

SOMMARIO

INTRODUZIONE	5
OSTE COM'È IL VINO? SECONDO LUCA MARONI	8
OSTE COM'È IL VINO? SECONDO SERGIO VALZANIA	9
1. UNA SCIENZA O UN'ARTE?	12
2. GUARDARE LA COLLINA	19
I. <i>La Vigna Della Divina Commedia</i>	23
3. PRODURRE VINO E INTERPRETARE MOZART	25
4. GLI INDIZI DEL TALENTO	29
II. <i>Il Monaco Epifanio</i>	34
5. LA SENSORIALITÀ	36
6. RISOLVERE, INTUIRE E SCEGLIERE	41
III. <i>Epì Oinopa Ponton</i>	49
7. IL VINO D'ARTE	51
8. IL LAVORO DELL'UOMO	55
IV. <i>Il Vino E La Nascita Della Stampa</i>	61
9. LE FORME DELLA VIGNA	63
10. POTARE LA VITE	67
V. <i>E L'assi Della Mia Bara Tagliatele In Legno Di Vigna</i>	72
11. QUALI VITI, QUANTE VITI	74
12. LAVORARE LA VIGNA	79
VI. <i>La Vigna Del Signore</i>	82
13. LA VENDEMMIA: QUANDO E COME	84
14. IN CANTINA	90
15. LA FERMENTAZIONE	98
VII. <i>Carducci E Pascoli Amici Del Bicchiere</i>	102
16. IL FREDDO	104
17. L'AMORE FRA IL VINO E IL LEGNO	113
VIII. <i>Tributo A Luigi Veronelli</i> <i>(Prima Voce Sensibile Dell'italico Vino)</i>	117
18. IL LUNGO VIAGGIO VERSO LA BOTTIGLIA	120

<i>IX. Il Vino Dei Fiori</i>	127
19. COM'E' BELLA GIOVINEZZA	129
20. LA BARRIQUE, TECNICA E POESIA	135
<i>X. Il Vino Di Mario Soldati</i>	139
21. ARRIVARE A CASA, L'IMBOTTIGLIAMENTO	141
22. TAPPARE LE BOTTIGLIE E CONSERVARLE	147
<i>XI. L'arte Giapponese Della Scrittura</i>	151
23. UN AMICO A CASA	153
<i>XII. Milano È La Vigna Di Leonardo</i>	156
24. MILLE BANDIERE	158
25. IL VINO E LE SUE CARTE	164
26. STAPPARE LA BOTTIGLIA	169
<i>XIII. Voce Del Verbo Croccolare</i>	173
27. BERE IL VINO	175
28. BERE SEMPRE IL VINO	181
29. DEGUSTARE IL VINO	188
<i>XIV. L'acqua Che Diventa Vino</i>	192
30. UN CENNO DI STORIA	194
31. IL FUTURO DEL VINO	202
INDICI	205