

Manuale Del Sommelier Come Conoscere Apprezzare Valutare Il Vino E Come Gestire Una Cantina

Amala come un Re - manuale del maschio alfa per l'uomo antico di oggi" è l'opera prima di Daniele Antares, scrittore romano, psicologo ed allenatore marziale: si tratta di una guida - a tratti in toni da psicologia divulgativa, a tratti scanzonata, per chi vuol ritrovare in epoca odierna lo spirito dell'amatore all'antica, galante, libertino e guascone. Manuale del sommelier. Come conoscere, apprezzare, valutare il vino e come gestire una cantinaGiunti EditoreManuale del sommelier. Conoscere, apprezzare, valutare il vino e come gestire una cantinaManuale del sommelierTutte le uve e i vitigni – Conoscere e valutare il vino – La scelta del bicchiere – Come gestire una cantinaGiunti 1365.1.1

I ristoranti della tavolozza. Guida enogastronomica delle alpi del mare

Manuale del vino

Il Maestro di vino

Astrologia Taoista: Manuale

Identità golose

Il vino parla. Lo sanno tutti. È ventriloquo. Scioglie la lingua, svela segreti, segreti che non sapevi nemmeno di conoscere. Il connubio tra vino e letteratura è stato stretto e forte sin dagli albori della scrittura. Nell’Epoepa di Gilgameš, il vino è celebrato come simbolo dell’immortalità, mentre nell’antichità classica Greci e Romani gli intitolarono addirittura una divinità: Dioniso e Bacco. Il vino, “nettare degli dèi”, dispensatore di gioia e vitalità, ma anche di follia, di trasgressione, di perdita delle inibizioni: pregi e difetti di un piacere dal doppio volto, esaltato e al contempo vituperato nel corso della storia. Nei capolavori della letteratura il vino celebra le occasioni di festa, ineggia alle passioni, innaffia la convivialità, ma allo stesso tempo annebbia le menti di tanti personaggi, alterando l’equilibrio di eroi ed eroine, facendone vacillare il giudizio fino alla perdizione. Perché il vino è vita, ma sa essere anche morte e distruzione. La bevanda inebriante per antonomasia accompagna le evoluzioni dello spirito e dell’anima, i tormenti e le gioie, le riflessioni di poeti e scrittori, artisti e inventori. L’estro creativo talvolta ha bisogno di una scintilla, e il vino sa regalare guizzi in abbondanza. In questo tour narrativo si susseguono pagine inebrianti tratte dalla letteratura di ogni tempo e latitudine, dall’antichità pre-classica fino alla narrativa contemporanea, alla scoperta delle mille gradazioni della bevanda più antica del mondo (dopo l’acqua). A cura di Anna Maria Poli

Il nettare degli Dei. Un manuale pratico per imparare a “leggere” e “rileggere” il vino in tutti i suoi molteplici messaggi: l’origine, il carattere, il gusto, i difetti, come servirlo e tanto altro ancora. Il gesto della degustazione, sintesi dell’esperienza millenaria dell’arte di fare il vino, in un eBook pratico e utilissimo di 126 pagine, perfetto anche per i principianti.

Nel costante sforzo di rinnovare le competenze del sommelier, in questo suo nuovo volume Giuseppe Vaccarini spalanca le porte alla birra, valutandola sotto l'aspetto della degustazione e dell'abbinamento con il cibo . Il manuale della birra è un indispensabile testo di riferimento per i professionisti del settore ristorativo e uno straordinario strumento di promozione e valorizzazione della birra quale bevanda che può contribuire ai piaceri della tavola. Tutti gli argomenti, grazie all'ampio uso di immagini, schemi e tabelle, sono trattati con scorrevolezza e consentono un approccio immediato a chi vuole avvicinarsi all'avvincente mondo della birra.

Il turismo enogastronomico. Progettare, gestire, vivere l'integrazione tra cibo, viaggio, territorio

Progettare, gestire, vivere l'integrazione tra cibo, viaggio, territorio

Giornale della libreria

Il vino

Ristoranti & delicatessen di Romagna (2009–2010). La guida per scoprire i luoghi del gusto

Michel Polanyi è stato uno tra i più importanti epistemologi del Novecento. Questo libro, introdotto da Massimo Baldini, è una sorta di dizionario volto alla comprensione dei concetti chiave del suo pensiero.

