

SOMMELIERNOTIZIE N. 41 ON LINE

Aggiornato al 28 Maggio 2009

L'Associazione è viva e carica di energia, entusiasmo, voglia di fare gruppo, disponibilità e allegria. Lo è perché voi ne fate parte e perché ciascuno contribuisce a suo modo all'armonia dell'insieme, come in un vino.

Confermatemi la vostra voglia di crescere!

Confermatemi che avete urgenza di puntare verso l'alto, verso l'emozione più vera: basta un sorriso, un cenno con la mano, un abbraccio sinceramente affettuoso.

Anche quest'anno AIS del Lazio è novità!

Questo nuovo modo di comunicarvi le attività dell'Associazione con il SommelierNotizieOnLine sembra stia raccogliendo le vostre preferenze. Occorre però un impegno di passaparola per condurre anche i vecchi associati verso una corretta informazione.

Il punto di forza di questa novità sta nel fatto che abbiamo la possibilità comunicarvi in tempo reale l'eventuale organizzazione di altri eventi. Quindi restate in linea con il nostro sito www.bibenda.it!

Sarete comunque avvertiti periodicamente con una NewsLetter che dà notizie degli eventi di imminente svolgimento e delle novità dell'ultimo minuto. La NewsLetter è inviata a tutti i Soci e a chi desidera riceverla.

Si riparte con l'imperdibile inaugurazione all'Hotel Rome Cavalieri The Waldorf = Astoria Collection, un albergo di gran classe, elegante e sopraffino che ospiterà tutte le nostre attività.

Buon anno!

Franco M. Ricci

AI SOCI

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 (€ 50).

Oltre alla grande opportunità di partecipare agli Eventi Lazio, descritti su SommelierNotizie, il Notiziario delle Attività del Lazio, consultabile su www.bibenda.it, 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 Rivista Ufficiale dell'Associazione Italiana Sommelier

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

- DUEMILAVINI, Il Libro Guida ai Vini 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 2009"

AISR - Via G. Frescobaldi, 5 - 00198 Roma - ccp n° 90903253 - € 50 con Causale Obbligatoria "Iscrizione AISR" oppure "Rinnovo AISR".

SOMMELIERNOTIZIE N. 41 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 2008-2009

Lunedì 15 Settembre 2008 dalle ore 18,00

Hotel Rome Cavalieri - Via A. Cadlolo, 101

Un brindisi speciale per tutti i Sommelier del Lazio e d'Italia!

Riapriamo le danze nel più lussuoso albergo di Roma: l'Hotel Rome Cavalieri, rinnovato e sempre più esclusivo, ideale ambiente per le nostre attività associative.

Dalle 18,00 alle 21,30 brindisi e incontri con i Delegati del Lazio e con i Docenti, che ci condurranno alla scoperta delle emozioni che solo il grande vino di qualità può regalare.

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!

Vi ricordiamo che il nostro Emporio BIBENDA e la nostra Enoteca BIBENDA all'Hotel Parco dei Principi, in Via Gerolamo Frescobaldi 5 – Roma, sono regolarmente aperti dal 1° Settembre 2008 e a disposizione per i vostri acquisti e i vostri regali del Vino e delle Cose del Vino, dal lunedì al sabato dalle ore 9,00 alle ore 21,30: un altro punto di incontro con i vostri amici con vini al bicchiere con spuntini in assaggio e tanto di più!

*I NOSTRI
CORSI*

CORSO DI QUALIFICAZIONE PROFESSIONALE PER SOMMELIER

La più bella esperienza che si possa fare sul vino

1° LIVELLO

Il 1° Livello del 42° Corso di Qualificazione Professionale per Sommelier
inizia Mercoledì 11 Marzo 2009
nei due turni dalle 16,00 alle 18,30 e dalle 20,00 alle 22,30
(il pdf è consultabile e scaricabile nella sezione I Nostri Corsi)

2° LIVELLO

Il 2° Livello del 41° Corso di Qualificazione Professionale per Sommelier
inizia Martedì 17 Marzo 2009
nei due turni dalle 16,00 alle 18,30 e dalle 20,00 alle 22,30
(potete consultare il Calendario nella sezione I Nostri Corsi)
Può essere frequentato anche da chi ha lasciato il Corso negli anni precedenti.

3° LIVELLO

Il 3° Livello del 40° Corso di Qualificazione Professionale per Sommelier
inizia Giovedì 12 Febbraio 2009
nei due turni dalle 16,00 alle 18,30 e dalle 20,00 alle 22,30
(potete consultare il Calendario nella sezione I Nostri Corsi)
Può essere frequentato anche da chi ha lasciato il Corso negli anni precedenti.

**I Corsi si svolgeranno presso
l'Hotel Rome Cavalieri The Waldorf = Astoria Collection
Via A. Cadlolo, 101 – Roma**

Informazioni allo 06 8550941 oppure via email aisroma@bibenda.it

29ª EDIZIONE DELLA DEGUSTAZIONE DEL 15 – LE VIGNE DEL MONDO

Inizio Lunedì 15 Settembre 2008 alle ore 16,30

Hotel Rome Cavalieri - Via A. Cadlolo, 101

Ancora un meraviglioso viaggio intorno al vino, in compagnia di **Attilio Scienza**. Questa volta analizzeremo in maniera approfondita le diverse filosofie di produzione che si possono incontrare nel mondo del vino. Metteremo **a confronto le espressioni di uno stesso vitigno proveniente da differenti territori del Mondo**, compresa l'Italia. Avremo l'opportunità di studiare terroir e stili anche molto diseguali tra loro, verificando come il vitigno riesca a fondere gli apporti del territorio e della mano dell'uomo, arricchendo così il proprio carattere varietale di partenza. Una sorta di sfida al mondo è quella che l'Italia lancerà attraverso le degustazioni, tutte in forma rigorosamente anonima, guidate da **Daniela Scrobogna**. La regia sarà la stessa di sempre: dopo un approfondito seminario sul tema della lezione, affronteremo la degustazione dei sei vini da medesimo vitigno e sarete voi a ricomporre il puzzle delle svariate provenienze. Ciò vi permetterà di allenare le vostre capacità sensoriali partecipando ad un grande gioco del vino che, lezione dopo lezione, porterà alcuni di voi a vincere il premio finale.

Ecco il calendario e i temi dei 10 incontri:

Lunedì 15 Settembre 2008 > Pinot Nero: Tasmania, Oregon, Borgogna, Alto Adige, Cile, Nuova Zelanda

Martedì 28 Ottobre 2008 > Sauvignon Blanc: Friuli Venezia Giulia, Alto Adige, Sudafrica, Nuova Zelanda, Cile, Francia

Martedì 11 Novembre 2008 > Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc: Bordeaux, Toscana, Sicilia, Australia, Priorato, Cile

Venerdì 5 Dicembre 2008 > Riesling: Germania, Austria, Francia, Alto Adige, Nuova Zelanda, Australia

Venerdì 9 Gennaio 2009 > Malbec: Argentina, Cile, Francia, Italia, Spagna, Australia

Venerdì 20 Febbraio 2009 > Chardonnay: Borgogna, Trentino, California, Nuova Zelanda, Sicilia, Cile

Venerdì 20 Marzo 2009 > Syrah: Australia, Sicilia, Côtes du Rhône, Spagna, America del Sud, Toscana

Mercoledì 29 Aprile 2009 > Chenin Blanc: Sudafrica, Loira in due versioni, California, Australia, Nuova Zelanda

Lunedì 18 Maggio 2009 > Merlot: Bordeaux, Toscana, Sicilia, California, Cile, Spagna

Venerdì 19 Giugno 2009 > Muscat of Alessandria: Sicilia, Portogallo, Francia, Sudafrica, Grecia, Cile

Informazioni e Prenotazioni: 06 8550941, aisroma@bibenda.it oppure presso le segreterie dei Corsi e delle Attività - Abbonamento ai 10 incontri € 350 - Singolo incontro € 50 - Soci AIS Lazio o Club BIBENDA - Bicchieri Riedel a disposizione in Sala - Ai partecipanti a tutti gli incontri verrà rilasciato l'elegante Attestato di Partecipazione al Corso "Le Vigne del Mondo".

