



**SPECIALE TECHNO**

Intervista a "Mister e-commerce"  
**Federico Marchetti**

L'agenda segreta di GQ: **tutti gli indirizzi di stile "on line"**

**REGALI**

*Oramai sei grande, è ora che tu sappia come si sceglie un anello*

**GENTLEMEN'S QUARTERLY**

Dicembre 2009, n. 123 / euro 3,00 (Italy only)

**MAESTRI DI VITA**

**TEO TEOCOLI**

«L'amicizia maschile? È stare tre ore sotto casa, d'inverno, col cappotto, al freddo, con i piedi gelati, a chiacchierare»

**ESCLUSIVA**

**ELTON JOHN**

Siamo entrati nella nuova casa-museo della popstar inglese

**FORMAT ESTREMI**

**TOP GEAR**

Come una trasmissione cult di auto in tv ha trasformato tre trasandati giornalisti di mezza età in rockstar mondiali

# ASIA ARGENTO intervista **VIOLANTE PLACIDO**

«Il nudo mi dà un senso di potere. Sono istintiva e faccio le cose solo per sfida: come la miniserie tv su Moana o il film *The American* con George Clooney e Anton Corbijn»

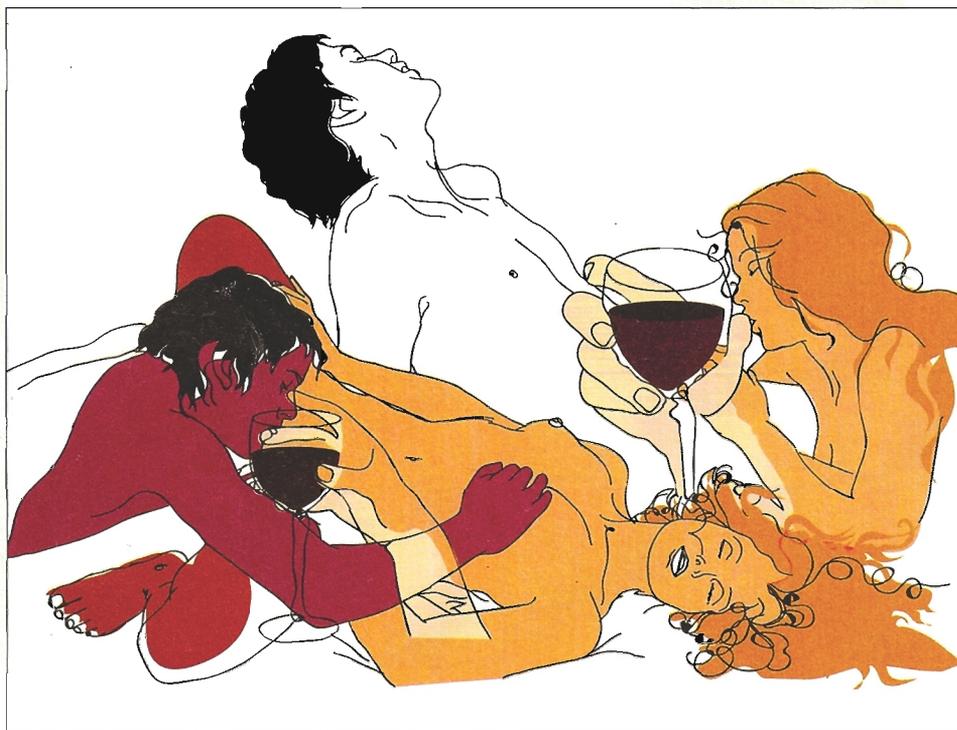
**VIOLANTE PLACIDO** fotografata a Parigi in esclusiva per GQ Italia da **VINCENT PETERS**

WWW.MENSTYLE.IT



# Ora la scienza conferma: il vino fa bene al sesso

**Vino e Eros**, una raccolta di saggi appena uscita, **dimostra scientificamente che aveva ragione Byron**, quando scriveva: «Non esistono donne brutte, dipende da quanto hai bevuto». // Luca Ragagnin & Enrico Remmert



**E**ra opinione degli antichi, secondo quanto racconta Diodoro Siculo, che Priapo, dio della fertilità, fosse figlio di Bacco e Venere. Ce lo racconta un libro insolito, *Vino e Eros*, pubblicato da Giunti Demetra, che indaga dal punto di vista medico-scientifico il rapporto fra vino rosso e benessere sessuale. Alcuni dei migliori specialisti italiani di andrologia e urologia che cercano di fare chiarezza sul tema della sessualità, considerando gli effetti del vino sui meccanismi fisiologici e comportamentali che regolano la virilità, il piacere e l'orgasmo. Tutti i contributi mettono in luce **i benefici che derivano dall'assunzione, ovviamente limitata, di vino**. Due esempi, uno per sesso. In una ricerca condotta sugli uomini, a volontari sono state mostrate fotografie di donne, chiedendo loro di assegnare a ciascuna foto un

punteggio a seconda dell'indice di attrazione fisica. Le stesse foto sono state poi mostrate una seconda volta, dopo che i volontari avevano bevuto, con un notevole incremento nei voti. Seconda ricerca: il livello del desiderio sessuale è maggiore nelle donne che bevono (moderatamente) vino rosso, rispetto a quelle che non bevono o bevono alcolici di altro tipo. I componenti del vino rosso favoriscono l'afflusso di sangue in aree chiave del corpo, stimolandone il funzionamento. Morale: gli scrittori sono sempre più avanti degli scienziati. La prima ricerca è riassunta da Byron: «Non esistono donne brutte, dipende da quanto hai bevuto». E la seconda da Dorothy Parker: «Mi piace farmi un goccetto, magari un secondo bicchiere, al terzo finisco sotto il tavolo e al quarto sotto il mio cavaliere». // *illustrazione Paolo Mennea*

## IL ROSSO E IL BIANCO

### Fumin Vigne La Tour 2007

**Les Cretes**. Valle d'Aosta: regione a viticoltura speciale (o meglio eroica), per la pendenza dei vigneti e la difficoltà di lavorarli. Costantino Charrère, ex professore di ginnastica, ha riscoperto il fumin, un vitigno autoctono in odore di estinzione, che in questa bottiglia potete apprezzare al massimo delle potenzialità. In bocca non ha un corpo muscoloso ma una silhouette elegante. Al naso dominano i frutti di bosco, le spezie, il cuoio. Provatelo con la fontina, il camino acceso e la neve. (Euro 20/22).

### Ferrari Perlé Rosé 2004.

Quando si dice Ferrari, la seconda cosa che viene in mente è lo spumante. Si tratta della più importante casa spumantistica in Italia. Un classico del metodo classico, che qui in Trentino produce bollicine dal 1902. Il Perlé Rosé è un rosato, a base pinot nero e chardonnay. Ha un colore splendido, da bere con gli occhi, increspato da un perlage delicato. Profumi di frutti di bosco e agrumi. In bocca è piacevole, con un'effervescenza per niente aggressiva. Guai a voi se l'abbinate col dolce. Con i crostacei è una coppia perfetta. Come il bue con l'asinello. Buon Natale. (Euro 35/37). // *Daniele Agliata*