



LA «GEISHA GOURMET»

La bibbia delle winelover tra sciabole, blend, galateo

In libreria il manuale di Francesca Negri che anche gli uomini dovrebbero sfogliare

Giannino della Frattina

Ma più senza *sabrage*, senza sapere «Come si sciabola», la seducente arte di far sgorgare lo champagne decapitando la bottiglia con il fascino del colpo secco. È dedicato «a tutte le donne capaci di prendersi il piacere del vino e del cibo senza sensi di colpa», ma non solo a loro, impenitenti o aspiranti *winelover*, questo *Vino prêt-à-porter*, l'ultima e per ora decima fatica letteraria di Francesca Negri, la Geisha Gourmet blogger che da un decennio racconta l'enogastronomia declinata al femminile, giornalista certificata Wset (Wine&spirit education trust), scrittrice e orgogliosamente Accademica della Cucina italiana, Donna del vino e *wine tutor*. «Perché se nessuno ci può insegnare come trovare l'uomo giusto, almeno possiamo imparare come si fa ad avere sempre nel bicchiere

IL SABRAGE

L'arte di fare sgorgare lo champagne con il colpo secco

il vino giusto per ogni occasione e, soprattutto, per ogni palato». Un calibrato aforisma che con perfetto gioco di specchi si può declinare anche al maschile, perché verrebbe da chiedere ai tanti maschietti che lo ordinano sprezzanti come se fosse acqua minerale, quanti sappiano (pag 17) che lo champagne «nasce in Francia, nell'abbazia benedettina di Hautvillers». Informazione che forse non servirà a gustarlo meglio, ma spruzza un po' di sana cultura anche su una bella bevuta. Così come (pag 20) la composizione del vino che va «divisa tra uvaggio e blend». E nessuna paura al capitolo «meglio giovane o maturo?» o a quello sulle «dimensioni contano», sempre di bottiglie si tratta anche se il doppio senso nel libro spunta sempre argutamente tra le righe. «Riserva, superiore o millesimato?» potranno chiedere ai maschietti di sopra mettendoli in imbarazzo le lettrici dopo essere arrivate fino in fondo, ma

anche uscire di casa in perfetta tenuta da *fashion victim* dopo aver metabolizzato il capitolo «Che vino indossi?». Perché, diceva Muriel Barbery già nel 1969, il vino è «un raffinato gioiello che solo le donne mature preferiscono unanimemente agli strass scintillanti ammirati dalle ragazzine». E nessuna paura se lo spumante secco fa 110 kcal al bicchiere e il Passito di Pantelleria 220, ci sarà sicura-

mente modo di smaltire nel dopo cena. Perché «Chi beve solo acqua - Charles Baudelaire - ha un segreto da nascondere». E se

bevi Amaroni della Valpolicella «sei concreta, rassicurante, hai i piedi per terra e sei poco incline all'avventura», mentre con il Pinot nero «sei temeraria, ami le cose difficili, gli uomini enigmatici e le sfide impossibili». Mentre l'uomo Franciacorta è «trendy, tecnologico, elegante, mondano al punto giusto, mai banale». Mai dimenticando la regola d'oro delle *winelover* che devono amare gli stessi vini,

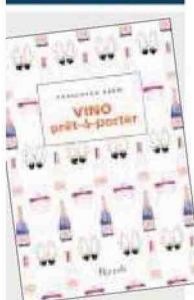
CHARLES BAUDELAIRE

«Chi beve solo acqua ha un segreto da nascondere»

«ma non gli stessi uomini». Sempre rispettando le regole del galateo del bicchiere e quelle del brindare se non quelle dell'innamoramento e amore che come si sa non amano imposizioni briglie addosso. Imperdibile il paragrafo dei «Rimedi dopo la sbronza» con i più classici due bicchieri di acqua prima di andare a dormire. Ma anche le uova a colazione. Senza rimpianti, perché «i vini non stappati sono tutte occasioni di felicità perdute».

«Vino prêt-à-porter», l'autrice Francesca Negri dialoga nella «Milano wine week» con Anna Mazzotti (Vanity Fair) e il sommelier Luca Amedeo domani alle 17 a palazzo Bovara, corso Venezia 53.

BRINDISI D'AUTORE



Francesca Negri, «Vino prêt-à-porter», illustrazioni Alessandra Ceriani, edito da Rizzoli, 160 pagine, 19,90 euro. Una guida smart, facile e completa dedicata a tutte le winelover (o aspiranti tali), condita con ironia, curiosità, consigli pratici e grafiche.

