



THE Geisha Gourmet

[Home](#)[Vino prêt-à-porter](#) ▾[Pink Wine](#)[Trend\(y\)](#)[Yummy](#)[Wine Tutorial](#)[About me](#) ▾[I miei libri](#)

San Valentino 2022, tra vini per sedurre e fughe d'amore

di **Geisha Gourmet**

7 GIORNI FA

TREND(Y)



No comments

0 shares



RESTA SEMPRE
AGGIORNATO CON
GEISHA GOURMET

Iscriviti alla newsletter
di Geisha Gourmet

Nome e Cognome*

Email*

☐ Please accept terms
& condition [Privacy
Policy](#)

Subscribe

Non ci sono giorni per celebrare l'amore, perché tutti sono buoni, ma sappiamo bene che la data in cui in tutto il mondo gli innamorati festeggiano è il 14 febbraio. Una ricorrenza che, se vi piace celebrarla, non può veder mancare il vino. E se volete fare anche qualcosa in più, qui troverete anche dei suggerimenti curiosi per rendere speciale il vostro San Valentino.

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG 2017 LE MACIOCHE

L'annata 2017 del Brunello Le Macioche si presenta con una nuova veste grafica che esprime un rinnovato dialogo del vino con il mondo di Famiglia Cotarella: per la prima volta sull'etichetta compare il nuovo brand "Cotarella" e non è un caso che sia la 2017 perché questa è stata la prima vendemmia firmata dalla casata umbra nell'azienda toscana. Dal 2017 la cantina Le Macioche è entrata a fare parte dei

ABOUT ME



possedimenti di Famiglia Cotarella, l'azienda fondata dai fratelli Renzo e Riccardo, guidata oggi dalle loro figlie: le "sorelle" Dominga, Marta ed Enrica Cotarella. Un Brunello che profuma di frutta rossa matura, erbe aromatiche e spezie, mentre al palato è profondo, salino, sorprendentemente fresco con note di zenzero e fiori secchi.



CLOS BEAUREGARD POMEROL AOP

Clos Beauregard è il diamante "rosso" del terroir Pomerol di proprietà di Famille Helfrich. Colore rubino, molto intenso e brillante con sfumature violacee, al naso emergono aromi di ciliegia e cacao, con un pizzico di spezie. Al palato è corposo, equilibrato e persistente con note di confettura di amarene. Un'elegante espressione di Pomerol, 100% Merlot, dal grande potenziale di invecchiamento.

50 euro

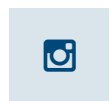
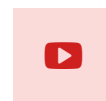
Ciao sono Francesca

Wineaholic, smile pusher and room service addicted. Dreamer. Sono giornalista, scrittrice, wine tutor, WSET e Donna del vino. Racconto il senso femminile per l'enogastronomia in punta di stiletto.

CONTACT ME

info@geishagourmet.co

SOCIAL PROFILES



MY NEW BOOK: VINO PRÊT-À-PORTER



TINATA MONTEVERRO

Nasce come una dedica d'amore di Georg Weber, proprietario di Monteverro, alla mamma Cristina (detta Tina) grande amante del *Syrah*. Con il *Grenache*, il **Tinata** racchiude nella bottiglia i grandi vitigni del Rodano, insieme all'eleganza degli aromi della costa tirrenica, unendo sentori speziati alla potenza e rotondità della beva, con un'inaspettata dolcezza che ben si equilibra con note di timo e rosmarino, tipiche della macchia mediterranea. Una rarità Toscana per brindare alla giornata più romantica dell'anno.



TANCREDI DONNAFUGATA & DOLCE&GABBANA

Il nuovo Tancredi 2018 si fa portavoce di due eccellenze artigianali italiane come Dolce&Gabbana e Donnafugata: nuova etichetta firmata dalla griffe di moda, ma stesso contenuto per uno dei vini icona della Sicilia. Nasce nella tenuta di Contessa Entellina, nell'area sud-



Una guida dedicata a tutte le wine lover (o aspiranti tali), condita con un pizzico di ironia e tanti consigli pratici. Perché se nessuno ci può insegnare come trovare l'uomo giusto, almeno possiamo imparare come si fa ad avere sempre nel bicchiere il vino giusto per ogni occasione e, soprattutto, per ogni palato.

