

SOMMELIERNOTIZIE *essenziale*

attività culturali, sociali e di degustazione del vino e del cibo dell'Associazione Italiana Sommelier del Lazio e del Club BIBENDA



SI
RIPARTE!

n. 39 *Settembre 2007 - Marzo 2008*

approfondimenti su www.bibenda.it

ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER ROMA
e BIBENDA Editore

la Sede, la Redazione,
i Corsi di Qualificazione
Professionale per Sommelier
più interessanti del Mondo,
i Master di Analisi Sensoriale,
e tutti gli eventi di Degustazione
del Vino e del Cibo

SIAMO AL PARCO DEI PRINCIPI

Via G. Frescobaldi, 5
00198 Roma
Telefono 06 8550941
Fax 06 85305556
www.bibenda.it
aisroma@bibenda.it

EMPORIO BIBENDA
elegante boutique delle "Cose del Vino"
per i vostri acquisti eccellenti.
Dal Lunedì al Venerdì dalle 9,30 alle 21,00
Il Sabato dalle 10,00 alle 19,00

ENOTECA BIBENDA
un elegante ritrovo di degustazione
e acquisto dei grandi vini del mondo
e di prodotti tipici.
Dal Lunedì al Venerdì dalle 10,00 alle 23,00
il Sabato dalle 10,00 alle 19,30

Coordinate Bancarie
Associazione Italiana Sommelier Roma
Banca Popolare dell'Emilia Romagna
Succursale C Roma
Conto 000001501258
Cin N - ABI 05387 - CAB 03203

Coordinate Bancarie
BIBENDA Editore
Banca Popolare dell'Emilia Romagna
Succursale C Roma
Conto 000001501239
Cin I - ABI 05387 - CAB 03203

Per gli acquisti
a mezzo
conto corrente postale
BIBENDA Editore
ccp n° 38839007

SOMMELIERNOTIZIE N. 39

TUTTI GLI ANIMALI, TRANNE L'UOMO, SANNO CHE L'ASPETTO FONDAMENTALE DELLA VITA È GODERSELA

Non ricordo chi fece questa affermazione.

Eppure, nella nostra vita di ricercatori delle cose buone che coinvolgono il mondo, ha un senso. Un senso materiale, ma pur sempre un senso.

Sono fermamente convinto che la qualità sia all'origine di tutte le soddisfazioni, soprattutto di quelle edonistiche. Una qualità che non può prescindere dalla storia dell'uomo e delle sue tradizioni. Questo umano distratto, pressappochista, assente, incurante di mantenere la memoria del "meglio" che ci è stato tramandato, è l'uomo che adegua troppo in fretta la sua mentalità, lasciandosi andare (purtroppo) ai processi involutivi in atto ovunque.

È con questa filosofia che affronteremo anche il nostro nuovo anno, con la stessa audacia e con lo stesso orgoglio di essere gli stessi degli anni passati. Quelli che sanno guardare al futuro, cercando di insegnare e di condividere ciò che di grande c'è stato tramandato. Con eleganza.

Si riparte, buon anno, di cuore.

Franco M. Ricci

L'ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER, DOPO 9 ANNI, HA DELIBERATO L'AUMENTO DELLA QUOTA ASSOCIATIVA A 80 EURO // RESTA INVARIATA LA QUOTA ASSOCIATIVA DI AIS LAZIO

Vi rammentiamo che gli Associati, per essere tali e per partecipare alle Attività di degustazione del Vino e del Cibo che si svolgono nella Regione Lazio, debbono essere Iscritti all'AIS (€ 80) e all'AIS Lazio (€ 40).

Oltre alla grande opportunità di partecipare agli Eventi Lazio il Socio riceve per tutto l'anno:

- BIBENDA, la Rivista nata per rendere più seducenti la cultura e l'immagine del vino
- De Vinis, la nuova Rivista Ufficiale dell'Associazione Italiana Sommelier
- SommelierNotizie, il Notiziario delle Attività del Lazio.

Nel mese di Novembre dell'anno nel quale risulta iscritto riceve la nuova Edizione di

- DUEMILAVINI, Il Libro Guida ai Vini e ai Ristoranti d'Italia.

Riceve inoltre la tessera di Associazione Italiana Sommelier e quella dell'Associazione Italiana Sommelier Roma - Regione del Lazio.

È opportuno che le relative quote vengano versate presso le varie Sedi del Lazio o a Roma, presso la Sede Centrale al Parco dei Principi, senza aggravio di spese. In caso di impossibilità ecco i Conti Correnti Postali **per il versamento delle rispettive quote sociali:**

AIS - Viale Monza, 9 - 20125 Milano - ccp n° 58623208 - € 80 con Causale Obbligatoria "Rinnovo AIS anno..."

BIBENDA EDITORE - Via G. Frescobaldi, 5 - 00198 Roma - ccp n° 38839007 - € 40 con Causale Obbligatoria "Iscrizione" oppure "Rinnovo" BIBENDA.

LA TESSERA ORO CLUB BIBENDA UN PRIVILEGIO CHE DURA UNA VITA.

IL TUO POSTO IN PRIMA FILA. SEMPRE!



È l'iscrizione a vita all'Associazione Italiana Sommelier Roma, La Scuola del Vino esclusiva, considerata il più interessante centro di cultura del vino del mondo.

È la possibilità di avere un posto in tutte le attività di degustazione organizzate nel Lazio, senza prenotare e senza pagare.

È l'ospitalità per sempre presso l'Enoteca BIBENDA al Grand Hotel Parco dei Principi di Roma per gli assaggi al bicchiere.

La Tessera Oro Club BIBENDA non scade mai, sei soltanto tu a decidere di usarla per sempre.

La Tessera Oro costa € 5.000



SOMMELIERNOTIZIE N. 39 *istruzioni per l'uso*

Da leggere con attenzione per non sbagliare

Nella prima parte del nostro Notiziario sono indicate le Attività che si svolgono nella Città di Roma. Nella seconda quelle che hanno luogo nel resto della Regione Lazio. La notizia dell'evento è sempre schematizzata al massimo per chiarezza di memoria.

LEGENDA

Prenotazione

Vuol dire che questa è indispensabile, impegnativa, e deve essere effettuata unicamente nelle Sedi di riferimento.

Molti colleghi rimangono esclusi da un evento al quale desiderano partecipare perché "è tutto prenotato". Molti colleghi che prenotano poi non vengono. **Tutto ciò è antipatico e detestabile, la vostra attenzione ci aiuterà a darvi il meglio.**

Soci AIS Lazio o Club BIBENDA

Significa che l'ingresso alle Attività è consentito anche agli amici e ai clienti dei nostri Associati, o Abbonati BIBENDA, unicamente se da loro accompagnati.

Esclusivamente Soci AIS Lazio o Club BIBENDA

L'ingresso alle Attività è consentito esclusivamente al singolo iscritto all'Associazione Italiana Sommelier del Lazio o al Club BIBENDA.

INAUGURAZIONE DELL'ANNO SOCIALE 2007-2008 AL PARCO DEI PRINCIPI

Mercoledì 19 Settembre 2007 • ore 18,00

*Il Brindisi per un Anno Nuovo e Fortunato
per tutti i Sommelier del Lazio e d'Italia!*

Un anno speciale che ci auguriamo grande, con tanta attenzione al vino e ai produttori di qualità.
Fino alle 21,30 musica, brindisi, incontri con i Delegati del Lazio e con i Docenti.
Portate i vostri amici a conoscere Associazione Italiana Sommelier!

Non occorre prenotazione - Aspettiamo tutti gli amici Sommelier del Lazio e d'Italia per gli auguri di un anno "Nuovo e Fortunato", colmo di momenti felici con il grande vino del Mondo!



inaugurazione

ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER
WORLDWIDE SOMMELIER ASSOCIATION



ESPLORA I COLORI
GLI ODORI
E I SAPORI DEL VINO

A ROMA
IL CORSO
PER SOMMELIER

39° CORSO DI QUALIFICAZIONE PROFESSIONALE PER SOMMELIER
ROMA - GRAND HOTEL PARCO DEI PRINCIPI - DA MERCOLEDÌ 14 NOVEMBRE 2007
DALLE 16,00 ALLE 18,30 O DALLE 20,00 ALLE 22,30

CORSO DI QUALIFICAZIONE PROFESSIONALE PER SOMMELIER

La più bella esperienza che si possa fare sul vino

1° LIVELLO

Inizia Mercoledì 14 Novembre 2007

in due turni: pomeridiano dalle 16,00 alle 18,30 o serale dalle 20,00 alle 22,30.

2° LIVELLO

Il 2° Livello del Corso di Qualificazione Professionale per Sommelier inizia

Martedì 2 Ottobre 2007, in due turni:

pomeridiano dalle 16,00 alle 18,30 o serale dalle 20,00 alle 22,30.

Può essere frequentato anche da chi ha lasciato il Corso negli anni precedenti.

3° LIVELLO

Il 3° Livello del Corso di Qualificazione Professionale per Sommelier inizia

Giovedì 4 Ottobre 2007, in due turni:

pomeridiano dalle 16,00 alle 18,30 o serale dalle 20,00 alle 22,30.

Può essere frequentato anche da chi ha lasciato il Corso negli anni precedenti.

ROMA - GRAND HOTEL PARCO DEI PRINCIPI

DEPLIANT CON CALENDARIO E PROGRAMMA A DISPOSIZIONE IN SEDE OPPURE SU www.bibenda.it

EVENTI & CORSI



con più incontri

28^a EDIZIONE DELLA DEGUSTAZIONE DEL 15

Con inizio Mercoledì 19 Settembre 2007 • ore 16,30

Hotel Parco dei Principi • Roma

Siamo arrivati all'Edizione numero 28 dei tradizionali incontri mensili che vedono come **protagonista il grande vino**. Dopo il lungo viaggio dello scorso anno attraverso i vitigni e i terroir del mondo, questa volta approdiamo in cantina.

Con **ATTILIO SCIENZA** spostiamo l'obiettivo dei nostri seminari sull'approfondimento delle caratteristiche intrinseche del vino. Spesso parametri sottovalutati, talvolta male interpretati nella fase fondamentale dell'analisi sensoriale del vino. La regia vedrà come di consueto una prima parte dedicata ad approfondire il tema della puntata; nella seconda sei grandi etichette proposte in forma anonima, in linea con il tema, ci permetteranno di indagare e ragionare sull'argomento insieme a **DANIELA SCROBOGNA**.

I partecipanti potranno divertirsi a riconoscere le varie tipologie.

Mercoledì 19 Settembre 2007 > **IL TANNINO**. Sei grandi vini tannici, da vitigni diversi, a confronto per valutare la qualità della componente tannica.

Giovedì 18 Ottobre 2007 > **L'ALCOL**. Sei vini di diversa gradazione alcolica per stabilire se l'alcol è un fattore qualitativo.

Giovedì 15 Novembre 2007 > **LA MORBIDEZZA**. Elemento del vino studiato per attrarre i palati o è effettiva espressione di grande qualità?

Venerdì 14 Dicembre 2007 > **L'ACIDITÀ**. La splendida qualità che contraddistingue alcuni tra i più grandi vini del mondo.

... 28^a EDIZIONE DELLA DEGUSTAZIONE DEL 15

- Giovedì 17 Gennaio 2008* > **LA SAPIDITÀ.** Il fattore K che caratterizza il sapore dei vini.
-
- Venerdì 15 Febbraio 2008* > **LA MINERALITÀ.** È realmente la componente distintiva per i territori, l'ausilio per distinguere la provenienza di un vino?
-
- Giovedì 13 Marzo 2008* > **LA DOLCEZZA.** Quando l'eleganza di un vino è determinata dalla dolcezza.
-
- Giovedì 17 Aprile 2008* > **L'AROMATICITÀ.** L'elemento premiante dell'olfatto e del gusto di alcuni straordinari vini.
-
- Giovedì 15 Maggio 2008* > **L'EQUILIBRIO.** Fattore qualitativo o semplice stato evolutivo?
-
- Lunedì 16 Giugno 2008* > **IL CORPO.** Sei vini dalle strutture diverse per verificare se anche un vino esile può essere grande.
-

Prenotazione ~ Abbonamento ai 10 incontri € 250 ~ Singolo incontro € 40 ~ Soci AIS Lazio o Club BIBENDA
Bicchieri Riedel a disposizione in Sala

CORSO SUL NEBBIOLO: COMUNE PER COMUNE IN VIAGGIO NELLE LANGHE DEL BAROLO E DEL BARBARESCO, IN ALTO PIEMONTE E IN VALTELLINA

*Con inizio Martedì 9 Ottobre 2007 • dalle 20,15 alle 22,45
Hotel Parco dei Principi • Roma*

Dopo il grandissimo successo del ciclo di approfondimento dello scorso anno, che ha regalato a tutti noi inaspettate scoperte ed emozioni, per il nuovo anno sociale non potevamo essere da meno.

Il nostro ARMANDO CASTAGNO, grande conoscitore delle terre del Nebbiolo, dei personaggi che vi abitano e dei vini che vi nascono, ha l'onore e l'onere di condurre con l'eccellenza che lo contraddistingue questo corso di degustazione imperdibile, mai organizzato prima in Italia. Comune per comune, alla ricerca delle peculiarità offerte dai terreni, dalle diverse procedure di vinificazione, dai tanti modi di pensare il Nebbiolo. Vitigno da molti reietto per la sua durezza e per la sua austerità: insieme ne scopriremo anche la delicatezza, l'eleganza e le sfumature, certi che al termine di questo ciclo il tenebroso vitigno non avrà più segreti e farà definitivamente breccia nei vostri cuori... e nelle vostre cantine.

DEGUSTAZIONE GUIDATA DI SEI ETICHETTE IN CIASCUN INCONTRO

... CORSO SUL NEBBIOLO: COMUNE PER COMUNE IN VIAGGIO NELLE LANGHE DEL BAROLO E DEL BARBARESCO, IN ALTO PIEMONTE E IN VALTELLINA

- Martedì 9 Ottobre 2007* > Il Barbaresco di Barbaresco: vera quintessenza di classicità e di eleganza.
-
- Martedì 30 Ottobre 2007* > Il Barbaresco di Treiso e di Neive: potenza e finezza nell'espressione di sei storici cru.
-
- Martedì 4 Dicembre 2007* > Il Barolo di Barolo: il baluardo della tradizione di Langa nel lavoro dei suoi uomini-simbolo.
-
- Martedì 15 Gennaio 2008* > Il Barolo di Monforte d'Alba, Bussia, Perno e Ginestra: luoghi, nomi e vini pieni di magia.
-
- Martedì 26 Febbraio 2008* > Il Barolo di La Morra: diverse ipotesi per una modernità "virtuosa".
-
- Martedì 11 Marzo 2008* > Il Barolo di Castiglione Falletto: l'emozione della mineralità più profonda.
-
- Martedì 22 Aprile 2008* > Il Barolo di Verduno e degli altri piccoli comuni: sei terroir originali, tutti da indagare.
-
- Martedì 20 Maggio 2008* > Il Barolo di Serralunga d'Alba: austerità, suggestione, longevità, autorevolezza.
-
- Martedì 17 Giugno 2008* > Il Nebbiolo di Valtellina e dell'Alto Piemonte: leggera e raffinata questione di stile.
-

Prenotazione ~ Abbonamento ai nove incontri € 250 ~ Singolo incontro € 40 ~ Soci AIS Lazio o Club BIBENDA
Bicchieri Riedel a disposizione in Sala



7° CORSO SUI SIGARI E I DISTILLATI

Con inizio *Giovedì 18 Ottobre 2007* • dalle 20,15 alle 22,30

Hotel Parco dei Principi • Roma

A grande richiesta ritorna il Corso più amato dagli appassionati di Sigari e di Distillati che anche quest'anno prevede sei interessanti lezioni e grandi degustazioni condotte con la mirabile e ormai collaudata abilità di **MASSIMO BILLETTO e PAOLO LAUCIANI**.

Un corso che, com'è noto, replichiamo annualmente e che può essere ripetuto senza che diventi ripetitivo, dal momento che le etichette in degustazione cambiano, mentre resta identico il piacere di una simpatica serata da passare con amici.

Ecco gli incontri che prevedono la degustazione di un sigaro e quattro distillati per ogni lezione. Ogni partecipante riceverà il nuovo quaderno di degustazione.

Giovedì 18 Ottobre 2007 > **IL TABACCO. Storia e tecnica della degustazione e principi dell'Abbinamento. Assaggio di tre tipologie di sigari e di un distillato.**

Giovedì 15 Novembre 2007 > **I DISTILLATI. Storia, territori, tipologie ed elementi sensoriali - Degustazione di soluzioni degli elementi componenti le acquaviti - Degustazione di un sigaro Sudamericano.**

Venerdì 14 Dicembre 2007 > **IL SIGARO TOSCANO. La grande tradizione italiana, l'estremizzazione del gusto. Le Acquaviti italiane: grappa e acquavite d'uva - Degustazione di un Toscano originale e 4 distillati italiani.**

... 7° CORSO SUI SIGARI E I DISTILLATI

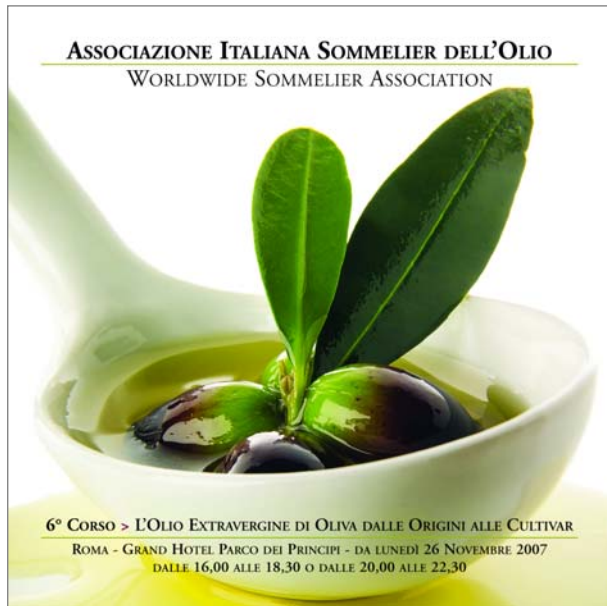


- Giovedì 17 Gennaio 2008* > IL TERROIR SUDAMERICANO. Il sigaro e i suoi abbinamenti. Nicaragua e Honduras, le grandi alternative. Un grande sigaro abbinato a Tequila, Whisky e Whiskey.
-
- Venerdì 15 Febbraio 2008* > REPUBBLICA DOMINICANA. La perfezione tecnica. I sigari più importanti e costosi del mondo in abbinamento con la grande tradizione francese: Cognac, Armagnac, Calvados.
-
- Giovedì 13 Marzo 2008* > CUBA, LA LEGGENDA. Il sigaro come elemento rappresentativo della storia e delle tradizioni di un paese dallo straordinario potere seduttivo. Abbinamento con l'acquavite più calda e inebriante, il Rum. Un sigaro mito e quattro diverse tipologie del distillato.
-

AI PRESENTI ALLE SEI LEZIONI SARÀ CONSEGNATO L'ATTESTATO DI PARTECIPAZIONE DI ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER.

Ricordiamo però che il fumo nuoce gravemente alla salute.

Prenotazione ~ Costo € 200 ~ Soci AIS Lazio o Club BIBENDA ~ Bicchieri Riedel a disposizione in Sala ~ Iscrizione AISR € 40



6° CORSO DI SOMMELIER DELL'OLIO

Con inizio Lunedì 26 Novembre 2007

nei due turni, pomeridiano dalle 16,00 alle 18,30

e serale dalle 20,00 alle 22,30

Hotel Parco dei Principi • Roma

Inizia il 6° Corso di Roma sull'Olio Extravergine di Oliva, dalle origini alle cultivar, per conoscere e capire l'olio secondo il Metodo AISO (Associazione Italiana Sommelier dell'Olio).

Quest'anno arricchito di ben tre lezioni in più rispetto alle edizioni precedenti, avremo quindi **18 Lezioni** di cui una concepita come **Gita-Studio, visita e degustazione** presso un Frantoio e un'altra predisposta per una **Cena di abbinamento cibo-olio**.

Più di 100 gli Oli in degustazione per apprendere la tecnica dell'analisi sensoriale.

