

Alhambra Laura Cami

BEVI E LASCIA VIVERE

*Dimmi cosa bevi e ti dirò chi sei:
vino e amore, vinoterapia, astrologia e vino*

Alhambra Laura Cami, *Bevi e lascia vivere*
Copyright© 2023 Edizioni del Faro
Gruppo Editoriale Tangram Srl
Via dei Casai, 6 – 38123 Trento
www.edizionidelfaro.it – info@edizionidelfaro.it

Prima edizione: marzo 2023 – *Printed in the EU*
ISBN 978-88-5512-316-7

Foto di copertina di Antar Corrado
Illustrazioni di Maurizio Corrado



L'etichetta FSC® garantisce che il materiale utilizzato per questo volume
proviene da fonti gestite in maniera responsabile e da altre fonti controllate

*Ad Antar,
che mi ha fatto togliere
tutte le migliaia di puntini di sospensione
e di punti esclamativi dal testo,
ma mi ha donato il punto migliore
da cui amare la vita.*

INTRODUZIONE CON COCKTAIL	11
LO PSICOSOMMELIER	13
Dimmi cosa bevi e ti dirò chi sei	13
<i>Emozioni e annessi:</i> 13	
<i>Sherlock Barman:</i> 14	
Tipi da vino – Dimmi chi sei e ti dirò cosa bere	16
<i>I monomaniaci: il vino bianco non esiste:</i> 16	
<i>Solo bolle:</i> 17	
<i>Solo vini dolci:</i> 19	
<i>Solo superalcolici:</i> 20	
<i>I no-wine:</i> 22	
<i>Il salutista ortodosso:</i> 26	
<i>L'estroverso / Sotuttoio:</i> 30	
<i>L'introverso / Timidone:</i> 32	
<i>Il filosofo pensatore:</i> 33	
<i>Il sentimentale:</i> 36	
<i>L'intuitivo:</i> 37	
<i>Il sensuale:</i> 38	
VINO E AMORE	41
Le coppie e le coppe	43
<i>Piccioncini / Simbiotica:</i> 43	
<i>Silenziosi sguardi / Complementari:</i> 45	
<i>Padrone e schiavo:</i> 47	
<i>Drammatici / Ciclici:</i> 49	
<i>Combattenti / Conflittuali:</i> 52	
<i>Aperti / Indipendenti:</i> 54	
<i>Complici / Amici / I no-sex:</i> 56	
<i>Simmetrici:</i> 58	
<i>I perfetti / Apparenti / Perbenisti:</i> 60	
<i>Quelli che non si sa perché son lì:</i> 62	
<i>Quello che svita le lampadine:</i> 63	
VINOTERAPIA (ogni situazione ha il suo vino)	67
Il primo appuntamento	67
Vaffalcapo / quando il capo rompe il capo	68
Il collega invidioso e leccaculo	70
Quando non mi considera	71

Quando mi ha lasciato	71
La giornata da dimenticare	73
Una decisione importante	74
Il misterioso appuntamento al buio	75
Questione di letto	76
La/lo rivedo dopo tanto tempo	77
ASTROLOGIA E VINO	79
I segni e il loro rapporto con il cibo e il vino	81
<i>Ariete:</i> 83	
<i>Toro:</i> 87	
<i>Gemelli:</i> 91	
<i>Cancro:</i> 96	
<i>Leone:</i> 101	
<i>Vergine:</i> 106	
<i>Bilancia:</i> 110	
<i>Scorpione:</i> 114	
<i>Sagittario:</i> 118	
<i>Capricorno:</i> 122	
<i>Acquario:</i> 126	
<i>Pesci:</i> 130	
TUTTO QUELLO CHE NON DOVRESTI SAPERE	
SULLA RISTORAZIONE...	135
Una vita da ristoro	135
C'è sommelier e sommelier	140
<i>I Pico della Mirandola:</i> 141	
<i>I degustatori:</i> 142	
<i>I narratori:</i> 142	
<i>I pinguini:</i> 142	
I clienti	144
Conclusione con cocktail	151
Tavola del "bevi e lascia vivere"	153
Bibliografia vinografica	155
Indice analitico dei vitigni, dei vini e dei cocktail	157