Lo acquistate online **QUI** e in tutte le librerie d'Italia.

DRINK PINK



UNA SEZIONE INTERAMENTE DEDICATA
AI VINI IN ROSA D'ITALIA
E DI TUTTO IL MONDO

orientale dell'isola e si distingue al naso con sentori di prugna e mirtillo, spezie e tabacco dolce. Pieno e intenso, avvolge poi il palato con il suo fine tannino. Da aprire per celebrare il 14 febbraio, oppure conservare in cantina col suo potenziale di invecchiamento di oltre 20 anni.

25 euro



CIACOE TORCHIATO DI FREGONA DOCG CA' DI RAJO

Il Ciàcoe Torchiato di Fregona Docg della cantina trevigiana Ca' di Rajo è il vino perfetto per concludere una romantica cena di San Valentino. In bocca regala un'esplosione di sapori. Morbido, vellutato e nello stesso tempo vivace e fragrante. Nel retrogusto una sensazione dolce amarognola di uno zucchero caramellato finale. Persistente, maturo e armonico. Secondo una vecchia leggenda, attorno al 1600, nella frazione Ciser di Fregona, ai piedi del Monte Pizzoc, un intraprendente agricoltore trovò il modo di far maturare l'uva, che per le condizioni atmosferiche avverse non era riuscita a maturare in vigna, appendendola alle travi del granaio. Da allora il Torchiato, vino "della festa", viene

I LOVE OSTRICA

L'ostrica è erotismo
I Love Ostrica
24 Febbraio 2019



Aprire l'ostrica
Incolumi
I Love Ostrica
10 Febbraio 2019



Saper scegliere,
conservare e...
I Love Ostrica
3 Febbraio 2019

prodotto da tutte le famiglie contadine del Comune di Fregona. Oggi il Torchiato di Fregona è un vino Docg di cui il Ciàcoe è un bell'esempio. Morbido, vellutato e allo stesso tempo vivace e fragrante, stuzzica il palato con le sue note di caramello abbinate a un'acidità equilibrata, che chiama continuamente al sorso. Persistente, maturo e armonico, dopo tre torchiature e la fermentazione con lieviti selezionati, questo vino affina in legno per 2 anni e mezzo.



www.iloveostrica.it

30 euro



RIESLING BOCKSTEIN KABINETT DR FISCHER

Ha il carattere dei grandi Riesling e un incredibile potenziale di invecchiamento. Il Bockstein Kabinett firmato Dr. Fischer – Hofstätter Mosel è “la Mosella” di Martin Foradori Hofstätter. Il Bockstein rientra anche tra i “Grand Cru” della Mosella che risalgono ad una classificazione del 1868, redatta per determinare l'ammontare della tassazione delle vigne. Storicamente il termine Kabinett nasce nel Medioevo nell'abbazia Kloster Eberbach, lungo il Reno: o migliori vini venivano conservati dai monaci in una cantina separata che veniva chiamata, appunto, “Cabinet”. Da

questo termine si è poi declinato il nome “Kabinett”, che ancora oggi è il primo gradino della classificazione dei vini tedeschi con “predicato”. Frutta esotica (mango e papaja in primis), acidità tipica della Mosella, una piacevolezza data dal residuo zuccherino tipico di questa tipologia ma che non risulta mai stucchevole, sono le caratteristiche salienti di questo vino che saprà regalarvi grandi soddisfazioni.