DEPLIANT CON CALENDARIO E PROGRAMMA A DISPOSIZIONE IN SEDE

OPPURE SU www.bibenda.it

... 6° CORSO DI SOMMELIER DELL'OLIO

- Lunedì 26 Novembre 2007* > L'olio nel tempo. Origini e Storia. Approccio all'assaggio.
-
- Lunedì 3 Dicembre 2007* > La degustazione. Introduzione all'analisi sensoriale. Scheda di degustazione dell'AISO.
-
- Lunedì 10 Dicembre 2007* > Olivicoltura I. Ciclo vegetativo della pianta. Clima e terreno. Allevamento e sestì di impianto.
-
- Lunedì 17 Dicembre 2007* > Olivicoltura II. Tecnica di Coltivazione. Potatura. Malattie. Raccolta.
-
- Lunedì 7 Gennaio 2008* > Sistemi di produzione dell'olio I. Tradizionale. Continuo. Affiorato. Conservazione.
-
- Lunedì 14 Gennaio 2008* > Sistemi di produzione dell'olio II. Olio denoccolato da monocultivar.
-
- Sabato 19 Gennaio 2008* > Ore 7,00 Partenza del Pullman dal Parco dei Principi per la visita ad una Azienda che produce Olio Extravergine di Oliva con il metodo tradizionale e quello continuo. Lezione e degustazione di tutti gli oli prodotti.
-
- Lunedì 21 Gennaio 2008* > Composizione e analisi chimica. Classificazione. Legislazione: Dop, Igp, Biologico.
-
- Lunedì 28 Gennaio 2008* > Le cultivar del Nord e del Centro Italia.
-
- Lunedì 4 Febbraio 2008* > Le cultivar del Sud e delle Isole. Panorama mondiale.
-
- Lunedì 11 Febbraio 2008* > Prova d'assaggio.
-
- Lunedì 18 Febbraio 2008* > L'esperienza di uno chef. L'olio in cucina. Olio e altri grassi. Tecniche di cottura.
-

... 6° CORSO DI SOMMELIER DELL'OLIO

Lunedì 25 Febbraio 2008 > Abbinamento. L'olio giusto per ogni piatto.

Lunedì 3 Marzo 2008 > L'olio nella salute. La dieta mediterranea. I consigli del medico.

Lunedì 10 Marzo 2008 > L'olio nel ristorante. Carta degli oli. Carrello degli oli. Servizio.

Lunedì 17 Marzo 2008 > Cena didattica di abbinamento cibo-olio. Ore 19,00.

Martedì 25 Marzo 2008 > Test di verifica di apprendimento.
Esame scritto e orale per appuntamento dalle ore 9,00 alle ore 19,00.

Lunedì 31 Marzo 2008 > Consegna dei Diplomi e delle Insegne di Sommelier dell'Olio.

Ad ogni lezione saranno disponibili campioni che presentano i difetti dell'olio per un costante allenamento sensoriale degli allievi.

Materiale didattico

Elegante valigetta di pelle con 6 Bicchieri da degustazione Riedel e dischi di copertura. L'Olio, Il Libro Guida agli Oli d'Italia 2007. Libro di testo e quaderno con le schede per le prove tecniche. Diploma e Distintivo di Sommelier dell'Olio e Grembiule AISO.

Prenotazione - Costo € 1.000 - Soci AIS Lazio o Club BIBENDA - Iscrizione AISO € 40

6° CORSO DI BARMAN A ROMA

Con inizio Venerdì 30 Novembre 2007 • Nei due turni, pomeridiano dalle 16,00 alle 18,30 e serale dalle 20,00 alle 22,30 • Hotel Parco dei Principi • Roma

Dalla Teoria alla Tecnica, dal Barman Classico al Free Style, anche quest'anno vi proponiamo il Grande Corso a Colori dell'A.I.S. Arrivati ormai alla sesta edizione del Corso, la scuola A.I.S. del bere miscelato si sta diffondendo tra gli addetti del settore con grande successo. Per offrire un programma di studio al passo con la veloce evoluzione professionale della figura del Barman abbiamo aumentato il numero delle lezioni di due incontri rispetto ai corsi precedenti. **14 lezioni per apprendere, per divertimento o per professione, l'arte del bere più creativa che ci sia. Soltanto 20 Allievi a turno.**

Ad ogni lezione vengono preparati numerosi cocktail. Sono gli Allievi stessi a crearli, ciascuno al proprio individuale banco di lavoro. Il Corso, che prepara ottimamente alla professione, può anche essere vissuto come semplice, e al tempo stesso grande, esperienza di cultura.



6° CORSO DI BARMAN

Dalla Teoria alla Tecnica
Dal Barman Classico
al Free Style

IL GRANDE CORSO A COLORI!

Da Venerdì 30 Novembre 2007
nei due turni, dalle 16,00 alle 18,30
o dalle 20,00 alle 22,30

PROGRAMMA E CALENDARIO DEL CORSO

- Venerdì 30 Novembre 2007* > Introduzione e descrizione del Corso. Attrezzi e loro utilizzo. Storia ed etimologia del Cocktail: un tuffo nel passato con un'analisi a tutto campo della storia del bar, dagli speak-easy del proibizionismo ai bar contemporanei.
-
- Venerdì 7 Dicembre 2007* > Quando servirli? Analisi delle diverse tipologie di Cocktail e del momento del loro servizio.
-
- Venerdì 14 Dicembre 2007* > L'aperitivo happy hour. Bollicine contro Cocktail, sfida tra finger food e snack, tra uno Champagne, un Franciacorta, un Prosecco e due Cocktail aperitivi.
-
- Venerdì 11 Gennaio 2008* > Merceologia 1 - I distillati. Produzione, degustazione e servizio: Rum, Whisky e Whiskey. Analisi dei diversi prodotti da soli e in miscelazione. Preparazione di tre Cocktail di tendenza.
-
- Venerdì 18 Gennaio 2008* > Merceologia 2 - I distillati. Produzione, degustazione e servizio: Gin, Vodka e Tequila. Analisi dei diversi prodotti da soli e in miscelazione. Preparazione di tre after dinner.
-
- Venerdì 25 Gennaio 2008* > Merceologia 3 - I grandi distillati del mondo. Un esperto che esporrà le norme per una corretta proposta dei grandi distillati: il bicchiere, la giusta temperatura e quando miscelarli.
-
- Venerdì 1 Febbraio 2008* > I liquori e le creme. "Dolce" viaggio attraverso l'analisi merceologica e il giusto servizio. Poi, via alla fantasia con la creazione di Cocktail a strati, partendo dal classico e "focoso" B52.
-
- Venerdì 8 Febbraio 2008* > I vecchi Barman definivano i Cocktail analcolici "senza anima". Smentiremo questo luogo comune attraverso la creazione di Cocktail colorati, variopinti e squisiti.
-

- Venerdì 15 Febbraio 2008* > La Birra. Bionda, Pilsner, Stout o in miscelazione: oltre a degustare tre diverse tipologie di birra prepareremo tre Cocktail che la vedranno regina incontrastata degli ingredienti.
-
- Venerdì 22 Febbraio 2008* > È il Romanée Conti delle bevande miscelate, il riferimento qualitativo per capire la bravura del Barman. Dirty, perfect, sweet... tremila ricette, un solo Cocktail: il Martini.
-
- Venerdì 29 Febbraio 2008* > Monovarietà, blend. Parliamo del Caffè. Un esperto illustrerà la tostatura, la macinatura e molto altro con l'obiettivo di un'ottima tazzina di caffè.
-
- Venerdì 7 Marzo 2008* > Sarà addirittura uno Chef a guidarci nell'allestimento e nella preparazione di una tavola semplice e ricca, in grado di ospitare degnamente l'aperitivo per i nostri clienti o semplicemente per i nostri amici.
-
- Venerdì 14 Marzo 2008* > Prova pratica e scritta di fine Corso. Gli allievi prepareranno e presenteranno un Cocktail cui sarà abbinato un simpatico spuntino.
-
- Venerdì 21 Marzo 2008* > Festa per la Consegna dei Diplomi e dei Distintivi.
-

Materiale didattico.

Elegante valigia di pelle con tutti gli attrezzi da lavoro. Libro di testo. Diploma e Distintivo di Barman.

Prenotazione ~ Costo € 1.000 ~ Soci AIS Lazio o Club BIBENDA ~ Iscrizione AISR € 40

L'ARTE DEL BERE GIUSTO // A ROMA 11° MINICORSO SUL VINO

Con inizio *Giovedì 10 Gennaio 2008 dalle 20,00 alle 22,30 • Hotel Parco dei Principi • Roma*

Con questo Corso proponiamo una meditata chiacchierata, dalla Vigna al Servizio del Vino, per introdurre i curiosi amici profani nell'affascinante mondo del vino. **7 lezioni teoriche e pratiche durante le quali si degusteranno 21 Etichette.**

Giovedì 10 Gennaio 2008 > La degustazione del vino. Analisi sensoriale visiva e olfattiva.

Lunedì 14 Gennaio 2008 > La degustazione del vino. Analisi sensoriale gustativa.

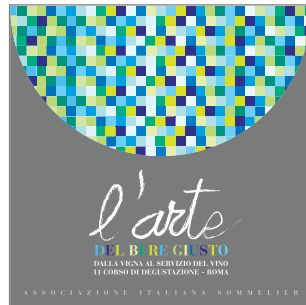
Lunedì 21 Gennaio 2008 > Viticoltura ed Enologia.

Lunedì 28 Gennaio 2008 > Accostare il cibo al vino. Tecnica dell'Abbinamento.

Martedì 5 Febbraio 2008 > Enografia nazionale e Spumantizzazione.

Lunedì 11 Febbraio 2008 > Enografia internazionale. Principali vini esteri.

Lunedì 18 Febbraio 2008 > Le funzioni del Sommelier. Lo stile nel servizio del vino.



Materiale didattico. Valigetta con 3 bicchieri Riedel. Attrezzi. Libro di testo L'Arte del Bere Giusto. DUEMILAVINI Edizione 2008. Quaderno di degustazione del vino. Soltanto ai presenti a tutte le lezioni verrà rilasciato l'Attestato di Partecipazione al Corso.

Prenotazione - Costo € 500 - Iscrizione a AISR € 40

CORSO SUI FORMAGGI E IL LORO CORRETTO ABBINAMENTO CON IL VINO

Con inizio Venerdì 8 Febbraio 2008 • Unico turno dalle 19,45 alle 22,30 • Hotel Parco dei Principi • Roma

Il Corso che riproponiamo ogni anno, a detta dei partecipanti, si può ripetere all'infinito... per l'alto valore delle degustazioni e, soprattutto, per la differenza del programma. Relatore di grande esperienza, sarà anche quest'anno DANIELA SCROBOGNA ad accompagnarci nel fantastico mondo dei formaggi, nella storia e nelle tradizioni locali: le diverse produzioni, le stagionature, il servizio, l'abbinamento... Ad ogni incontro l'assaggio di sei tipologie di formaggi e di altrettanti grandi vini. ECCO IL CALENDARIO:

Venerdì 8 Febbraio 2008 > I Formaggi del Nord Italia

Martedì 19 Febbraio 2008 > I Formaggi del Centro Nord

Lunedì 25 Febbraio 2008 > I Formaggi del Centro e Sardegna

Giovedì 28 Febbraio 2008 > I Formaggi del Sud Italia

Sabato 1° Marzo 2008 > Visita ad un Caseificio con lezione e degustazione

Lunedì 10 Marzo 2008 > Gli Erborinati italiani ed europei

ATTESTATO DI PARTECIPAZIONE DI ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER AI PRESENTI A TUTTE LE LEZIONI

Prenotazione ~ Costo € 300 ~ Iscrizione a AISR € 40 ~ Soci AIS Lazio o Club BIBENDA ~ Bicchieri Riedel a disposizione in Sala L'Azienda, oggetto della visita e della degustazione, si raggiunge con mezzi propri

EVENTI



con un solo incontro



IL GRUPPO SERVIZI SOMMELIER A CONVEGNO

Lunedì 10 Settembre 2007

Nei due turni, pomeridiano dalle 16,00 alle 18,00 e serale dalle 20,00 alle 22,00

Hotel Parco dei Principi • Roma

È indetta una riunione del Gruppo Servizi dell'Associazione Italiana Sommelier del Lazio per un seminario di aggiornamento utile per una migliore organizzazione del nuovo anno per affrontarlo con la professionalità che ci caratterizza e che ci ha reso famosi nella Sommelerie Italiana.

Per dare l'opportunità a tutti di essere presenti l'incontro si svolgerà in due turni.

Siete pregati di non mancare!

Al termine della riunione un brindisi di augurio per un proficuo e divertente anno sociale.

DA BOLOGNA L'ENOTECA ITALIANA: I VINI E I PRODOTTI DEI COLLI BOLOGNESI

Giovedì 27 Settembre 2007 • Banchi d'Assaggio dalle 16,30 alle 21,30

Hotel Parco dei Principi • Roma

L'Enoteca Italiana di Bologna, che ha sede in Via Marsala 2b, festeggia con noi i suoi 35 anni di attività. Dal 1972 ad oggi la firma Enoteca Italiana è stata sinonimo di qualità e professionalità, anche grazie alla dedizione di validissimi Sommelier che si sono avvicendati alla sua direzione e che hanno operato un attentissimo lavoro di selezione sui prodotti enogastronomici del territorio regionale, non tralasciando di indagare il livello nazionale e internazionale, con una ricerca della qualità quasi esasperata tanto da meritare **l'Oscar del Vino 2002 come Migliore Enoteca**. Ci offrono un saggio del loro lavoro presentandoci una selezione di vini del comprensorio dei Colli Bolognesi delle più blasonate aziende della zona:

Tizzano - La Mancina - Poderi Riosto - Gradizzolo - Isola - Vallona - Monticino - Tenuta Bonzara - Botti - Cinti - La Battagliola

Oltre che un ventaglio di abbinamenti cibo-vino da capogiro con **Mortadella, Tortellini in brodo, Parmigiano Reggiano di diverse stagionature (minimo 24 mesi) con Aceto Balsamico Tradizionale di Modena e Reggio Emilia, il dolce bolognese PanSpziel (pan speciale).**

**Non occorre prenotazione - Ingresso € 10 - Soci AIS Lazio o Club BIBENDA possono essere accompagnati da loro amici e clienti
Bicchieri Riedel con tracolline a disposizione in Sala**



TUTTO LUNGAROTTI: IL VINO, I MUSEI DEL VINO E DELL'OLIO, LE TRE VASELLE

Lunedì 1° Ottobre 2007 • Banchi d'Assaggio dalle 16,30 alle 21,30 • Hotel Parco dei Principi • Roma

Il colosso dell'Umbria viene a trovarci: Lungarotti è cantina storica che ha tracciato la via maestra della viticoltura di qualità in questa magnifica regione del centro Italia. Sono Chiara e Teresa oggi a testimoniare l'operato e la costanza produttiva dell'Azienda anche attraverso la Fondazione Giorgio Lungarotti che profonde energie in due centri chiave per la cultura enogastronomica della provincia di Perugia e non solo: il Museo del Vino e il Museo dell'Olivo e dell'Olio. **Da non perdere l'assaggio di vini intramontabili, come il Torgiano Rosso Riserva Rubesco Vigna Monticchio e il San Giorgio**, e la scoperta degli altri vini dell'areale della Denominazione di Torgiano. Lo chef del magnifico ristorante Le Tre Vaselle preparerà per l'occasione degli assaggi sfiziosi della tradizione umbra. Ed ecco i vini:

Torgiano Rosso Rubesco 2004 - Torgiano Bianco Torre di Giano 2006 - Torgiano Rosso Rubesco Riserva Vigna Monticchio 2000

Torgiano Bianco Torre di Giano Vigna Il Pino 2005 - San Giorgio 2001 - Chardonnay Aurente 2005 - Bianco Brezza 2006

Torgiano Cabernet Sauvignon 2004 - Spumante Metodo Classico Lungarotti Brut 2003 - Vino Liquoroso Dulcis 2004

In degustazione anche l'Olio Extravergine di Oliva Umbria Colli Martani e un Condimento Balsamico, entrambi prodotti a Torgiano.

**Non occorre prenotazione - Ingresso libero - Soci AIS Lazio o Club BIBENDA possono essere accompagnati da loro amici e clienti
Bicchieri Riedel con tracolline a disposizione in Sala**

CONTI SERTOLI SALIS

Martedì 2 Ottobre 2007

Nei due turni, pomeridiano dalle 16,15 alle 18,15 e serale dalle 20,15 alle 22,15

Hotel Parco dei Principi • Roma



La famiglia dei Conti Sertolis Salis sin dal XVII secolo trova dimora nello straordinario contesto storico ed architettonico di Palazzo Salis di Tirano.

Ascoltiamo, attraverso l'assaggio dei vini proposti, il sapore del cuore della Valtellina, una degustazione monografica dedicata a **diverse espressioni del Nebbiolo**, in queste zone chiamato Chiavennasca.

Valtellina Superiore Capo di Terra 2003 // Valtellina Superiore Corte della Meridiana Riserva 2003

VERTICALE DI

Sforzato di Valtellina Canua 1997 - 2000 - 2001 - 2002 - 2003

Prenotazione ~ Ingresso libero ~ Soci AIS Lazio o Club BIBENDA possono essere accompagnati da loro amici e clienti
Bicchieri Riedel a disposizione in Sala



QUINTA DO NOVAL: IL MIGLIOR PORTO DEL MONDO

Mercoledì 3 Ottobre 2007

Nei due turni, pomeridiano dalle 16,15 alle 18,15 e serale dalle 20,15 alle 22,15

Hotel Parco dei Principi • Roma

I migliori Porto del mondo arrivano dal cuore della Douro Valley a nord del Portogallo sin dal 1715.

In un bicchiere di Porto si racchiude qualcosa come trecento anni di storia e di salvaguardia della tradizione.

Noi avremo l'occasione, nonché il privilegio, di degustare 8 varietà di Porto, in alcune delle rare e diverse tipologie disponibili.

Porto 10 Anni - Porto 20 Anni - Porto 40 Anni

Porto Late Bottled Vintage 2001 Unfiltered - Porto Colheita 1995

Porto Colheita 1986 - Porto Vintage 2004 - Porto Vintage 1994

Prenotazione ~ Ingresso € 15 ~ Soci AIS Lazio o Club BIBENDA possono essere accompagnati da loro amici e clienti
Bicchieri Riedel a disposizione in Sala

IL MOLINO DI GRACE

Venerdì 5 Ottobre 2007

Nei due turni, pomeridiano dalle 16,15 alle 18,15 e serale dalle 20,15 alle 22,15

Hotel Parco dei Principi • Roma



Una delle perle di Panzano, nel cuore del Chianti più vero. Culla di vino e arte, Il Molino di Grace è un museo a cielo aperto sia per le vigne ordinate e accurate sia per le opere d'arte che "passeggiano" attorno a Villa Castagnoli, splendide sculture appartenenti alla collezione di FRANK GRACE.

Oggi, immergiamoci nell'assaggio dei suoi **vini guidati da FRANCO BERNABEI**. Preludio per una visita in Azienda da non rimandare oltre.

Il Volano 2005 - Chianti Classico 2005 - Chianti Classico Riserva 2004 - Il Margone 2004 - Gratus 2005 - Le Falcole 2004

**Prenotazione ~ Ingresso libero ~ Soci AIS Lazio o Club BIBENDA possono essere accompagnati da loro amici e clienti
Bicchieri Riedel a disposizione in Sala**

VISITA IN AZIENDA: È LA VOLTA DI CITRA, SIGNORA DI ORTONA

Sabato 6 Ottobre 2007 ore 7,00

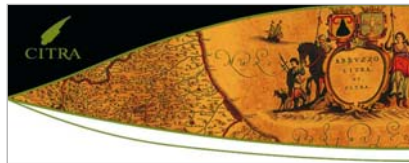
Citra - Ortona (Chieti)

Partenza dall'Hotel Parco dei Principi Roma

Situata tra i dolci saliscendi delle colline della provincia di Chieti, cullata dalla brezza del mar Adriatico e dalle correnti della Majella e del Gran Sasso, visiteremo la bottega più grande del centro sud Italia, quella dell'Azienda Citra.

Alla scoperta dei profumi e dell'antica cultura vitivinicola abruzzese attraverso gli assaggi di Montepulciano, vino principe di queste terre, e di Pecorino, felice riscoperta del patrimonio vitivinicolo dell'area.