10° MASTER DI ANALISI SENSORIALE DEL VINO

Inizia Lunedì 28 Settembre 2009

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

Hotel Rome Cavalieri - Via A. Cadlolo, 101

Potete consultare e/o scaricare il Pdf del 10° Master nella sezione I Nostri Corsi.

2° CAMPUS SULLA COMUNICAZIONE DEL VINO

Inizio Giovedì 9 Ottobre 2008

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

Presso la nostra sede in via Gerolamo Frescobaldi, 5

A grande richiesta arriva il 2° Campus sulla Comunicazione del Vino in 23 incontri di sicuro arricchimento grazie ai momenti chiave dovuti alla presenza di:

Claudio Maffei, Presidente della Associazione Italiana delle Pubbliche Relazioni, che terrà in 5 lezioni un Corso sulla Comunicazione Efficace;

Alberto Pastore, Ordinario di Marketing presso l'Università degli Studi di Roma La Sapienza, che terrà in 3 lezioni un Corso sul Marketing del Vino;

i nostri più quotati Docenti AIS, e altri stimati collaboratori della nostra Associazione, che metteranno a disposizione tutta la loro professionalità, ragguagliandovi sugli altri aspetti inerenti la Comunicazione del Vino, in ambito radiotelevisivo e sulla carta stampata, passando per Internet e per l'apprendimento dei termini del vino nelle lingue straniere (Francese e Inglese) più diffuse nel settore.

Potete consultare e/o scaricare il Pdf del 2° Campus nella sezione I Nostri Corsi.

7° CORSO DI BARMAN

Inizio Mercoledì 10 Dicembre 2008

Unico turno serale dalle 20,00 alle 22,30

Hotel Rome Cavalieri - Via A. Cadlolo, 101

Potete consultare e/o scaricare il Pdf del 7° Corso Barman nella sezione I Nostri Corsi.

CORSO SULLA BORGOGNA

Inizio Martedì 28 Ottobre 2008 alle ore 20,00

Hotel Rome Cavalieri - Via A. Cadlolo, 101

Ci sono voluti tre anni (e più) di assaggi, viaggi, studi, interviste, banchi di degustazione: un percorso attento e graduale che permette alla nostra Associazione di potervi presentare un approfondito Corso sulla Borgogna, mai organizzato prima in Italia. Viaggeremo, comune per comune, alla scoperta della meravigliosa Côte d'Or, attraverso i racconti di **Armando Castagno**, nostro docente e punto di riferimento della critica enologica italiana sul tema. Lezione dopo lezione ci guiderà nella degustazione di 6 vini di eleganza inarrivabile provenienti da ciascuna zona d'indagine. Saranno 54 le etichette da brivido, selezionate tra i **più famosi Grand Cru e Premier Cru di cantine protagoniste del successo dei vini della Borgogna nella storia e nel mondo**. Un Corso monografico da non perdere, che vuole porsi quale pilastro immancabile del vostro percorso di degustatori, tenaci e appassionati.

Ecco il calendario e i temi dei 9 incontri:

Martedì 28 Ottobre 2008 > Nuits-St-Georges e Corton - Un itinerario al centro della Côte d'Or, tra celebrati vini bianchi e rossi di tempra guerriera

Venerdì 7 Novembre 2008 > Vosne-Romanée e Flagey-Echézeaux - Vigna per vigna, parcella per parcella, un'indagine sullo "scrigno" più prezioso della Borgogna intera

Venerdì 5 Dicembre 2008 > Vougeot - Degustazione ad alto tasso emozionale: storia e gloria del Clos de Vougeot, il più vasto dei Grand Cru

Venerdì 9 Gennaio 2009 > Beaune e Meursault - Prima incursione nel cuore della Côte de Beaune, tra castelli, négociants e "Grand Cru morali"

Venerdì 20 Febbraio 2009 > Chambolle-Musigny - Potenza senza peso: una magica sintesi di personalità, completezza e leggiadria espressiva

Venerdì 20 Marzo 2009 > Morey-St.-Denis, Fixin, Marsannay - Il carattere dei rossi settentrionali: dalla ruralità di Marsannay alla enigmatica fierezza dei "Clos" di Morey.

Mercoledì 29 Aprile 2009 > Gevrey-Chambertin - Il mito di un terroir leggendario: il "Re" Chambertin, i Grand Cru limitrofi, le vigne di Brochon.

Lunedì 18 Maggio 2009 > Chassagne-Montrachet e Puligny-Montrachet - Purezza, rigore, longevità: una entusiasmante carrellata sugli "scudieri" del Montrachet.

Venerdì 19 Giugno 2009 > Volnay e Pommard - La raffinata eleganza di Volnay e la virile austerità di Pommard... con una indimenticabile sorpresa d'antan.

Informazioni e Prenotazioni: 06 8550941, aisroma@bibenda.it oppure presso le segreterie dei Corsi e delle Attività - Abbonamento ai 9 incontri € 450 - Singolo incontro € 90 - Soci AIS Lazio o Club BIBENDA - Bicchieri Riedel a disposizione in Sala - Ai partecipanti a tutti gli incontri verrà rilasciato l'elegante Attestato di Partecipazione al Corso sulla Borgogna.

CHAMPAGNE E CHAMPAGNES

Inizio Lunedì 2 Febbraio 2009

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

Hotel Rome Cavalieri - Via A. Cadlolo, 101

Champagne: la sola parola è scintillio. Abbiamo organizzato **il primo Corso completo sulle Bollicine d'Oltralpe**. Affermate e sconosciute, intriganti, ricercate e sensuali, della loro effervescenza non ci si stanca mai. Un ciclo sullo Champagne di **12 lezioni** pensate affinché si possa apprezzarne ogni piccolissima bolla e tutte le sfumature: vellutato o minerale, vibrante per sferzante acidità o voluttuoso per cremosità. Siamo di fronte ad un prodotto di intramontabile fascino, che trasmette elettricità solo a vederlo spumare nel calice. Guardiano della porta più settentrionale dell'area di coltivazione della vite, ne narreremo la storia e l'anima attraverso i suoi personaggi, i suoi territori e le molteplici espressioni cui può dar vita, senza dimenticare la religiosità dai cui nasce e la trasgressione di cui è spesso simbolo. Un Corso approfonditissimo scandito dall'assaggio di **48 effervescenti etichette**, di storiche Maisons e di profeti indefessi dell'aderenza al terroir, di ottimi esemplari dai grandi numeri e di cuvée blasonate, introvabili, ambitissime anche per un solo assaggio nella vita. Acquisiremo i fondamenti dell'analisi sensoriale dello Champagne attraverso la degustazione di 4 etichette per ogni incontro. Non mancherà l'approfondimento del matrimonio d'amore con il cibo visto che vince senza grossi sforzi la palma d'oro come il più duttile dei vini a tavola. A condurci nel viaggio sarà uno dei massimi esperti del settore in Italia, **Roberto Bellini**, sommelier AIS e Ambassadeur du Champagne en Italie del Comité Interprofessionnel du Vin de Champagne, l'autorevole struttura che raccoglie in sé tutti i Vignerons e le Maisons della Champagne.

