

CAPITOLO 4

IL SERVIZIO PAG. 134

4.1 I ferri del mestiere pag. 138

- I cerimoniali
- I funzionali
- Altri accessori
- La decantazione

4.2 La presentazione del vino pag. 148

- Prassi, usi e costumi di sala
- Voce del verbo: stappare
- Ispezioni
- Avvinamento e avvinamenti
- Il servizio

4.3 La successione dei vini a tavola pag. 158

- La prassi codificata
- L’eccezione che conferma la regola
- La filosofia dell’abbinamento
- Interpretazione del cliente
- Sensibilità antica
- Byob o Corkage?

CAPITOLO 5

DELLA CANTINA E DELLA CONSERVAZIONE
DEL VINO PAG. 164

5.1 La cantina di ieri pag. 168

- Significato e accezione del termine
- Anfratti dal passato
- Le cantine egizie
- Elleniche libagioni
- La nascita di Enotria
- Tabernae dell’antica Roma

5.2 La cantina oggi pag. 174

- Un’umile umidità
- Questioni di temperatura
- E (non) fu la luce
- Divieto di... odori
- ... e di vibrazioni
- Usi, costumi e buon senso
- Tipi di cantina e coerenza delle referenze

5.3 La cantina domani pag. 184

- Refrigeranti, imprescindibili tecnologie
- Amici software

APPENDICE

VITIGNI A BACCA BIANCA
E VITIGNI A BACCA ROSSA PAG. 188

GLOSSARIO PAG. 210