Pranzo con abbinamento dei **vini e simpatico omaggio dell'Azienda**. Rientro in serata all'Hotel Parco dei Principi.



Prenotazione - Ingresso libero - Esclusivamente Soci AIS Lazio o Club BIBENDA

VINO KOSHER: DA ISRAELE E DAL RESTO DEL MONDO

Lunedì 8 Ottobre 2007

Banchi d'Assaggio dalle 16,30 alle 21,30

Hotel Parco dei Principi • Roma

Spesso ne sentiamo parlare: Kosher. Più nel campo della cucina in realtà. Ma Kosher è stile di vita, è pratica di regole alimentari dettate da precetti religiosi irrinunciabili da applicare con rigore.

Anche nel vino quindi, così come nel cibo. È motivo di grande orgoglio per noi aver organizzato questo incredibile evento che vedrà in degustazione in Banchi d'Assaggio oltre **85 etichette** di circa **30 aziende** provenienti da tutto il mondo.

Per arrivare preparati a questo momento di forte scambio culturale vi consigliamo di leggere il servizio che abbiamo dedicato ad Israele e al vino Kosher su BIBENDA 23.

DA ISRAELE > Domaine du Castel - Yarden - Carmel - Segal Barkan - Galil Mountain - Tabor
Binyamina Winery - Terres Saintes - Ella Valley - Dalton - Bazelet Ha Golan - Tanya

DALL'ITALIA > Fattoria Scopone - Opinioni-Falesco

... VINO KOSHER: DA ISRAELE E DAL RESTO DEL MONDO

DALLA FRANCIA > Château Pontet Canet - Château Yon Figeac - Château Giscours - Lèoville Poyferrè
Malartic Lagravière - Château Peyrat-Fourthon - La Demoiselle d'Haut Peyrat

DALLA SPAGNA > Capcanes - Ramon Cardova

DAL PORTOGALLO > Casa da Corca

DAL SUDAFRICA > Backsberg Estate

DALLA NUOVA ZELANDA > Goose Bay

DALL'AUSTRALIA > Teal Lake

DALL'ARGENTINA > Valero

DALLA CALIFORNIA > Baron Herzog

Non occorre prenotazione - Ingresso € 10 - Soci AIS Lazio o Club BIBENDA possono essere accompagnati da loro amici e clienti
Bicchieri Riedel con tracolline a disposizione in Sala

PRESENTAZIONE NAZIONALE DI WORLDWIDE SOMMELIER ASSOCIATION

Lunedì 8 Ottobre 2007 • Banchi d'Assaggio dalle 17,00 alle 22,00

Hotel Principe di Savoia • Milano



Worldwide Sommelier Association
Associazione dei Sommelier nel Mondo

Per la Presentazione Nazionale di WORLDWIDE SOMMELIER ASSOCIATION abbiamo preparato un esclusivo incontro alla presenza del **MINISTRO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI PAOLO DE CASTRO** e del **SINDACO DI MILANO LETIZIA MORATTI**. Una ricchissima e variegata vetrina di Grandi Vini e di Prodotti Tipici del Mondo. L'Associazione al momento in cui andiamo in stampa è presente in: Italia, Inghilterra, Germania, Spagna, Belgio, Lussemburgo, Svezia, Norvegia, Giappone, Stati Uniti d'America e Caraibi.

La cultura del vino e del cibo inizia a fare il giro del mondo con Worldwide Sommelier Association, entra nel cuore della gente e diventa formazione, civiltà e conoscenza.

... PRESENTAZIONE NAZIONALE DI WORLDWIDE SOMMELIER ASSOCIATION

ECCO I VINI IN DEGUSTAZIONE:

> Château Lynch-Bages 2004	CHÂTEAU LYNCH-BAGES	Bordeaux - Francia
> Château Haut Condissas 2000	CHÂTEAU HAUT CONDISSAS	Bordeaux - Francia
> Chambolle-Musigny 1er Cru 2004	PHILIPPE PACALET	Borgogna - Francia
> Chablis Grand Cru Vaudesir 2003	MAISON LA CHABLISIENNE	Borgogna - Francia
> Champagne Brut Rosé	BILLECART - SALMON	Champagne - Francia
> Champagne Grande Reserve	GOSSET	Champagne - Francia
> Riesling Réserve 2005	DOMAINE WEINBACH	Alsazia - Francia
> La Coulée de Serrant 2004	CLOS DE LA COULÉE DE SERRANT	Savannières - Loira - Francia
> Sauternes Château Suduiraut 2004	CHÂTEAU SUDUIRAUT	Bordeaux - Francia
> Cabernet Sauvignon John Riddoch 1998	WYNN'S	Coonawarra - Australia
> Mt. Edelstone Shiraz 2000	HENSCHKE	Eden Valley - Australia
> Lytton Spring Zinfandel 2000	RIDGE VINEYARDS	Cupertino - California
> Red Shoulder Ranch Chardonnay 2003	SHAFFER VINEYARDS	Napa Valley - California

... PRESENTAZIONE NAZIONALE DI WORLDWIDE SOMMELIER ASSOCIATION

> Priorat Clos Mogador 1999	CLOS MOGADOR	Priorat - Spagna
> Rioja Altos de Lanzaga 2001	TELMO RODRIGUEZ	Rioja - Spagna
> Yarden Chardonnay 2003	GOLAN HEIGHTS WINERY	Israele
> Chardonnay Cuvée Alexandre 2004	CASA LAPOSTOLLE	Cile
> Almaviva 2002	VIÑA ALMAVIVA (CONCHA Y TORO E BARON PHILIPPE DE ROTHSCHILD)	Cile
> Finca Altamira Malbec 2005	ACHAVAL FERRER	Argentina
> Riesling Spätlese Trocken 2005	WEINGUT CLEMENS BUSCH	Mosel-Saar - Germania
> Hochheimer Hölle Riesling Trocken 2005	WEINGUT KÜNSTLER	Rheingau - Germania
> Rubicon 2001	MEERLUST	Sud Africa
> Sauvignon Blanc 2006	FLEUR DU CAP	Sud Africa
> Sauvignon Blanc Wairau Reserve 2005	SAINT CLAIR	Nuova Zelanda
> Tokaji Aszú 5 Puttonyos 1999	DIZNOKO TOKAJI	Tokaji - Ungheria

... PRESENTAZIONE NAZIONALE DI WORLDWIDE SOMMELIER ASSOCIATION

> Barolo Per Cristina 2001	CLERICO	Piemonte
> Barbaresco 2003	GAJA	Piemonte
> Flaccianello della Pieve 2003	FONTODI	Toscana
> Trento Brut	FERRARI	Trentino
> Faro Palari 2004	PALARI	Sicilia
> Lupicaia 2003	CASTELLO DEL TERRICCIO	Toscana
> Franciacorta Cuvée Brut	BELLAVISTA	Lombardia
> Collio Pinot Bianco 2006	PICÉCH	Friuli Venezia Giulia
> Carignano del Sulcis Superiore Terre Brune 2002	CANTINA SANTADI	Sardegna
> Costa d'Amalfi Furore Bianco Fiorduva 2005	FURORE - MARISA CUOMO	Campania
> Franciacorta Dosage Zéro 2003	CA' DEL BOSCO	Lombardia

Prenotazione - Ingresso € 20 - Soci AIS Lazio o Club BIBENDA possono essere accompagnati da loro amici e clienti
 Resta all'Ospite il Bicchiere da degustazione

ASTORIA FESTEGGIA CON NOI I SUOI PRIMI VENTI ANNI DI ATTIVITÀ

*Lunedì 15 Ottobre 2007 • Nei due turni, pomeridiano dalle 16,15 alle 18,15 e serale dalle 20,15 alle 22,15
Hotel Parco dei Principi • Roma*

Astoria Vini nasce nel 1987 da una storica famiglia di viticoltori con l'obiettivo di presentare una raffinata selezione di grandi vini tale da entrare nel circuito della ristorazione e delle enoteche più esclusive; ha tenuto alta la bandiera italiana del vino nel mondo forte di quasi un milione di bottiglie immesse sul mercato ad un ottimo rapporto qualità prezzo. **GIORGIO e PAOLO POLEGATO con il loro spirito imprenditoriale hanno puntato con successo alla rivalutazione di una delle zone viticole più belle d'Italia,** famosa per il susseguirsi armonioso dei vigneti da cui proviene l'ampia gamma di vini delle Denominazioni Conegliano Valdobbiadene, Colli di Conegliano e Piave. Ve ne offriamo un'accurata selezione.

Colli di Conegliano Bianco Mina 2006 - Colli di Conegliano Bianco Crevada 2005 - Colli di Conegliano Rosso Croder 2004

Rosso Veneto Clamore 2006 - Marzemino di Refrontolo Passito Fervo 2005 - Spumante Astoria Lounge

Spumante Prosecco di Valdobbiadene "1987 Anniversario 2007" - Spumante Prosecco di Valdobbiadene Millesimato 2006

Prenotazione ~ Ingresso libero ~ Soci AIS Lazio o Club BIBENDA possono essere accompagnati da loro amici e clienti
Bicchieri Riedel a disposizione in Sala

SAUVIGNON & SAUVIGNON

Martedì 16 Ottobre 2007 • Unico turno pomeridiano dalle 16,15 alle 19,00
Hotel Parco dei Principi • Roma

Un incontro monografico su uno dei vitigni più diffusi al mondo. Abbiamo selezionato alcune tra le migliori etichette di Sauvignon del Friuli Venezia Giulia, che possiamo considerare, a parte rare eccezioni, territorio di massima espressione di questo vitigno in Italia, per confrontarle con quelle ritenute espressioni di riferimento per la tipologia in campo internazionale.

Sauvignon Blanc - ROSA BOSCO // Collio Sauvignon Segrè - CASTELLO DI SPESSA

Sauvignon Picol - LIS NERIS // Collio Sauvignon Ronco delle Mele - VENICA

Carso Sauvignon - KANTE // Collio Sauvignon de la Tour - VILLA RUSSIZ

Sauvignon Blanc Wairau Reserve - SAINT CLAIR *Australia* // Sauvignon Blanc - FLEUR DU CAP *Sudafrica*

Fumé Blanc - MONDAVI *California* // Sauvignon Blanc - VERAMONTE *Cile*

Pouilly Fumé Silex - DIDIER DAGUENEAU *Francia* // Sancerre - PASCAL COTAT *Francia*

Prenotazione - Ingresso € 10 - Soci AIS Lazio o Club BIBENDA possono essere accompagnati da loro amici e clienti
 Bicchieri Riedel a disposizione in Sala

LA SPAGNA

Mercoledì 17 Ottobre 2007

Banchi d'Assaggio dalle 16,30 alle 21,30

Seminario con degustazione di sei autoctoni di Spagna dalle 14,00 alle 16,00

Hotel Parco dei Principi • Roma



Un Banco d'Assaggio d'eccezione alla scoperta dei vini di Spagna, i vini del sole e del Mediterraneo dei nostri cugini spagnoli.

Una kermesse che prevede la degustazione di un'accurata **selezione delle migliori cantine delle più famose Denominaciones de Origen spagnole con circa 25 aziende che presentano oltre 50 vini.**

RIOJA: Bodegas del Maques de Vargas - Bodegas Palacios Remondo - Bodegas Eguren

RIBERA DEL DUERO: Bodegas Emilio Moro - Bodegas Alonso del Yerro - Bodegas Aalto - Quinta Sardonía

PRIORAT: Clos Mogador - Clos Martinet

RUEDA: Viña Naia / RIAS BAIXAS: Viña Nora - Bodegas Gerardo Mendez

RIBEIRO: Viña Mein / CAMPO DE BORJA: Bodegas Alto Moncayo

JUMILLA: Bodegas El Nido / MALAGA: Bodegas Ordoñez & Co.

PENEDÈS: Can Rafols dels Caus / EMPORDA COSTA BRAVA: Castillo Perelada

VALDEORRAS: Rafael Palacios / ALICANTE: Bodegas Gutierrez de la Vega

BIERZO: Descendientes de J. Palacios / VALENCIA: Bodegas Mustiguillo

BALEARI: Bodegas Miquel Gelabert - Anima Negra

A regalarci ancora l'emozione della scoperta sarà un approfondito **seminario** su sei vini da uve autoctone spagnole. **Brinderemo insieme a Juan Muñoz, il Presidente dell'Union de Asociaciones Españolas de Sumilleres.**

Non occorre prenotazione per i Banchi d'Assaggio - Ingresso € 15 - Soci AIS Lazio o Club BIBENDA possono essere accompagnati da loro amici e clienti - Bicchieri Riedel con tracolline a disposizione in Sala
Prenotazione per il Seminario con degustazione - Ingresso libero - Esclusivamente Soci AIS Lazio o Club BIBENDA
Bicchieri Riedel a disposizione in Sala

DA LA MORRA: GIANNI GAGLIARDO

Venerdì 19 Ottobre 2007

Nei due turni, pomeridiano dalle 16,15 alle 18,15 e serale dalle 20,15 alle 22,15

Hotel Parco dei Principi • Roma



Azienda piemontese di esperienza più che trentennale.

Per la prima volta in visita nella nostra sede, la famiglia Gagliardo presenta tutta la produzione aziendale: alcuni tra i più famosi cru di Barolo di La Morra e un'interessantissima, e mai tentata in pubblico, verticale di Favorita, un vitigno "minore" di cui l'Azienda si fa da anni portabandiera.

Langhe Nebbiolo Batiè 2005

Barolo Serre 2003 - Barolo Cannubi 2003 - Barolo Preve 2001

Verticale di Langhe Favorita Casà 2004 - 2005 - 2006 (in anteprima)

Prenotazione ~ Ingresso € 10 ~ Soci AIS Lazio o Club BIBENDA possono essere accompagnati da loro amici e clienti
Bicchieri Riedel a disposizione in Sala

AUGURI AL CONSORZIO VINO CHIANTI CHE FESTEGGIA 80 ANNI

Lunedì 22 Ottobre 2007 • Banchi d'Assaggio dalle 16,30 alle 21,30

Hotel Parco dei Principi • Roma

Il Consorzio Vino Chianti festeggia gli 80 anni con una grande degustazione. 50 aziende delle sottozone del Chianti DOCG (Colli Aretini, Colli Fiorentini, Colli Senesi, Colline Pisane, Montalbano, Montespertoli e Rùfina) presenteranno le ultime due annate per celebrare con noi il Rinascimento di un vino ricco di storia, versatile ma dalla personalità precisa, con un bel rapporto tra qualità e convenienza. La degustazione sarà accompagnata dai migliori prodotti della gastronomia toscana: formaggi, Olio Extravergine di Oliva, salumi, prodotti di Cinta Senese, pane casereccio, Pecorino a latte crudo, marroni, fagioli, miele ecc. Durante il pomeriggio avrà luogo un incontro con la stampa per la presentazione delle ultime attività del Consorzio:

- > gli interventi finanziari per il rinnovo dei vigneti del Chianti;
- > Erga Omnes, il decreto legge che dà l'incarico al Consorzio di "autentico controllore" della Denominazione di Origine Controllata e Garantita Chianti;
- > il patto di stabilità sui prezzi.

Non occorre prenotazione - Ingresso libero - Soci AIS Lazio o Club BIBENDA possono essere accompagnati da loro amici e clienti
Bicchieri Riedel con tracolline a disposizione in Sala

4° TORNEO “GRASSO CHE COLA”: TRIANGOLARE DI CALCIO TRA SOMMELIER, ATHENÆUM ED ENO-RISTORATORI

Domenica 28 Ottobre 2007

Torneo e Banchi d'Assaggio di Vino e Prodotti Tipici con inizio alle ore 16,00

Centro Sportivo Fulvio Bernardini • Via dell'Acqua Marcia incrocio Via L. Pasini • Roma



Un pomeriggio da passare in allegria per divertirsi a fare il tifo per la squadra del cuore e... a degustare.

Per smaltire il “grasso che cola” i nostri beniamini del gusto si affronteranno con la formula del girone all'italiana in tre incontri da quarantacinque minuti ciascuno.

Alla premiazione della squadra vincitrice seguirà una grande degustazione dei **vini dell'Azienda Terre da Vino e di selezionati prodotti tipici della gastronomia italiana.**

**Non occorre prenotazione ~ Ingresso € 15 ~ Soci AIS Lazio o Club BIBENDA possono essere accompagnati da loro amici e clienti
L'incasso sarà interamente devoluto all'Associazione LiberaTerra di Don Ciotti ~ Accorrete numerosi per fare il tifo per la squadra dei
Sommelier del Lazio!**



DALLA PUGLIA TENUTA COPPADORO

Mercoledì 31 Ottobre 2007

Nei due turni, pomeridiano dalle 16,15 alle 18,15 e serale dalle 20,15 alle 22,15

Hotel Parco dei Principi • Roma

Nonostante i pochi anni di attività, Tenuta Coppadoro ha assunto un'identità ben precisa nel contesto vitivinicolo pugliese, dando lustro alla zona di San Severo, la Daunia, di cui intende esaltare l'espressione territoriale delle uve coltivate.

Verifichiamo insieme con una **degustazione guidata i vini di più recente uscita prodotti sotto la supervisione di RICCARDO COTARELLA.**

RATINO 2006 da Bombino / ROSA DI SALSOLA 2006 da Montepulciano vinificato in Rosato

PESCOROSSO 2006 da Nero di Troia e Aglianico / COTINONE 2005 da Montepulciano, Aglianico e Cabernet Sauvignon

RADICOSA 2004 da uve Montepulciano / DONPE' PASSITO 2006 da Bombino e Sauvignon

**Prenotazione - Ingresso libero - Soci AIS Lazio o Club BIBENDA possono essere accompagnati da loro amici e clienti
Bicchieri Riedel a disposizione in Sala**

PRESENTAZIONE DI DUEMILAVINI 2008 IL LIBRO GUIDA AI VINI E AI RISTORANTI D'ITALIA

*Presentazione presso la Comunità di San Patrignano
Sabato 3 Novembre 2007 • Coriano (Rimini)*



L'EVENTO PIÙ ATTESO DELL'ANNO, PER IL QUALE RICEVERETE ANCHE IL CONSUETO DÉPLIANT

Dopo il caloroso consenso e il contagioso entusiasmo dell'anno scorso, a grandissima richiesta da parte di tutto il mondo del vino (Produttori, Sommelier e appassionati Lettori) per la presentazione di DUEMILAVINI 2008, Il Libro Guida ai Vini e ai Ristoranti d'Italia, ci rivediamo nella splendida e accoglientissima struttura della Comunità di San Patrignano, diretta da ANDREA MUCCIOLI. Ci aspetta come di consueto una solenne degustazione di tutti i Vini 5 Grappoli e una stupenda cena di 6 piatti preparata da GIANFRANCO VISSANI. Una collaborazione di grande prestigio con chi di enogastronomia se ne intende. La Comunità di San Patrignano, ormai con collaudata esperienza, organizza ogni anno SQUISITO: uno scoppiettante itinerario che riunisce, come accade in DUEMILAVINI, l'eccellenza del comparto enogastronomico. I racconti di quelli che c'erano sono già leggenda: altri si accodino! I ragazzi di San Patrignano e i nostri Sommelier vi accoglieranno per farvi passare una serata d'autunno che diventerà ricordo indimenticabile nel vostro cuore.

COMUNITÀ DI SAN PATRIGNANO - VIA SAN PATRIGNANO, 53 - 47852 CORIANO RIMINI - COME ARRIVARE: www.sanpatrignano.org

... PRESENTAZIONE DI DUEMILAVINI 2008 IL LIBRO GUIDA AI VINI E AI RISTORANTI D'ITALIA

ECCO IL PROGRAMMA

-
- ore 15,00* > Visite guidate alle splendide ed esclusive strutture della Comunità e all'Azienda Vinicola San Patrignano
-
- ore 19,00* > Ingresso in Sala per la Cena di Gala e visita alla Cantina 5 Grappoli 2008
-
- ore 20,00* > Conferenza Stampa. A seguire Cena di Gala - Degustazione Nazionale Unica per Mille appassionati del grande vino italiano, con l'abbinamento di tutte le etichette premiate con i 5 Grappoli 2008
-

Per consentire una corretta degustazione suddivideremo le etichette in Carte dei Vini differenti, al fine di assicurare l'assaggio del numero più alto possibile di etichette 5 Grappoli a ciascuno dei partecipanti. Durante la degustazione saranno consegnati gli eleganti attestati ai Produttori e agli Chef premiati.

