



## L'ESIBIZIONISTA

Ostenta un finto conoscere, giocando sull'ignoranza degli altri; gli risulta così più facile dimostrare competenza. Non vuole un Castello, ma solo **Schloss e Chateau**; predilige **Maison e Domaine**, impazzisce per le dieresi e le "w". **Müller Thurgau e Gewürztraminer** sono i suoi bianchi preferiti. Fra i rossi sceglie **Zinfandel**, senza sapere che originariamente è Primitivo di Manduria. È un cliente da rispettare, perché acquista solo vini di valore.

## IL RAFFINATO

È una persona capace di socializzare; esprime piacevolezza e senso estetico. A tutti gli effetti è un ottimista. L'equilibrio e la grazia sono nel suo stile, sceglie i vini con il consenso dei suoi ospiti, mettendoli a proprio agio. Il cibo condiziona le sue scelte: per un pranzo a tutto pesce proporrà vini bianchi e, seguendo le ultime indicazioni, anche vini rossi giovani e fruttati. Ama i grandi vini rossi da vitigni importanti come **pinot nero, nebbiolo, cabernet, merlot, sangiovese e nero d'Avola**.

## L'ESAGERATO

Non scomoderei Freud per capire questo tipo di persona, che ha l'io ipertrofico ed è fisicamente e sessualmente esuberante. Scontato maschilista, vive esaltando la propria somiglianza. Sceglie vini rossi corposi e strutturati, di sicuro effetto, si eccita quando sente le parole "armonioso e persistente". Le desinenze "aia" e "ello" sono il suo codice di selezione sia per i nomi dei produttori che per i vini: **Gaja, Sassicaia, Ornellaia, Solaia e Lupicaia; Brunello, Tignanello, Flaccianello...**

## L'AMBIZIOSO

Vuole dimostrare che può tutto; non si pone limiti, sceglie e racconta solo di prodotti costosi. Vuole essere il centro dall'attenzione, credendo di stupire. È un consumatore che sommelier e enotecai devono considerare per gli incassi, visto che non ha prudenza nella spesa; ordina sovente i formati **Magnum e Jerobaom** e a Natale il **Salmanazar**. È un buon bevitore e pretende qualità.

## L'INDECISO

Aspira a essere protetto dal gruppo e cerca continuamente conferme; ha paura del giudizio, quindi si mimetizza seguendo le mode, perché ha bisogno di consensi. Questa persona varia continuamente le sue scelte. È passato dai momenti del Soave e del Pinot Grigio a quello dello Chardonnay e ora del **Sauvignon** nei vini bianchi; con i rossi ha abbandonato il Barbera per passare al **Cabernet** e poi al **Sagrantino**. Oggi chiede prevalentemente **Nero d'Avola** e, per cambiare, **Syrah**. Non esprime suoi giudizi: quello che conta è l'ultima wave.

### VINO QUOTIDIANO

### VINO SPECIALE



Capitel  
Foscario -  
Roberto  
Anselmi



Barbera  
d'Asti  
Bricco  
dell'Uccello-  
ne - Braida



C.O.F.  
Bianco  
Sacrisassi  
- Le Due  
Terre



Branchia  
Il Blu -  
La Brancaia



Soave Cl.  
Sup L.  
Pieropan



Monte-  
pulciano  
Cerasuolo  
Villa  
Gemma -  
Masciarelli



Franciacorta  
Extrabrut  
Cabochon  
Monterossa



D'Alceo  
2000  
Castello dei  
Rampolla



Weissburgun-  
der -  
Alois  
Lageder



Valle  
d'Aosta  
Nus Ruge -  
La Crotta  
di  
Vegneron



Angimbè -  
Cusumano



Collio  
Merlot  
Graf de La  
Tour - Villa  
Russiz



A.A. St  
Valentin  
Sauvignon  
- Cantina  
San  
Michele  
Appiano



Chianti  
Classico  
Riserva  
Ducale Oro  
- Ruffino



Giulio  
Ferrari  
Riserva  
del  
Fondatore  
- Cantine  
Ferrari



Caberlot -  
Podere Il  
Cascinale  
(solo in  
magnum)



Vermentino  
di  
Gallura  
Canayli -  
C.S. di  
Gallura



Nero  
d'Avola  
Ramaione  
- Baglio  
del  
Pianetto



A.A.  
Spumante  
Brut -  
Arunda  
Vivaldi



Barbaresco  
Asili -  
Bruno  
Giacosa