Ecco il calendario e i temi dei 12 incontri:

Lunedì 2 Febbraio 2009 > Tecnica della degustazione dello Champagne. Esame visivo: la nascita della bollicina, gli effetti visivi dell'effervescenza, la qualità delle microsfele. Il colore.

Lunedì 9 Febbraio 2009 > Tecnica della degustazione dello Champagne. Esame olfattivo: le espressioni e il senso del profumo. Esame gustativo: l'essenza del gusto e il valore dei sapori fruttati.

Mercoledì 11 Febbraio 2009 > La Scheda analitica di degustazione. La Scheda a punti.

Lunedì 16 Febbraio 2009 > Il Metodo Champenoise, ovvero come si ottengono le Bollicine e i risvolti qualitativi dei passaggi enologici.

Venerdì 27 Febbraio 2009 > L'Assemblage Champenoise. La costruzione del colore, del profumo e del gusto dello Champagne.

Venerdì 6 Marzo 2009 > La Legislazione di produzione.

Lunedì 9 Marzo 2009 > La Storia delle uve, della viticoltura e della produzione in Champagne.

Lunedì 16 Marzo 2009 > La Storia del gusto e dell'uso dello Champagne.

Lunedì 23 Marzo 2009 > Terroirs, Crus, Lieux-dits. Territorio ed enografia.

Venerdì 27 Marzo 2009 > Maisons, Vignerons e Cave Cooperative. Gli stili produttivi.

Lunedì 30 Marzo 2009 > L'acquisto, la conservazione, la tecnica di servizio.

Lunedì 6 Aprile 2009 > L'abbinamento dello Champagne con il Cibo.

Informazioni e Prenotazioni: 06 8550941, aisroma@bibenda.it oppure presso le segreterie dei Corsi e delle Attività – Costo del Corso € 900 - Soci AIS Lazio o Club BIBENDA - Bicchieri Riedel a disposizione in Sala - Ai partecipanti a tutti gli incontri verrà rilasciato l'elegante Attestato di Partecipazione al Corso Champagne e Champagnes.

8° CORSO SUI SIGARI E I DISTILLATI

Con inizio Giovedì 4 Giugno 2009

Unico turno serale dalle 20,00 alle 22,30

Hotel Rome Cavalieri - Via A. Cadlolo, 101

Torna il grande appuntamento per tutti gli appassionati di Sigari e Distillati. Il Corso che ripetiamo annualmente è costantemente aggiornato e offre in degustazione etichette sempre nuove, può quindi essere ripetuto da tutti senza risultare ripetitivo, con la certezza di passare simpatiche serate tra amici, con la mirabile e ormai collaudata abilità di **Massimo Biletto** e **Paolo Lauciani** a guidare le lezioni. Ogni partecipante riceverà il quaderno di degustazione con le schede per i distillati e per il loro abbinamento con i sigari. A far da cornice, gli splendidi giardini del Rome Cavalieri con i colori dell'estate.

Ecco il Calendario:

Giovedì 4 Giugno > IL TABACCO E I DISTILLATI. Storia e tecnica della degustazione e principi dell'Abbinamento. Assaggio di due tipologie di sigari e di due acquaviti.

Venerdì 12 Giugno > IL SIGARO TOSCANO. La grande tradizione italiana. La Grappa, l'Acquavite d'Uva e il Brandy italiano. Degustazione di un Toscano Originale e tre Distillati

Venerdì 19 Giugno > IL TERROIR SUDAMERICANO. Nicaragua e Honduras, le grandi alternative. Un grande sigaro abbinato a tre Whisky.

Mercoledì 24 Giugno > REPUBBLICA DOMINICANA. La perfezione tecnica dei sigari in abbinamento con la grande tradizione delle acquaviti francesi: Cognac, Armagnac, Calvados.

Venerdì 26 Giugno > CUBA E LA LEGGENDA. Il sigaro come elemento rappresentativo della storia e delle tradizioni di un paese dal fascino straordinario. Abbinamento con la grande acquavite caraibica, il Rum. Degustazione di un Sigaro cubano e tre diverse tipologie di Rum.

Ricordiamo però che il fumo nuoce gravemente alla salute.

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

Prenotazione obbligatoria. Informazioni: 06 8550941, aisroma@bibenda.it oppure presso le segreterie dei Corsi e delle Attività – Costo del Corso € 200 - Soci AIS Lazio o Club BIBENDA - Bicchieri Riedel a disposizione in Sala

*I NOSTRI
EVENTI*

LE ORIGINI DI MATTIA VEZZOLA: COSTARIPA SUL LAGO DI GARDA

Venerdì 19 Settembre 2008

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

Hotel Rome Cavalieri – Via A. Cadlolo, 101

Mattia Vezzola, conclamato **enologo di Bellavista**, è figlio d'arte. Fu il nonno, del quale porta con orgoglio il nome, che nel 1936 iniziò a promuovere la qualità dei vini della sponda bresciana del lago di Garda. Tre generazioni dedicate alla ricerca e allo studio specifico del territorio che hanno stravolto le pratiche usuali di lavorazione dei vitigni tipici di questi luoghi. Scopriamo insieme la splendida proposta dell'azienda di Moniga del Garda.

Ecco i vini in degustazione:

Lugana 2007

Cuvée Brut Rosé

Garda Classico Chiaretto RosaMara Il vino di una notte 2007

Garda Classico Gropello Castelline 2007

Garda Classico Chiaretto Pompeo Gherardo Molmenti 2005

Garda Classico Rosso Campo Starne 2005

Garda Classico Gropello Maim 2005

Informazioni e Prenotazioni: 06 8550941, aisroma@bibenda.it oppure presso le segreterie dei Corsi e delle Attività - Ingresso € 5 - I Soci AIS Lazio o Club BIBENDA possono essere accompagnati da loro amici e clienti - Bicchieri Riedel a disposizione in Sala.

CHIANTI DEI COLLI FIORENTINI

Lunedì 22 Settembre 2008

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

Hotel Rome Cavalieri - Via A. Cadlolo, 101

Importante kermesse monografica in cui potrete approfondire la conoscenza con i vini di oltre **30 aziende** aderenti al Consorzio del Chianti Colli Fiorentini. **Tale sottozona è considerata una delle più importanti del Chianti Docg**, tra le 8 riconosciute nel 1984. I vini delle colline di Firenze, riconducibili a questa Denominazione, provengono da ben 18 comuni: Barberino Val d'Elsa, Tavarnelle Val di Pesa, Montespertoli, Certaldo, San Casciano Val di Pesa, Montelupo Fiorentino, Lastra a Signa, Scandicci, Impruneta, Firenze, Bagno a Ripoli, Fiesole, Pontassieve, Rignano sull'Arno, Pelago, Reggello, Incisa Val d'Arno e Figline. Dal 5 Settembre 1994 il Consorzio è attivamente impegnato per la tutela e la diffusione dei prodotti che potrete degustare confrontandovi direttamente con i produttori.

Non occorre prenotazione – Informazioni: 06 8550941, aisroma@bibenda.it oppure presso le segreterie dei Corsi e delle Attività - Ingresso libero - I Soci AIS Lazio o Club BIBENDA possono essere accompagnati da loro amici e clienti - Bicchieri Riedel a disposizione in Sala.