COME SI RAGGIUNGE L'EMOZIONE DA NON PERDERE

Prenotazione esclusivamente con il versamento dell'importo di € 130, previo accertamento della disponibilità dei posti.

Il Costo comprende l'intero programma, con l'esclusione dell'ospitalità alberghiera.

Il pagamento può essere effettuato direttamente presso il nostro Emporio - Enoteca al Grand Hotel Parco dei Principi di Roma.

Oppure con assegno intestato AISROMA da inviare al nostro indirizzo, o con bonifico bancario presso la Banca Popolare dell'Emilia Romagna - Roma Succ. C - Conto AISROMA n° 000001501258 Cin N Abi 05387 Cab 03203.

... PRESENTAZIONE DI DUEMILAVINI 2008 IL LIBRO GUIDA AI VINI E AI RISTORANTI D'ITALIA

GLI ALBERGHI CHE VI POSSONO ACCOGLIERE

Abbiamo inteso effettuare un accordo con le seguenti strutture alberghiere che potete prenotare direttamente alle seguenti condizioni:

- ★★★★ LE MERIDIEN - Lungomare Murri, 13 - Rimini - Tel. 0541 396600
Doppia Superior € 128 - Doppia Deluxe € 148 - Doppia uso singola € 118
- ★★★★ DE LONDRES - Viale Vespucci, 24 - Rimini - Tel. 0541 50114 - Doppia € 143 - Doppia uso singola € 102
- ★★★★ MERCURE LA GRADISCA - Viale Fiume, 1 - Rimini - Tel. 0541 25200 - Doppia € 110 - Doppia uso singola € 85
- ★★★★ RAMADA VILLA ROSA - Viale Vespucci, 71 - Rimini - Tel. 0541 22506
Doppia € 107 - Doppia uso singola € 76
- ★★★★ NATIONAL - Viale Vespucci, 42 - Rimini - Tel. 0541 390944 - Doppia € 118 - Doppia uso singola € 100

JACOPO POLI E LE SUE GRAPPE

Venerdì 9 Novembre 2007

Nei due turni, pomeridiano dalle 16,15 alle 18,15 e serale dalle 20,15 alle 22,15

Hotel Parco dei Principi • Roma

Un incontro straordinario con uno dei più grandi maestri della grappa: l'attualità dello stile Poli, un ricercato equilibrio di carattere ed eleganza, presentata in un grande evento romano.

JACOPO POLI e PAOLO LAUCIANI ci condurranno attraverso il sensazionale itinerario sensoriale disegnato dalle eccellenti otto etichette selezionate nella produzione del maestro di Schiavon.



Prenotazione ~ Ingresso € 10 ~ Soci AIS Lazio o Club BIBENDA possono essere accompagnati da loro amici e clienti
Bicchieri Riedel a disposizione in Sala

2° FESTIVAL SPUMANTI D'ITALIA

Sabato 10 Novembre 2007

Banchi d'Assaggio dalle 16,30 alle 21,30

Talk Show alle ore 17,30

Hotel Parco dei Principi • Roma



A seguito dello straordinario successo del 1° Festival Spumanti d'Italia vi proponiamo un bis tra i più frizzanti e attesi. Banchi d'Assaggio per 60 aziende della spumantistica italiana che rappresentano il meglio della qualità presente nel settore. Nel corso dell'evento, un Talk Show in allegria con giornalisti, scrittori, attori, produttori, onorevoli, senatori sul tema **"Politica e Spumanti: emozione e seduzione"**. Inoltre, Consegna del Premio "Gerolamo Conforto A.D. 1570" ad un protagonista della storia spumantistica italiana (negli anni a Vittorio Vallarino Gancia, a Franco Ziliani della Guido Berlucchi, a Etile Carpenè della Carpenè Malvolti), opera dell'artista Roberto Bertazzon. Al termine della degustazione **verranno battuti all'asta dei "lotti effervescenti", miglior offerta in busta chiusa** per quelli presentati da Veronelli Editore, AIS Roma, Bibenda Editore, Produttori di Spumanti e collezionisti internazionali. L'incasso sarà devoluto al Cesvi per sostenere il progetto di beneficenza "Fermiamo l'AIDS sul nascere". Un'occasione per regalare un brindisi e un sorriso.

Prenotazione per il Talk Show mentre non occorre prenotazione per i Banchi d'Assaggio - Ingresso libero - Soci AIS Lazio o Club BIBENDA possono essere accompagnati da loro amici e clienti



CA' DEL BOSCO

In Anteprima Assoluta

Lunedì 12 Novembre 2007 • Banchi d'Assaggio dalle 16,30 alle 21,30
Hotel Parco dei Principi • Roma

Il caro amico Maurizio Zanella non ha bisogno di presentazioni e neppure i suoi vini. Ne valuteremo ancora una volta la grandezza e l'elevata capacità interpretativa del territorio di Franciacorta anche grazie all'assaggio comparato di due annate per ciascun vino fermo. E brinderemo con le sempre fresche e frizzanti bollicine franciacortine. **Il tutto farà da corona ad un'occasione per imparare un nuovo modo di degustare le bollicine Ca' del Bosco. La degustazione diventa divertimento e sorpresa, il Franciacorta rompe gli schemi e si evolve.**

CURTEFRANCA ROSSO 2004 e 2000 - CURTEFRANCA BIANCO 2006 e 2003 - CHARDONNAY 2004 e 2001 - PINÉRO 2003 e 1998

CARMENERO 2001 e 1998 - MAURIZIO ZANELLA 2001 e 1995 - FRANCIACORTA BRUT

FRANCIACORTA ROSÉ - FRANCIACORTA ANNAMARIA CLEMENTI 2001 (in anteprima) e 1995 - FRANCIACORTA BRUT 2003

FRANCIACORTA DOSAGE ZERO 2003 - FRANCIACORTA SATÈN 2003

Prenotazione ~ Ingresso libero € 10 ~ Soci AIS Lazio o Club BIBENDA possono essere accompagnati da loro amici e clienti
Bicchieri Riedel con tracolline a disposizione in Sala

FEUDI DI SAN GREGORIO

Martedì 13 Novembre 2007

Banchi d'Assaggio dalle 16,30 alle 21,30

Hotel Parco dei Principi • Roma



Tiriamo insieme le somme dei primi vent'anni di attività di Feudi di San Gregorio con un grande Banco d'Assaggio che propone in degustazione tutte le etichette della produzione aziendale. Forti di circa tre milioni e mezzo di bottiglie di elevata qualità e di un marketing di sicura efficacia, l'Azienda ha fatto conoscere l'Irpinia nel mondo. Non paga di proporci accattivanti interpretazioni dei vitigni irpini, di recente si è cimentata anche nella spumantizzazione di quelli bianchi con la consulenza di Anselme Selosse, della Jacques Selosse di Avize, direttamente dal cuore della Champagne.

ECCO IL BANCO D'ASSAGGIO:

Patrimo 2004 - Serpico 2004 - Taurasi Piano di Montevergine Riserva 2001 - Taurasi 2003 - Rubrato 2005

Sannio Falanghina 2006 - Greco di Tufo 2006 - Fiano di Avellino 2006 - Greco di Tufo Cutizzi 2006

Fiano di Avellino Pietracalda 2006 - Campanaro 2006 - Privilegio 2004 - Irpinia Rosato 2006 - Greco Dubl Metodo Classico 2004

Prenotazione ~ Ingresso libero ~ Soci AIS Lazio o Club BIBENDA possono essere accompagnati da loro amici e clienti
Bicchieri Riedel con tracolline a disposizione in Sala



MARCHESI DE' FRESCOBALDI

Venerdì 16 Novembre 2007

Banchi d'Assaggio dalle 16,30 alle 21,30

Hotel Parco dei Principi • Roma

Settecento anni e non sentirli. La famiglia dei Marchesi de' Frescobaldi non ha bisogno di presentazioni ed è da sempre unanimemente riconosciuta come una delle realtà imprenditoriali più dinamiche dell'intero panorama enoico nazionale alla quale si deve la diffusione del buon nome del vino italiano nel mondo. Abbiamo organizzato una esclusivissima kermesse per assaggiare una selezione della produzione delle numerose tenute.

CASTELLO DI NIPOZZANO > Chianti Rufina Nipozzano Riserva 2004 / Chianti Rufina Montesodi 2004 / Mormoreto 2004

CASTELLO DI POMINO > Pomino Bianco Benefizio 2005 / Pomino Bianco 2006 / Pomino Rosso 2004
Pomino Rosso Casafonte 2004 / Pomino Vinsanto 2002

CASTELGIOCONDO > Brunello di Montalcino Ripe al Convento Riserva 2001 / Brunello di Montalcino 2002
Rosso di Montalcino Campo ai Sassi 2005 / Lamaione 2004 / Grappa di Brunello

CASTIGLIONI > Chianti Castiglioni 2006 / Giramonte 2004

TENUTA DI SANTA MARIA > Morellino di Scansano Santa Maria 2006



... MARCHESI DE' FRESCOBALDI

MARCHESI DE' FRESCOBALDI > Rè mole 2006 / Albizzia 2006 / Trento Brut Millesimato 2003
Olio Extravergine di Oliva Laudemio 2006

COSTA DI NUGOLA > Syrah Nugola 2006 / Vermentino Nugola 2006

LUCE DELLA VITE > Luce 2004 / Lucente 2005 / Grappa di Luce

ATTEMS > Collio Cicinis 2005 / Ramato 2006 / Chardonnay 2006 / Refosco 2005
Grappa di Ribolla Gialla / Distillato d'Uva

Avremo inoltre la possibilità di assaggiare la selezione dei vini californiani distribuiti in Italia dall'Azienda.

WOODBIDGE > Sauvignon Blanc 2005 / Cabernet Sauvignon 2002

ROBERT MONDAVI > Central Coast Private Selection Pinot Noir 2003
Napa Valley Private Selection Fumé Blanc 2004

Non occorre prenotazione - Ingresso € 15 - Soci AIS Lazio o Club BIBENDA possono essere accompagnati da loro amici e clienti
Bicchieri Riedel con tracolline a disposizione in Sala



GITA AL FRANTOIO DI GIANNI MASCIARELLI

Sabato 17 Novembre 2007

*Partenza in Pullman alle ore 7,00 dall'Hotel Parco dei Principi di Roma
Frantoio Masciarelli • San Martino sulla Marrucina (Chieti)*

Per continuare con l'approfondimento della conoscenza del mondo dell'Olivicoltura abbiamo organizzato questo viaggio da non perdere verso gli oliveti abruzzesi.

Personaggio fra i più noti del mondo enologico, GIANNI MASCIARELLI si offre agli appassionati anche come ottimo produttore di Olio Extravergine di Oliva. Ha messo in coltura ormai da svariato tempo varie cultivar che lavora nel suo nuovissimo frantoio.

Partiremo insieme di primo mattino in pullman e visiteremo i curati oliveti e il suo frantoio all'avanguardia.

A coronamento della giornata, che si prevede splendida, un sontuoso pranzo in Azienda con la possibilità di degustare piatti e prodotti tipici tradizionali con gli oli di produzione aziendale. Rientro a Roma in serata.

Prenotazione previo versamento dell'importo della quota di € 100 ~ Esclusivamente Soci AISO o AIS Lazio

RICCARDO COTARELLA

Lunedì 19 Novembre 2007

Banchi d'Assaggio dalle 16,30 alle 21,30

Hotel Parco dei Principi • Roma



Anni di attività e consolidata esperienza hanno portato RICCARDO COTARELLA ai vertici nazionali in campo enologico. Sono ormai più di 50, anche in Francia, le aziende che beneficiano della sua consulenza e molte altre a contenderselo. Possiamo apprezzare il frutto dell'unione dei suoi sforzi con quelli di lavoro quotidiano dei produttori, in zone diversissime della nostra penisola, in una fantastica kermesse mai organizzata prima per questo stimatissimo e preparatissimo Wine Maker.

PIEMONTE > Coppo

LOMBARDIA > Castello di Cigognola - Cantina Sociale di Casteggio

FRIULI VENEZIA GIULIA > Tenuta Angoris

EMILIA ROMAGNA > San Patrignano

TOSCANA > Centolani - Donna Olga - Trequanda - Nottola - Castello Banfi - Castello di Volpaia
Podere Nonno Nanni

MARCHE > Conte Leopardi Dittajuti - Terre Cortesi Moncaro - Villa Pigna

UMBRIA > Terre de La Custodia - Sportoletti - Martinelli - La Fiorita - Lamborghini - La Palazzola
Rio Grande - La Carraia - Cantina Monrubio - Tenuta Corini - Vignabaldo - Maravalle

LAZIO > Marcella Giuliani - Falesco - Cantina di Cerveteri - Colle Picchioni - Tenuta S. Isidoro
Poggio Le Volpi - Isabella Mottura

ABRUZZO > Monti - Villa Medoro - Tiberio

MOLISE > Di Majo Norante

CAMPANIA > Galardi - Montevetrano - Spada - La Guardiense - Feudi di San Gregorio - Villa Matilde - Alois

PUGLIA > Albea - L'Astore - Rubino - Tenuta Coppadoro

CALABRIA > Santa Venere - Fattorie Greco

SICILIA > Cantine Foraci - Morgante - Abbazia Santa Anastasia

FRANCIA > Château Rollan de By - Château La Clare - Château Tour Seran - Château de Frausseilles
Gaillac Toulouse

Non occorre prenotazione - Ingresso € 10 - Soci AIS Lazio o Club BIBENDA possono essere accompagnati da loro amici e clienti
Bicchieri Riedel con tracolline a disposizione in Sala

IL SAGRANTINO DI MONTEFALCO

Venerdì 23 Novembre 2007

Banchi d'Assaggio dalle 16,30 alle 21,30

Hotel Parco dei Principi • Roma



Un'occasione unica per approfondire la conoscenza con il Re dei vini del Centro Italia. L'opportunità di indagare le diverse vinificazioni, interpretazioni e tipologie del vitigno, offerte da oltre 20 aziende che lavorano nelle zone che ricadono sotto la Denominazione di Origine Controllata e Garantita. **Ne degusteremo le migliori espressioni, provenienti dai comuni di Montefalco, Bevagna, Gualdo Cattaneo, Castel Rinaldi e Giano,** in un Banco d'Assaggio ricchissimo che si terrà alla **presenza dei Produttori.**

Adanti - Antica Tenuta Col Sant'Angelo - Antonelli - Brogal Vini - Caprai - CasaleTriocco - Còlpetrone - Di Filippo

Fattoria Colsanto - Lungarotti - Madonna Alta - Martinelli - Napolini - Novelli - Pardi - Perticaia - Scacciadiavoli

Tabarrini - Tenuta Castelbuono - Tenuta Rocca di Fabbri - Terre de' Trinci - Tiburzi

**Non occorre prenotazione ~ Ingresso libero ~ Soci AIS Lazio o Club BIBENDA possono essere accompagnati da loro amici e clienti
Bicchieri Riedel con tracolline a disposizione in Sala**



DA GREVE IN CHIANTI: VIGNAMAGGIO

Lunedì 26 Novembre 2007

Nei due turni, pomeridiano dalle 16,15 alle 18,15 e serale dalle 20,15 alle 22,15

Hotel Parco dei Principi • Roma

Dell'ottimo vino di Vignamaggio si parla fin dagli inizi del 1400. Dal 1987 l'Azienda è nelle mani di GIANNI NUNZIANTE che si è fatto carico di valorizzarne l'immagine e la produzione.

L'arte figurativa è filo conduttore dei prodotti aziendali più blasonati come il Wine Obsession, blend bordolese che esce ogni anno con sei etichette differenti ed eccentriche, frutto di visioni oniriche, e il più tradizionale, sia per contenuto che per etichetta, Chianti Classico Castello di Monna Lisa Riserva, che nel nome ricorda l'opera somma della pittura rinascimentale.

Godiamocene una splendida verticale.

CHIANTI CLASSICO CASTELLO DI MONNA LISA RISERVA

1997 - 1998 - 1999 - 2000 - 2001 - 2003 - 2004

Prenotazione ~ Ingresso € 5 ~ Soci AIS Lazio o Club BIBENDA possono essere accompagnati da loro amici e clienti
Bicchieri Riedel a disposizione in Sala

LE TENUTE DI GENAGRICOLA

Mercoledì 28 Novembre 2007

Nei due turni, pomeridiano dalle 16,15 alle 18,15 e serale dalle 20,15 alle 22,15

Hotel Parco dei Principi • Roma

Assicurazioni Generali si dedica all'attività agricola dal lontano 1851. Iniziò con la bonifica di una vasta area paludosa del Veneto Orientale. In campo vitivinicolo oggi è proprietaria di circa 750 ettari concentrati nel nord Italia nelle zone più vocate di Friuli, Veneto, Piemonte ed Emilia Romagna. Assaggiamo insieme una selezione della vasta produzione del Gruppo.

Tenuta S. Anna a Loncon di Annone Veneto (Venezia)

Lison Pramaggiore Pinot Grigio 2006 - Lison Pramaggiore Merlot Tre Camini 2003

Borgo Margredo a Tauriano di Spilimbergo (Pordenone) // Friuli Grave Tocai Friulano 2006 - Friuli Grave Cabernet Franc 2006

Torre Rosazza ad Oleis di Manzano (Udine) // Colli Orientali del Friuli Ribolla Gialla 2006 - Colli Orientali del Friuli Sauvignon 2006

Bricco dei Guazzi ad Olivola (Alessandria) // Gavi di Gavi 2006 - Barbera del Monferrato 2005

Gregorina a Forlì // Sangiovese di Romagna Superiore 2004

Prenotazione ~ Ingresso libero ~ Soci AIS Lazio o Club BIBENDA possono essere accompagnati da loro amici e clienti
Bicchieri Riedel a disposizione in Sala



PRESENTAZIONE DI DUEMILAVINI 2008 A NEW YORK

Mercoledì 28 Novembre 2007

Ristorante Le Cirque • New York

La nostra prestigiosa Guida sbarca negli USA.

Un elegantissimo evento organizzato da Worldwide Sommelier Association inaugura la stagione del vino italiano nel Mondo.

Presenteremo l'attesissima **DUEMILAVINI 2008, Il Libro Guida ai Vini e ai Ristoranti d'Italia** nel ristorante newyorkese più trendy ed esclusivo.

Durante la kermesse avrà luogo l'imperdibile degustazione dei più Grandi Vini Italiani alla presenza di importanti personaggi della Cultura e della Politica d'Italia e degli Stati Uniti.

La cultura del vino e del cibo fa il giro del mondo con Worldwide Sommelier Association, entra nel cuore della gente e diventa formazione, civiltà e conoscenza.

Verranno organizzati pacchetti viaggio per i Soci. I dettagli saranno disponibili in Segreteria AIS a Roma e a Milano

FRANZ HAAS: VERTICALE STORICA DI MANNA 1995-2005

Venerdì 30 Novembre 2007

Unico turno pomeridiano dalle 16,15 alle 19,00

Hotel Parco dei Principi • Roma



Scopriamo insieme uno dei vini più rappresentativi della produzione di FRANZ HAAS e, senza tema di essere smentiti, del panorama altoatesino. **Il vino bianco che il patron ha dedicato a sua moglie, la vulcanica e allegra MARIA LUISA MANNA.**

Blend da uve **Riesling, Chardonnay, Gewürztraminer e Sauvignon**, potente per aromaticità e struttura ma al tempo stesso intriso di scintillante eleganza altoatesina.

Una grande opportunità per indagare, anno dopo anno, il suo percorso evolutivo e le sue potenzialità di espressione.

11 GRANDI ANNATE IN UNA DEGUSTAZIONE VERTICALE DI SICURA EMOZIONE

Prenotazione ~ Ingresso € 20 ~ Esclusivamente Soci AIS o Club BIBENDA ~ Bicchieri Riedel a disposizione in Sala

ALLA SCOPERTA DEL MOSCATO D'ASTI: LE SUE ESPRESSIONI PIÙ VERE

Lunedì 3 Dicembre 2007

Banchi d'Assaggio dalle 16,30 alle 21,30 • Seminario con degustazione dalle 17,30 alle 19,30

Hotel Parco dei Principi • Roma

Un invito a scoprire il fascino di uno dei tesori del Piemonte nonché di **una delle nostre produzioni vitivinicole più famose nel mondo:**

MOSCATO D'ASTI DOCG

Si presenterà in tutte le sue espressioni con una rassegna di tutte le etichette di circa 30 prestigiose aziende della Produttori Moscato d'Asti Associati. Per un ulteriore approfondimento della tipologia, un seminario verterà sulla degustazione di Moscato d'Asti in versione ferma e in versione passita.