20 euro



MOËT IMPÉRIAL CUSTOMIZE

Lo Champagne icona del “savoir-fête” ti dà le parole per esprimerti con amore. In occasione di San Valentino la Maison presenta due proposte per rendere la celebrazione di un sentimento unica e speciale: le nuove box con messaggi

dedicati all'amore e i temporary corner presso La Rinascente di Milano e Roma con il servizio di personalizzazione. Se è lo scrigno a perimetrare, nell'immaginario collettivo, lo spazio fisico del cuore, in quello di Moët & Chandon è il *cofanetto* il luogo ideale con il quale esprimere un sentimento: la Maison presenta per questo San Valentino le limited edition di Moët Impérial e Rosé Impérial dedicate all'amore. Sei diverse frasi che raccontano l'amore in tutte le sue forme, dandoci così la possibilità di dimostrare alle persone che amiamo quanto teniamo a loro. Dal 7 al 15 Febbraio presso la Rinascente di Roma Tritone, e dal 10 al 15 presso quella di Milano Duomo, la Maison creerà due esclusive *conciergerie pensate per offrire un'esperienza full service in occasione della festa degli innamorati*. E' dal 1891 – quando le prime etichette di Champagne vennero personalizzate con il nome di un prestigioso caffè parigino – che Moët & Chandon offre la personalizzazione all'interno della propria brand experience: anche per questo San Valentino, Moët Impérial e Rosé Impérial saranno disponibili nelle versioni customizzabili. Sarà possibile infatti personalizzare la box in metallo con iniziali, nomi o messaggi.



1865 CONTE VISTARINO

Le bolle non possono mancare a San Valentino, specialmente quando sono ricercate e raffinate come quelle di Conte Vistarino. Questo Metodo Classico porta il nome di una data storica: fu il trisnonno di Ottavia Giorgi di Vistarino ad importare il Pinot Nero dalla Francia nella sua tenuta nell'Oltrepò Pavese e proprio nel 1865 diede forma ad uno dei primi spumanti d'Italia.

Oggi "1865", con il millesimo 2015, Pinot Nero 100%, incanta con i suoi sentori floreali, agrumati e minerali.

24 euro



CUVE'E LVNAE BRUT

Un'altra bollicina, questa volta però, un'etichetta nuova e tutta da scoprire, come un amore appena sbocciato. Questo Brut Metodo Classico millesimato 2018 firmato Lvnæ, importante realtà ligure di proprietà della famiglia Bosoni, nasce sui Colli di Luni e rappresenta l'unione di due vitigni autoctoni, Vermentino e Albarola. La spalla acida e sapida di questa bolla è suggerita

dall'Albarola, mentre il Vermentino le dona
aromaticità e freschezza.

38 euro



QUERCETOTO ROMANTIC CASTELLO DI QUERCETO

Un vino che custodisce una storia d'amore,
l'unione tra due figure mitologiche che diedero
vita al dio Bacco. Un rosso importante che nasce
dall'incontro di tre varietà – Petit Verdot, Merlot e
Syrah – sulle colline nella valle di Lucolena, a
Greve nel cuore della Toscana. Castello di
Querceto, storica azienda del Chianti Classico,
interpreta questa storia d'amore con un vino di
bella struttura e particolare eleganza, intenso, e
dal grande potenziale di invecchiamento.

160 euro



RERUM RECIOTO DELLA VALPOLICELLA SARTORI

Un classico della Valpolicella per concludere in dolcezza. Questo Recioto della maison Sartori proviene da vigneti selezionati a nord di Verona, dove le uve autoctone Corvina Veronese, Corvinone e Rondinella vengono raccolte per poi appassire 4-5 mesi in locali ben areati; la sua lentissima fermentazione si protrae fino alla primavera inoltrata lasciando un piacevole residuo zuccherino. Nel bicchiere conquista per il suo colore rosso granato, le note di frutta matura e di viola, il suo sapore morbido e vellutato, delicatamente dolce.

22 euro



CRUASE' TENUTA MAZZOLINO

**Tenuta Mazzolino – una chicca vitivinicola
nell'Oltrepò, piccolo clos di Borgogna
trapiantato in Lombardia, un mix di amore per la**

terra, legame con il territorio e vini d'eccellenza – propone per chi ama il romanticismo, le luci soffuse, i toni pacati, i classici d'amore – film o libri – il **Cruasè**, un Pinot Nero vinificato in rosa che affascina per la sua eleganza: al naso è complesso con ricordi di piccola frutta, al palato morbido ed equilibrato, ma deciso e dalle bollicine estremamente fine.