IL SECOLARE RUM CUBANEY

Martedì 23 Settembre 2008

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

Hotel Rome Cavalieri - Via A. Cadlolo, 101

Il Rum Cubaney torna oggi a brillare con orgoglio sulla scena internazionale, grazie alla solerzia di un discendente della storica famiglia Olivier, che negli anni ottanta ne ha ripreso la produzione sull'isola di Santo Domingo. Una ricetta tramandata di generazione in generazione fin dal XIX secolo per ottenere un Rum invecchiato, **considerato tra i migliori al mondo**, la cui produzione si era interrotta allo scoppiare della rivoluzione cubana del 1959. La Distilleria **Bonaventura Maschio**, già nota per l'ottimo livello della sua proposta di acqueviti e distillati, ha selezionato il Rum Cubaney, quale prodotto da far conoscere al pubblico italiano come punto di riferimento eccellente nella tipologia. Ne scopriremo le accattivanti proprietà organolettiche degustandone versioni che hanno sulle spalle vari anni di invecchiamento.

Rum Cubaney

8 anni – 15 anni – 21 anni – 25 anni

Degusteremo inoltre un campione di Rum anonimo, scelto ad hoc per rappresentare quelli che sono i possibili difetti di un Rum e un Elixir del Caribe, ottenuto con una base Rum invecchiato 12 anni e uve Pedro Ximenez. I Rum saranno degustati da soli e in abbinamento con il cioccolato.

Informazioni e Prenotazioni: 06 8550941, aisroma@bibenda.it oppure presso le segreterie dei Corsi e delle Attività - Ingresso libero - Esclusivamente Soci AIS Lazio o Club BIBENDA - Bicchieri Riedel a disposizione in Sala.

GLI ANNI '60: L'EMOZIONE NEL BICCHIERE

Mercoledì 24 Settembre 2008

Unico turno pomeridiano dalle 16,30 alle 19,00

Hotel Rome Cavalieri - Via A. Cadlolo, 101

Una copertina e un bellissimo servizio su BIBENDA qualche mese fa ripescò sensazionali etichette dei meravigliosi anni Sessanta. E poiché il desiderio di ogni amante del mondo del vino è condividere con i compagni di cordata un assaggio indimenticabile, aprendo una bottiglia introvabile, abbiamo organizzato per voi una degustazione da brivido. Uno dei nostri più attenti Sommelier, Pacifico Fioravanti, ha ricercato e conservato, gelosamente e ottimamente, **bottiglie inestimabili** nella sua cantina. Avremo l'opportunità di degustarle insieme in **un grande incontro dedicato a questi magnifici esemplari d'antan**: forse l'unica volta nella nostra vita, visto che si tratta di bottiglie divenute ormai oggetto di caccia spasmodica da parte dei più accaniti cercatori di rarità.

Freisa Ciabot del Prete d'Alba 1967 – Prunotto

Salice Salentino 1962 – Leone De Castris

Chianti Riserva Ducale 1962 - Ruffino

Barolo Bussia di Monforte d'Alba 1964 - Prunotto

Rioja Siglo Cosecha 1961 - Felix Azpilicueta Martinez

Amarone Riserva del Nonno 1964 – Bolla

Vernaccia 1965 – Sella & Mosca

Marsala 1969 - Anonimo

Informazioni e Prenotazioni: 06 8550941, aisroma@bibenda.it oppure presso le segreterie dei Corsi e delle Attività - Ingresso € 15 – Esclusivamente Soci AIS Lazio o Club BIBENDA - Bicchieri Riedel a disposizione in Sala.

DUE LUSTRI DOPO

Venerdì 26 Settembre 2008

Unico turno pomeridiano dalle 16,15 alle 19,00

Hotel Rome Cavalieri – Via A. Cadlolo, 101

Dieci grandi vini, dieci grandi produttori, dieci grandi storie. Siate sinceri: quante volte vi siete pentiti per aver aperto una bottiglia prima del tempo, ancora troppo giovane, scoprendovi un cavallo di razza scalpitante... magari era anche l'ultima! C'è rimedio. Abbiamo selezionato per voi dieci etichette fuoriclasse, da sempre al vertice dell'enologia italiana, di cui **assaggeremo insieme l'annata più recente e l'annata di dieci anni più vecchia**, in modo da poterne apprezzare il salto nel tempo. Sarà anche l'occasione di un confronto importante per fare il punto sul panorama vitivinicolo degli ultimi venti anni. Didatticamente ed emotivamente, un'esperienza unica e imperdibile.

Gaja - Langhe Sauvignon Alteni di Brassica 1996 - 2005

Antinori - Cervaro della Sala 1996 - 2005

Ca' del Bosco - Terre di Franciacorta Chardonnay 1995 - 2004

Villa Bucci - Verdicchio dei Castelli di Jesi Villa Bucci Riserva 1996 - 2005

Fontodi - Flaccianello della Pieve 1995 - 2004

Falesco – Montiano 1996 - 2005

Speri - Amarone della Valpolicella Classico Vigneto Monte Sant'Urbano 1991 - 2000

Antonolo - Gattinara Osso San Grato 1995 - 2004

Massolino - Barolo Vigna Rionda Riserva 1990 - 1999

Tasca d'Almerita – Contea di Sclafani Cabernet Sauvignon 1996 - 2005

Informazioni e Prenotazioni: 06 8550941, aisroma@bibenda.it oppure presso le segreterie dei Corsi e delle Attività - Ingresso € 50 - I Soci AIS Lazio o Club BIBENDA possono essere accompagnati da loro amici e clienti - Bicchieri Riedel a disposizione in Sala.

I CINQUANT'ANNI DEL BRUNELLO DELLE TENUTE SILVIO NARDI

Lunedì 29 Settembre 2008

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

Hotel Rome Cavalieri - Via A. Cadlolo, 101

Era il 1958 quando Silvio Nardi faceva uscire dalle cantine di Casale del Bosco, tuttora nucleo centrale dell'azienda, la sua prima bottiglia di Brunello di Montalcino. Emilia Nardi ha il piacere di festeggiare con noi questa tappa storica, presentandoci una **tripla verticale comparativa** delle diverse espressioni di Brunello rappresentative delle Tenute in proprietà. Tre verticali in cui avremo l'occasione di degustare quasi tutte le annate in anteprima (solo il 2003 è al momento in commercio), verificando in tal modo le potenzialità in embrione dei singoli prodotti.

Brunello di Montalcino 2003 – 2004 – 2005 – 2006

Brunello di Montalcino Manachiara 2003 – 2004 – 2005 – 2006

Brunello di Montalcino Poggio Doria 2003 – 2004 – 2005 – 2006

Informazioni e Prenotazioni: 06 8550941, aisroma@bibenda.it oppure presso le segreterie dei Corsi e delle Attività - Ingresso libero - I Soci AIS Lazio o Club BIBENDA possono essere accompagnati da loro amici e clienti - Bicchieri Riedel a disposizione in Sala.

DUCA DI SALAPARUTA E I 20 ANNI DEL DUCA ENRICO

Martedì 30 Settembre 2008

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

Verticale di Duca Enrico dalle 16,15 alle 19,00

Hotel Rome Cavalieri - Via A. Cadlolo, 101

Un nome blasonato della tradizione vitivinicola siciliana, azienda che ha contribuito in maniera determinante con le sue etichette, prima fra tutte quella del **Duca Enrico**, alla diffusione della realtà enoica isolana in Italia e nel mondo. Esperienza indimenticabile sarà seguire, **anno dopo anno, con la degustazione di 8 annate**, la crescita di questo vino simbolo a base Nero d'Avola, **partendo dalla prima vendemmia, la 1984**. Ci accompagneranno nella degustazione Carlo Casavecchia, enologo dell'azienda, e l'**illustre maestro Giacomo Tachis**.

1984 - 1987 - 1990 - 1993 - 1997 - 2000 - 2002 - 2004

A latere della imperdibile verticale ci aspetta una grande degustazione dei solari vini aziendali in Banchi d'Assaggio:

Spumante Brut Riserva Duca - Colomba Platino 2007 - Kados 2007 - Passo delle Mule 2006 - Lavico 2005 - Triskelè 2004 - Bianca di Valguarnera 2005 - Duca Enrico 2004 - ALA Antico Liquorvino Amarascato

I vini saranno accompagnati da una selezione di prodotti tipici siciliani.

