

VINO UN DONO SU MISURA

Augurare buone feste con il vino significa esprimere affetto, calore e amicizia. Ma per non deludere chi riceve in regalo le nostre bottiglie occorre saper scegliere. Diamo allora il via al gioco delle coppie, perché ogni vino ha la sua anima gemella. Ce n'è per tutti i gusti: lo spumante siciliano per gli anticonformisti, il chianti riserva per chi ama il classico, i vini di fantasia per gli appassionati di novità. Le proposte di Sale & Pepe vi aiutano ad andare dritti al cuore degli amici.

A cura di
Fabrizio Penna

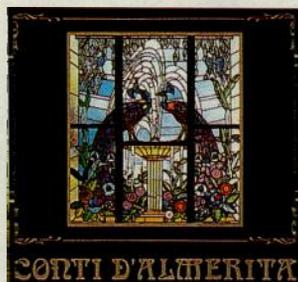
Nella nostra cultura il regalo ricopre da sempre un ruolo molto importante: è un modo per condividere momenti di gioia, per ringraziare, per sdebitarsi, per stupire, per comunicare, per festeggiare. Per chi lo riceve rappresenta un momento di gratificazione, di orgoglio e di felicità. Ma attenzione, a volte si rischia di vanificare tutti gli sforzi scegliendo l'omaggio sbagliato.

La regola fondamentale, che vale anche per i vini, è di pensare attentamente a chi dovrà ricevere il vostro regalo, evitando scelte casuali basate solo sul gusto personale. Non è difficile.

Prima di tutto dovete scoprire la personalità e le eventuali "avversioni" di chi dovrà ricevere le vostre bottiglie: il vino rappresenta spesso una utile, elegante e sempre gradita opportunità, perché ne esistono molti tipi, adattabili ad ogni carattere e circostanza.

Inoltre tenete presente questo principio: più della quantità conta la qualità, quindi è meglio regalare tre bottiglie di alto pregio che non una dozzina di qualità mediocre. Il successo è garantito se scegliete un magnum, formato prestigioso di particolare effetto, in cui il vino si conserva più a lungo rispetto alla tradizionale bottiglia. In ogni caso ecco selezionate per voi alcune etichette di sicuro effetto.

SPUMANTE CREMANT



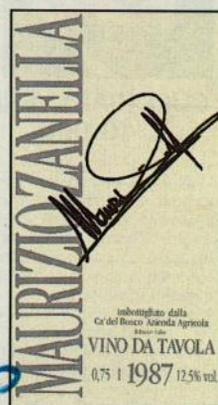
Regaleali
Fallelunga (Cl)

Regaleali era un feudo immenso nel cuore della Sicilia. Dopo la guerra la maggior parte della terra è stata distribuita ai contadini, ma il cuore aziendale di ben 1200 ettari è rimasto ai conti Tasca d'Almerita, che lo coltivano da decenni. La raccolta delle uve chardonnay e pinot nero avviene ad agosto, la vinificazione è in bianco a temperatura controllata e in primavera si procede con l'imbottigliamento: dopo 12 mesi di maturazione sui lieviti, il vino è pronto per essere degustato. Il Cremant, il primo spumante classico siciliano, si differenzia rispetto agli altri per una minor quantità di anidride carbonica e la sua spuma è quindi più leggera e "cremosa". È il regalo giusto per sorprendere una signora che ama sperimentare le ultime novità.

Nel bicchiere è giallo paglierino scarico con spuma bianca e vivace. Il profumo è delicato con nette percezioni di lievito, fiori d'acacia e mela golden. Il gusto è morbido ed equilibrato, persistente e piacevolmente dissetante. È vino da aperitivo e da tutto pasto.

Gradi alcol 12,5. Temperatura di servizio 8°C.

MAURIZIO ZANELLA '87



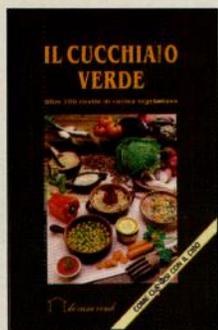
Ca' del Bosco
Erbusco (Bs)

La prima bottiglia del Maurizio Zanella porta il millesimo 1981: data di nascita del mitico vino di Ca' del Bosco. È costituito dal 45% di uve cabernet sauvignon, dal 25% di cabernet franc e dal 30% di merlot. Queste, vendemmiate separatamente per rispettare le diverse epoche di maturazione, sono state vinificate con lunga macerazione a contatto delle bucce e la fermentazione alcolica è stata ultimata in piccole botti di rovere; a questa è seguita una maturazione, sempre in botticelli (carati), per 14 mesi.

