

Etruria NEWS



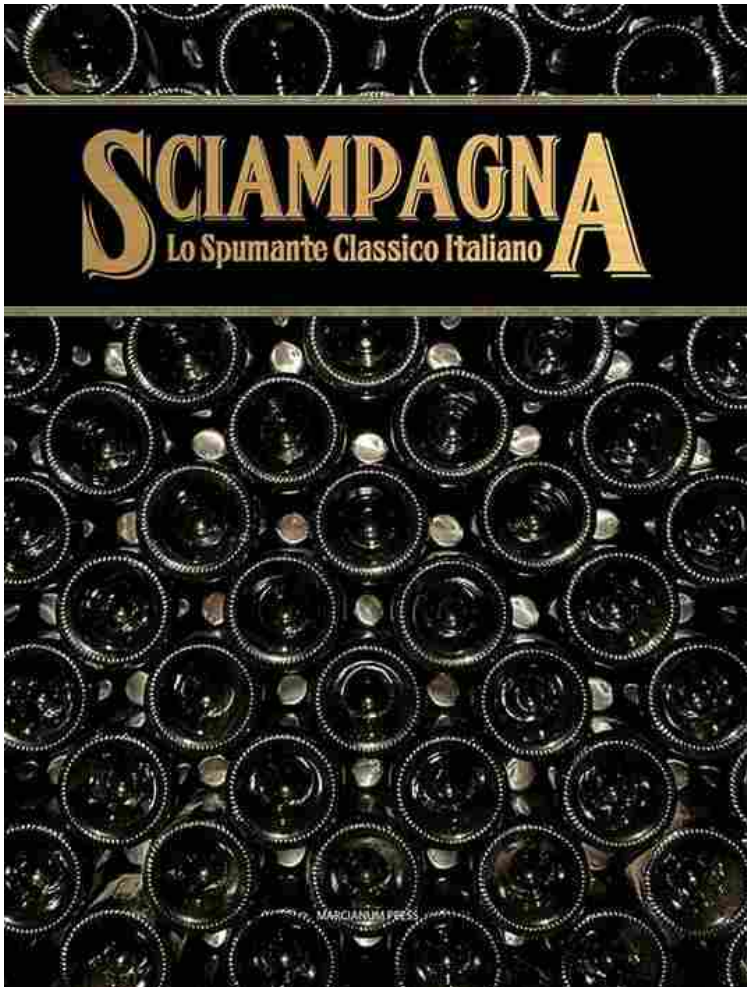
CRONACA ATTUALITÀ ▾ POLITICA LAZIO ▾ UMBRIA NAZIONALE ▾ **FOOD NEWS** SCUOLA ▾

AGRICOLTURA ATTUALITÀ

Vinitaly 2023 – Due viterbesi gli autori del libro “Sciampagna. Lo spumante classico italiano” presentato in anteprima

By Benedetta Ferrari - 28 Marzo 2023

Time to Read: 2 min - 331 words



Search ...



ARTICOLI RECENTI

Civitavecchia – Il presidente Rocca inaugura 10 nuovi posti letto

Roma, domani presentazione risultati della campagna di scavi a Norchia (VT)

Civitavecchia – Seport accoglierà 900 tonnellate di rifiuti romani a settimana destinati all'Olanda

Vinitaly 2023 – Due viterbesi gli autori del libro “Sciampagna. Lo spumante classico italiano” presentato in anteprima

Roma – Due arresti per la morte del neonato sottoposto a circoncisione casalinga

Civitavecchia – «Tutti uniti per costruire il Carnevale cittadino»

Gianni Minà è morto, anche il mondo dello sport in lutto

Tarquini – Trovato morto Stefano Mecarini, prima ha tentato di impiccarsi poi si è tagliato le vene (FOTO)

Civitavecchia – Lega: “Soddisfazione per la svolta sull'Università Agraria, adesso subito

Nelle librerie dal 28 aprile il volume a quattro mani del tarquiniese Enrico Zamboni e la castiglionesse Cristina Baglioni

VITERBO – Due sommelier viterbesi tra gli autori del libro **“Sciampagna. Lo spumante classico italiano”**, che racconta la storia tutta italiana dello spumante classico, pubblicato dalla casa editrice **Marcianum Press**. Sono il tarquiniese **Enrico Zamboni** e la castiglionesse **Cristina Baglioni**. Il volume, curato da **Giampaolo Zuliani** con il coordinamento della giornalista **Alice Lupi**, sarà presentato in anteprima nazionale a Verona, il 2 aprile, per Vinitaly, la più grande manifestazione dedicata al mondo del vino. *“Per noi è motivo di grande orgoglio essere stati coinvolti in questa prestigiosa avventura editoriale – affermano Enrico Zamboni e Cristina Baglioni -. Il riconoscimento di una passione che nel corso del tempo si è trasformata in una professione impegnativa ma ricca di soddisfazioni”*. Prendendo le mosse dalla sua storia e dai luoghi enografici originari, gli autori del libro hanno intrapreso un “viaggio effervescente” dedicato al **metodo classico italiano**. Le tappe del percorso conducono poi i lettori alla scoperta dei tratti enologici caratteristici dei processi di spumantizzazione sino ad arrivare all’indagine degli aspetti sensoriali naturalmente presenti in questo vino speciale. Il viaggio prosegue verso la ricerca dei principi tecnici dell’abbinamento cibo–vino fino ad approdare ad esempi pratici con preparazione di alta cucina. Il mondo degli enogrammi delle bottiglie del vino effervescente (tappi, etichette...) sono tratti eloquenti del panorama contemporaneo dell’enologia italiana, elementi di comunicazione privilegiata che ci aiutano a definire di primo impatto alcune caratteristiche delle etichette. Il viaggio diviene infine circolare e in un gioco di rimandi e di riflessioni si ritorna ad indagare nella storia che si veste dei colori della pittura settecentesca di Jean-François De Troy e Nichol Lancret fino a giungere alla musica di Giuseppe Verdi che con le sue note rimanda subito alla Bella Époque. “Il 2 aprile saremo a Verona insieme agli altri sommelier autori del volume – concludono Enrico Zamboni e Cristina Baglioni -, che arriverà nelle librerie il 28 aprile”.

libere elezioni”

Rotelli (Fdl): “Da Enac 1 milione di euro per aeroporto civile di Viterbo”

ARCHIVI

ALTRI ARGOMENTI

Previous

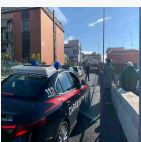
Roma – Due arresti per la morte del neonato sottoposto a circoncisione casalinga

Next

Civitavecchia – Seport accoglierà 900 tonnellate di rifiuti romani a settimana destinati all’Olanda

CRONACA

Roma – Due arresti per la morte del neonato sottoposto a circoncisione casalinga



LATEST POST

Civitavecchia – Il presidente Rocca inaugura 10 nuovi posti letto

28 MARZO 2023

Roma, domani presentazione risultati della campagna di scavi a Norchia (VT)

28 MARZO 2023