Prenotazione per il Seminario con degustazione - Ingresso libero - I Soci AIS Lazio o Club BIBENDA possono essere accompagnati da loro amici e clienti - Bicchieri Riedel a disposizione in Sala.

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

Informazioni e prenotazioni: 06 8550941, aisroma@bibenda.it oppure presso le segreterie dei Corsi e delle Attività.

3° FESTIVAL SPUMANTI D'ITALIA – BUBBLE'S CLUB

Martedì 7 Ottobre 2008

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

Tavola rotonda dalle ore 18,00

Hotel Rome Cavalieri – Via A. Cadlolo, 101

Il Festival degli Spumanti d'Italia è diventato uno degli appuntamenti annuali più trendy e atteso nel panorama di degustazioni offerte dalla Capitale e, per la terza volta consecutiva, abbiamo il piacere di ospitarlo nella nostra Associazione. Degusteremo in Banchi d'Assaggio, dalle 16,30 alle 21,30, **il meglio della spumantistica italiana**, rappresentata da **oltre 60 aziende vitivinicole**.

Dalle ore 18,00 **Tavola Rotonda** sul tema **“Economia e provocazione: niente Spumanti a Natale, ma 364 giorni l'anno!”**. Il momento di riflessione quest'anno è dedicato al mutamento delle abitudini dei consumatori e al successo delle bollicine Made in Italy. La Tavola Rotonda sarà animata dalla presenza del **Ministro per le Politiche Agricole, Luca Zaia** e da altri illustri personaggi.

Seguiranno la **Consegna del Premio “Girolamo Conforto”** ad un protagonista della storia spumantistica italiana – già consegnato in passato ai rappresentanti di Gancia, Guido Berlucchi, Carpenè Malvolti, Bortolomiol – e la **Consegna del Premio “Spumanti a ...spropósito”**: riconoscimento a chi ha utilizzato il termine Spumante, o quello di una Docg o Doc di bollicine, fuori dal contesto enogastronomico, attribuendogli un'accezione diversa ma significativa in altri campi del vivere quotidiano, a mo' di esortazione etica, di denuncia, di studio eccetera – già assegnato al principale quotidiano svizzero NZZ e alla Presidenza del Consiglio dei Ministri per la campagna nazionale delle Pari Opportunità.

Non occorre prenotazione – Informazioni: 06 8550941, via email aisroma@bibenda.it oppure presso le segreterie dei Corsi e delle Attività - Ingresso libero - I Soci AIS Lazio o Club BIBENDA possono essere accompagnati da loro amici e clienti - Bicchieri Riedel a disposizione in Sala.

ALLEGRINI E I SUOI PRODOTTI D'ECCELLENZA

Sabato 11 Ottobre 2008

Unico turno pomeridiano dalle 16,30 alle 19,00

Hotel Rome Cavalieri - Via A. Cadlolo, 101

La famiglia Allegrini è saldamente in prima fila nel novero dei produttori di riferimento dell'**eccellenza vitivinicola nazionale**. Allegrini è un nome legato alla Valpolicella da 500 anni: uno sguardo sul territorio lungo mezzo millennio che ha fatto accumulare l'esperienza necessaria a sostenere una produzione che rasenta il milione di bottiglie mantenendo degli standard impressionanti. Li valuteremo insieme a **Marilisa Allegrini** che ci racconterà dei vini della sua terra – aiutata da una splendida verticale del vino simbolo dell'azienda - e di quelli prodotti nel feudo toscano di Poggio al Tesoro, nel cuore della Bolgheri vitivinicola.

Amarone della Valpolicella Classico 1995 – 1997 – 2000 - 2003

Palazzo della Torre 2005 Allegrini – Villa Giona 2004 Allegrini

Solosole 2007 Poggio al Tesoro – Sondraia 2005 Poggio al Tesoro

Informazioni e Prenotazioni: 06 8550941, aisroma@bibenda.it oppure presso le segreterie dei Corsi e delle Attività - Ingresso € 5 - I Soci AIS Lazio o Club BIBENDA possono essere accompagnati da loro amici e clienti - Bicchieri Riedel a disposizione in Sala.

TERRE DE LA CUSTODIA LANCIA LA SUA SFIDA

Sabato 25 Ottobre 2008

Unico turno pomeridiano dalle 16,30 alle 19,00

Hotel Rome Cavalieri - Via A. Cadlolo 101

I Farchioni – agricoltori di successo da quattro generazioni – hanno legato il loro nome all’olio d’oliva, settore in cui vantano un’indiscutibile esperienza. Proprietari anche di vigneti, nel 2003 hanno edificato una moderna cantina a Gualdo Cattaneo. La Custodia fu feudo vitivinicolo francescano, difeso a spada tratta dal Duca Odoardo, una zona molto vocata e ben esposta alle pendici dei Colli Martani. Il fattivo aiuto dell’enologo aziendale Marco Minciarelli, con la supervisione di **Riccardo Cotarella**, fa sì che nel bicchiere arrivino vini di ottimo livello e particolare finezza. Degusteremo insieme le migliori etichette dell’azienda, che hanno già dimostrato di potersi collocare nell’alta fascia qualitativa della proposta vitivinicola umbra.

Informazioni e Prenotazioni: 06 8550941, aisroma@bibenda.it oppure presso le segreterie dei Corsi e delle Attività - Ingresso libero - I Soci AIS Lazio o Club BIBENDA possono essere accompagnati da loro amici e clienti - Bicchieri Riedel a disposizione in Sala.

**PRESENTAZIONE NAZIONALE DE “I RISTORANTI DI BIBENDA”
LIBRO GUIDA AI MIGLIORI RISTORANTI D’ITALIA 2009**

Lunedì 27 Ottobre 2008

Hotel Rome Cavalieri The Waldorf = Astoria Collection

Via A. Cadlolo, 101 – Roma

“QUANDO IL VINO SI MANGIA E SI BEVE A TAVOLA CON I MIGLIORI RISTORANTI D’ITALIA”

Dopo dieci anni di esperienza con DUEMILAVINI il Libro Guida ai Vini D’Italia, ecco I RISTORANTI DI BIBENDA 2009.

Non solo una Guida alla migliore Ristorazione Italiana ma anche uno strumento indispensabile per un autentico turismo del cibo e del vino. Per la certezza del piacere.

Oltre 1.700 Ristoranti da 30 € in su.

E poi i nostri Baci...

Dal momento che Baci uguali non esistono, perché ogni Bacio ha un suo sapore, abbiamo scelto il Bacio quale simbolo del nostro giudizio di qualità.

Due, tre, quattro, cinque Baci alle nostre splendide scoperte, come dichiarazione d’amore a luoghi, donne e uomini che meritano. Perché i Baci non mentono mai...

ECCOVI IL PROGRAMMA E COME FARE PER ESSERCI:

Ore 19,00

Conferenza Stampa di presentazione e consegna degli attestati dei **5 Baci 2009** ai **Ristoranti dell’Anno** e distribuzione ai presenti, in anteprima, di una copia de **I RISTORANTI DI BIBENDA Libro Guida ai Migliori Ristoranti d’Italia 2009**

Ore 20,30

Inizio della cena in Onore de **I RISTORANTI DI BIBENDA** preparata dallo Chef dell’Hotel Rome Cavalieri.

Costo dell’evento € 90.

Prenotazione esclusivamente con il versamento dell’importo, previo accertamento della disponibilità dei posti.

