

Cinque
giorni

Sabato 30 Maggio 2009



Sapori & Profumi

aprpubblicita@gmail.com

sersds@virgilio.it

LAMOS SAS

rappresentanze
per tutta la provincia sud
di RomaVini, Distillati,
Champagne, Spumanti,
Gastronomia, DolciVia Parco delle Rimembranze, 16/b
ALBANO LAZIALE
Tel. 06.9305288
e-mail: lamos@legalmail.it

Basta con la demonizzazione del vino e del suo consumo

Il vino non si beve per sete, ma per gusto, è fiorita infatti una vera cultura del vino e un'educazione al gusto. Corsi, guide, enoteche. Degustazioni spesso associa-

te alla musica, ai luoghi d'arte e ai prodotti tipici. Inoltre la produzione del vino

è assolutamente proibitivo, due bicchieri al ristorante e sei già fuorilegge; adesso il Parlamento pensa di ridurlo a 0,2 g/litro o addirittura allo zero assoluto.

Questa criminalizzazione del vino e del suo consumo è assurda e totalmente ingiustificata; infatti se si leggono i dati Istat si rileva che il 93,5 % del totale degli incidenti è dovuto ad errori di guida (mancato rispetto dei limiti di velocità e degli stop, uso del cellulare, ecc) e la voce stato fisico alterato incide solo per il 3,1 % e comprende uso di sostanze stupefacenti, malore, sonno ed ebbrezza, quindi possiamo ritenere che solo il 2% degli incidenti è provocato dall'alcol e di solito si tratta di superalcolici e di alcolisti veri e propri, per non parlare dei "consumatori" di numerosi bocconi da supermercato.

Lo stesso ministro Zaia ha rilevato che questa norma "ha fatto sparire le ordinazioni al ristorante di vini da dessert e produzioni come le grappe". Speriamo che il parlamento lo ascolti altrimenti rischiamo di eliminare in un sol colpo millenni di civiltà italiana.

da Cantine Fina

un vino ad "hoc" per chi ama i dolci siciliani

E' attraverso la Sicilia che, grazie a Fenici e Greci, è arrivata in Italia la coltura della vite. E' una terra dove qualunque vitigno trova un habitat adeguato e sviluppa specificità olfattive e gustative inconfondibili.

Il terroir siciliano personalizza ogni vitigno in modo tutto speciale, che si coltivino vitigni storici come il Nero d'Avola o il Grillo, oppure vitigni importati, anzi... forse 'reimportati' come il Cabernet, il Syrah o il Merlot. Cantine Fina li imbottiglia in una cantina, un affascinante baglio di stile arabo siciliano, che dispone di ampi spazi termocondizionati e di una barriera per 2000 fusti di rovere. Qui produce anche il vino di cui

vogliamo parlare "El Aziz", uno chardonnay in purezza a vendemmia tardiva, raccolto in ottobre, passato per poco tempo in barrique e messo ad affinare per sei mesi in bottiglia. Una vendemmia tardiva di chardonnay in Sicilia non è un fatto consueto, eppure è sorprendente scoprire come la terra ed il sole della Sicilia possano caratterizzare questo vitigno in maniera inconfondibile. Da abbinare con tutti i dolci siciliani, è sorprendente con terrina di foie gras (e se volete con burro della Normandia in pan brioche e mostarda di frutta piccante).



Gli eventi

Sabato 30 e
Domenica 31 Maggio
"Cantine Aperte"

Mario Soldati sosteneva "Il vino è la poesia della terra". Da dieci anni il Movimento Turismo del Vino sostiene la più grande festa nazionale in onore dei nettari eccellenti del nostro paese: "Cantine Aperte". Condivisa da milioni di appassionati, è l'occasione unica per incontrarsi tutti a casa del vino. Oggi e domani quindi, le cantine di tutta Italia aprono le proprie porte in occasione della 17esima edizione di questa manifestazione.

Sabato 6 Giugno
"Formaggi e Vini"

Serata di formaggi e vini presso il ristorante "Enoteca IoVino" di Zagarolo in corso Vittorio Emanuele 98.

Venerdì 19 Giugno
"Cena e non solo..."

Cena in abbinamento ai franciacorta di "Barone Pizzini" e non solo... presso il ristorante "Loft 25" ad Albano Laziale in via Trilussa 25.

VINI • GRAPPE • DISTILLATI
CONFEZIONI REGALO
ACCESSORI

plazza Gramsci 4
ALBANO LAZIALE
Tel. 06.9325454

lovinno...

LOFT 25

Albano Laziale
Via Trilussa, 25
Tel. 339.7252148
320.2109021

Il Ristorante e Wine-bar "Loft 25" avvolge tutti i tuoi sensi: un ambiente rilassante arricchito da opere d'arte contemporanea e da una curata selezione musicale.

tante varietà di vini da degustare e prodotti tipici da assaporare al tavolo. Un ambiente confortevole, prodotti tipici regionali e nazionali, formaggi e... molto altro ancora!

ZAGAROLO
Corso Vittorio Emanuele, 98
Tel. 393/2092077

ENOTECA