Non occorre prenotazione per i Banchi d'Assaggio - Ingresso libero - Soci AIS Lazio o Club BIBENDA possono essere accompagnati da loro amici e clienti - Bicchieri Riedel con tracolline a disposizione in Sala
Prenotazione per il Seminario - Ingresso libero - Soci AIS Lazio o Club BIBENDA possono essere accompagnati da loro amici e clienti - Bicchieri Riedel a disposizione in Sala

STORICA VERTICALE DI 16 ANNATE DI SAN LEONARDO

Mercoledì 5 Dicembre 2007

Unico turno pomeridiano dalle 16,15 alle 19,00

Hotel Parco dei Principi • Roma



Grande espressione dell'enologia italiana, legata alla ferrea volontà di una persona eccezionale, il MARCHESE CARLO GUERRIERI GONZAGA, che nel 1982 diede il via ad una splendida avventura assieme al “padre di tutti gli enologi” Giacomo Tachis, che lo aiutò ad improntare la nascita del San Leonardo.

Un vino di grandissima eleganza e classe che assembla il Cabernet Franc al Cabernet Sauvignon e al Merlot, per creare il più classico dei bordolesi che oggi prende vita dalle mani di CARLO FERRINI, cui Tachis ha passato il testimone.

Avremo il piacere di degustare **16 annate** di questo grande vino in una splendida verticale che spazierà dal 1985 al 2004 con l'appassionante presenza di Carlo e Anselmo Guerrieri Gonzaga.

QUESTE LE ANNATE:

1985 - 1986 - 1987 - 1988 - 1990 - 1991 - 1993 - 1994 - 1995 - 1996 - 1997 - 1999 - 2000 - 2001 - 2003 - 2004 (in anteprima)

Prenotazione ~ Ingresso € 20 ~ Soci AIS Lazio o Club BIBENDA possono essere accompagnati da loro amici e clienti
Bicchieri Riedel a disposizione in Sala



ANSELMI E LA GARGANEGA

Lunedì 10 Dicembre 2007

Nei due turni, pomeridiano dalle 16,15 alle 18,15 e serale dalle 20,15 alle 22,15

Hotel Parco dei Principi • Roma

Costantemente di altissimo livello la produzione di questa storica realtà del Veronese ormai prossima al sessantesimo anniversario dalla nascita (1948); proprietario ed enologo, vera e propria anima dell'Azienda, è ROBERTO ANSELMI. Portabandiera della gamma aziendale è il dolce I Capitelli, che degusteremo in una splendida piccola verticale, seguito, tra gli altri, da due bellissime espressioni di Garganega, il Capitel Foscarino e il Capitel Croce. Riflessivo e cosciente della necessità di serie regolamentazioni per la realizzazione di una produzione di qualità, Anselmi, ormai da molti anni, ha scelto di uscire dalla Doc, le cui maglie riteneva probabilmente troppo ampie, per imbottigliare invece come Igt i frutti dei propri sforzi.

ASSAGGIAMO INSIEME A LUI TUTTA LA PRODUZIONE:

CAPITEL FOSCARINO 2006 - CAPITEL CROCE 2005 - SAN VINCENZO 2006 - REALDA 2003

e la verticale de I CAPITELLI 2000 - 2003 - 2005

Prenotazione ~ Ingresso € 5 ~ Soci AIS Lazio o Club BIBENDA possono essere accompagnati da loro amici e clienti
Bicchieri Riedel a disposizione in Sala

L'OLIO "NUOVO": ANTEPRIMA DEGLI ASSAGGI DEL RACCOLTO 2007

Martedì 11 Dicembre 2007

Nei due turni, pomeridiano dalle 16,00 alle 18,30 e serale dalle 20,00 alle 22,30

Hotel Parco dei Principi • Roma



Un incontro indispensabile per conoscere l'olio "nuovo": degustiamo insieme 10 Oli Extravergine di Oliva di altrettante aziende del territorio nazionale, esclusivamente provenienti dai primi giorni di raccolta della campagna olearia 2007-2008.

L'assaggio si svolgerà in forma anonima, con una degustazione guidata e con i dati aggiornati sull'andamento dell'annata.

Avremo modo, inoltre, di conoscere più da vicino le 10 Aziende, che saranno raccontate dal relatore, e potremo applicare la tecnica di degustazione di analisi sensoriale dell'Olio Metodo AISO, acquisita nel Corso sull'Olio, per poter apprezzare al meglio le peculiarità delle diverse etichette.

Prenotazione ~ Ingresso libero ~ Esclusivamente Soci Associazione Italiana Sommelier dell'Olio
Bicchieri Riedel a disposizione in Sala



IL MARSALA

Lunedì 17 Dicembre 2007

Banchi d'Assaggio dalle 16,30 alle 21,30 • Convegno sul Marsala alle ore 17,00

Hotel Parco dei Principi • Roma

Facciamo nostri anche i sapori del Marsala. Tipologia di vino ritornata molto in auge tra i consumatori negli ultimi anni; interesse cresciuto anche nei Produttori, nei Docenti Universitari e nei Gestori della Cosa Pubblica che saranno presenti al Convegno sul Marsala, per analizzare insieme le problematiche ad esso legate, **per difendere la tradizione di questo storico prodotto, uno dei simboli dell'Italia nel mondo**, oltre che un esempio di tecnica produttiva di un nettare che ha fatto proseliti e imitatori in tutte le terre da vino.

In assaggio le più quotate cantine che producono Marsala:

FLORIO / INTORCIA / FICI / LOMBARDO / MARTINEZ / PIPITONE SPANÒ / BUFFA / CASANO / FRAZZITTA / PERTICONE / ALAGNA

ALCESTI / ARINI / CALAMIA / DE BARTOLI / GANDOLFO / JOHN HOPPS & SONS / MA.VI.S / MINEO / MONTALTO / S.I.V. / VINCI

Non occorre prenotazione per i Banchi d'Assaggio - Ingresso € 10 - Soci AIS Lazio o Club BIBENDA possono essere accompagnati da loro amici e clienti - Bicchieri Riedel con tracolline a disposizione in Sala

Non occorre prenotazione per il Seminario - Ingresso libero - Soci AIS Lazio o Club BIBENDA possono essere accompagnati da loro amici e clienti

GLI INARRIVABILI PREMIER GRAND CRU CLASSÉ DI BORDEAUX

Martedì 18 Dicembre 2007

Unico turno serale dalle 20,15 alle 22,30

Hotel Parco dei Principi • Roma

Inarrivabili... per fama, eccellenza, prezzo, reperibilità. Vini mitici da sempre, e per sempre. Una serata da brivido che capita poche volte nella vita di un degustatore; da passare tra le stelle con l'indimenticabile assaggio delle punte di diamante della produzione di Bordeaux:

CHÂTEAU CHEVAL BLANC 2003 - Saint Emilion

CHÂTEAU HAUT BRION 2003 - Graves

CHÂTEAU MOUTON ROTHSCHILD 2003 - Pauillac

CHÂTEAU LAFITE ROTHSCHILD 2004 - Pauillac

CHÂTEAU MARGAUX 2001 - Margaux

CHÂTEAU LATOUR 1999 - Pauillac

Prenotazione ~ Ingresso € 150 ~ Soci AIS Lazio o Club BIBENDA possono essere accompagnati da loro amici e clienti
Bicchieri Riedel a disposizione in Sala



POGGIO LE VOLPI: PROTAGONISTA TRA I VINI DEL LAZIO DI QUALITÀ

Martedì 8 Gennaio 2008

Nei due turni, pomeridiano dalle 16,15 alle 18,15 e serale dalle 20,15 alle 22,15

Hotel Parco dei Principi • Roma

Ormai è dalla metà degli anni Novanta che Felice Mergè si impone come protagonista nel contesto dei vini di qualità dei Castelli Romani e del Lazio.

Conduce circa trenta ettari vitati, la maggior parte nel comune di Monteporzio Catone, dove ha sede l'Azienda di famiglia, con l'ausilio in cantina dell'enologo RICCARDO COTARELLA. Oltre all'ottimo livello dei Frascati proposti, segnaliamo l'attenta rivalutazione del Nero Buono, che dà vita al Baccarossa, con uve provenienti da vigne site nel comune di Olevano Romano. Una delle rare vinificazioni di questo vitigno in purezza.

Frascati Superiore People 2006 - Frascati Superiore Epos 2006 - Donnaluce 2006 - Baccarossa 2005 - Passito Odos 2005

Prenotazione ~ Ingresso libero ~ Soci AIS Lazio o Club BIBENDA possono essere accompagnati da loro amici e clienti
Bicchieri Riedel a disposizione in Sala

TUTTE LE DENOMINAZIONI DEL VINO DELLE MARCHE INTERPRETATE DA UN SOLO ENOLOGO: GIANCARLO SOVERCHIA

Venerdì 11 Gennaio 2008 • Banchi d'Assaggio dalle 16,30 alle 21,30 • Hotel Parco dei Principi • Roma

L'affermazione vitivinicola che sta interessando la regione Marche negli ultimi anni si deve all'impegno delle nuove generazioni dei vignaioli marchigiani e anche al fattivo contributo dell'**enologo GIANCARLO SOVERCHIA**. Si considera un "viticolo" prestato temporaneamente all'enologia, grazie soprattutto alla sua enorme conoscenza di vecchi vitigni storici marchigiani. Insieme alle aziende marchigiane con cui collabora, sta portando avanti un progetto e un programma di rivalutazione di antichi vitigni italici. Apprezzeremo il risultato di questo maniacale lavoro in un completissimo Banco d'Assaggio, omnicomprensivo delle Denominazioni di Origine che interessano la regione Marche.

DOCG > Conero / Vernaccia di Serrapetrona

DOC > Bianchetto del Metauro / Colli Maceratesi / Colli Pesaresi / Esino / Falerio dei Colli Ascolani
Lacrima di Morro d'Alba / Offida / Pergola / Rosso Conero / Rosso Piceno / Terreni di San Severino
Verdicchio dei Castelli di Jesi / Verdicchio di Matelica / Vernaccia di Serrapetrona

Non occorre prenotazione - Ingresso € 20 - Soci AIS Lazio o Club BIBENDA possono essere accompagnati da loro amici e clienti
Bicchieri Riedel con tracolline a disposizione in Sala

LEZIONE DI BIRRA: DALLE EUROPEE ALLE ARTIGIANALI ITALIANE

Venerdì 11 Gennaio 2008

Nei due turni, pomeridiano dalle 16,15 alle 18,15 e serale dalle 20,15 alle 22,15

Hotel Parco dei Principi • Roma

Anche la Birra è grande cultura e finalmente fa numerosi proseliti. Oltre al Corso sulla Birra, abbiamo organizzato per voi un evento di approfondimento particolare, con esperti del settore, per scoprire **la storia delle birre e i vari stili** che da sempre hanno caratterizzato i Paesi europei, fino ad arrivare alle ottime birre artigianale “Made in Italy” che riscuotono sempre più consenso, divenute trendy e richiestissime grazie agli ottimi risultati conseguiti negli ultimi anni dai nostri mastri birrai.

BIRRE EUROPEE > Repubblica Ceca - Pilsner Urquell // Germania - Hutthurmer Weisse
Gran Bretagna - St. Peter's Old Style Porter // Belgio - Rochefort 10

BIRRE ARTIGIANALI ITALIANE > Birra del Borgo ReAle // Baladin Super // Montegioco Draco

Prenotazione ~ Ingresso € 5 ~ Soci AIS Lazio o Club BIBENDA possono essere accompagnati da loro amici e clienti
Bicchieri Riedel a disposizione in Sala

DA BROADWAY AL CHIANTI CLASSICO: LIVERNANO

Lunedì 14 Gennaio 2008

Nei due turni, pomeridiano dalle 16,15 alle 18,15 e serale dalle 20,15 alle 22,15

Hotel Parco dei Principi • Roma

È il percorso del produttore di musical Robert Cuillo e di sua moglie Gudrum che hanno acquistato **il delizioso borgo di Livernano a Radda, nel cuore storico del Chianti Classico.** Hanno continuato nell'impegno come il precedente proprietario, riconfermando lo staff tecnico e mettendosi a produrre fin da subito vini di gran livello. Sono riusciti così bene che proprio nell'ultimo anno hanno messo in commercio anche i prodotti di un'altra Azienda di famiglia, Casalvento, dove attualmente si trova la loro casa toscana.

Ecco cosa degusteremo insieme:

PER LIVERNANO > L'Anima 2005 / Chianti Classico 2005 / Chianti Classico Riserva 2004 / Livernano 2003

PER CASALVENTO > Chianti Classico 2005 / Janus 2004

Prenotazione ~ Ingresso libero ~ Soci AIS Lazio o Club BIBENDA possono essere accompagnati da loro amici e clienti
Bicchieri Riedel a disposizione in Sala



DOPPIA VERTICALE PER I VINI DI LA SCOLCA: IL PIEMONTE IN BIANCO

Mercoledì 16 Gennaio 2008

Unico turno pomeridiano dalle 16,15 alle 19,00

Hotel Parco dei Principi • Roma

Sono quasi cento anni che La Scolca si fa baluardo per la valorizzazione delle potenzialità del vitigno Cortese.

La Docg Gavi è spesso dimenticata e schiacciata tra le grandi denominazioni “rosse” piemontesi, non in casa Soldati però, una delle poche famiglie che può vantare una cantina in grado di offrire la possibilità di indagare l'evoluzione in bottiglia di questo grande vino piemontese.

GAVI DEI GAVI

1998 - 1999 - 2001 - 2002 - 2004 - 2005 - 2006 - 2007 (in anteprima)

GAVI DEI GAVI D'ANTAN RISERVA

1991 - 1993 - 1995 - 1997

Prenotazione ~ Ingresso libero ~ Esclusivamente Soci AIS Lazio o Club BIBENDA ~ Bicchieri Riedel a disposizione in Sala

VERTICALE DI SERPICO: AGLIANICO DI CAMPANIA

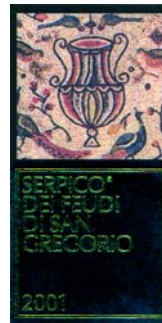
Lunedì 21 Gennaio 2008

Nei due turni, pomeridiano dalle 16,15 alle 18,15 e serale dalle 20,15 alle 22,15

Hotel Parco dei Principi • Roma

Uno dei cavalli di battaglia della produzione di Feudi di San Gregorio, il **Serpico**, Igt a base di uve Aglianico, si è espresso sin dalle sue prime uscite su altissimi livelli qualitativi.

Ricorda nel nome il piccolo paese in cui ha sede l'Azienda, Sorbo Serpico, e rende omaggio con la sua bontà al lavoro delle famiglie locali che lavorano da anni nelle vigne irpine in cui nasce.



ANNATE IN DEGUSTAZIONE

1996 - 1999 - 2000 - 2001 - 2003 - 2004

Prenotazione ~ Ingresso libero ~ Esclusivamente Soci AIS Lazio o Club BIBENDA ~ Bicchieri Riedel a disposizione in Sala

VERTICALE DI RABOSO GELSAIA DI CECCHETTO

Giovedì 24 Gennaio 2008

Nei due turni, pomeridiano dalle 16,15 alle 18,15 e serale dalle 20,15 alle 22,15

Hotel Parco dei Principi • Roma

Onore al merito per questo vignaiolo-gentiluomo, GIORGIO CECCHETTO: giacca, cravatta e calli da vignaiolo. Ai suoi sforzi, e a quelli della dinamica moglie Cristina, si deve la rivalutazione che l'indomito vitigno Raboso ha avuto negli ultimi dieci anni. Le sue sperimentazioni, sia in vigna per le diverse tecniche di allevamento utilizzate sia in cantina per l'utilizzo di diversi legni di maturazione, hanno portato a risultati convincenti in brevissimo tempo, tanto da destare l'attenzione anche del grandissimo enologo FRANCO BERNABEI che da poco ha iniziato a collaborare con l'Azienda.

A voi il piacere di scoprire le grandissime potenzialità di questo vitigno del Piave nella prima verticale di Gelsaia in anteprima per noi.

1994 - 1997 - 2000 - 2002 - 2003

In assaggio anche la prima uscita di Passito di Piave Raboso.

Prenotazione ~ Ingresso libero ~ Soci AIS Lazio o Club BIBENDA possono essere accompagnati da loro amici e clienti
Bicchieri Riedel a disposizione in Sala

ASSOCIAZIONE GRANDI CRU DELLA COSTA TOSCANA

Venerdì 25 Gennaio 2008

Banchi d'Assaggio dalle 16,30 alle 21,30

Hotel Parco dei Principi • Roma



Un piccolo manipolo di produttori, nel maggio del 2003, si unì con lo scopo di difendere, promuovere e diffondere la cultura della produzione vinicola dei territori delle province toscane che si affacciano sul mar Tirreno, luoghi di mare e di luce.

Oggi, dopo soli pochi anni, sono circa un centinaio le Aziende associate con vigneti che ricadono nei territori costieri delle province di Grosseto, Livorno, Lucca, Massa e Pisa.

Si presentano a noi con un poliedrico Banco d'Assaggio, ricchissimo per tipologie di vitigni presentati e, ovviamente, di territori, alla presenza dei produttori e del Presidente GINEVRA VENEROSI PESCIOLINI. Ne abbiamo invitate 40. Incontro da non perdere!

Non occorre prenotazione ~ Ingresso € 10 ~ Soci AIS Lazio o Club BIBENDA possono essere accompagnati da loro amici e clienti
Bicchieri Riedel con tracolline a disposizione in Sala

FINALE DEL CONCORSO MIGLIOR SOMMELIER D'EUROPA DEGUSTAZIONE E PRESENTAZIONE DEI GRANDI VINI D'ITALIA E DI DUEMILAVINI 2008, IL LIBRO GUIDA AI VINI E AI RISTORANTI D'ITALIA INCONTRO CON ANGELO GAJA

Giovedì 31 Gennaio 2008

London Hilton On Park Line • Londra

Le attività del nuovo anno di WORLDWIDE SOMMELIER ASSOCIATION arrivano anche oltremarina, con le finali del grande concorso che incoronerà il **Miglior Sommelier d'Europa**. A latere del concorso, prestigiosa degustazione delle migliori etichette del vino italiano e presentazione di **DUEMILAVINI 2008, Il Libro Guida ai Vini e ai Ristoranti d'Italia**, la guida-cult più letta in Italia.

Nell'occasione ci sarà un evento nell'evento, **ANGELO GAJA, il celeberrimo produttore simbolo dell'eccellenza italiana** che grande spinta ha dato alla diffusione del vino made in Italy nel mondo, incontrerà i partecipanti liberando tutta la sua carica di simpatia e la sua capacità comunicativa.

La cultura del vino e del cibo fa il giro del mondo con Worldwide Sommelier Association, entra nel cuore della gente e diventa formazione, civiltà e conoscenza.

Verranno organizzati pacchetti viaggio per i Soci ~ I dettagli saranno disponibili in Segreteria AIS a Roma e a Milano

ASSOCIAZIONE GIOVANI IMPRENDITORI VITICOLTORI ITALIANI

Venerdì 1° Febbraio 2008

Banchi d'Assaggio dalle 16,30 alle 21,30

Forum dalle 14,30 alle 16,00

Hotel Parco dei Principi • Roma



Si rinnova l'appuntamento annuale con AGIVI, un'associazione di centotrenta giovani Produttori, tra i 18 e i 40 anni, alla guida di aziende storiche o emergenti, dall'Alto Adige alla Sicilia, che apre la propria discussione sul futuro dell'Enologia Italiana.

Apre al pubblico attento il proprio dibattito, le riflessioni su un nuovo modo di intendere il vino italiano.

Una bella degustazione a Banchi d'Assaggio delle Grandi Aziende aderenti all'associazione il cui Presidente ENRICO DREI DONÀ ha fortemente voluto con tutte le migliori etichette.

INCONTRO DA NON PERDERE!