20 euro

FUORI CASA...

Sono tantissime le proposte per San Valentino di hotel e ristoranti, stellati e non. Impossibile raccontarvi tutti, ma tre di quelli che ho trovato più originale ve li racconto qui sotto.



COCCIUTO INNAMORATO

Cocciuto, pizza (tra le più top di Milano) e non solo, per San Valentino punta tutto sul

romanticismo con un'esplosione di **palloncini rossi** con messaggi d'amore che invaderanno i tre locali dell'insegna. Protagonisti a tavola saranno la pizza special **Valentina Cocciuta**, farcita con un mix di pomodori pregiati, e i **Cocciutelli**, croccanti ciambelline fritte proposte per l'occasione in una versione ancora più "hot" con tre stuzzicanti abbinamenti: salsa lampone e peperoncino, crema di frutto della passione e vaniglia oppure al cioccolato bianco e pistacchio salato.

UN TAVOLO PER DUE

San Valentino è infatti anche il **patrono** invernale di **Courmayeur**: la località si veste a festa, mentre la banda musicale e i Beuffons e Les Badochys, i gruppi tradizionali, sfilano per il centro, proponendo balli e musiche della tradizione locale. L'occasione per dichiarare i propri sentimenti avvolti dal tepore di un rifugio, passeggiare tra boschi innevati alla scoperta della natura, dedicarsi una cena in tête-à-tête o regalarsi un'esperienza speciale sul tetto d'Europa.

Tante le idee per un San Valentino particolare: ad esempio si può salire sulla funivia **Skyway Monte Bianco** – viaggiando sulle cabine trasparenti e panoramiche – e raggiungere il **Bistrot Panoramic**. Su prenotazione ci accomoda nell'esclusivo e suggestivo **Tavolo dell'Infinito**, a quota 3466m. In uno spazio vetrato il brand di

design Kartell ha allestito un tavolo per due con vista, di fronte al Monte Bianco e al Dente del Gigante. Qui si assaporano ricette del territorio, con un'ottima selezione di birre di montagna e vini.

CHI HA UCCISO LA REGINA DI CUORI | 12

FEBBRAIO 2022

**MONTECHIARUGOLO, PIAZZA MAZZINI, 1,
43022 MONTECHIARUGOLO PR, ITALIA**

Pronti per un San Valentino... da brivido? Only4u, destination management company italiana specializzata in turismo esperienziale, propone a tutti gli innamorati un originale evento enigmistico/investigativo, liberamente ispirato ai romanzi di Lewis Carroll, ambientato nel Castello di Montechiarugolo, Parma. Spirito di osservazione e intuizione costituiranno la chiave per risolvere un misterioso regicidio. Le coppie dovranno sfoderare le migliori capacità investigative: il gioco di squadra e la sintonia avranno un ruolo fondamentale per arrivare alla soluzione del giallo! Chi sarà l'assassino?

L'evento di San Valentino rappresenta un modo alternativo e immersivo per visitare il castello. Fra giardini, roseti, corti, saloni e logge, atmosfere noir e personaggi grotteschi, ci sarà occasione per confrontarsi direttamente con i sospettati, nonché di cimentarsi in alcune divertenti prove e

mini-giochi. Una volta raccolti tutti gli elementi, i partecipanti dovranno formulare la nuova accusa.

Il Castello di Montechiarugolo sorge all'interno dell'omonimo borgo, uno dei più belli di Italia, e rappresenta il luogo caratteristico che separa la provincia di Parma da quella di Reggio Emilia. Il Castello accoglie gli ospiti con eleganti giardini e roseti dal fascino intramontabile. La corte d'onore settecentesca e l'appartamento nobile in stile tardo gotico, rendono il Maniero di Montechiarugolo una delle attrattive più rinomate del territorio emiliano.