BEVI E LASCIA VIVERE

*Dimmi cosa bevi e ti dirò chi sei:
vino e amore, vinoterapia, astrologia e vino*

INTRODUZIONE CON COCKTAIL

L'idea di questo manualotto nasce in un'afosa notte di luglio quando, tornata da una spossante sessione di lavoro al ristorante e non volendo aprire la bottiglia di vino buono che custodisco in frigo per i momenti di buona compagnia, mi sono inventata... un cocktail.

Lavorare nella ristorazione, si sa (o, forse, non abbastanza), è davvero logorante e a fine serata un piccolo premio bisogna concederselo.

Avevo in casa un mix non ben identificato di liquori, seltz e succo di ananas, il freezer rigorosamente stipato di ghiaccio (non sarebbe la casa di una sommelier!) e bicchieri capienti e voluttuosi.

Un goccio di qua, una spruzzata di là... Senza regole, ma con il cuore della *Barlady* mancata, ecco la mia invenzione: il mio primo *Summer in the night* (che, siccome in lingua inglese non ha alcun senso, ribattezzerei *Summer Night de noantri*).

Cosa ne penserebbe il mio amico collezionista di riconoscimenti prestigiosi nell'ambito del mondo dei drink (quelli fatti bene)? Chi lo sa! Glielo devo chiedere, se i miei abbinamenti sono proprio senza alcuna logica, oppure un senso ce l'hanno!

Sono curiosa, magari ci ho pure preso, questo mix esiste e ha già vinto qualche premio. Non credo, ma è buono!

Intanto, si è alzata una bella brezza notturna, il bibitone mi sollazza.

Non ho cenato, quindi alle 3 di notte qualche scaglia di Parmigiano ci sta.

Mi addormento sul terrazzino.

Dopo poco più di mezzora, apro gli occhi, li alzo al cielo ad ammirare le stelle (malgrado l'inquinamento luminoso del centro città) e, subito, mi viene in mente questa frase: "Bevi e lascia vivere".

Se tutti bevessimo bene non avremmo più bisogno di martoriare gli altri perché soddisfino i nostri bisogni. Ogni emozione e situazione ha il suo drink, ne sono sicura.

Voglio scriverlo!

E così, ecco la prima dimostrazione che un buon bicchiere fa bene alla salute.

SUMMER NIGHT D.N.

Ecco la ricetta del bibitone anti-stress inventato in una notte di luna piena con cielo stellato e bollente:

- Mirto *handmade* $\frac{1}{3}$ (bacche dell'appennino bolognese);
- Tequila $\frac{1}{3}$;
- Triple sec $\frac{1}{6}$ (non vi dico il pasticcio nel tradurre in dosi quasi professionali una cosa fatta decisamente a occhio);
- spicchio di limone e il suo succo;
- succo d'ananas qb (ovviamente, visto che le altre dosi sono fatte a caso);
- seltz (no, anzi no, non mettetelo);
- ghiaccio, ghiaccio, ghiaccio.

LO PSICOSOMMELIER

DIMMI COSA BEVI E TI DIRÒ CHI SEI

Emozioni e annessi

Chi di noi non ha mai provato la spinta a voler tracannare qualcosa di forte tutto d'un fiato quando le cose si mettono male e sente di dover scaricare stress e tensione in un sol sorso?

Molti, lo so.

Avrete infatti notato che quando siamo particolarmente sotto pressione l'idea dell'alcool fa capolino, mai con buone intenzioni.

E questa non è una visione buona e giusta.

Questo è un libro che ha l'intento di insegnarci a prevenire gli attacchi di autolesionismo alcolico, suggerendo per ogni momento della vita la richiesta migliore da fare al vostro barman o al vostro sommelier o, se riuscirete a leggerlo tutto, a voi stessi.