Un volume di 256 pagine con oltre 400 immagini a colori. Tutto quello che c'è da sapersull'affascinante mondo del vino. Uno strumento essenziale per conoscere i vigneti e le tecniche di vinificazione.

278.1.5

Il manuale del sommelier

La società libera

La Guida Definitiva Del Vino per Aspiranti Sommelier

Guida alla promozione online del vino e dell'entourismo

Manuale visivo di chiromanzia. Capire la mano linea per linea

Il vino in cucina - L'abbinamento cibo-vino nel tempo - Abbinamento e cultura - I fattori culturali - Abbinamenti particolari - Elementi di fisiologia sensoriale - La degustazione del cibo - La degustazione del vino - Le schede di valutazione dell’abbinamento.

Tutti i consigli indispensabili per un’efficace strategia online di comunicazione e marketing del vino. Negli ultimi anni, il mondo del vino ha conquistato ampi spazi sul web e un pubblico di appassionati in continua crescita. La pandemia in corso ha messo a dura prova anche il settore del vino a livello globale. Ma i mercati ripartono, i turisti tornano gradualmente a visitare le regioni vitivinicole e l’ecommerce del vino è più forte che mai. In questa guida aggiornata, sono presentati in maniera sistematica gli elementi fondamentali per sviluppare e gestire una “cantina digitale”, insieme alla strategia di comunicazione e marketing per il vino: dal sito web ai social media, dal content marketing alla brand identity, dall’influencer marketing alla formazione, dalle sponsorizzazioni ai negozi online, dagli eventi all’enoturismo. Digital wine marketing è un manuale strategico e pratico rivolto a produttori di vino, marketer, operatori commerciali, blogger e wine lover. Completano il volume numerosi esempi e contributi di professionisti ed esperti del mondo del vino.

Alessandra Magrin propone nel suo libro la delineazione in chiave goliardica del profilo professionale della figura del barista basata sulla propria esperienza personale a contatto con una realtà che normalmente si presenta come un piccolo microcosmo con regole, codici morali, rapporti empatici e spirito collaborativo nonché laboratorio di socializzazione e convivenza civile. Il bar è stato da sempre un luogo di aggregazione in cui confluiscono differenti modelli di pensiero, un santuario di vita sociale e culturale in cui viene offerto ristoro al corpo e all’anima dalle preoccupazioni e fatiche quotidiane, il punto focale di ogni comunità nonché centro di connessione tra individui che condividono interessi e passioni. Tuttavia in questo libro tale locus amoenus diviene una giungla, un palcoscenico “bizzarro” in cui si incontrano e scontrano diversi modelli sociologici e comportamentali. La scrittrice presenta in maniera provocatoria il testo come un manuale in cui si offrono ad ogni barista semplici istruzioni e procedimenti per affrontare e superare con grande spirito di adattamento le difficoltà di questa professione, fin da tempo sottovalutata perché ritenuta un ripiego da tanti giovani “per sbarcare il lunario”. Grazie a questo libro il mestiere del barista viene fortemente rivalutato: da figura professionale poco apprezzata, diventa un acuto e esperto osservatore di linguaggi del corpo, di tratti comportamentali di individui di ogni tipo cercando quotidianamente di elaborare un profilo psicologico di quanti vengono a contatto con lui, che è quella che rimane l’unica alternativa per conoscere gli ostacoli e abatterli evitando invece possibili atteggiamenti di scoramento e di rinuncia.

scelta, acquisto, conservazione e degustazione : manuale del sommelier

Guida letteraria del vino

650 cantine, 305 vini DOC, 280 città del vino, 99 itinerari, 167 carte delle zone vinicole