Non occorre prenotazione per entrambi gli eventi ~ Soci AIS Lazio o Club BIBENDA possono essere accompagnati da loro amici e clienti ~ Bicchieri Riedel con tracolline a disposizione in Sala

DA AMBONNAY JACQUES BEAUFORT CON DUE MITICI CHAMPAGNE IN DOPPIA VERTICALE

Lunedì 4 Febbraio 2008

Nei due turni, pomeridiano dalle 16,15 alle 18,30 e serale dalle 20,15 alle 22,30

Hotel Parco dei Principi • Roma

Abbiamo sentito parlare al Bibenda Day 2007 di Beaufort come leggenda, arte, sana follia, come il Van Gogh dello Champagne. Dal 1976 conduce le sue vigne secondo i principi della biodinamica, niente pesticidi né fitofarmaci, rispettando il terroir in ogni sua declinazione. Finalmente lo abbiamo tra noi in un incontro esclusivo direttamente con lui e con i suoi due Champagne gioiello da Ambonnay e da Polisy nell'Aube. **Evento mai organizzato in Italia, con bottiglie rare e ormai introvabili.**

CHAMPAGNE MILLESIMÉ BRUT POLISY 1989 - 1990 - 1996 - 1997 - 1999

CHAMPAGNE GRAND CRU MILLESIMÉ BRUT AMBONNAY 1989 - 1990 - 1995 - 1996 - 1999

Prenotazione ~ Ingresso € 70 ~ Soci AIS Lazio o Club BIBENDA possono essere accompagnati da loro amici e clienti
Bicchieri Riedel a disposizione in Sala

TACHIS RACCONTA TACHIS

Mercoledì 13 Febbraio 2008

Unico turno pomeridiano dalle 16,15 alle 19,00

Hotel Parco dei Principi • Roma



Dopo un piccolo “pit stop” torna a trovarci il nostro amico GIACOMO TACHIS, con un rodaggio ben riuscito e soprattutto in gran forma. “Cin cin Giacomo, vieni a raccontarci Giacomo?” “Sicuramente!” è stata la risposta. “E poi è la notte di San Valentino, non posso che essere a Roma!” ha aggiunto. Sta proprio bene.

Il racconto di Tachis che racconta Tachis è un percorso logico, testimonianza storica e autentica della storia del vino d’Italia degli ultimi cinquanta anni, “è” la storia del vino d’Italia, che passa attraverso Sassicaia, Tignanello, Castello dei Rampolla, Santadi, Argiolas, Duca di Salaparuta, Falchini e altri ancora, per arrivare alle ultimissime sperimentazioni del Pinot Nero sull’Etna in collaborazione con l’Istituto della Vite e del Vino della Regione Sicilia. Con lui, che ci prenderà per mano tutti, percorreremo questo itinerario che è di grande valenza culturale grazie al suo genio, al suo cuore, alla sua poesia.

EVENTO DA NON PERDERE!

**Prenotazione ~ Ingresso € 25 ~ Soci AIS Lazio o Club BIBENDA possono essere accompagnati da loro amici e clienti
Bicchieri Riedel a disposizione in Sala**

29/02



MARCHESI DI BAROLO: LA TRADIZIONE ANTICA DEL NEBBIOLO DI LANGA

Venerdì 29 Febbraio 2008

Unico turno pomeridiano dalle 16,15 alle 19,00

Hotel Parco dei Principi • Roma

La storia del Barolo viene a trovarci. I vigneti centenari dell'Azienda, già Opera Pia Barolo, sovrastano il Paese dalla collina antistante il Castello dei Falletti.

Sede delle ormai secolari Cantine dei Marchesi di Barolo, la costruzione è il simbolo di una storia cominciata tanti anni fa, una storia di gente dedita alla vigna e alla cantina, una storia di fedeltà alle colline, di continua ricerca della qualità. Storia del Barolo fatta anche da donne, dalla Marchesa Giulia Falletti Colbert ad Anna Abbona, dagli inizi dell'Ottocento ad oggi.

BAROLO SARMASSA 1999 - 2001 - 2003

BAROLO RISERVA 1947 - 1957 - 1967 - 1982 - 1997

Prenotazione ~ Ingresso € 15 ~ Soci AIS Lazio o Club BIBENDA possono essere accompagnati da loro amici e clienti
Bicchieri Riedel a disposizione in Sala

BIBENDADAY2008

Sabato 8 Marzo 2008 • Dalle 16,30 alle 22,00 • Hotel Parco dei Principi • Roma

Anche quest'anno il Compleanno più atteso: **la sesta primavera di BIBENDA, la più apprezzata rivista del vino al mondo.**

La festeggiamo con voi con le etichette storiche del grande vino del mondo: in una degustazione che lascia il segno ogni anno.

25 ETICHETTE

TRA LE PIÙ PRESTIGIOSE DEL MONDO,

EMOZIONI DA RACCONTARE IN UNA MAGICA SCENOGRAFIA.

Questo e molto di più sarà il BIBENDA DAY 2008, con un programma definitivo che invieremo a tutti non prima di Natale 2007.

PENSATE AD UN POSTO PER VOI E PER CHI VI STA A CUORE



CECCHI E LE SUE FAMILY ESTATES

Mercoledì 12 Marzo 2008

Nei due turni, pomeridiano dalle 16,15 alle 18,15 e serale dalle 20,15 alle 22,15

Hotel Parco dei Principi • Roma

La famiglia Cecchi è a capo di un impero vitivinicolo dal 1893. Circa sette milioni di bottiglie in giro per il mondo a rappresentare la produzione delle tenute. **Ve ne presentiamo una selezione, espressione della variabilità della produzione aziendale.**

LITORALE VERMENTINO DI MAREMMA 2006

CHIANTI CLASSICO MESSER PIETRO DI TEUZZO 2005

CHIANTI CLASSICO RISERVA DI FAMIGLIA 2005 (in anteprima)

MORELLINO DI SCANSANO RISERVA 2004 Val delle Rose

CHIANTI CLASSICO RISERVA 2004 Villa Cerna

SAGRANTINO DI MONTEFALCO UNO 2004 Tenuta Alzatura

Prenotazione ~ Ingresso libero ~ Soci AIS Lazio o Club BIBENDA possono essere accompagnati da loro amici e clienti
Bicchieri Riedel a disposizione in Sala

CASTELLO DI CORBARA

Mercoledì 19 Marzo 2008

Nei due turni, pomeridiano dalle 16,15 alle 18,15 e serale dalle 20,15 alle 22,15

Hotel Parco dei Principi • Roma

L'Azienda si affaccia sul Lago di Corbara, a pochi passi da Orvieto. Arrivata al decimo anno di attività, può vantare di un patrimonio vitivinicolo di circa 140 ettari.

Si è impegnata, con l'ausilio di FRANCO e MARCO BERNABEI, nella valorizzazione dei vitigni presenti in zona, quali Grechetto e Sangiovese, e nell'impianto dei più famosi internazionali Merlot e Cabernet Sauvignon che ben si acclimatano in questa zona dell'orvietano. Assaggiamone insieme la migliore selezione.



GRECHETTO PODERE IL CAIO 2006 // ORVIETO CLASSICO SUPERIORE 2007 PODERE IL CAIO

LAGO DI CORBARA ROSSO 2004 // LAGO DI CORBARA CABERNET SAUVIGNON 2005

LAGO DI CORBARA MERLOT DE CORONIS 2003 // SANGIOVESE CALISTRI 2003

Prenotazione ~ Ingresso € 5 ~ Soci AIS Lazio o Club BIBENDA possono essere accompagnati da loro amici e clienti
Bicchieri Riedel a disposizione in Sala

GAJA

®

ANGELO GAJA

L'EVENTO

Giovedì 20 Marzo 2008

Ore 17,00 • Hotel Parco dei Principi • Roma

Il tema dell'incontro a Natale su www.bibenda.it

Associazione Italiana Sommelier Roma

PRESENTAZIONE DE L'OLIO 2008 IL LIBRO GUIDA AGLI OLI D'ITALIA

APPUNTAMENTO CON LA NUOVA CAMPAGNA OLEARIA 2007-2008

Lunedì 31 Marzo 2008 • Hotel Parco dei Principi • Roma

Conferenza Stampa, Presentazione e Consegna Attestati 5 Gocce ai Produttori di Olio dell'Eccellenza ore 16,30

Banchi d'Assaggio dalle ore 17,00 alle ore 21,30 in cui degusteremo tutte le "5 Gocce 2008",
le migliori selezioni di Olio Extravergine di Oliva delle regioni italiane.

- L'ASSAGGIO:
- > l'olio potrà essere degustato in forma professionale nel bicchiere
 - > con abbinamento di verdura cruda
 - > con pane bruschettato
 - > con spaghetti aglio, olio e peperoncino

La manifestazione sarà una grande festa anche per i neo diplomati del 6° Corso di Sommelier dell'Olio ai quali saranno consegnati il Diploma, il Distintivo di Sommelier dell'Olio e il Grembiule di Associazione Italiana Sommelier dell'Olio.

Non occorre prenotazione - Ingresso con l'acquisto di una copia de l'OLIO 2008 a € 25 - Soci AIS Lazio, AISO e Club BIBENDA
Bicchieri a disposizione in Sala



CAMPUS SULLA COMUNICAZIONE DEL VINO

DALL'11 OTTOBRE 2007
AL 26 GIUGNO 2008

Parco dei Principi - Roma



SOMMELIERNOTIZIE *essenziale*

Lazio



anzio-nettuno • castelli romani • civitavecchia • fiumicino • fondi-formia • frosinone • latina • rieti • valle dell'aniene • viterbo

ANZIO-NETTUNO

BELLAVISTA: DAL TERRITORIO AL VINO

Sabato 6 Ottobre 2007 ore 17,30

Grand Hotel dei Cesari - Via Mantova, 3 - Anzio

Per aprire il ciclo di degustazioni dell'anno sociale 2007-2008, abbiamo organizzato una splendida panoramica della produzione dell'Azienda franciacortina, che con le sue bollicine dà lustro e onore alla spumantistica italiana. Ecco le etichette in degustazione:

- > Franciacorta Cuvée Brut
- > Franciacorta Gran Cuvée Satèn s.a.
- > Franciacorta Gran Cuvée Brut 2003
- > Franciacorta Gran Cuvée Rosé 2002
- > Terre di Franciacorta Bianco Curtefranca
Convento della Ss.ma Annunciata 2004

**Prenotazione. Soci AIS Lazio o Club BIBENDA. Ingresso € 15.
Portare la Valigia del Sommelier.**

SEMINARIO CHAMPAGNE E SPUMANTI

Sabato 10 Novembre 2007 ore 16,30

*Ristorante Schiano il Pescatore - Lungomare delle Sirene, 17
Torvaianica - Pomezia*

Un seminario pensato per chi desidera accostarsi in modo ragionato all'affascinante mondo delle bollicine.

L'obiettivo del nostro incontro è dare la possibilità agli appassionati della tipologia di acquisire gli elementi base per una corretta degustazione e un corretto abbinamento tra cibo e vino spumante.

**Prenotazione. Soci AIS Lazio o Club BIBENDA. Ingresso € 15.
Portare la Valigia del Sommelier.**

PETRA: UNA NUOVA IDEA DI MAREMMA

Sabato 24 Novembre 2007 ore 17,30

Grand Hotel dei Cesari - Via Mantova, 3 - Anzio

Petra: come pietra in latino, come la solidità dell'impegno su cui ha fondato il suo progetto la famiglia Moretti.

Una nuova interpretazione del territorio, la Maremma, anche attraverso un luogo di accoglienza e quindi di scambio di culture e di esperienze.

Vi proponiamo una verticale di Petra, vino toscano a Indicazione Geografica Tipica, da Merlot e Cabernet Sauvignon, varietà che si sono rivelate perfettamente idonee alle tipologie dei suoli di Suvereto.

Ecco le annate in degustazione:

1998 - 1999 - 2001 - 2002 - 2003.

Prenotazione. Soci AIS Lazio o Club BIBENDA. Ingresso € 15.

Portare la Valigia del Sommelier.

DALL'AZIENDA DUCA DI SALAPARUTA VERTICALE DI DUCA ENRICO

Sabato 1° Dicembre 2007 ore 17,30

Grand Hotel dei Cesari - Via Mantova, 3 - Anzio

Azienda storica che costituisce oggi il più importante polo vinicolo siciliano e rappresenta una delle primarie realtà imprenditoriali di settore dell'Italia intera.

Vi aspettiamo per una verticale di Duca Enrico, Nero d'Avola che da più di vent'anni esprime al meglio le caratteristiche della terra in cui nasce: la Sicilia.

Ecco le annate in degustazione:

1985 - 1990 - 1993 - 1997 - 2000 - 2003.

Prenotazione. Soci AIS Lazio o Club BIBENDA. Ingresso € 15.

Portare la Valigia del Sommelier.

VERTICALE DI CHIANTI CLASSICO RISERVA DI FAMIGLIA DELLE CANTINE CECCHI

*Sabato 19 Gennaio 2008 ore 17,00 - Ristorante La Villa di Venere
Lungomare delle Sirene, 139 - Torvaianica - Pomezia*

Da oltre un secolo la famiglia Cecchi lavora con dedizione ed entusiasmo per produrre vini che rispecchiano la grandezza e l'unicità della loro terra: la Toscana.

Vi invitiamo a partecipare a questa interessante verticale di Chianti Classico Riserva, ottenuto da accurate selezioni delle uve e prodotto solo nelle migliori annate.

Ecco le annate presenti nella nostra degustazione guidata:
2001 - 2002 - 2003 - 2004 - 2005

**Prenotazione. Soci AIS Lazio o Club BIBENDA. Ingresso € 10.
Portare la Valigia del Sommelier.**

LA TUNELLA: UNA STORIA CHE SI RINNOVA NEI COLLI ORIENTALI DEL FRIULI

*Sabato 26 Gennaio 2008 ore 17,30
Grand Hotel dei Cesari - Via Mantova, 3 - Anzio*

Da tre generazioni la famiglia Zorzettig si tramanda l'arte di far vino, arricchendola man mano di nuove tecniche e idee, lungo i sentieri di una passione intramontabile.

In questo interessante incontro ci immergiamo nella loro realtà con una degustazione guidata di:

- > COF Tocai Friulano Selènze 2005 - 2006
- > COF Biancosesto 2004 - 2005 - 2006
- > COF Schioppettino 2003 - 2004
- > COF Verduzzo

**Prenotazione. Soci AIS Lazio o Club BIBENDA. Ingresso € 10.
Portare la Valigia del Sommelier.**

VERTICALE DI SAN SISTO - FAZI BATTAGLIA

Sabato 16 Febbraio 2008 ore 17,30

Grand Hotel dei Cesari - Via Mantova, 3 - Anzio

Una grande Azienda che fin dalla nascita, nel 1949, ha legato a sé l'immagine del vino marchigiano per eccellenza: il Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico.

È la terza generazione della famiglia Sparaco a guidare oggi l'Azienda con lo stesso immutato impegno degli inizi, consolidando le basi su cui proseguire per costruire un grande futuro.

Scopriremo attraverso questo vino straordinario le grandi potenzialità del Verdicchio.

Ecco le annate in degustazione:

1993 - 1995 - 1999 - 2001 - 2003

Prenotazione. Soci AIS Lazio o Club BIBENDA. Ingresso € 15.

Portare la Valigia del Sommelier.

FORMAGGI E BIRRE

Sabato 1° Marzo 2008 ore 17,30

Grand Hotel dei Cesari - Via Mantova, 3 - Anzio

Un originale incontro in cui proporremo quattro grandi formaggi della tradizione casearia italiana in abbinamento ad altrettante tipologie di birra di una giovanissima Azienda artigianale: Brùton. Un nostro docente vi condurrà in questa nuova entusiasmante scoperta ricca di spuma! Formaggi in degustazione: Toma Piemontese, Gransardo, Caciofiore di Columella, Taleggio.

Birre in degustazione:

- > Bruton di Brùton (chiara) 5,5%
- > Stoner (chiara doppio malto) 7,5%
- > Momus (scura) 7,5%
- > Lilith (ramata) 5,5%

Saranno presenti il proprietario, Agostino Lenci, e il mastro birraio, Alessio Gatti.

Prenotazione. Ingresso € 15. Soci AIS Lazio e Club BIBENDA.

Portare la Valigia del Sommelier.

VISITA IN AZIENDA: FALESCO

Domenica 9 Marzo 2008

dalle ore 11,00 alle ore 16,00

Visiteremo insieme la nuova cantina Falesco, situata presso la tenuta agricola di Marciliano a Montecchio, in provincia di Orvieto. L'Azienda di proprietà dei fratelli Renzo e Riccardo Cotarella, dotata delle più recenti tecnologie e di grandi spazi che garantiscono alti standard qualitativi, rappresenta una delle realtà enologiche italiane più importanti.

Visita in Azienda: dalle ore 11,00 alle ore 16,00.

Per ulteriori informazioni contattare il Delegato. Prenotazione.

Ingresso libero. Soci AIS Lazio e Club BIBENDA.

IL CORSO DI QUALIFICAZIONE PROFESSIONALE PER SOMMELIER

Il 1° Livello del 3° Corso di Anzio-Nettuno avrà inizio

Lunedì 29 Ottobre 2007 dalle ore 20,00 alle ore 22,30

presso il Grand Hotel dei Cesari - Via Mantova, 3 - Anzio

Sono aperte le iscrizioni. Auspichiamo un vivace passaparola degli amici Sommelier della zona di Anzio e Nettuno.

anzio-nettuno

Prenotazione di tutte le attività

Delegato AIS Orlando Tiraterra

347 0176536 - 06 98560354

fax 1782271701 - ais.anzionettuno@tiscali.it

CASTELLI ROMANI

FULL IMMERSION NELLE VIGNE DEL LAZIO

Domenica 30 Settembre 2007 dalle 10,30 alle 18,00

Vinoteca Cantine San Marco - Via di Mola Cavona, 26 - Frascati

Giornata dedicata all'approfondimento della conoscenza delle Aziende de "Le Vigne del Lazio", con un seminario specifico sul territorio, i vitigni e le tecniche di vinificazione.

Degustazione dei vini e menu didattico con i prodotti tipici della Regione.

Prenotazione. Soci AIS Lazio o Club BIBENDA.

Obbligatorio per il Gruppo Servizi. Ingresso € 10.

Bicchieri a disposizione in Sala.

I PROFUMI DEL VINO

Sabato 13 Ottobre 2007 ore 17,00

Sede AIS Velletri - Porta Napoletana - Velletri

Il riconoscimento olfattivo attraverso il microclima, il terreno, il vitigno, i contenitori, l'acciaio, la barrique, la botte grande, le tecniche di cantina. Degustazione guidata di 6 vini didattici.

Prenotazione. Soci AIS Lazio o Club BIBENDA. Ingresso € 10.

Bicchieri a disposizione in Sala.

LA CUCINA E IL VINO DI ROSSINI

Giovedì 15 Novembre 2007 ore 20,00

Hotel Benito al Bosco - Via Morice - Velletri

Cena-concerto a base di piatti attribuiti al grande compositore pesarese come "Rigatoni in Manicaretto", "Faraona in Piramide di Sale", "Tournedos alla Rossini", accompagnati da 4 grandi vini delle Marche e dalle note del celebre Maestro.

Prenotazione. Soci AIS Lazio o Club BIBENDA. Ingresso € 50.

Bicchieri a disposizione in Sala.

LA PORCHETTA D'ARICCIA NUOVA IGP DEL LAZIO

Sabato 1° Dicembre 2007 ore 16,30

Sala Maestra di Palazzo Chigi - Ariccia

Convegno organizzato in collaborazione con il Comune di Ariccia sulla storia e le tecniche di preparazione del piatto tradizionale, poi una succulenta degustazione in abbinamento a vini del Lazio.

Prenotazione. Soci AIS Lazio o Club BIBENDA. Ingresso € 10. Bicchieri a disposizione in Sala.

INCONTRIAMOCI PER IL CIOCCOLATO

Domenica 17 Febbraio 2008 ore 10,30

Hotel Villa degli Angeli - Via Spiaggia del Lago, 32 - Castelgandolfo

Il mondo del cioccolato, un universo di lavoro e di storia.

Guida alla degustazione e tecniche di preparazione. Al termine, pranzo all'insegna del cioccolato come ingrediente di piatti ricchi e contributo "nobilitante" di piatti poveri.