Naturalmente, ognuno ha i propri gusti e sicuramente avrà già individuato la bevanda che più delle altre lo rimette in pace col mondo; la mia è una scherzosa provocazione e tra una parola e una bevuta, ci mettiamo anche qualche bella nozione sul vino che male non fa.

Iniziamo col dire che se lo prendiamo con consapevolezza, il calice che teniamo tra le mani, oltre che un amico e confi-

dente, sarà anche un vero e proprio toccasana; siccome è stato scelto nella maniera più giusta, farà talmente bene al nostro umore che non sarà necessario prenderne altri fino a stordirci del tutto.

Se la qualità è buona, la quantità non è più così necessaria.

Con i ringraziamenti del nostro fegato, del nostro portafoglio e del nostro barman, che non sarà costretto a racattarci a fine serata semi-svenuti in un angolo del locale.

Sherlock Barman

Per saper consigliare un buon *beverage*, quindi, occorre essere fin psicologi?

Beh, qualsiasi persona di sala può confermarlo. Dopo qualche tempo, affini capacità sovranaturali di cui ti stupisci persino tu.

Una delle sfide più belle è quella di consigliare un vino a qualcuno che non conosci per niente e sentirti dire alla fine: “è proprio quello di cui avevo bisogno”.

Ci si sente davvero di avere fatto un piccolo miracolo. È un lavoro bellissimo!

Ma, attenzione alla psicologia dei clienti!

Cominciamo a parlare di abbinamenti, ma non i soliti conubi cibo-vino, quelli li sa proporre qualunque buon professionista di sala (e ce ne sono! Non necessariamente solo nei ristoranti stellati).

Parliamo di emozioni, amore e rimedi.

La prima cosa da fare, soprattutto se siamo al primo appuntamento, è capire cosa piace all'altro. No, cosa avete capito?

Non sto parlando di gusti in generale, se ama il mare o la montagna, se vuole bambini oppure no o se preferisce in certe situazioni il buio o la luce! Per quello ci sarà tutto il tempo, proprio sorseggiando il proprio drink.

Quello che intendo io è che è assolutamente necessario fare una breve investigazione prima di buttarsi nei guai fino al collo: ama le bolle oppure no? È un *total red* (cioè per quella persona il vino bianco non esiste)? Se non parte con un cocktail Martini non sta bene? Queste sono informazioni veramente importanti, non sottovalutatele.

Non riuscite a procurarvele? Niente problema, ci pensa il vostro Sherlock barman, come direbbe Stefano Benni, oppure la vostra arguta sommelier (ne ho messo una al femminile e uno al maschile così non ci son polemiche).

Cominciamo con alcune note base. Osservate senza farvi sgamare cosa trapela nei gusti del vostro dirimpettaio. Come? Guardategli nel bicchiere!

Cercate di classificare immediatamente il vostro partner enologico. Il tempo non è denaro ma sbagliare compagna/o di vita è ancora più grave del restare in bolletta.

A mio parere esistono due grandi famiglie di bevitori seriali: i monomaniaci, quelli che hanno una preferenza spiccata e finiscono per scegliere sempre quel tipo di vino, come se fosse una sorta di religione o di dogma irrinunciabile, e quelli che scelgono la bevanda in base al loro profilo psicologico di base ma spaziando tra più possibilità. Se questi ultimi sono sicuramente equilibrati, malgrado le turbe psichiche comuni ai più, i primi risulteranno alla lunga con una prospettiva molto più vicini al profilo psicologico del serial killer che a quello di una persona normale.

Esagero? Vedremo (anzi, vedrete, ma in ogni caso consiglio di diffidare dei “ripetitivi”, a meno che non siate del tipo ossessivo-compulsivo anche voi).

Vediamo insieme i dodici principali tipi di vino.