Il pagamento può essere effettuato:

presso il nostro Emporio-Enoteca BIBENDA in Via G. Frescobaldi 5 a Roma;

con invio di assegno intestato ad AISROMA al nostro indirizzo;

con bonifico bancario intestato ad AISROMA

IBAN IT58N0538703203000001501258

presso la Banca Popolare dell’Emilia Romagna – Roma Succursale C

inviandoci fotocopia del bonifico effettuato.

LA GRANDE VARIETÀ DEI VINI DELL'ALTO ADIGE

Lunedì 3 Novembre 2008

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

Seminari con degustazione dalle 18,00 alle 19,00 e dalle 20,00 alle 21,00

Hotel Rome Cavalieri - Via A. Cadlolo 101

Non c'è bisogno di presentazione per i vini dell'Alto Adige: sempre piacevoli, profumatissimi, accattivanti e briosi. Potrete apprezzare le tante sfumature dei prodotti altoatesini in un ricco Banco d'Assaggio al quale parteciperanno **oltre 40 aziende** vitivinicole. All'approfondimento dell'analisi sensoriale dei vini e della variegata enografia regionale, dedicheremo **due Seminari con degustazione**, uno sui vini bianchi e uno sui vini rossi. **Il protagonista dell'isola gastronomica sarà lo Speck dell'Alto Adige**, come molti sanno, prelibatezza tutelata dall'Indicazione Geografica Protetta.

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

Prenotazione per i Seminari con degustazione - Ingresso libero - I Soci AIS Lazio o Club BIBENDA possono essere accompagnati da loro amici e clienti - Bicchieri Riedel a disposizione in Sala.

Informazioni e prenotazioni: 06 8550941, aisroma@bibenda.it oppure presso le segreterie dei Corsi e delle Attività.

**PRESENTAZIONE NAZIONALE DI
DUEMILAVINI - IL LIBRO GUIDA AI VINI D'ITALIA 2009**

Giovedì 13 Novembre 2008

Hotel Rome Cavalieri The Waldorf = Astoria Collection

Via A. Cadlolo, 101 – Roma

“DA DIECI ANNI UN EVENTO UNICO DI GRANDE DEGUSTAZIONE”

Per vivere insieme a noi l'emozione del traguardo dei Dieci Anni di DUEMILAVINI, un percorso che ha arricchito la Sommellerie Italiana, i Produttori e gli appassionati e che speriamo continui a dare grandi soddisfazioni a tutti.

È con fremente trepidazione che aspettiamo il momento di degustare insieme a voi tutte le etichette dei 5 Grappoli 2009, che saranno protagoniste del più grande Banco d'Assaggio da noi organizzato.

ECCOVI IL PROGRAMMA E COME FARE PER ESSERCI:

Ore 15,00

Conferenza Stampa di presentazione e consegna degli attestati dei 5 Grappoli 2009 ai Produttori premiati.

Dalle ore 17,00 alle ore 21,30

Degustazioni dei Vini con una selezione di prodotti tipici in abbinamento.
Resta all'ospite il bicchiere Riedel ricordo del decennale.

Costo dell'evento € 70.

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

Il pagamento può essere effettuato:

presso il nostro Emporio-Enoteca BIBENDA in Via G. Frescobaldi 5 a Roma;

con invio di assegno intestato ad AISROMA al nostro indirizzo;

con bonifico bancario intestato ad AISROMA

IBAN IT58N0538703203000001501258

presso la Banca Popolare dell'Emilia Romagna – Roma Succursale C
inviandoci fotocopia del bonifico effettuato.

VERTICALE DI BAROLO MONFORTINO: INEGUAGLIABILE ECCELLENZA

Martedì 25 Novembre 2008

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

Hotel Rome Cavalieri – Via A. Cadlolo, 101

Una bolla di consegna del 1770 testimonia la tradizione secolare della famiglia Conterno in campo vitivinicolo. Da tale insostituibile esperienza arriva a noi un vino incredibile ed inarrivabile, per profondità e complessità, emblema di fierezza e personalità, tali da sopravvivere al tempo, sfidandone le leggi. Lo scopriremo in una rarissima verticale di 6 annate di Barolo Monfortino Riserva, guidata da Armando Castagno, che si terrà nella bellissima ed esclusiva Suite dell'Hotel Rome Cavalieri. L'ospite d'eccezione sarà Roberto Conterno (che ha oggi sulle spalle oneri e onori dell'azienda), figlio di Giovanni e nipote di Giacomo: una dinastia di cui si ricorderà per molti decenni, e facilmente, l'albero genealogico. Nomi che non si dimenticano avendo marchiato a fuoco i cuori di tutti quelli che hanno assaggiato il Monfortino.

2001 – 1997 – 1990 – 1987 – 1971 -1964

Posti limitati – Informazioni e Prenotazioni: 06 8550941, aisroma@bibenda.it oppure presso le segreterie dei Corsi e delle Attività - Ingresso € 230 – Soci AIS Lazio o Club BIBENDA - Bicchieri Riedel a disposizione in Sala.

**DEGUSTANDO CON... BRUNO VESPA:
LE MIGLIORI ESPRESSIONI DI FALANGHINA DI OLTRE 50 AZIENDE**

Lunedì 1° Dicembre 2008

Banchi d'Assaggio dalle 16,00 alle 21,30

Ore 19,00 Presentazione di "Viaggio in un'Italia diversa" di Bruno Vespa

Hotel Rome Cavalieri - Via A. Cadlolo, 101

Imperdibile ed esaustiva degustazione monografica in cui approfondirete la conoscenza con un vitigno campano d'eccezione: la Falanghina. Saranno presenti **oltre 70 espressioni di Falanghina** delle più rinomate aziende vitivinicole campane. La versatilità, la ricchezza e la piacevolezza della Falanghina, poliedrica come non mai.

Ospite d'eccezione sarà **Bruno Vespa**, grande giornalista e appassionato conoscitore del mondo del vino – sua la rubrica enogastronomica su Panorama – nonché Sommelier Onorario di Associazione Italiana Sommelier.

Dalle ore 19,00 Bruno Vespa presenzierà per raccontare della sua nuova avventura, presentando il suo nuovo libro "Viaggio in un'Italia diversa". Un esclusivo incontro con l'anima e le parole di un professionista competente e illuminato.

Un altro connubio inarrivabile tra vino e cultura.

Non occorre prenotazione – Informazioni: 06 8550941, aisroma@bibenda.it oppure presso le segreterie dei Corsi e delle Attività - Ingresso libero - I Soci AIS Lazio o Club BIBENDA possono essere accompagnati da loro amici e clienti - Bicchieri Riedel a disposizione in Sala.

DEGUSTAZIONE STORICA PER LE VIGNE DEL LAZIO

Martedì 2 Dicembre 2008

Unico turno pomeridiano dalle 16,00 alle 19,00

Hotel Rome Cavalieri - Via A. Cadlolo, 101

La più grande degustazione guidata mai organizzata per i vini delle Vigne del Lazio. Ciascuna delle 23 aziende dell'associazione presenterà il suo vino migliore. Ciascun degustatore avrà di fronte i 23 calici per approfondirne l'assaggio attraverso un immediato confronto. Tale esperienza si tradurrà in un momento di scambio rilevante e diretto tra i degustatori, desiderosi di essere più consapevoli della proposta vitivinicola regionale, e i produttori laziali, che nell'ultimo decennio hanno mostrato fortemente, con impegno e dedizione, la loro ansia di riscatto qualitativo nell'ambito del panorama nazionale e internazionale. Il seminario sarà condotto da Daniela Scrobogna e Luciano Di Lello, due professionisti che da anni seguono costantemente la crescita qualitativa dei prodotti del vigneto Lazio.