A ROMA, BAGNO DI BOLLICINE E APERICENA D'AMORE



Bubble Bath Experience, in cui i benefici di un bagno di bolle si possono ottenere in un momento di condivisione e divertimento. L'esperienza del Bubble Bath è completa e articolata, e si svolge nelle splendide Suite

dell'albergo, che dispongono di modernissime Jacuzzi come, ad esempio, le Suite Penthouse e Planetarium. La vasca è preventivamente preparata dalle terapisti della spa alla temperatura ottimale, e l'acqua arricchita con oli essenziali, scelti in un prezioso cofanetto in 8 varianti, come la lavanda, il rosmarino, il patchouli e altri dalle diverse proprietà. Ci si immerge nella vasca e si gode dei benefici delle bolle dell'idromassaggio, brindando in allegria con il partner. A seguire, il Room Service allestirà nella suite un sontuoso aperitivo, per continuare l'esperienza assaggiando le bontà preparate appositamente per questa iniziativa. Calici di bollicine, mixology innovativa, gustosi finger food nelle declinazioni più originali, per completare il relax del bagno di bolle appagando il gusto e la vista, con il più spettacolare panorama sulla Città Eterna.

Non mancano, naturalmente, i grandi classici: per i cultori del cibo stellato **la cena al ristorante 3 stelle Michelin La Pergola, diretto dallo Chef Heinz Beck**, con il menù speciale creato ad hoc e composto, tra l'altro, da Tortellini ripieni di frutta secca con carciofi e tartufo nero, Capesante con cavolfiore selvatico e melassa di melograno, Piccione con scorzanera e fungo al fieno e, per concludere in dolcezza, lo speciale dessert di San Valentino. Il tutto, accompagnato dalla musica dal vivo, dalle prestigiose etichette provenienti dalla cantina de La Pergola e impreziosito dal

meraviglioso panorama sulla grande bellezza della Città Eterna a fare da sfondo.

Per un appuntamento più casual ma pur sempre romantico, la scelta migliore è un “**Apericena d’Amore**” nella meravigliosa **Terrazza degli Aranci** con musica dal vivo e il menù a cura dell’Executive Chef Fabio Boscherò e dell’Uliveto Team, tra *Sushi bar*, *l’Angolo dei crudi*, *l’Angolo del cuore* e *Piatti al bacio*, tra cui Gnocchetti con scampi, zafferano e polvere di prezzemolo, e Bocconcini di pollo al cuore morbido di Taleggio e speck. Per finire, una deliziosa selezione di dessert di San Valentino a cura dell’Executive Pastry Chef Dario Nuti, tra cui la Perla frizzante fragola e champagne e il Bacio di dama piccante al cioccolato.

E per gli amanti della Mixology nella meravigliosa cornice del **Tiepolo Lounge**, circondati dai capolavori che appartengono alla collezione d’arte dell’albergo, si potrà gustare con la dolce metà **l’Elixir d’Amour**, un seducente cocktail con note di Vodka Grey Goose e liquore Creme de Violette, impreziosite da olio essenziale al mandarino verde.



PER IMPARARE A STARE INSIEME... IN CUCINA...

Brunch, cene di coppia, menù romantici. Il San Valentino di **Congusto Gourmet Institute** arriva all'insegna del buon cibo e dei piaceri della tavola, dedicando ai food lovers innamorati i migliori **corsi di cucina amatoriali** per preparare piatti gustosi e originali rigorosamente in due.

Una serie di appuntamenti imperdibili, guidati dai migliori professionisti dell'entourage dell'Istituto. Tre ore per mettere alla prova davanti ai fornelli lo spirito di coppia, apprendere i segreti della grande cucina e stupire la propria dolce metà con ricette fantasiose non solo durante la festa degli innamorati, ma tutti i giorni dell'anno.