TIPI DA VINO – DIMMI CHI SEI E TI DIRÒ COSA BERE

I monomaniaci: il vino bianco non esiste

È una persona portata all’azione, ambiziosa, decisa, sicura di sé. Difficile fargli cambiare idea, opinione, religione, costume (non da bagno), allo stesso tempo sa essere estremamente generosa ma solo se rientrate nelle sue grazie (e se bevete solo rosso... come lui!) I partner non sono compagni, sono sudditi.

Eccezioni: amanti dei Lagrein, dei Merlot, dei Ripassi, di vini rossi morbidi e gentili. Alla generosità sincera si uniscono doti di sapiente capacità di protezione, giocosità, amore per la convivialità, ottimi in compagnia.



Vino consigliato: una Schiava. No, cosa avete capito! Ho detto che sono persone decise, è vero, ma qui sto parlando di un vitigno. Ha la bacca nera e proviene principalmente dall’Alto Adige, con piccole produzioni anche in Trentino e vicino a Verona, Brescia, Bergamo e Como. La caratteristica di questo vino, che adoro, è quella di non dare mai colori troppo intensi e di avere una limpidezza e trasparenza incredibili. Insomma, un bianco vestito di rosso. Splendido in estate, bevuto fresco, riconcilia la vita con la mente spesso intasata da pensieri e calcoli dei rossisti più sfegatati. Ha di bello che dopo di lei, un bel rosso corposo ci sta sempre e non scontenterete le voglie dei sopraccitati.

Solo bolle

Persona estroversa e capace di rendere gioiosa qualsiasi situazione. Incline alle arti, al teatro, ama superare velocemente le questioni più pesanti della vita per poi tornare alla dimensione favoleggiante in cui ama vivere. Ogni tanto potrebbe toccare proprio a voi l'arduo compito di riportarli nel mondo reale. Una "Alice nel paese delle meraviglie", dove l'amicizia è il valore più importante e l'happy hour l'orario della giornata che preferisce. Questa tipologia ha tre sottoinsiemi particolari:

1. *Champagnisti*: lo champagnista è un po' come il ferrarista: vuole solo il meglio. Il problema, a parte quello economico, è che è destinato a una sorta di infelicità enologica in quanto tutto quello che non sarà il massimo saprà per lui di cartone. E lo vedrete vagare nelle enoteche con gli occhi assatanati sugli scaffali a cercare la sua nuova emozione. Ha grossi problemi nel contrarre amicizie durature con persone con gusti diversi dai suoi. Mi raccomando, non fatelo mai sedere di fianco a un proscchista.



Vino consigliato: provate con un Cava. Metodo classico spagnolo, non ha forse la finezza del compagno francese, ma sicuramente ha verve e complessità sufficienti a far dimenticare al maniaco del metodo champenoise il suo costosissimo vizio. Altra chance: uno Chardonnay che ha riposato in legno, restiamo sulla stessa uva dello Champagne, e dei metodi classici italiani, ma gli diamo un'altra possibilità di espressione.

2. *Proscchisti*: sono persone estremamente semplici che non si pongono troppi perché e dai quali persone troppo

complicate e introspettive dovrebbero imparare (o scappare, a seconda dell'amore per il rischio che hanno nella vita).



Vino consigliato: provate un qualsiasi altro vino! Non consideratelo una gassosa dissetante, fermatevi ad assaporarlo, annusarlo, coccolarlo, vi piacerà.

3. *Bollicine da panettone:* sono giovanissimi, o persone super delicate, come fiori che se li cogli perdono i petali. Devono essere protetti e amati molto.



Vino consigliato: Un vino fermo! Non gli farà male aprire i loro orizzonti spumeggianti, per esempio con uno Zibibbo secco. Sentite che delizia le note di albicocca secca matura, le mandorle, il croccante. Non sa un po' di panettone anche lui? Ovviamente è tutta suggestione (non mi uccidano i produttori di questo meraviglioso vino del Sud Italia!).

CHAMPAGNE E METODI CLASSICI: CHEVODDI?