Informazioni e Prenotazioni: 06 8550941, aisroma@bibenda.it oppure presso le segreterie dei Corsi e delle Attività - Ingresso libero - I Soci AIS Lazio o Club BIBENDA possono essere accompagnati da loro amici e clienti - Bicchieri Riedel a disposizione in Sala.

VERTICALE DI SASSICAIA: IL MITO IN 6 ANNATE

Mercoledì 3 Dicembre 2008

Unico turno serale dalle 20,00 alle 22,30

Hotel Rome Cavalieri – Via A. Cadlolo, 101

Una volta nella vita un bicchiere di Sassicaia è d'obbligo, sei contemporaneamente sono un colpo al cuore. Ve ne renderete conto presenziando alla verticale di un vino di qualità assoluta, da quasi cinquant'anni simbolo dell'eccellenza italiana nel mondo. La "gioventù" di un mito raccontata attraverso la degustazione delle più recenti annate di questo fuoriclasse. Dalla storica cantina della Tenuta San Guido arriva uno scrigno colmo di emozioni da assaporare lentamente, una ad una.

1999 – 2000 – 2001 – 2002 – 2003 - 2004

Informazioni e Prenotazioni: 06 8550941, aisroma@bibenda.it oppure presso le segreterie dei Corsi e delle Attività - Ingresso € 90 – Soci AIS Lazio o Club BIBENDA - Bicchieri Riedel a disposizione in Sala.

2° DONNAFUGATA DAY

Sabato 6 Dicembre 2008

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

Seminario con degustazione dalle 17,30 alle 19,30

Hotel Rome Cavalieri - Via A. Cadlolo 101

Dopo il grandissimo successo della splendida festa organizzata lo scorso anno, Donnafugata si ripresenta a Roma con **le nuove annate di tutte le etichette aziendali**. Realtà siciliana consolidata, in prima linea tra quelle che hanno definitivamente tracciato la via maestra per la Sicilia del vino. Seguiamone la crescita e assaporiamone l'indiscutibile qualità dei vini **brindando con la famiglia Rallo e il loro simpatico e dinamico staff aziendale**.

VINI BIANCHI

Anthilia 2007 - Polena 2007 - Lighea 2007 – Contessa Entellina Chardonnay La Fuga 2007 – Contessa Entellina Vigna di Gabri 2007 – Contessa Entellina Chiarandà 2006

VINI ROSSI

Sherazade 2007 - Sedàra 2007 - Angheli 2006 – Contessa Entellina Tancredi 2005 – Contessa Entellina Mille e una Notte 2005

DOLCI

Kabir 2007 – Passito di Pantelleria Ben Ryé 2007

DISTILLATI

Grappa di Nero d'Avola - Grappa di Zibibbo – Grappa di Ben Ryé

Il primo attore del seminario sarà il Chiarandà, a base di Inzolia e Chardonnay, famoso vino bianco ed ottimo rappresentante della Doc Contessa Entellina, di cui indagheremo l'evoluzione attraverso l'assaggio di 7 annate in verticale:

1999 - 2000 – 2002 – 2004 – 2005 – 2006 – 2007 (in anteprima)

La degustazione avverrà alla presenza di Antonio Rallo e dell'enologo Stefano Valla.

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

Informazioni e prenotazioni: 06 8550941, aisroma@bibenda.it oppure presso le segreterie dei Corsi e delle Attività.

IL LAVORO DI STEFANO CHIOCCIOLI

Lunedì 2 Febbraio 2009

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

Hotel Rome Cavalieri - Via A. Cadlolo 101

Stefano Chioccioli è grande firma del vino di qualità. Dapprima agronomo – ha conseguito con il massimo dei voti la Laurea in Scienze Agrarie nel 1985 – si è poi dedicato anche agli studi enologici. In oltre venti anni di attività ha accresciuto la sua esperienza, collaborando con grandi aziende vitivinicole e raggiungendo ottimi risultati su tutto il territorio nazionale. Ha sempre dedicato il suo maggior impegno nella regione d'origine, la Toscana, non facendosi mancare qualche incursione in terra di Francia. Valuteremo insieme i frutti dell'impegno profuso affiancando i produttori che lo hanno scelto come consulente: lo faremo grazie ad un ampissimo Banco d'Assaggio con vini di **oltre 35 aziende.**

LOMBARDIA > Borgo La Caccia

FRIULI VENEZIA GIULIA > Livio Felluga

VENETO > Tenuta Duca di Casalanza

EMILIA ROMAGNA > La Berta

TOSCANA > Baracchi - Barone Sonnino De Renzis - Canonica a Cerreto – Casalvento - Castello di Cacchiano – Ceralti – Ciona – Fanti - Fattoria del Buonamico - Fattoria di Castelpetraio - Fattoria di Montechiari – Fietri - I Giusti e Zanza - La Badiola - Le Cincirole - Leopoldo I di Toscana – Livernano - Marchesi Ginori Lisci – Montiverdi - Poggio Trevalle – Pratesi - Tenuta di Capezzana - Tenute Girolamo Michele - Tua Rita - Villa Cafaggio

UMBRIA > Scacciadiavoli

ABRUZZO > Barba

CALABRIA > Odoardi

SICILIA > Ajello

FRANCIA > Chateau La Baronne (Languedoc) e Chateau De Launay (Bordeaux)

Non occorre prenotazione – Informazioni: 06 8550941, aisroma@bibenda.it oppure presso le segreterie dei Corsi e delle Attività - Ingresso libero - I Soci AIS Lazio o Club BIBENDA possono essere accompagnati da loro amici e clienti - Bicchieri Riedel con tracolline a disposizione in Sala.

SERRALUNGA D'ALBA: IL CUORE FORTE DELLA LANGA DEL BAROLO

Lunedì 9 Febbraio 2009

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

Hotel Rome Cavalieri – Via A. Cadlolo, 101

Dal Castello di Serralunga, nebbia e luce come panorama. Con la nebbia, il silenzio della meditazione. Con la luce, la percezione della forza dirompente dal superbo patrimonio di vigne che si scorgono a perdita d'occhio. Godremo dell'energia e del magnetismo dei meravigliosi vini che prendono vita e forma in questi luoghi grazie ad un indimenticabile Banco d'Assaggio. Saranno presenti in degustazione i prodotti di **oltre 20 aziende** vitivinicole associate alla Bottega del Vino di Serralunga.

Giacomo Ascheri - Luigi Baudana - Cascina Cucco - Cascina Schiavenza - Ceretto - Fratelli Oddero - Luigi Oddero - Gabutti - Ettore Germano - Bruna Grimaldi - Paolo Manzone - Palladino - Pira Luigi & Figli - Guido Porro - Michele Reverdito - Rivetto - Gigi Rosso - Giovanni Rosso - Tenimenti di Barolo e Fontanafredda - Vigna Rionda Massolino

Non occorre prenotazione – Informazioni: 06 8550941, aisroma@bibenda.it oppure presso le segreterie dei Corsi e delle Attività - Ingresso € 10 - I Soci AIS Lazio o Club BIBENDA possono essere accompagnati da loro amici e clienti - Bicchieri Riedel a disposizione in Sala.

LA SICILIA DEL VINO FIRMATA FIRRIATO

Lunedì 16 Febbraio 2009

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

Hotel Rome Cavalieri - Via A. Cadlolo, 101

Vinzia e Salvatore Di Gaetano, travolgenti e appassionati, **anime pulsanti della Firriato**, ci condurranno nella degustazione dei vini di punta della proposta aziendale. Il mercato vitivinicolo è letteralmente investito da circa cinque milioni di pezzi firmati Firriato: vini di compiuta piacevolezza, realizzati unendo apporto territoriale e gusto internazionale. Un appuntamento da non perdere con una delle aziende protagoniste della vitivinicoltura nazionale.