Sommelier da manuale. La tecnica e l'arte della degustazione - Fare in casa

Manuale del sommelier

Cucinare è un'arte. E dove si incontra l'arte, li bisogna sperimentare e osare. Eppure siamo circondati da programmi tv e manuali di cucina che dichiarano di conoscere il vero segreto di questo o quel piatto tipico, il modo più corretto (e il solo) in cui un ingrediente va utilizzato. Spesso si ricorre alla magia del numero: i tempi di cottura sono definiti in modo cronometrico, gli ingredienti pesati al grammo.Fortunatamente alcuni elementi superstiti riescono a sfuggire a questa logica aritmetica: si tratta di quei pochi, svalutati ingredienti che in ogni ricetta dabbene vengono indicati senza la loro dose precisa, ma seguiti da un laconico “qb”. E così si giunge alla necessità di questo (anti-)manuale CM; si arriva all’ormai inderogabile bisogno di dar voce e significato agli ingredienti che spesso i guru della cucina lasciano in secondo piano, di ripristinare il vero valore del “qb” facendolo assurgere a vera e propria filosofia culinaria. La nostra regola d’oro è: in cucina tutto è qb!

Un manuale per la formazione e la conoscenza approfondita delle tematiche oggetto della professionalità di un Sommelier. Un libro che è particolarmente interessante e adatto a tutti gli appassionati del mondo del vino e delle bevande che desiderano acquisire una sicura e aggiornata base di conoscenze per un'introduzione alla professione del sommelier, non solo degustatore ma comunicatore e formatore, colui capace di mettere in relazione le cose, rivelando il meglio dei cibi e dei vini. Gli argomenti, grazie all'uso di immagini, schemi, cartine delle principali regioni di produzione, sono trattati con scorrevolezza e consentono un approccio immediato a chi vuole avvicinarsi a questo mondo. Forte del favore incontrando con la prima pubblicazione del 2011. Questa seconda edizione è stata aggiornata e ampliata sotto diversi aspetti, in particolare in merito all'enografia e alla viticoltura europea, nonché alla terminologia ASPI per la degustazione del vino.

Settima edizione per la Guida di Identità Golose 670 schede per raccontare altrettanti locali sparsi in Italia e nel mondo intero, perché la qualità non ha confini. Il volume è frutto del lavoro di oltre 100 collaboratori e quest'anno è arricchito dalle prefazioni di Oscar Farinetti e Carlo Cracco, quest'ultima dedicata al dessert. La guida osita anche 12 ritratti "d'autore", dedicati a luoghi particolarmente significativi: Massimo Bottura racconta Modena, Frank Rizzuti la Basilicata, Josean Alija Bilbao, Heinz Beck Londra, Camilla Baresani Milano, Marianna Corte le Cinque Terre, Maria Canabal Parigi, Michela Cimnaghi Perth, Roberta Sudbrack Rio de Janeiro, Francesco Apreda Roma, Roberto Petza la Sardegna, Paolo Marchi New York. Come nelle edizioni precedenti, un occhio di riguardo è riservato ai più giovani professionisti della ristorazione, con la segnalazione di chi non ha ancora compiuto i trenta e i quarant'anni. In più, quest'anno, sono state inserite le schede delle migliori pizzerie, un omaggio a un piatto simbolo dell'Italia nel mondo. http://www.identitagolose.it/

The Barista Reference Book. Foundation

Il manuale della birra

Principi di viticoltura ed enologia, degustazione, abbinamenti, legislazione, altre bevande Enologia, Degustazione, Abbinamento Cibo-Vino: Tutto Quello Che Devi Sapere

Firmato da Nicola Bonera, uno dei maggiori sommelier italiani, un volume illustrato e completo, dedicato a chiunque voglia avvicinarsi al mondo del vino e alla degustazione. Strumento fondamentale per conoscere la sommelierie in tutte le sue diverse sfaccettature, il manuale ripercorre la storia del vino dall'antichità ai giorni nostri, per poi soffermarsi sul ciclo di coltivazione dell'uva, sui processi di produzione del vino e sui principali vitigni bianchi e rossi, sia autoctoni che internazionali. Con schede tecniche, box di approfondimento e un'intera sezione dedicata alla degustazione e agli abbinamenti tra cibo e vino.