Questi due vini sono prodotti nella medesima maniera ma in due aree geografiche diverse: gli Champagne in Francia, in una regione piccola e ben delimitata da ferrei confini denominata appunto, come il vino stesso, la champagne (scritta in minuscolo, in lingua significa semplicemente "campagna"; poi è diventata una tra le regioni più famose al mondo). Anche sulla scelta delle uve per produrre Champagne siamo rigidi: Chardonnay, Pinot Noir e Pinot Meunier, il primo bianco gli altri due a bacca scura. I metodi classici vengono prodotti in Italia, quasi con gli stessi vitigni del loro padre francese: Chardonnay, Pi-

not Nero e, invece del Pinot Meunier che qui non si trova, un vitigno bianco della zona, tipo il Pinot Bianco.

Solo in questi due casi, detti entrambi metodo francese, dai vini fermi già "finiti" si ottengono vini con le bollicine aggiungendo lieviti e una pozione magica che riattivi la fermentazione, rimettendoli in bottiglia e lasciando che i nuovi invitati facciano il loro lavoro per lunghi mesi, o anni. Poi, seguono altre operazioni, ma quello che ci interessa adesso è che alla fine le bevande prodotte siano dette con rifermentazione in bottiglia.

N.B: Prosecco, Moscato, Brachetto e molte altre bollicine italiane leggere e spesso regionali (Pignoletto, per esempio) non seguono questa metodologia, cioè non rifermentano in bottiglia e si dicono prodotti con il "metodo italiano".

Solo vini dolci

Spesso del segno zodiacale del Cancro o con pianeti in questo segno (ne parlerò più avanti) chi ama i vini dolci è proprio come la bevanda che sceglie. Odia i conflitti e le violenze, ha bisogno (come i moscatisti da panettone) di essere protetto accudito e amato, ha un'inclinazione al rimanere bambino e come tale è legato alla famiglia di origine in maniera quasi morbosa e spesso sacrifica la sua vita per essa. Queste persone devono evitare i barolisti, o coloro che fumano i sigari.

Le eccezioni sono gli abbinatori seriali di Sauternes a formaggi erborinati: persone sofisticate e golose, che non si accontentano e vogliono il potere assoluto su ogni situazione.



Vino consigliato: un Gewürztraminer, la parola in assoluto più difficile per tutti i sommelier da scrivere e da pronunciare. Se proprio ve la vedete male e avete davanti la più fotonica tra le ragazze e non volete che vi rida in faccia al primo appuntamento, potrete guardare con aria saccente l'addetto al vostro tavolo e lanciargli un sospirato: "Traminer bianco", lui non si farà scappare una risata e capirà. Lo psicosommelier sa che quando un uomo prende a una ragazza un vino del genere è perché ci tiene molto, ma molto molto. Difficile, infatti, che a lui piaccia un succo di marmellata al profumo di albicocca essicata e cannella, mele e pere caramellate, praticamente uno strudel liquido. Ma il furbone sa che lei, quando lo assaggerà, emetterà un sonoro e conturbante sospiro di godimento, preludio a un probabile approccio sensuale più tardivo. È fatta!

Solo superalcolici

Ecco le persone con un'immensità di emozioni non espresse al loro interno che, come vulcani viventi, vorrebbero che qualcuno li capisse, ma non fanno nulla perché accada. Sono un po' come i "solovini dolci" ma cresciuti, con un bagaglio di esperienze pazzesco accumulato, con forti doti, probabilmente creative, rinchiusi in lavori non soddisfacenti o situazioni familiari difficili.

Hanno bisogno di amici! Hanno bisogno di parlare. Se pasteggiano a brandy è meglio intavolare la discussione in auto prima di raggiungere il locale.

Non voglio assolutamente dire che sono schiavi dell'alcool, anzi, spesso lo usano per tenere a bada un meraviglio-

so fuoco di vita che non ha ancora trovato il modo di esprimersi.

Ottimo per crocerossine e crocerossini che non si redimeranno mai. Almeno si beve bene!