Prenotazione. Soci AIS Lazio o Club BIBENDA. Ingresso € 5 per il Seminario. Ingresso € 40 per il Seminario e per il Pranzo. Bicchieri a disposizione in Sala.

IL CORSO DI QUALIFICAZIONE PROFESSIONALE PER SOMMELIER

Il 2° Livello del 1° Corso a Castelgandolfo

avrà inizio Lunedì 1° Ottobre 2007 dalle 20,00 alle 22,30

presso l'Hotel Villa degli Angeli

Via Spiaggia del Lago, 32 - Castelgandolfo

Il 1° Livello del 2° Corso a Castelgandolfo

avrà inizio Martedì 29 Gennaio 2008 dalle 20,00 alle 22,30

presso l'Hotel Villa degli Angeli

Via Spiaggia del Lago, 32 - Castelgandolfo

Sono aperte le iscrizioni presso la Sede della Delegazione dove è possibile ritirare il materiale illustrativo. Un energico passaparola per coinvolgere i vostri amici a frequentare un Corso dalle grandi emozioni.

castelli romani

Prenotazione di tutte le attività

Delegato AIS Daniele Ciani

06 9638268 - aisvelletri@hotmail.com

CIVITAVECCHIA

CANTINA SOCIALE DI CERVETERI: GRANDI NUMERI ALL'INSEGNA DELLA QUALITÀ

Giovedì 27 Settembre 2007 ore 20,00

Ristorante Cavallino Bianco - Piazza Risorgimento, 7 - Cerveteri

Una prestigiosa realtà produttiva che ha saputo creare un marchio di qualità. Vini di territorio in grado di conquistare anche il mercato estero.

Alla presenza dell'enologo Roberto Fini, Daniele Maestri ci accompagnerà nella degustazione delle etichette più rappresentative abbinata a sfiziosi finger food proposti da Angelo, istrionico Chef e titolare dello storico ristorante Cavallino Bianco.

Prenotazione. Soci AIS Lazio o Club BIBENDA. Ingresso € 35. Bicchieri a disposizione in Sala.

ZUPPE DI PESCE A CONFRONTO DA GAETA, FIUMICINO E CIVITAVECCHIA

*Mercoledì 17 Ottobre 2007 - Mercoledì 14 Novembre 2007 -
Mercoledì 5 Dicembre 2007*

ore 20,00 - Ristorante Piccadilly dell'Hotel S. Giorgio - Civitavecchia

Daniele Maestri ci guiderà in un percorso gustativo lungo il litorale laziale. Ad ogni incontro avremo modo di apprezzare una zuppa di pesce secondo la fantasia interpretativa di uno Chef di ciascuna località. In abbinamento, vini di diverse aziende: Taffuri, Depperu, Planeta, Majolini e Tenuta Tre Cancelli, secondo le proposte degli stessi autori dei piatti.

Prenotazione. Soci AIS Lazio o Club BIBENDA. Ingresso singolo evento € 50. Le tre serate € 140. Bicchieri a disposizione in Sala.

NON SOLO VERNACCIA

Giovedì 22 Novembre 2007 ore 19,30

Ristorante La Bomboniera - Corso Marconi, 50 - Civitavecchia

Tra le più antiche e prestigiose case vinicole della Sardegna, quella di Attilio Contini, pur conservando intatte le tradizioni della produzione tipica della Vernaccia di Oristano, ha studiato e valorizzato le potenzialità qualitative anche di altri vitigni sardi quali Nieddera, Cannonau e Vermentino, ampliando così la gamma dei propri prodotti con alcuni nuovi vini di concezione più moderna. Scopriremo insieme queste etichette, in abbinamento con specialità sarde cucinate con destrezza da Maria Giovanna, chef del rinomato ristorante che ospita l'evento.

Prenotazione. Soci AIS Lazio o Club BIBENDA. Ingresso € 50. Bicchieri a disposizione in Sala.

SULLE ORME DEGLI ETRUSCHI

Venerdì 25 Gennaio 2008 ore 20,00

Ristorante Zì Maria - Via Sasso Manziana, 72 - Cerveteri

La famiglia Collacciani, proprietaria del Casale Cento Corvi, ha saputo impegnarsi con coraggio nel progetto di recupero di un vitigno destinato a sicura scomparsa.

Parliamo del Giacchè, del quale si sono miracolosamente conservate alcune piante che sapientemente riprodotte ci hanno consentito di arrivare oggi a degustare questo vino prezioso e di alto lignaggio, che ha a più riprese ottenuto i Cinque Grappoli della DUEMILAVINI.

Insieme anche ad altre etichette dell'ampio repertorio produttivo, proveremo l'abbinamento con i piatti della cucina tradizionale proposti da Oreste Sordini, titolare del caratteristico ristorante che ci ospita.

Prenotazione. Soci AIS Lazio o Club BIBENDA. Ingresso € 35. Bicchieri a disposizione in Sala.

**IL TERROIR NEL BICCHIERE:
I GRANDI VINI DI FRANCO BERNABEI**

Venerdì 22 Febbraio 2008 ore 19,00

Sporting Club - Riva di Traiano - Civitavecchia

“I rapporti, l’equilibrio, il dialogo”, sono le tre parole chiave per capire il pensiero del famoso Wine Maker, che insieme a Paolo Lauciani ci guiderà in un viaggio per l’Italia attraverso l’assaggio di alcune etichette che rispecchiano la storia e la geografia dei luoghi.

Prenotazione. Soci AIS Lazio o Club BIBENDA. Ingresso € 30.

Bicchieri a disposizione in Sala.

IL CORSO DI QUALIFICAZIONE PROFESSIONALE PER SOMMELIER

Il 1° Livello del 1° Corso a Civitavecchia

avrà inizio Martedì 2 Ottobre 2007 dalle 20,00 alle 22,30

presso l’Hotel San Giorgio - Viale Garibaldi, 64 - Civitavecchia

Sono aperte le iscrizioni presso la Sede della Delegazione dove è possibile ritirare il materiale illustrativo. Un energico passaparola per coinvolgere i vostri amici a frequentare un Corso dalle grandi emozioni.

civitavecchia

Prenotazione di tutte le attività

Delegato AIS Maria Cristina Ciaffi

338 3279798 - aiscivitavecchia@libero.it

FIUMICINO

APERTURA DELL'ANNO SOCIALE

Martedì 18 Settembre 2007 ore 17,00

Hotel Aris Garden - Via Aristofane, 101 (Axa)

Presentazione del programma per il nuovo Anno Sociale.

Riunione del Gruppo Servizi e brindisi inaugurale.

Ingresso libero. Soci AIS Lazio o Club BIBENDA. Bicchieri a disposizione in Sala.

GEMELLAGGIO CON LA DELEGAZIONE DI FROSINONE - INCONTRIAMOCI!

Venerdì 28 Settembre 2007 ore 17,30

Enoteca Celani - Via Marittima - Frosinone

Un gemellaggio fra le due Delegazioni apre l'Anno Sociale all'insegna della cultura e della passione per il vino.

La Delegazione di Fiumicino incontra la Delegazione di Frosinone in un lungo pomeriggio dedicato alla degustazione dei vini e dei prodotti del territorio.

Prenotazione. Soci AIS Lazio o Club BIBENDA. Ingresso € 10. Portare la Valigia del Sommelier.

CANTINA DEL VERMENTINO MONTI

Sabato 13 Ottobre 2007 ore 17,30

Hotel Aris Garden - Via Aristofane, 101 (Axa)

La Cantina sarda è costituita da 350 soci che coltivano 500 ettari nei territori di Monti, Telti, Olbia, Loiri, Porto San Paolo, confezionando uve selezionate, base di vini eleganti, raffinati e originali.

Presentiamo in degustazione:

- > Vermentino di Gallura Funtanaliras
- > Vermentino di Gallura Superiore Arakena
- > Cannonau di Sardegna Tàmara

Prenotazione. Soci AIS Lazio o Club BIBENDA. Ingresso € 10.

Portare la Valigia del Sommelier.

ANTON MARIA COLETTI CONTI

Sabato 27 Ottobre 2007 ore 17,30

Hotel Aris Garden - Via Aristofane, 101 (Axa)

Un vino a volte difficile, scontroso, ma sempre caratteriale e affascinante: il Cesanese.

Grande degustazione alla presenza del Produttore, che ci “racconterà” una selezione della sua produzione.

Prenotazione. Soci AIS Lazio o Club BIBENDA. Ingresso € 15.

Portare la Valigia del Sommelier.

I SODI - FATTORIA DI GRIGNANO

PIANESE - FATTORIA DI GRATINA

Sabato 10 Novembre 2007 ore 17,30

Hotel Cancelli Rossi Rome Airport - Via Portuense, 2443 - Fiumicino

Incontro con il Chianti Classico: conosceremo quattro Aziende di zone differenti in modo da captarne l'identità territoriale, la tradizione e la cultura attraverso un'attenta degustazione dei loro vini.

Prenotazione. Soci AIS Lazio o Club BIBENDA. Ingresso € 15.

Portare la Valigia del Sommelier.

CHAMPAGNE

Sabato 15 Dicembre 2007 ore 18,00

Hotel Cancelli Rossi Rome Airport - Via Portuense, 2443 - Fiumicino

Bollicine preziose ed eleganti ci guideranno in un viaggio virtuale tra i vigneron di Reims alla scoperta di territorialità, qualità e tradizione nella produzione dello Champagne.

Prenotazione. Soci AIS Lazio o Club BIBENDA. Ingresso € 20.
Portare la Valigia del Sommelier.

L'ARTE ENOLOGICA DELLA FAMIGLIA GRASSO

Sabato 19 Gennaio 2008 ore 17,30

Hotel Cancelli Rossi Rome Airport - Via Portuense, 2443 - Fiumicino

Tradizione, storia e rispetto del territorio sostenute da idee innovative e sapiente maestria.

Degustiamo insieme i prodotti delle Aziende siciliane controllate dalla famiglia Grasso.

Prenotazione. Soci AIS Lazio o Club BIBENDA. Ingresso € 15.
Portare la Valigia del Sommelier.

MAURO BARBERO

Sabato 23 Febbraio 2008 ore 17,30

Hotel Cancelli Rossi Rome Airport - Via Portuense, 2443 - Fiumicino

Sicure emozioni nella degustazione guidata da Mauro Barbero dei suoi incantevoli vini prodotti a Monticello d'Alba.

Prenotazione. Soci AIS Lazio o Club BIBENDA. Ingresso € 15.
Portare la Valigia del Sommelier.

LA GRAPPA: LO "SPIRITO" ITALIANO

Sabato 15 Marzo 2008 ore 17,30

Hotel Cancelli Rossi Rome Airport - Via Portuense, 2443 - Fiumicino

Un'occasione per conoscere meglio l'A.N.A.G., l'associazione di assaggiatori di grappe ed acquaviti con sensazionali assaggi di altissimo livello.

Prenotazione. Soci AIS Lazio o Club BIBENDA. Ingresso € 10.
Portare la Valigia del Sommelier.

CONTRÀ SOARDA

Sabato 29 Marzo 2008 ore 17,30

Hotel Cancelli Rossi Rome Airport - Via Portuense, 2443 - Fiumicino

Presentiamo l'Azienda di Mirco Gottardi, piccola realtà dell'Alto Bassanese, Valsugana. In questi luoghi denominati Soarda, ovvero "sul pendio", si sono ottenuti raccolti straordinari.

La dolcezza delle colline, l'altitudine ideale e l'ottima esposizione dei 10 ettari di vigneti consentono una perfetta maturazione delle uve, trattate poi con le dovute cure nella cantina gestita dal "figlio d'arte" Marco Bernabei.

Prenotazione. Soci AIS Lazio o Club BIBENDA. Ingresso € 10. Portare la Valigia del Sommelier.

IL CORSO DI QUALIFICAZIONE PROFESSIONALE PER SOMMELIER

Il 2° livello del 4° Corso a Fiumicino

avrà inizio Martedì 18 Settembre 2007

dalle ore 20,00 alle ore 22,30

presso l'Hotel Aris Garden - Via Aristofane, 101 (Axa)

Il 1° Livello del 5° Corso a Fiumicino

avrà inizio Lunedì 19 Novembre 2007 dalle 19,00

presso l'Hotel Cancelli Rossi Rome Airport

Via Portuense, 2443 - Fiumicino

Per informazioni, costi e modalità di pagamento visitare il sito www.aisfiumicino.it o contattare il Delegato AIS di Fiumicino.

fiumicino

Prenotazione di tutte le attività

Delegato AIS Domenico Berlingeri

347 6882973 - info@aisfiumicino.it

FONDI FORMIA

AMARONE, AMARONE, AMARONE, AMARONE

Mercoledì 24 Ottobre 2007 ore 20,30

Per la sede di degustazione contattare il Delegato AIS

Verticale di 4 annate di uno dei più nobili vini del Veneto, prodotto dall'azienda Fabiano. Potremo valutarne l'evoluzione nel tempo attraverso una degustazione guidata.

Prenotazione. Soci AIS Lazio o Club BIBENDA. Ingresso € 15. Portare la Valigia del Sommelier.

AZIENDA COLPETRONE

Giovedì 22 Novembre 2007 ore 20,30

Per la sede di degustazione contattare il Delegato AIS

Alla scoperta del Sagrantino di Montefalco attraverso i prodotti di questa giovane ma significativa Azienda umbra. Vi aspettiamo per una meditata degustazione guidata.

Prenotazione. Soci AIS Lazio o Club BIBENDA. Ingresso € 15. Portare la Valigia del Sommelier.

IL BRUNELLO DI BANFI

Mercoledì 23 Gennaio 2008 ore 20,30

Per la sede di degustazione contattare il Delegato AIS

Grande verticale della più importante denominazione toscana, nell'interpretazione di Banfi. Ne seguiremo la parabola evolutiva attraverso la degustazione guidata di 5 annate.

Prenotazione. Soci AIS Lazio o Club BIBENDA. Ingresso € 20. Portare la Valigia del Sommelier.

**LA MUSICA NEL VINO
CON L'AZIENDA DI AL BANO CARRISI**

Mercoledì 20 Febbraio 2008 ore 20,30

Per la sede di degustazione contattare il Delegato AIS

Interessante panoramica sui vini dell'azienda del grande cantante pugliese, tra cui il pluripremiato Platone, il Negroamaro Nostalgia e il bianco Felicità da uve Chardonnay e Malvasia.

Prenotazione. Soci AIS Lazio o Club BIBENDA. Ingresso € 15.

Portare la Valigia del Sommelier.

fondi-formia

Prenotazione di tutte le attività

Delegato AIS Davide Fusco

348 7843559 - aisfondi-formia@libero.it

FROSINONE

GEMELLAGGIO CON LA DELEGAZIONE DI FIUMICINO - INCONTRIAMOCI!

Venerdì 28 Settembre 2007 alle ore 17,30

Enoteca Celani - Via Marittima - Frosinone

Un gemellaggio fra le due Delegazioni apre l'Anno Sociale all'insegna della cultura e della passione per il vino.

La Delegazione di Frosinone incontra la Delegazione di Fiumicino in un lungo pomeriggio dedicato alla degustazione dei vini e dei prodotti del territorio.

Prenotazione. Soci AIS Lazio o Club BIBENDA. Ingresso € 10.

Portare la Valigia del Sommelier.

CORSO SUI FORMAGGI

Con inizio Lunedì 1° Ottobre 2007 dalle 19,00 alle 21,00

Ristorante Mingone - Località Carnello - Frosinone

A grande richiesta tornano i **5 incontri** alla scoperta della migliore produzione casearia italiana e francese in abbinamento a vini italiani ed esteri.

Al termine del Corso sarà rilasciato ai partecipanti l'Attestato di Associazione Italiana Sommelier.

Prenotazione. Soci AIS Lazio o Club BIBENDA. Costo € 300.

Portare la Valigia del Sommelier.

SULLA STRADA DEL CESANESE

Martedì 11 Dicembre 2007 dalle 17,00 alle 20,00

Henry Hotel - Via Piave, 10 - Frosinone

Incontriamo i produttori della Strada del Vino Cesanese, un'unione forte e vincente, nata da pochissimi mesi.

Prenotazione. Soci AIS Lazio o Club BIBENDA. Ingresso € 15.

Portare la Valigia del Sommelier.

CORSO SULLA BIRRA

15 incontri con inizio Venerdì 11 Gennaio 2008 dalle ore 19,00

Henry Hotel - Via Piave, 10 - Frosinone

Il corso più atteso, quello che da anni ci chiedevate e che da altrettanto tempo ci proponevamo di offrirvi. Anni di studio per riuscire a presentarvi oggi il più grande Corso di Approfondimento sulla Birra mai realizzato. I nostri migliori docenti avranno il privilegio di condurvi in questo nuovo entusiasmante viaggio ricco di spuma! **15 incontri** confezionati con estrema cura per voi prevedono oltre all'approfondimento del tema del giorno la degustazione guidata di 6 birre. Fanno parte del programma anche una visita in una Fabbrica di Birra ed una inconsueta Cena di Abbinamento Cibo-Birra che per molti sarà esperienza mai provata prima.

Ecco il calendario e gli argomenti trattati:

- 1° Lezione > Presentazione del Corso.
Storia e paesi produttori
- 2° Lezione > Tecnica di produzione
- 3° Lezione > Analisi organolettica: la scheda
- 4° Lezione > L'abbinamento

5° Lezione > Il suo corretto servizio

6° Lezione > Lager e Weiss: la tradizione tedesca

7° Lezione > La tradizione Mitteleuropea

8° Lezione > Le Birre Trappiste

9° Lezione > Le Birre d'Abbazia

10° Lezione > Ale e Stout

11° Lezione > Il grande artigiano italiano (prima parte)

12° Lezione > Il grande artigiano italiano (seconda parte)

13° Lezione > Visita ad una Fabbrica di Birra

14° Lezione > Le Birre del mondo: Cina, Giappone,
Stati Uniti, Canada, Messico

15° Lezione > Cena di Abbinamento Cibo-Birra

Al termine del Corso verrà rilasciato l'Attestato di Partecipazione di Associazione Italiana Sommelier

Prenotazione. Soci AIS Lazio o Club BIBENDA. Costo € 700.

Iscrizione AISR € 40. Portare la Valigia del Sommelier

IL CORSO DI QUALIFICAZIONE PROFESSIONALE PER SOMMELIER

Il 1° livello del 7° Corso a Frosinone

avrà inizio Mercoledì 7 Novembre 2007

dalle 19,30 alle 22,00

presso l'Henry Hotel - Via Piave, 10 - Frosinone

Sono aperte le iscrizioni presso la Sede della Delegazione dove è possibile ritirare il materiale illustrativo. Un energico passaparola per coinvolgere i vostri amici a frequentare un corso dalle grandi emozioni.

frosinone

Prenotazione di tutte le attività

Delegato AIS Mariaclara Menenti

349 3567265 - ais.frosinone@libero.it

Sede della Delegazione

Henry Hotel - 0775 211222 - Via Piave, 10 - Frosinone

LATINA

1° CORSO SULLA BIRRA A LATINA

Con inizio Lunedì 8 Ottobre 2007 dalle ore 20,00 alle 22,30

Enoteca Assunta - Via Pontina km 74+500 - Latina

Il corso più atteso, quello che da anni ci chiedevate e che da altrettanto tempo ci proponevamo di offrirvi. Anni di studio per riuscire a presentarvi oggi il più grande Corso di Approfondimento sulla Birra mai realizzato. I nostri migliori docenti avranno il privilegio di condurvi in questo nuovo entusiasmante viaggio ricco di spuma! **15 incontri** confezionati con estrema cura per voi prevedono oltre all'approfondimento del tema del giorno la degustazione guidata di 6 birre. Fanno parte del programma anche una visita in una Fabbrica di Birra ed una inconsueta Cena di Abbinamento Cibo-Birra che per molti sarà esperienza mai provata prima.