Un colore scuro e l'inconfondibile gusto che lascia una nota di amaro in bocca, questo è il cioccolato fondente, presentato in questo volume in tutti i passaggi che stanno dietro a una semplice tavoletta, con le sue caratteristiche nutrizionali e il suo gusto apprezzato per diverse ragioni. Un libro dedicato al solo cioccolato fondente: dalla pianta al suo frutto profumato, dalla raccolta alla molitura, dalla massa di cacao alle tavolette, per poi passare alle tecniche di degustazione, agli abbinamenti e per concludere con il nero fondente come ingrediente principe di ricette stellate. La parte dedicata alla degustazione fornisce le linee guida per valutare il cioccolato fondente attraverso tutti i sensi, creando una vera esperienza sensoriale. L'abbinamento con le bevande, quali caffè, acqua, birra, tè e distillati, che coinvolge i professionisti del settore, lascia spazio anche agli appassionati che scopriranno i segreti di queste unioni felici. Un ricettario stellato chiude il volume, senza lasciare così l'amaro in bocca. Un viaggio che ha inizio dalla presentazione delle diverse varietà di piante coltivate, passa alla conoscenza del frutto, alle caratteristiche e ai valori nutrizionali della cabossa, della polpa e delle fave di cacao fresche che contiene al suo interno, fino a introdurre alcuni cenni storici che legano il cioccolato a storie e leggende lontane. La degustazione del cioccolato che avviene attraverso i cinque sensi e la tavola con le principali sensazioni e percezioni del fondente è un ulteriore e diverso strumento di guida, altrettanto valido e ricco di sorprese. Le tavolette degustate vanno dal fondente extra 85% a un fondente extra con semi di cacao, all'arancia, pistacchio fino al sapore intenso e particolare della tavoletta con i cristalli di zenzero o fondente al 95%. Infine un capitolo sull'utilizzo del cioccolato nella ristorazione. Dal nero fondente i grandi chef hanno saputo scovare il meglio e lo hanno usato per la realizzazione di piatti particolari, ma equilibrati nella composizione e nel sapore.

Guida Véron degli Champagne 2013 Tra piacere ed emozione Innanzitutto il risultato di un lavoro di selezione rigoroso, dato che soltanto uno Champagne su cinque degustati viene preso in considerazione, questa Guida degli Champagne ha lo scopo di valorizzare degli Champagne di ottima qualità, con un eccellente rapporto qualità-prezzo, e che procurano un intenso piacere alla degustazione. Questi 70 Champagne rappresentano un terroir, un vero e proprio savoir-faire, e/o una autentica passione. Sono il risultato di un approccio meditato, che spesso si accompagna ad un comportamento civico. Qui, nessuna classificazione, gerarchia, annotazione, degustazione "alla cieca", volte a tranquillizzare il lettore e a rappresentare una garanzia di onestà e di precisione. Come attribuire un voto ad un piacere, ad una sensazione ? No, semplicemente dei "Coups de cœur" (I nostri preferiti) che traducono le emozioni provate dai degustatori, avendo inoltre il massimo d'informazioni sul vino degustato per meglio comprenderlo nella sua completezza. L'obiettivo è chiaramente di rimettere lo Champagne al posto giusto, di considerarlo come un prodotto culturale, d'autore, e non abbassarlo al rango di volgare bene di consumo, con prestazioni che si possono misurare obiettivamente. Questa guida degli Champagne, realizzata da Michel Véron, Professore di enologia presso il Lycée Viticole de la Champagne, con gli studenti del BTS Tecnico-Commerciale in Vini e Distillati, nell'ambito di un progetto didattico originale ed ambizioso, si rivela soprattutto uno strumento pratico, indispensabile sia per i professionisti che per gli enofili. Eccellente occasione di un vero e proprio percorso iniziatico e organolettico irrinunciabile attraverso i favolosi terroir della Champagne, per i futuri professionisti champenois. La realizzazione di questa Guida, e l'organizzazione dell'ormai tradizionale "Soirée des grandes Cuvées de Champagne", del mese di aprile, durante la quale gli "Chef de cave" vengono di persona a presentare i loro Champagne eccezionali (prezzo superiore a 100 € alla bottiglia) ad un pubblico di professionisti, permette agli studenti di acquisire un'esperienza unica ed arricchente: dopo le degustazioni, durante la redazione dei commenti, l’elaboratore di ogni Champagne selezionato viene interrogato sulle sue pratiche tecniche.

