



IL LIBRO 'VINO PRÊT-À-PORTER' ALLA MILANO WINE WEEK

CON DEGUSTAZIONE DI 10 GRANDI CANTINE ITALIANE - Il libro sul vino che non c'era, che parla alla perfetta wine fashion victim - Il vino noi donne lo indossiamo: lo scegliamo come faremo con un vestito o un rossetto(www.enopress.it). Il libro must have per tutte le wine lover sbarca alla Milano Wine Week il prossimo 11 ottobre a Palazzo Bovara in Corso Venezia dalle ore 17.00 alle 19.00.L'autrice Francesca Negri dialogherà con la giornalista di Vanity Fair Anna Mazzotti e con il sommelier Luca Amodeo e a seguire per tutti i partecipanti ci sarà l'occasione di degustare gratuitamente le grandi etichette di 10 cantine scelte dall'autrice: Ca' del Bosco, Barone Pizzini, Bisol, Tenute Hoffstätter, Gualdo del Re, Endrizzi, Cantina di Soave, Cà Maiol, Kettmeir, Santa Margherita e Zao.Stappare una bottiglia di vino? È emozionante come il primo appuntamento.Il Sassicaia di Tenuta San Guido o il P2 di Dom Pérignon? Stanno a una wine lover come una Lady Dior o un paio di vertiginose Blade di Casadei stanno a una fashion victim.E ancora: il vino giusto per il primo appuntamento, e quello per l'ora dell'aperitivo; chi si deve servire per primo durante una cena; se lui beve Pinot Nero che tipo è? E se preferisce i Franciacorta? È un Mr Gray all'italiana...Da come è fatta l'uva al bon ton del vino, passando attraverso il gioco degli abbinamenti, le calorie di un calice di vino, i processi di vinificazione e i vini unicorno, il nuovo libro di Francesca Negri vi prenderà per mano e vi farà scoprire tutto quello che volevate sapere e non avete mai osato chiedere. Perché il vino è più semplice di quello che pensate.È Vino prêt-à-porter. Dal 18 settembre, in tutte le librerie d'Italia per da Mondadori Electa.C'è chi già lo ha definito " il libro sul vino che non c'era, che parla alla perfetta wine fashion victim e chiarisce e ridefinisce un bel po' di concetti e preconcetti, con ironia e l'inconfondibile stile di Francesca Negri". Il nuovo libro della wine journalist Francesca Negri, *Vino prêt-à-porter* (ed. Mondadori Electa, collana Rizzoli, 155 pagine, 19.90 euro), conduce in un viaggio nel mondo di Bacco spiegandolo con semplicità e condendo il tutto con tante curiosità (dal vino giusto per ogni occasione al gioco delle temperature, dai bicchieri must have ai vini che non possono mai mancare a casa). Persino l'eterno dilemma degli abbinamenti vino-cibo viene risolto con una preziosa infografica, perché questo manuale "per aspiranti wine lover" tutto al femminile è impreziosito da stilose quanto utili illustrazioni uscite dalla matita (digitale) della famosa disegnatrice Alessandra Ceriani.«In questo mio nuovo libro - spiega l'autrice Francesca Negri - ho voluto rispondere a tutte le domande e le curiosità che la gente comune si pone in merito al vino, ma soprattutto ho cercato di far capire che questa bevanda ha un valore culturale e sociale enorme e che la sua fruizione deve essere vissuta con semplicità, cosa che non preclude la consapevolezza». *Vino prêt-à-porter* vuole anche puntare i riflettori sul pubblico femminile, indiscutibilmente tra i target di consumatori più corteggiati del momento nel comparto vino: «Da sempre - prosegue la Negri, che è anche fondatrice del blog "Geisha Gourmet - Il lato femminile dell'enogastronomia" - sono convinta che ci sia un senso femminile per l'enogastronomia, che il vino sia il nuovo simbolo di emancipazione di noi ragazze del Duemila e che il piacere del vino e del cibo vada preso, dando per scontata la moderazione, senza sensi di colpa».Per questo *Vino prêt-à-porter* è dedicato a tutte le wine lover e per loro è scritto con un linguaggio decisamente glamour e accattivante. Un vino che la Negri ci fa letteralmente indossare subito, nel secondo capitolo, convinta che anche il vino, come la moda, abbia tanti stili diversi, "ognuno adatto alla personalità o all'occasione. Un intero campionario di sfumature di colori e di sapori che può essere catalogato in dieci stili differenti".«Il vino noi donne lo indossiamo: lo scegliamo come faremo con un vestito o un rossetto, spesso rappresenta il nostro stato d'animo e sempre la nostra personalità, per questo dobbiamo sentirci libere di gustare e scegliere le etichette che più ci vanno a genio, senza condizionamenti o senso di inadeguatezza. Il titolo *Vino prêt-à-porter* viene da questo e dalla voglia di comunicare immediatamente, attraverso un termine del fashion che tutti conoscono, che il vino è un prodotto artigianale ma "pronto per essere indossato" senza troppe complicazioni. Un lusso accessibile, oltre che un condensato di storia, tradizioni, territorio e passione».Quante volte vi siete chiesti quale poteva essere il vino giusto per un primo appuntamento o una cena di lavoro? *Vino prêt-à-porter* risponde anche a questo: «Andresti mai a

un colloquio di lavoro indossando un vestito da sera? Allo stesso modo - spiega l'autrice - non dovresti mai servire un Barolo come aperitivo oppure uno spumante Extra Brut con il dessert: sarebbe un errore imperdonabile! Il vino è nel nostro DNA, è una delle espressioni dell'arte di vivere italiana, ne amiamo il lato conviviale, le sue mille sfumature e anche la sua capacità di rendere speciale e suggellare un'occasione. La scelta del vino giusto è una questione di stile, ma anche qualcosa che mette non di rado in difficoltà, almeno fino a oggi... Ma ora c'è *Vino prêt-à-porter*. Non mancano nemmeno delle preziosissime drittes per degustare come una "pro", oppure i nomi cult da conoscere a tutti i costi, perché "il Sassicaia di Tenuta San Guido o il P2 di Dom Pe rignon stanno a una wine lover come una Lady Dior o un paio di vertiginose Blade di Casadei stanno a una fashion victim", oppure ancora i divertenti profiling per capire chi siamo e chi sono gli uomini che frequentiamo in base ai vini che più amiamo e amano. E poi ancora la storia della prima coppa di vino al mondo (la kylix), i vini unicorno, le calorie di un bicchiere di vino; come si conserva il vino (prima e dopo averlo aperto), come si lavano i bicchieri, qual è il primo ospite da servire a tavola; come sciabolare, come raffreddare una bottiglia last minute, come si brinda, come si tiene in mano correttamente il calice, e persino perché le bottiglie di vino hanno un formato standard di 0,75. Sono solo alcune delle informazioni contenute in questo libro che non può mancare nella libreria di qualsiasi appassionato di vino. - Press: CommFabriK Press
Officepress@commfabrik.com