



► 17 dicembre 2018

Francesca Negri VINO PRÊT-À-PORTER

"Perché se nessuno ci può insegnare come trovare l'uomo giusto, almeno possiamo imparare come si fa ad avere sempre nel bicchiere il vino giusto per ogni occasione e, soprattutto, per ogni palato"

Mai 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. E anche senza sapere che cosa sono i solfiti e i Supertuscan, come si impugna correttamente il calice e quali sono i vini giusti per ogni occasione.

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, il libro "Vino prêt-à-porter", l'ultima e per ora decima fatica letteraria di Francesca Negri, la Geisha Gourmet blogger e giornalista 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 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 la differenza 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 sicuramente modo di smaltire nel dopo cena. Spazio anche all'"enoprofiling": se bevi Amarone della Valpolicella, ad esempio, "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", e l'uomo Sagrantino è "cocciuto e deciso". Mai dimenticando la regola d'oro delle winelovers che devono amare gli stessi vini, "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 vogliono imposizioni e briglie addosso. Senza rimpianti, perché "i vini non stappati sono tutte occasioni di felicità perdute". Come l'amore.

