

Annuario Dei Migliori Vini Italiani 2017

La prima guida della cantine di Alba. La pubblicazione della guida dei produttori della città di Alba è un momento da celebrare. Si tratta infatti di uno dei primi tentativi di unire sotto un'unica bandiera i moltissimi produttori della capitale delle Langhe, creando una sinergia e un'unione che, speriamo, sia solo il primo passo di una promozione a lungo termine. L'idea che sta infatti alla base della pubblicazione è che questa funga da motore di valorizzazione, una sorta di innesco a partire dal quale i produttori albesi potranno proporsi ad eventi nazionali e internazionali con forze e contenuti che solo un solido gruppo possono garantire. La guida va dunque sfogliata "in divenire", augurandosi cioè che fondi le basi di un'associazione che continuerà a portare il nome vitivinicolo di Alba nel mondo. Ma la guida dell'Associazione Cantine di Alba va anche consultata per il suo lato pragmatico... The first guide to the wineries of Alba The publication of the guide to the wineries of the city of Alba is something to celebrate. In fact it is one of the first attempts to unite the plethora of producers in the capital of the Langhe in a common cause, creating a synergy and togetherness that we are certain is just the first step toward long-term promotion. In fact, the idea behind the publication was that it would act as a booster – a springboard for the producers of Alba to propose their participation in national and international events with the forces and the content that only a solid group can guarantee. One must therefore flip through the guide aware that it is in evolution, hoping that it will lay the foundations for an association that will continue to carry the flag of Alba's winemaking out in the world.

Italiensk vin er en dugfrisk og helt opdateret udgave af den tidligere Politikens bog om italiensk vin. Bogen er gennemrevideret med fuldstændig opdateret viden og alt det sidste nye, som er godt at vide om de italienske vine. Bogen er skrevet af førende eksperter: Paolo Lolli, chef på restaurant Casa d'Antino og ejer af vinbutikken Enoteca; Arne Ronold, Master of Wine, stifter og redaktør af det norske tidsskrift Vinforum og leder af Norsk Vinakademi, Ole Udsen, førende ekspert på Syditaliens vine samt Thomas Ilkjær, som udover at være forfatter også er bogens faglige redaktør. Thomas Ilkjær er vinskribent på Politiken og vinmagasiner i Skandinavien samt stifter og leder af Vinakademiet. Fra bogens indhold: Vin-Italien her og nu Italiens vinhistorie – kort fortalt Jordbund, klima, mark og kælder Italiens vinlovgivning Druesorter i Italien Beskrivelse af alle vinregioner og -distrikter med detaljerede oversigtskort

Il professor Bosconi, specialista di cose bizantine, svanisce nel nulla, nelle tappe di una trasferta negli archivi dei monasteri ortodossi del Monte Athos. Si stava occupando di verificare l'autenticità di una preziosa crisobolla, sigillo aureo dell'impero bizantino, per conto di un grosso istituto bancario. L'intraprendente Teresa Nitti, «una che risolve problemi», affida al suo vecchio compagno di studi Carlo Donna l'incarico di ritrovarlo. Inizia così il viaggio-ricerca di Carlo alla scoperta dell'universo chiuso e infinito dei monaci barbuti che abitano quei luoghi. Sorprese e colpi di scena in una narrazione che mescola perfettamente resoconto di viaggio e giallo d'azione.

Champagne e Metodo Classico, Chenin Blanc e Garganega: sono due dei dieci accostamenti, a volte anche audaci, tra vini italiani ed esteri proposti in questo libro.

278.1.5

"The first guide to Italy's traditional cheeses describes and documents two hundred and five farmhouse specialities with original texts and

photographs. This inventory has been compiled by Slow Food as a contribution to the conservation of a vast heritage of local products, born of Italy's extraordinarily varied landscapes, natural environments, dairy breeds and cheesemaking techniques. A long, endlessly surprising, journey of discovery and pleasure through the Italy of "solid milk". With a wealth of information on cheese families, maturing, the art of cutting, and the vocabulary of cheese."--BOOK JACKET.Title Summary field provided by Blackwell North America, Inc. All Rights Reserved

[Copyright: 004a1299478506cb03dbe3e0dfdd3252](#)