Guida Véron degli Champagne 2013

Catalogo dei libri in commercio

Manuale del sommelier. Conoscere, apprezzare, valutare il vino e come gestire una cantina

Storia, tecniche di degustazione, ricette. Con esercitazioni e schede di analisi sensoriale

Quattroclici - Conoscere il Vino

Il mondo del vino ti ha sempre incuriosito ma non sai da dove cominciare? Quando vai a cena a casa di amici non sai mai che bottiglia comprare? Quando sei al ristorante non sai mai che vino scegliere per fare bella figura? Niente paura. Ho scritto questo libro in preparazione all'esame di SOMMELIER, che mi ha permesso non solo di affrontare l'esame senza alcuna difficoltà, ma mi ha portato ad imprimere nella mente tutte le basi necessarie di questo vasto mondo. Ovviamente avere una conoscenza base non basta, il mondo del vino è sempre in piena crescita e bisogna stare al passo con i tempi, per questo motivo ho aggiunto una lista di vini italiani che ho personalmente degustato, e che ti permetteranno di fare bella figura a casa di amici o al ristorante. Quindi in questo libro troverai:

👉 Tutti gli aspetti fondamentali dell'Enologia che servono per approcciarsi al vino 📖 Le vere tecniche di degustazione del vino con la completa terminologia AIS (Associazione Italiana Sommelier) 📖 Tutto quello che non sai sulle tecniche dell'abbinamento Cibo-Vino 📖 Un quiz a risposta multipla, per esercitarti e focalizzare le parti principali 📖 Una lista Completa di 45 vini Italiani con apposita descrizione e pareri personali che ti permetterà di far passare alle persone una serata indimenticabile! 📖 Ti permetterà di instaurare discussioni sul vino con altri appassionati come te! 📖📖📖 Che cosa stai aspettando? Clicca su acquista ora e ricevi subito il manuale a casa tua! 📖📖📖

Le illustrazioni a colori contenute in questo ebook saranno visualizzabili solo da lettori dotati di schermo a colori. Sui lettori con schermo in bianco e nero il testo sarà normalmente leggibile, mentre le illustrazioni a colori saranno visualizzate in bianco e nero. Un manuale completo ed esauriente realizzato da un team di esperti selezionati dall'Enoteca Italiana di Siena. Per imparare a scegliere sempre il vino giusto e apprezzarlo in tutte le sue sfumature di gusto, colore, profumo; per capire dove acquistare le bottiglie che cerchiamo; per imparare ad abbinare il bicchiere alla qualità del piatto; per esaltare e arricchire il sapore dei cibi; per orientarsi in una carta dei vini al ristorante o per organizzare al meglio la cantina di casa. Una guida tecnica al servizio e alla degustazione corredata da oltre 300 immagini, tabelle, disegni e schede di degustazione utile per il sommelier già formato come per chi si avvicina per la prima volta all'arte della degustazione, ma soprattutto un libro per tutti coloro che vogliono vivere ogni giorno il piacere di bere bene.

1116.10

Il libro del vino. Manuale teorico & pratico

Vino. Manuale del Sommelier

Tutte le uve e i vitigni – Conoscere e valutare il vino – La scelta del bicchiere – Come gestire una cantina

Manuale del sommelier. Come conoscere, apprezzare, valutare il vino e come gestire una cantina

Amala come un Re. Manuale del Maschio Alfa per l'uomo antico di oggi

Un breviario luciferino, già divenuto un classico della letteratura, consegnato alle donne di ogni età (e ai loro compagni) dal più provocatorio e originale degli scrittori italiani.

Manuale del sommelier del tè. Le varietà, la degustazione e gli abbinamenti

Vignevini

Il manuale del direttore d'albergo

Digital wine marketing

Storia, produzione, servizio, degustazione e abbinamento