I corsi amatoriali di Congusto Gourmet Institute in programma:

Due cuori e un fornello

Programma: Muffin salati, Omelette, La sorpresa dello Chef: l'uovo in camicia, Bavarese alla cannella

Partenza: 12 febbraio 2022

Orario: 10:00-13:00

Prezzo: 149 euro

Valentine's Brunch

Programma: Mini muffin di zucchine e yogurt greco, Eggs Benedict, Omelette al prosciutto, Plumcake di carote e zenzero

Partenza: 12 febbraio 2022

Orario: 10:00-13:00

Prezzo: 149 euro

Kitchen my love

Programma: Girelle d'amore variegata,
Gnocchetti di patate con salsa di porri, salmone e
semi di papavero, Involtini di gamberi con
mantello di melanzane, basilico e riduzione di
pomodoro, Tortino di meringa con crema di
lamponi

Partenza: 14 Febbraio 2022

Orario: 19:00-22:00

Prezzo 149 euro

Cena per due

Programma: Maltagliati gratinati alle verdure di
stagione, Risotto mantecato al mascarpone e
limone, Uova in camicia con crumble di semi di
lino e lattume di mare, Crema bruciata al
cioccolato bianco e profumo di arancia

Partenza: 28 febbraio 2022; 18 marzo 2022; 17
giugno 2022

Orario: 19:00-22:00

Prezzo: 149 euro

Brunch for two

Programma: Pancake con sciroppo d'acero, Eggs Benedict, Focaccia di patate al forno alle erbe con panna acida, Plumcake carote e zenzero

Partenza: 14 maggio 2022

Orario: 10:00-13:00

Prezzo: 149 euro

Tutti i corsi comprendono nell'iscrizione gli ingredienti, gli utensili e le attrezzature necessarie, il ricettario della lezione e due grembiuli ufficiali Congusto Gourmet Institute.

I corsi si svolgono esclusivamente in presenza nella sede di Congusto Gourmet Institute, in via Davanzati, 15 a Milano. L'accesso è consentito solo con regolare possesso della certificazione Covid-19 "rafforzata" (super green pass). È inoltre obbligatorio indossare la mascherina FFP2.

Tutte le informazioni sui corsi amatoriali di Congusto Gourmet Institute sono disponibili

all'indirizzo congusto.com/corsi-di-cucina-amatoriali

Share this:



Mi piace:

Caricamento...

Correlati



I vini giusti per
San Valentino?
Parola ai super
sommelier
8 Febbraio 2019
In "Trend(y)"



San Valentino
2018 tutti al
ristorante. Il
miglior menu?
Quello di Enrico
Croatti
13 Febbraio 2018
In "Trend(y)"



San Valentino,
gioco d'amore al
Museo del Vino di
Torgiano
12 Febbraio 2018
In "Trend(y)"

< **PREVIOUS POST**

NEXT POST >

LASCIA UN COMMENTO

Il tuo indirizzo email non sarà pubblicato.
I campi obbligatori sono contrassegnati *

Comment *

Name *

Email *

Website

☐ Do il mio consenso affinché un cookie salvi i miei dati (nome, email, sito web) per il prossimo commento.

Invia commento

Questo sito usa Akismet per ridurre lo spam.
[Scopri come i tuoi dati vengono elaborati.](#)

**RICEVI GLI ARTICOLI DI
GEISHA GOURMET
SULLA TUA EMAIL**

Iscriviti alla newsletter di
Geisha Gourmet

**DRINK & SMILE DI
ROBERTO GIANNOTTI**

RECENT POSTS



**Dop
Econom
ecco il**

Nome e Cognome*

Email*

☐ Please accept terms & condition **Privacy Policy**



Chi
sono i
10 vini
italiani
migliori
del
mondo

NO
COMMENT



San
Valentin
2022,
tra vini
per
sedurre
e fughe
d'amore

NO
COMMENT



Vino e
Covid:
dal
bianco
al rosso

ecco gli
effetti
anti
virus

 NO
COMMENT

CREATED WITH LOVE BY GEISHA GOURMET - THEME DESIGNED BY

MERIDIANTHEMES

[PRIVACY POLICY](#)

WordPress Appliance - Powered by [TurnKey Linux](#)