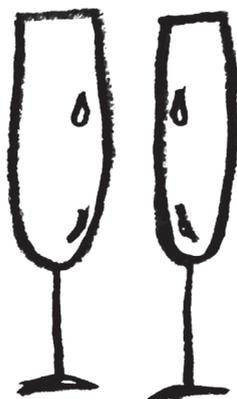
Vino consigliato: amanti dei sapori forti, della “spinta” dell’alcool che loro cercano come sublimazione di una certa tendenza a soffocare i loro fuochi interni, a questo gruppo consiglieri di provare un genere di vini, ora di gran moda e di cui parleremo approfonditamente più avanti, che di emozioni forti se ne intendono: i vini Orange.

Praticamente una bomba al palato, però con 13 o 14 gradi, contro i 40 delle bevande da loro usualmente scelte. Una proposta che probabilmente a loro non piacerà subito, ma potrebbe salvarli la vita e, soprattutto, il fegato. Da bere con moderazione anche questi! A dire la verità sono talmente particolari che l’autolimitazione verrà spontanea. Quando si dice prendere due alcolis... ops, piccioni, con una fava (o acino).

QUAE SUNT AURANTIACO VINUM?

Cosa sono i vini Orange? Nascono da una sorta di esperimento scientifico in cui le bucce dell’uva, che generalmente servono a qualcosa solo nella produzione dei vini rossi, vengono lasciate in macerazione anche per le uve bianche. Non avendo antociani, cioè i colori violacei tipici del vino rosso, rilasciano note molto particolari nei vini, che assumono colori intensi (tipo whisky, per intenderci, anche se sto generalizzando) e note olfattive potenti, abbastanza stordenti, che per le caratteristiche dei processi di riduzione somigliano a quelle ben più equilibrate dei Marsala.

Silenziosi sguardi / Complementari



I due sanno già cosa vogliono, perché lo vogliono, cosa amano, perché lo amano, stessi gusti in materia enologica, basta un sguardo languido tra i due e la scelta è fatta. Inutile dirlo, coppia resistente, affiatata, sensualmente affine, unica nota dolente è che sorseggeranno il loro drink con lenta voluttà finendo per far chiudere il locale con qualche ora di ritardo rispetto al normale.

Sono sempre i migliori clienti comunque! Quelli che ti fanno apprezzare il tuo lavoro e accettare il fatto che anche se da anni non vai a letto prima delle 4 almeno hai fatto felice la gente.



Vino consigliato: sbizzarritevi! È il consiglio per il fortunato padrone di casa che si trova davanti due avventori così affiatati. Prima che entrino completamente nel loro mondo di sensuali carezze avrete modo di parlare loro del vostro vino preferito, quello che scegliereste da degustare insieme alla perso-

ARIETE



“Ho un po’ fretta, lanciami quel bel panino al volo! – Ketchup e doppio hamburger? Certo che sì! – La bottiglia di rosso la stappo coi denti... Mmmh, che buona!”

CHI È

Impeto, energia e impazienza, queste le parole chiave del segno. Forza da vendere e capacità decisionale invidiabile. Tempi di reazione, ai minimi termini: avete presente i millisecondi? Ecco, per i rappresentanti del segno non esiste il tempo, esiste solo il “subito”.

Lo sport spesso è fondamentale, la competizione li galvanizza, li fa sentire vivi, forti, attivi. Anche nel lavoro. Se volete ottenere qualsivoglia risultato in qualsiasi campo da un Ariete, ditegli che potrebbe esistere qualcuno di migliore di lui. Lo vedrete schizzare all’impazzata verso l’obbiettivo. Spesso si dimentica persino per quale motivo è partito, l’impulsività è la sua caratteristica principale, occorre però man-