Ecco il calendario e gli argomenti trattati:

Lunedì 8 Ottobre 2007 > Presentazione del Corso.
Storia e paesi produttori

Lunedì 15 Ottobre 2007 > Tecnica di produzione

Lunedì 22 Ottobre 2007 > Analisi organolettica: la scheda

Lunedì 29 Ottobre 2007 > L'abbinamento

Lunedì 5 Novembre 2007 > Il suo corretto servizio

Lunedì 12 Novembre 2007 > Lager e Weiss: la tradizione tedesca

Lunedì 19 Novembre 2007 > La tradizione Mitteleuropea

Lunedì 26 Novembre 2007 > Le Birre Trappiste

Lunedì 3 Dicembre 2007 > Le Birre d'Abbazia

Lunedì 10 Dicembre 2007 > Ale e Stout

Lunedì 7 Gennaio 2008 > Il grande artigiano italiano 1

Lunedì 14 Gennaio 2008 > Il grande artigiano italiano 2

Sabato 19 Gennaio 2008 > Visita ad una Fabbrica di Birra

Lunedì 21 Gennaio 2008 > Le Birre del mondo: Cina,
Giappone, Stati Uniti,
Canada, Messico

Lunedì 28 Gennaio 2008 > Cena di Abbinamento Cibo-Birra

Al termine del Corso verrà rilasciato l'Attestato di Partecipazione di Associazione Italiana Sommelier

Prenotazione. Soci AIS Lazio o Club BIBENDA. Costo € 700.

Iscrizione AISR € 40. Portare la Valigia del Sommelier

INCONTRO CON DONATELLA CINELLI COLOMBINI LA "PRIMA DONNA" DEL VINO

Giovedì 25 Ottobre 2007 alle ore 19,30

Enoteca Assunta - Via Pontina km 74+500 - Latina

Presentazione e degustazione degli spettacolari vini della produzione di Donatella Cinelli Colombini del Casato Prime Donne a Montalcino e della Fattoria del Colle a Trequanda.

Degustazione guidata con la partecipazione della Produttrice.

Prenotazione. Ingresso € 20. Soci AIS Lazio o Club BIBENDA.

Portare la Valigia del Sommelier.

DALL'ALTO DOURO, QUINTA DO VESUVIO VINTAGE PORT

Giovedì 15 Novembre 2007 ore 19,30

Enoteca Assunta - Via Pontina km 74+500 - Latina

Una verticale unica in abbinamento a cioccolato e non solo...

Degustazione guidata di quattro annate di Porto:

1996 - 1998 - 1999 - 2003

Prenotazione. Posti limitati. Soci AIS Lazio o Club BIBENDA.

Ingresso € 30. Portare la Valigia del Sommelier.

LO CHAMPAGNE DI NATALE

Giovedì 6 Dicembre 2007 ore 19,30

Enoteca Assunta - Via Pontina km 74+500 - Latina

Per i dettagli sulla degustazione contattare il Delegato AIS

Non occorre prenotazione. Soci AIS Lazio o Club BIBENDA.

Ingresso libero. Bicchieri a disposizione in Sala.

VERTICALE DI CHIANTI CLASSICO

BADIA A PASSIGNANO

Giovedì 17 Gennaio 2008 ore 20,00

Enoteca Assunta - Via Pontina km 74+500 - Latina

Degustazione guidata di quattro annate indimenticabili di uno tra i migliori Chianti Classico.

Ecco le annate in degustazione:

1997 - 1998 - 1999 - 2000

Prenotazione. Posti limitati. Soci AIS Lazio o Club BIBENDA.

Ingresso € 25. Portare la Valigia del Sommelier.

DEGUSTANDO A LATINA 4ª EDIZIONE

Venerdì 7, Sabato 8, Domenica 9 e Lunedì 10 Marzo 2008

dalle 16,30 alle 21,00

Palazzo M - Corso della Repubblica - Latina

“L'unico grande evento del vino a Latina”, è la frase con cui quotidiani come Il Corriere della Sera e La Repubblica hanno definito la nostra manifestazione. Nel salone delle feste del Palazzo M, sede del Comando Provinciale della Guardia di Finanza, abbiamo organizzato un esclusivo evento a Banchi d'Assaggio in cui si potranno degustare le specialità dei produttori dell'Agro Pontino. Inoltre vini, spumanti e distillati delle aziende vitivinicole più rappresentative di ogni regione italiana, e seminari a tema con produttori e consumatori tenuti da relatori dell'Associazione Italiana Sommelier. La manifestazione sarà inaugurata Venerdì 7 Marzo alle ore 18,00 e sarà contestualmente presentata alla stampa.

Non occorre prenotazione. Ingresso € 10.

Bicchieri con tracolline a disposizione in Sala.

Il ricavato della manifestazione sarà devoluto alla Lega Italiana Lotta Contro i Tumori, sezione di Latina.

IL CORSO DI QUALIFICAZIONE PROFESSIONALE PER SOMMELIER

Per chi avesse sospeso o volesse riprendere il Corso:

il 2° Livello del 15° Corso a Latina

avrà inizio Martedì 2 Ottobre 2007 alle ore 20,00

presso l'Hotel Miramare - Località Capoportiere - Lido di Latina.

Il 1° Livello del 16° Corso a Latina

avrà inizio Lunedì 21 Gennaio 2008 dalle 19,30 alle 22,00

presso l'Hotel Miramare Capoportiere - Lido di Latina

Sono aperte le iscrizioni presso la Sede della Delegazione dove è possibile ritirare il materiale illustrativo. Un energico passaparola per coinvolgere i vostri amici a frequentare un corso dalle grandi emozioni.

latina

Prenotazione di tutte le attività

Delegato AIS Anna Beltrani

0773 241940 - fax 0773 264310 - ais.lt@libero.it

Sede della Delegazione

Ristorante Enoteca Assunta - Via Pontina km 74+500 - Latina

RIETI

LA VIA LATTEA

Sabato 29 Settembre 2007 ore 17,00

Ristorante La Foresta - Via Foresta, 51 - Castelfranco - Rieti

Fabrizio Prioesci, artigiano del gelato e titolare della Via Lattea, presenta i suoi sorbetti e gelati. Sarà un compito arduo quello di trovare il corretto abbinamento.

Prenotazione. Soci AIS Lazio o Club BIBENDA. Ingresso € 10.
Portare la Valigia del Sommelier.

BELLAVISTA: VERTICALE DEL BIANCO

CONVENTO DELLA SANTISSIMA ANNUNCIATA

Mercoledì 3 Ottobre 2007 ore 18,00

Ristorante La Foresta - Via Foresta, 51 - Castelfranco - Rieti

Alla ricerca dell'eccellenza e dei prodotti di nicchia più pregiati. Bellavista, una grande realtà della Franciacorta del gruppo Moretti,

presenta la verticale del Terre di Franciacorta Bianco Curtefranca Convento Santissima Annunciata, elegante Chardonnay italiano.
Prenotazione. Soci AIS Lazio o Club BIBENDA. Ingresso € 15.
Portare la Valigia del Sommelier.

BACCO E LE MUSE:

ESERCIZI DI STILE DI RAYMOND QUENEAU

Sabato 27 Ottobre 2007 ore 18,00

Biblioteca Comunale - Piazzale degli Eroi - Contigliano - Rieti

Torna l'annuale appuntamento col trinomio vino-musica-letteratura. Tra i libri scritti da Raymond Queneau, "Esercizi di stile" è un must per chiunque pensi che con le parole si possa giocare: un banale episodio viene raccontato in novantanove modi diversi... più uno ad hoc dedicato al punto di vista enologico. L'analogia col vino prosegue: in quanti modi diversi si declina un singolo vitigno?
Non occorre prenotazione. Soci AIS Lazio o Club BIBENDA.
Ingresso libero. Bicchieri a disposizione in Sala.

VIAGGIO NEI COLLI PIACENTINI

Da Giovedì 1° Novembre a Sabato 3 Novembre 2007

Viaggio nella zona dei Colli Piacentini alla scoperta di ricercatezze enogastronomiche. Prenotazione entro il 15 Ottobre.

Contattare la Delegazione per il Programma.

MARIO SOLDATI

Sabato 17 novembre 2007 ore 17,00

Biblioteca Comunale Paroniana - Via San Pietro Martire, 28 - Rieti

Ricordiamo il pionieristico lavoro di Mario Soldati a 50 anni dalla messa in onda dei suoi primi reportage televisivi. Seguirà un Banco d'Assaggio con i prodotti dell'azienda Soldati La Scolca.

Non occorre prenotazione. Soci AIS Lazio o Club BIBENDA.

Ingresso libero. Bicchieri a disposizione in Sala.

“CONFESSO CHE HO BEVUTO”

LETTURE SUL VINO E SUL PIACERE DI BERE

Sabato 24 Novembre 2007 ore 18,00

Biblioteca Comunale - Piazzale degli Eroi - Contigliano - Rieti

Tanti modi di declinare la parola “vino” tra racconti, testimonianze, confessioni di autori italiani contemporanei. Affabulazioni seriamente divertite, o scherzosamente serie, che sono anche e soprattutto discorso su natura, storia, sentimenti, immaginazione del bere.

Non occorre prenotazione. Soci AIS Lazio o Club BIBENDA.

Ingresso libero. Bicchieri a disposizione in Sala.

DOMENICA DELLE BOLLICINE

Domenica 16 Dicembre 2007 ore 17,00

Ristorante La Foresta - Via Foresta, 51 - Castelfranco - Rieti

Per il consueto appuntamento con le bollicine, giunto alla sua Settima Edizione, esploreremo il mondo dei piccoli artigiani dello Champagne e dei loro affascinanti prodotti.

Prenotazione. Soci AIS Lazio o Club BIBENDA. Ingresso € 25.

Portare la Valigia del Sommelier.

A CENA CON L'ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI MODENA

Sabato 26 Gennaio 2008 ore 20,30

Ristorante Maria - Morro Reatino - Rieti

Cena annuale: una sequenza di piatti in cui l'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena è protagonista. Agapito Cocchi, Gran Maestro dell'Aceto Balsamico, ci accompagnerà in questo viaggio di profumi e di sapori.

**Prenotazione. Soci AIS Lazio o Club BIBENDA. Ingresso € 50.
Bicchieri a disposizione in Sala.**

AFFASCINANTE E AUSTERO BAROLO

Sabato 16 Febbraio 2008 ore 17,00

Ristorante La Foresta - Via Foresta, 51 - Castelfranco - Rieti

Istruttivo incontro con diversi produttori per meglio comprendere questo amato territorio.

**Prenotazione. Soci AIS Lazio o Club BIBENDA. Ingresso € 15.
Portare la Valigia del Sommelier.**

VERDICCHIO E RIESLING: ASSONANZE O DISSONANZE?

Sabato 15 Marzo 2008 ore 17,00

Ristorante La Foresta - Via Foresta, 51 - Castelfranco - Rieti

Due territori, due straordinari vitigni. Nulla in comune? Vedremo.
**Prenotazione. Soci AIS Lazio o Club BIBENDA. Ingresso € 15.
Portare la Valigia del Sommelier.**

IL CORSO DI QUALIFICAZIONE PROFESSIONALE PER SOMMELIER

Il 1° Livello del 3° Corso a Rieti avrà inizio Mercoledì 10 Ottobre 2007 dalle 18,00 alle 20,30 presso il Ristorante La Foresta - Via Foresta, 51 - Castelfranco - Rieti. Sono aperte le iscrizioni presso la Sede della Delegazione dove è possibile ritirare il materiale illustrativo. Un vivace passaparola per coinvolgere i vostri amici a frequentare un corso dalle grandi emozioni.

*Prenotazione di tutte le attività - Delegato AIS Francesco Guercilena
329 2576842 - aisrieti@hotmail.com*

rieti

VALLE DELL'ANIENE

BENVENUTI A TUTTI NOI:

INAUGURAZIONE DELL'ANNO SOCIALE

Venerdì 21 Settembre 2007 ore 19,30 - Ristorante La Tenuta di Rocca Bruna - Strada di Rocca Bruna, 27 - Villa Adriana - Tivoli

Gli Champagne della Maison Mumm: Cordon Rouge, Cuvée Privilege e Grand Cru per il brindisi di riapertura delle attività.

Non occorre prenotazione. Soci AIS Lazio e Club BIBENDA.

Ingresso € 10. Bicchieri a disposizione in Sala.

ILLUSTRI ITALIANI DEL 2000:

**I ROSSI DELLA VENDEMMIA CHE HA CHIUSO
IL SECONDO MILLENNIO**

Venerdì 12 Ottobre 2007 ore 19,30 - Ristorante La Tenuta di Rocca Bruna - Strada di Rocca Bruna, 27 - Villa Adriana - Tivoli

Un assaggio celebrativo di una selezione delle migliori etichette del panorama vitivinicolo italiano di fine millennio.

> Tenute Al Bano Carrisi - Platone

- > Castello Banfi - Brunello di Montalcino
- > Lungarotti - Torgiano Rosso Rubesco
- > Poliziano - Vino Nobile di Montepulciano Asinone
- > Tenuta San Leonardo - San Leonardo
- > Tenuta Sant'Antonio - Amarone della Valpolicella
Campo dei Gigli

**Non occorre prenotazione. Soci AIS Lazio e Club BIBENDA.
Ingresso € 15. Bicchieri a disposizione in Sala.**

**PER RIMANERE IN RIMA,
BRUNELLO, MA NON NOVELLO: IL SANGIOVESE
NELLA SUA MIGLIORE ESPRESSIONE**

*Venerdì 16 Novembre 2007 ore 19,30 - Ristorante Le Quattro Vigne
Via Romana, 1 - Guidonia - Montecelio*

Omaggio a un grande vino e ai suoi interpreti. Le migliori etichette dei Marchesi Antinori e dei Marchesi de' Frescobaldi accompagnano i prodotti della griglia di Mauro Aureli.

**Prenotazione. Soci AIS Lazio e Club BIBENDA. Ingresso € 30.
Bicchieri a disposizione in Sala.**

MERRY CHRISTMAS AND HAPPY NEW YEAR: AUGURI INTERNAZIONALI CON VINI INTERNAZIONALI

*Venerdì 14 Dicembre 2007 ore 20,30 - Ristorante Adriano
Largo M. Yourcenar, 2 - Villa Adriana - Tivoli*

Un menu internazionale in abbinamento a:

- > Champagne, Gosset - FRANCIA
- > Sauvignon Blanc, Pallister - NUOVA ZELANDA
- > Cabernet Sauvignon, Penfold's - AUSTRALIA
- > I Capitelli, Anselmi - ITALIA

**Prenotazione. Soci AIS Lazio e Club BIBENDA. Ingresso € 55.
Bicchieri a disposizione in Sala.**

RISPOLVERIAMO L'ABC DELLA DEGUSTAZIONE

*> Venerdì 11 Gennaio 2008 ore 19,30 - Ristorante La Tenuta di
Rocca Bruna - Strada di Rocca Bruna, 27 - Villa Adriana - Tivoli*
L'analisi visiva. Vini di Piemonte, Alto Adige, Trentino e Veneto, coniugati con fritti e delizie.

**Prenotazione. Soci AIS Lazio e Club BIBENDA. Ingresso € 30.
Bicchieri a disposizione in Sala.**

*> Venerdì 25 Gennaio 2008 ore 19,30 - Ristorante La Sibilla
Via della Sibilla, 50 - Tivoli*

L'analisi olfattiva. Vini di Toscana, Umbria e Lazio abbinati ai rispettivi prodotti tipici: crostini, salumi, prosciutto e quinto quarto.

**Prenotazione. Soci AIS Lazio e Club BIBENDA. Ingresso € 30.
Bicchieri a disposizione in Sala.**

*> Venerdì 8 Febbraio 2008 ore 19,30 - Ristorante Il Maniero
Via di Villa Adriana - Villa Adriana - Tivoli*

L'analisi gustativa. Vini di Campania, Puglia e Basilicata accompagnati dalle tipiche specialità gastronomiche regionali.

**Prenotazione. Soci AIS Lazio e Club BIBENDA. Ingresso € 30.
Bicchieri a disposizione in Sala.**

*> Venerdì 22 Febbraio 2008 ore 19,30 - Ristorante Adriano
Largo M. Yourcenar - Villa Adriana - Tivoli*

Ricordiamoci dell'abbinamento. La teoria dell'abbinamento messa in pratica con i vini di Sicilia e Sardegna ad accompagnare un menu isolano.

**Prenotazione. Soci AIS Lazio e Club BIBENDA. Ingresso € 30.
Bicchieri a disposizione in Sala.**

**PASQUA E PRIMAVERA SI AVVICINANO:
FESTEGGIAMO IL LORO ARRIVO**

Venerdì 14 Marzo 2008 ore 19,30

Ristorante Enoteca La Spiga e la Vite - Vicolo della Viola - Tivoli

Il menu di magro in abbinamento con i vini delle Aziende
ANTINORI, SAN MICHELE APPIANO, LA STOPPA E FLORIO.

**Prenotazione. Soci AIS Lazio e Club BIBENDA. Ingresso € 40.
Bicchieri a disposizione in Sala.**

valle dell'aniene

Prenotazione di tutte le attività

Delegato AIS Gianni Ciotti

338 2737978 - 0774 440721

fax 0774 448107 - g_ciotti@aistivoli.it

VITERBO

L'ANSONICA DELL'ISOLA DEL GIGLIO

*Venerdì 26 Ottobre 2007 - Scuola Alberghiera di Viterbo
Via del Santuario, 4 - La Quercia - Viterbo*

Il proprietario dell'azienda Danei presenterà questo rarissimo vino, esempio della vitivinicoltura della splendida isola del Mediterraneo.

**Non occorre prenotazione. Socio AIS Lazio o Club BIBENDA.
Ingresso libero. Bicchieri a disposizione in Sala.**

I VINI NOVELLI DELLA PROVINCIA DI VITERBO

*Venerdì 16 Novembre 2007 - Scuola Alberghiera di Viterbo
Via del Santuario, 4 - La Quercia - Viterbo*

Saranno presentati i vini novelli del Viterbese in abbinamento con le castagne dei Monti Cimini; un docente guiderà la degustazione.
**Non occorre prenotazione. Socio AIS Lazio o Club BIBENDA.
Ingresso libero. Bicchieri a disposizione in Sala.**

IL MIELE DEI CIMINI

*Venerdì 14 Dicembre 2007 - Scuola Alberghiera di Viterbo
Via del Santuario, 4 - La Quercia - Viterbo*

Verranno proposte in maniera diversa le varie tipologie di miele delle Aziende agricole dei fratelli Conti e Nicola Alessi in abbinamento con i vini liquorosi della Toscana.

**Non occorre prenotazione. Socio AIS Lazio o Club BIBENDA.
Ingresso libero. Bicchieri a disposizione in Sala.**

DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI

*Venerdì 11 Gennaio 2008 - Scuola Alberghiera di Viterbo
Via del Santuario, 4 - La Quercia - Viterbo*

Saranno presentati formaggi della Maremma Viterbese di varie stagionature, in abbinamento a vini rossi della Toscana.

**Non occorre prenotazione. Socio AIS Lazio o Club BIBENDA.
Ingresso libero. Bicchieri a disposizione in Sala.**

IL CORSO DI QUALIFICAZIONE PROFESSIONALE PER SOMMELIER

Il 1° Livello dell'11° Corso a Viterbo

avrà inizio Venerdì 16 Novembre 2007

dalle 16,30 alle 19,00

presso la Scuola Alberghiera di Viterbo

Via del Santuario, 4 - La Quercia - Viterbo

Sono aperte le iscrizioni presso la Sede della Delegazione dove è possibile ritirare il materiale illustrativo. Un energico passaparola per coinvolgere i vostri amici a frequentare un corso dalle grandi emozioni.

viterbo

Prenotazione di tutte le attività

Delegato AIS Giovanni Russo

338 2981332 - 0761 223044 - fax 0761 625239

Sede della Delegazione

Scuola Alberghiera di Viterbo

Via del Santuario, 4 - La Quercia - Viterbo

PER OGNI INFORMAZIONE E PRENOTAZIONE RIVOLGERSI A:

Segreteria AIS del Lazio e Club BIBENDA

00198 Roma // Parco dei Principi // Via G. Frescobaldi, 5 // tel. 06 8550941 // fax 06 85305556

www.bibenda.it
aisroma@bibenda.it

Sommelier Notizie // Roma // Anno 15 - n. 39 // Anno sociale 2007-2008

Direttore Franco Ricci // Direzione e Redazione 00198 Roma - Via G. Frescobaldi, 5

Editore Associazione Italiana Sommelier Roma // Registrazione del Tribunale di Roma del 14 Aprile 1992 al n. 235

Grafica e impaginazione L. Migliori - Roma // Stampa Telligraf - Civita Castellana - Viterbo