È un dono particolarmente sfizioso in grado di far esultare il più aggiornato conoscitore. Ha colore rosso granato con profumo leggermente erbaceo, intenso e complesso; ha sentori di mandorla tosta, liquerizia e viola. In bocca è asciutto, strutturato, morbido ed eccezionalmente lungo.

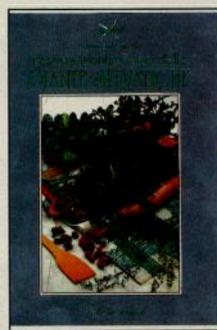
Si abbina con i grandi piatti di carne della cucina classica e con formaggi stagionati, ma non piccanti.

Gradi alcol 12. Temperatura servizio 18°C.



IL CUCCHIAIO VERDE
L. 40.000

Con l'intenzione di guidare il lettore in un approccio vegetariano ed equilibrato con gli alimenti, nella prima parte viene presentata o "Curarsi con il cibo": da solo un testo completo sull'alimentazione. A esso si aggiungono oltre 700 ricette sane e gustose che non danno nulla per scontato e non tralasciano di spiegare, quando occorre, sia il "tahin" o il "miso": come si devono fare i germogli e le diverse tecniche di panificazione.



Roberto Chiey Gamacchio
Riconoscimento e uso delle PIANTE SELVATICHE
170 Schede, 170 foto
L. 40.000

Andare per erbe ci può dare il piacere di scoprire gli angoli della natura, di mangiare verdure inusuali dai sapori raffinati e antichi. Questo volume, sicuramente il più completo nel suo genere, oltre a fotografie meravigliose per il riconoscimento e a schede dettagliatissime sulle erbe, propone tante ricette sane e prelibate.



Elio Muti
IL CIBO E IL NOSTRO CORPO
L. 24.000

Dalle necessità individuali al calcolo della dieta, attraverso la conoscenza degli alimenti. Corredato da un utile poster a colori sulla composizione degli alimenti, il volume si rivela strumento indispensabile per chi voglia seguire correttamente una dieta.

~~L. 104.000~~

SOLO PER I
LETTORI DI
SALE & PEPE

L. 70.000



Walter Pedrotti
Ricettario di CUCINA VEGETARIANA
L. 14.000

Stefano Scolari
LA CINA IN TAVOLA
L. 16.000

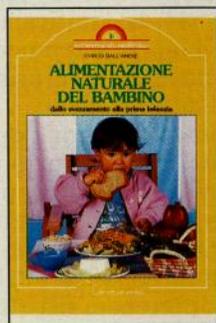


Elisabetta Parona
CUCINARE IL PESCE
di mare e d'acqua dolce
L. 16.000

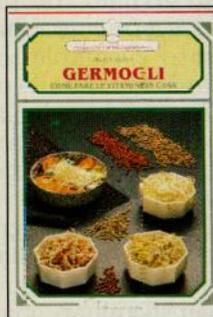
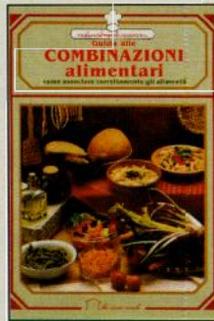
Franca Maffei
Guida alle COMBINAZIONI ALIMENTARI
come associare correttamente gli alimenti
L. 13.000



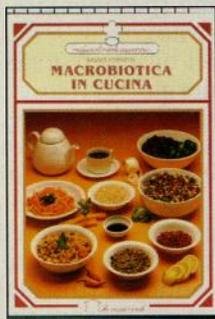
Walter Pedrotti
LA SOIA IN CUCINA
L. 13.000



Enrico Dall'Anese
ALIMENTAZIONE NATURALE DEL BAMBINO
dallo svezzamento alla prima infanzia
L. 17.000



GERMOGLI
Come fare le vitamine in casa
L. 10.000



Elisabetta Parona
MACROBIOTICA IN CUCINA
L. 15.000

Desidero ricevere al seguente indirizzo:

PT1

Nome e Cognome _____

Via _____ C.A.P. _____

Località _____ Prov. _____

Tel. _____ Professione _____

- | | |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> OFFERTA PER I LETTORI 3 VOLUMI.....L. 70.000 | <input type="checkbox"/> RICETTARIO DI CUCINA VEGETARIANA.....L. 14.000 |
| <input type="checkbox"/> IL CUCCHIAIO VERDE.....L. 40.000 | <input type="checkbox"/> LA SOIA IN CUCINA.....L. 13.000 |
| <input type="checkbox"/> PIANTE SELVATICHE.....L. 40.000 | <input type="checkbox"/> ALIMENTAZIONE NATURALE DEL BAMBINO.....L. 17.000 |
| <input type="checkbox"/> IL CIBO E IL NOSTRO CORPO.....L. 24.000 | <input type="checkbox"/> GUIDA ALLE COMBINAZIONI ALIMENTARI.....L. 13.000 |
| <input type="checkbox"/> CUCINARE IL PESCE.....L. 16.000 | <input type="checkbox"/> MACROBIOTICA IN CUCINA.....L. 15.000 |
| <input type="checkbox"/> LA CINA IN TAVOLA.....L. 16.000 | <input type="checkbox"/> GERMOGLI.....L. 10.000 |

Gratuitamente il catalogo completo di vendita per corrispondenza
Pagamento (più L. 3.000 per spese postali per ordini inferiori a L. 35.000):

In contrassegno ccn assegno Pagamento in c.c.p. n° 12368379

(si prega di allegare copia del versamento)

Per ordini superiori a L. 90.000 SCONTO DEL 15%

ARNOLDO MONDADORI EDITORE

Sped. abb. post. gr. III - 70 - Anno 5 - NUMERO 1 - GENNAIO 1991

Lire 4.800

il mensile per *mangiar bene*

SALE & PEPE

VINO UN DONO SU MISURA

**Ca' del Bosco
Erbusco (Bs)**

A cura di
Fabrizio Penna

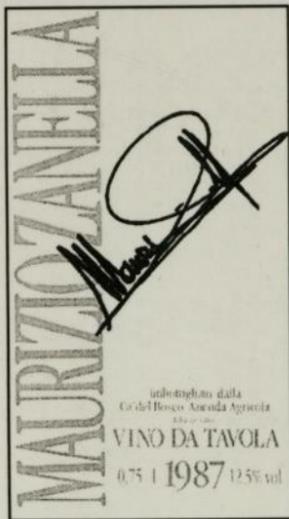
La prima bottiglia del *Maurizio Zanella* porta il millesimo 1981: data di nascita del mitico vino di Ca' del Bosco. È costituito dal 45% di uve cabernet sauvignon, dal 25% di cabernet franc e dal 30% di merlot. Queste, vendemmiate separatamente per rispettare le diverse epoche di maturazione, sono state vinificate con lunga macerazione a contatto delle bucce e la fermentazione alcolica è stata ultimata in piccole botti di rovere; a questa è seguita una maturazione, sempre in botticelli (caratì), per 14 mesi.

È un dono particolarmente sfizioso in grado di far esultare il più aggiornato conoscitore. Ha colore rosso granato con profumo leggermente erbaceo, intenso e complesso; ha sentori di mandorla tostata, liquerizia e viola. In bocca è asciutto, strutturato, morbido ed eccezionalmente lungo.

Si abbina con i grandi piatti di carne della cucina classica e con formaggi stagionati, ma non piccanti.

Gradi alcol 12. Temperatura servizio 18°C.

**MAURIZIO
ZANELLA '87**



ARNOLDO MONDADORI EDITORE

Sped. abb. post. gr. III - 70 - Anno 5 - NUMERO 1 - GENNAIO 1991

Lire 4.800

il mensile per mangiar bene

SALE & PEPE

VINO UN DONO SU MISURA

*Ca' del Bosco
Erbusco (Bs)*

A cura di
Fabrizio Penna

La prima bottiglia del *Maurizio Zanella* porta il millesimo 1981: data di nascita del mitico vino di *Ca' del Bosco*. È costituito dal 45% di uve cabernet sauvignon, dal 25% di cabernet franc e dal 30% di merlot. Queste, vendemmate separatamente per rispettare le diverse epoche di maturazione, sono state vinificate con lunga macerazione a contatto delle bucce e la fermentazione alcolica è stata ultimata in piccole botti di rovere; a questa è seguita una maturazione, sempre in botticelli (carati), per 14 mesi.

È un dono particolarmente sfizioso in grado di far esultare il più aggiornato conoscitore. Ha colore rosso granato con profumo leggermente erbaceo, intenso e complesso; ha sentori di mandorla tostata, liquerizia e viola. In bocca è asciutto, strutturato, morbido ed eccezionalmente lungo.

Si abbina con i grandi piatti di carne della cucina classica e con formaggi stagionati, ma non piccanti.

Gradi alcol 12. Temperatura servizio 18°C.

MAURIZIO
ZANELLA '87