BIBLIOGRAFIA VINOGRAFICA

- ALBERTI L., *Astrologia e vita quotidiana*, Cles (TN), Nuova Stampa Mondadori, 1975.
- BENNI S., *Teatro*, Milano, Universale Economica Feltrinelli, 2003.
- GREENE L., *Astrologia e amore*, Roma, Astrolabio, 1994.
- JONES D., *Gin miscelato e shakerato*, Milano, Giunti Editore, 2018.
- LIPPARINI F., PEREIRA DE SOUZA E., *Astrologia e diete*, Milano, Sonzogno, 1983.
- NABORU M., *Il medico di sé stesso. Manuale pratico di medicina orientale*, Milano, Feltrinelli, 1993.
- PILLA S., *1500 vini da tutto il mondo*, Milano, De Vecchi Editore, 2004.
- SICHERI G., *Un po' di vino tanta salute*, Milano, Red Edizioni, 2007.
- SIMON J., *Il vino, profumi, colori, sapori*, Novara, De Agostini, 2004.
- VERONELLI L., *Il vino giusto*, Milano, Rizzoli, 1972.
- VIAL B., MANDRANT B., *La medicina affettiva*, Milano, Xenia Edizioni, 1995.
- WATZLAWICK P., *Pragmatica della comunicazione umana*, Roma, Astrolabio, 1971.

Indice analitico dei vitigni, dei vini e dei cocktail

- Albana Passito di Romagna: 99
Alta Langa: 77
Aperol: 71
Arneis: 61
Barbera: 73-74
Barolo: 32, 41, 104
Bellini: 68
Blanchette: 134
Blauburgunder: 109
Bloody Mary: 70
Bombino bianco: 59
Bordeaux: 40
Brachetto: 19, 41
Brunello di Montalcino: 46, 125
Cabernet Sauvignon: 117
Campari: 71
Carignano: 38
Cava: 17
Centesimino: 57
Cerasuolo d'Abruzzo: 75
Chablis: 104
Champagne: 17-18, 61, 65, 77,
110-111, 113, 134
Chardonnay: 17-18, 104
Cinsaut: 121
Coda di volpe: 117
Cortese di Gavi: 62
Cristal: 48, 61
Dom Perignon: 134
Erbaluce di Caluso: 90
Etna Rosso: 85
Franciacorta: 77
Friulano: 50, 70
Gaglioppo: 129
Gewürztraminer: 20, 41
Grechetto: 29
Greco di Tufo: 116
Grillo: 129
Lagrein: 16
Lambrusco: 74, 133
Langhe Bianco: 61
Lessini Durello: 73
Long Island: 72
Mai Tai: 70
Malvasia bianca: 29
Margarita: 69
Marsala: 21
Martini: 15

- Merlot: 16, 39
Mimosa: 68
Mirto: 12, 152
Mojito: 51
Montepulciano d'Abruzzo: 75
Moscato: 19, 41, 64
Nebbiolo: 61, 105
Negroni: 50, 68-69
Nerello Mascalese: 85
Nero d'Avola: 86
Nuragus: 53
Occhio di pernice: 29
Orange: 21, 76
Ortrugo: 69
Pagadebit: 59
Passerina: 77
Passito: 28, 37, 99
Pecorino: 77
Pignoletto: 19
Pinotage: 121
Pinot Bianco: 19
Pinot Meunier: 18-19
Pinot Nero: 18, 109, 121
Porto: 35
Primitivo: 100
Prosecco: 19, 61, 95
Retzina: 55
Ribolla: 70
Riesling: 64, 113
Rum bianco: 51, 152
Sangiovese: 29, 125
Sauternes: 19
Sauvignon: 64, 95, 117, 120
Scacco Matto: 99
Schiava: 16
Sherry: 35
Shiraz: 39
Spritz: 61, 68, 71, 95
Spritz al Select: 71
Summer Night: 12, 152
Tequila: 12
Tokai: 50
Traminer bianco: 20
Trebiano: 29, 109
Trento Doc: 77
Triple sec: 12
Veltliner: 64
Verdicchio di Matelica: 77
Vernaccia di San Gimignano: 33
Vespaiolo: 90
Vinsanto: 28
Viogner: 113
Zibibbo: 18