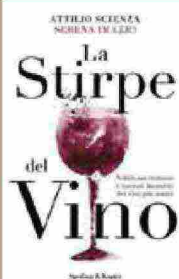


IN BIBLIOTECA

IN BIBLIOTECA

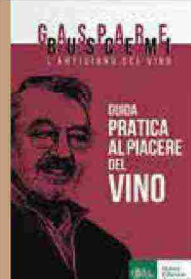
**La Stirpe del Vino**

Nobili ascendenze e incroci bastardi dei vini più amati

di **Attilio Scienza**
e **Serena Imazio**

Sperling & Kupfer

Il libro è una "narrazione" dove gli autori, studiosi e ricercatori della genetica della vite, ricostruiscono per la prima volta la famiglia del vino, muovendosi tra analisi del Dna, archeologia, antropologia, mito e letteratura, raccontando l'origine e la storia dei grandi vitigni. "L'idea che ci ha spinto - ha detto il prof. Scienza - nasce dal desiderio di sapere da dove veniamo, la ricerca dell'albero genealogico. Negli Stati Uniti questa ricerca ha aperto alla Genomica. Noi ci siamo resi conto che gran parte della nostra storia enologica passa attraverso le varietà, attraverso la letteratura. Ora con il Dna riusciamo a risalire fino a 2000 anni indietro, una vera rivoluzione, ma il Dna da solo non riesce a spiegare: serve anche una ricerca storica-antropologica". Per la prima volta, un libro racconta attraverso storia, mito e scienza, le impensabili parentele che hanno dato vita ai nostri migliori vini.

**Guida pratica al piacere del vino**di **Gaspare Buscemi**

Editore Pilota Green

Un'ottantina di pagine che scorrono velocemente e piacevolmente ma dalle quali emerge la profonda competenza e conoscenza di Gaspare Buscemi, "enologo vinificatore artigiano in Cormons" come lui stesso ama definirsi, personaggio noto e stimato nel settore enologico e non solo. La sua filosofia è fare il vino con sapienza artigiana, con cura amorevole, diversamente da ciò che è industriale e non naturale. Non a caso infatti si definisce "l'artigiano del vino", perché è proprio con l'animo semplice ma appassionato di un artigiano che Buscemi illustra in questa guida tutto ciò che si deve sapere per conoscerlo e quindi apprezzarlo, come si intuisce già dalla successione dei capitoli: "Da alimento a piacere", "Sentire il piacere", "Comprendere l'etichetta", "Bottiglia, tappo e cantina", "Dalla cantina alla tavola", "A tavola", "I formati del vino", "Termini spesso usati impropriamente".

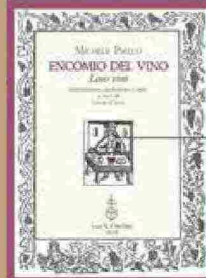
VITENDA**VITENDA 2019**

L'Agenda del vitivinicoltore

di **Albino Morando**
e **Davide Morando**

Casa editrice Vit.En.

Vitenda, l'agenda del "Vitivinicoltore", giunta quest'anno alla ventiquattresima edizione, è un volume che è anche un utile strumento per viticoltori e produttori vinicoli. Nelle pagine interne, continua il viaggio tra i disciplinari di produzione dei vini italiani, i consigli di 100 anni fa estrapolati dal "Coltivatore" di Ottavi. Sempre presenti i riferimenti bibliografici degli articoli che trattano di vite e di vino apparsi sulle principali riviste specializzate nell'anno appena trascorso e, grazie ai QR CODE, potrete accedere sul web a blog che trattano di vite e di vino. Numerosi articoli di tecnica viticola ed enologica, le novità dal mondo della ricerca e della tecnologia. Citiamo tra gli autori, tutti impegnati sul fronte della ricerca scientifica, Franco Mannini, Novello Vittorino, Garcia Moruno Emilia, Cravero Maria Carla, Mangani Silvia.

**Encomio del Vino**

Laus vini

di **Michele Psello**Introduzione, traduzione
e note a cura di **Lucio Coco**

Casa Editrice Leo S. O'schki

Dallo sterminato repertorio bibliografico di Michele Psello, l'intellettuale bizantino che non cessa di stupire per originalità e modernità dei suoi contributi letterari, in questo testo Psello tesse le lodi di questa bevanda che fu il primo dono di Dio agli uomini dopo il diluvio, affermandone le proprietà terapeutiche che giovano a chi è sano per la conservazione della salute, e si rivela essere "una consolazione per chi è depresso e una cura per chi è malato". Quello che l'autore censura è l'eccesso, e l'encomio trova dunque la sua giustificazione morale in uno stile di vita improntato a compostezza e sobrietà. Lucio Coco è curatore di edizioni di importanti opere dei Padri della Chiesa quali Giovanni Crisostomo, Evagrio Pontico, Gregorio di Nazianzo e Gregorio di Nissa, tutte presenti nella collana dei Testi Patristici dell'editrice Città Nuova.