Ecco i vini in degustazione:

Altavilla della Corte Bianco 2007 – Grillo

Quater Bianco 2007 – Grillo, Catarratto, Carricante e Zibibbo

Quater Rosso 2006 – Nero d'Avola, Perricone, Frappato e Nerello Cappuccio

Ribeca 2006 – Nero d'Avola e Perricone

Camelot 2006 – Cabernet Sauvignon e Merlot

Harmonium 2006 – Nero d'Avola

La chicca da scoprire sarà la prima vendemmia (2007), presentata in anteprima, di un Passito da uve Moscato e Malvasia.

Informazioni e Prenotazioni: 06 8550941, aisroma@bibenda.it oppure presso le segreterie dei Corsi e delle Attività - Ingresso € 10 - I Soci AIS Lazio o Club BIBENDA possono essere accompagnati da loro amici e clienti - Bicchieri Riedel a disposizione in Sala.

ROCCA DELLE MACIÈ

Martedì 17 Febbraio 2009

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

Hotel Rome Cavalieri – Via A. Cadlolo, 101

La **famiglia Zingarelli** in campo vitivinicolo è ormai da oltre 35 anni sulla breccia. Si è arrivati a duecento ettari di vigna - partendo da due - e ad una presenza sul mercato di quasi cinque milioni di pezzi provenienti da ben 6 tenute, quattro nell'area chiantigiana e due in Maremma. Degusteremo una selezione della migliori etichette assieme ai proprietari, Sandra e Sergio Zingarelli, all'enologo Luca Francioni e all'agronomo Alfio Auzzi.

Ecco i vini:

Vermentino Occhio al Vento 2008
Chianti Colli Senesi Rubizzo 2007
Sasyr 2006
Chianti Classico Tenuta Sant'Alfonso 2005
Chianti Classico Riserva 2005
Ser Gioveto 2004
Roccatò 2004
Vin Santo del Chianti Classico 2001

In degustazione anche un fragrante assaggio dell'Olio Extravergine di Oliva aziendale ottenuto dalla campagna olearia appena conclusasi.

Informazioni e Prenotazioni: 06 8550941, aisroma@bibenda.it oppure presso le segreterie dei Corsi e delle Attività - Ingresso libero - I Soci AIS Lazio o Club BIBENDA possono essere accompagnati da loro amici e clienti - Bicchieri Riedel a disposizione in Sala.

TENIMENTI RUFFINO: 130 ANNI NEL VINO

Mercoledì 18 Febbraio 2009

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

Hotel Rome Cavalieri – Via A. Cadlolo, 101

Risale al 1877 la fondazione dell'azienda da parte della famiglia Ruffino, della quale conserva il nome. La svolta arriva quando passa nelle mani della **famiglia Folonari**, alla gestione dell'impero nell'ultimo secolo. La Tenimenti Ruffino racchiude oggi 1.500 ettari, quasi 600 destinati a vigneto dai quali vengono fuori oltre quattordici milioni di bottiglie, divenute status in ogni fascia di prezzo in tutti i paesi del mondo. Ascolteremo il racconto della storia, dei traguardi e degli obiettivi futuri direttamente da Luigi e Francesco Folonari.

Ecco i vini:

Chianti Classico Santedame 2007

Chianti Classico Santedame Riserva 2006

Lodola Nuova Syrah 2006

Igt Toscana 2006

Chianti Classico Riserva Ducale Oro 2005

Chianti Classico Riserva Ducale Oro 1995

Informazioni e Prenotazioni: 06 8550941, aisroma@bibenda.it oppure presso le segreterie dei Corsi e delle Attività - Ingresso libero - I Soci AIS Lazio o Club BIBENDA possono essere accompagnati da loro amici e clienti - Bicchieri Riedel a disposizione in Sala.

QUASI 4 SECOLI DI TRADIZIONE DELLA FAMIGLIA TEDESCHI

Giovedì 19 Febbraio 2009

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

Hotel Rome Cavalieri – Via A. Cadlolo, 101

Il primo atto di proprietà di vigneti in Valpolicella riconducibili alla famiglia Tedeschi risale al 1630. Da allora tutte le generazioni che si sono succedute hanno fatto passi avanti sia nelle acquisizioni sia nella qualità. A Pedemonte, nel cuore della zona vocata, resta il nucleo storico da cui si gestiscono le vigne sparse in tutto il comprensorio. Le migliori selezioni di Valpolicella, **Amarone** e Recioto vi aspettano per una degustazione di approfondimento sull'ultima annata in commercio. Un assaggio di Amarone del millesimo 1999 vi svelerà le potenzialità evolutive di questa amatissima tipologia.

Ecco i vini:

Valpolicella Classico Superiore Capitel dei Nicalò 2006

Valpolicella Superiore Capitel San Rocco 2006

Valpolicella Classico Superiore La Fabriseria 2006

Amarone della Valpolicella Classico 2005

Amarone della Valpolicella Classico Capitel Monte Olmi 2005

Amarone della Valpolicella Classico Capitel Monte Olmi 1999

Recioto della Valpolicella Classico Capitel Fontana 2005

Informazioni e Prenotazioni: 06 8550941, aisroma@bibenda.it oppure presso le segreterie dei Corsi e delle Attività - Ingresso libero - I Soci AIS Lazio o Club BIBENDA possono essere accompagnati da loro amici e clienti - Bicchieri Riedel a disposizione in Sala.

DALL'ARGENTINA ALCUNE RARISSIME ESPRESSIONI DI MALBEC

Martedì 24 Febbraio 2009

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

Hotel Rome Cavalieri – Via A. Cadlolo, 101

Imperdibile degustazione guidata dedicata alla conoscenza di rarissime espressioni di **Malbec provenienti dalle più vocate zone vitivinicole dell'Argentina**, una su tutte quella attorno a Lujan de Cuyo, nella zona centrale della regione di Mendoza. Assaggeremo alcune splendide versioni del vitigno, anche in blend, ancora poco note, soprattutto a causa della difficile reperibilità dei vini. Evento esclusivo organizzato grazie alla stretta collaborazione tra l'AIS di Roma e l'Ambasciata della Repubblica Argentina in Italia.

Malbec Viña Hormigas Reserva 2007 – Altos Las Hormigas / Lujan de Cuyo, Mendoza

Malbec Santa Julia Varietal 2007 – Familia Zuccardi / Maipú, Mendoza

Malbec Don David Reserva 2006 - Michel Torino / Cafayate, Valles Calchaquíes

Malbec 2006 – Bodega del Genio / Maipú, Mendoza

Malbec Saurus Patagonia Select 2006 - Familia Schroeder / Neuquén, Patagonia

Malbec Reserva 2005 - Norton / Lujan de Cuyo, Mendoza

Ciclos Malbec-Merlot 2005 – Michel Torino / Cafayate, Valles Calchaquíes

Blend Pinot Noir e Malbec 2004 - Familia Schroeder / Neuquén, Patagonia

Malbec Adagio 2003 - Viñas del Adagio / Lujan de Cuyo, Mendoza

Inoltre proveremo in anteprima un bianco da uve Torrontés della vendemmia 2008 di Michel Torino di Lujan de Cuyo.

Informazioni e Prenotazioni: 06 8550941, aisroma@bibenda.it oppure presso le segreterie dei Corsi e delle Attività - Ingresso € 10 - I Soci AIS Lazio o Club BIBENDA possono essere accompagnati da loro amici e clienti - Bicchieri Riedel a disposizione in Sala.

VITTORIO FIORE E BARBARA TAMBURINI: ENOLOGI DI SUCCESSO

Lunedì 2 Marzo 2009

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

Hotel Rome Cavalieri – Via A. Cadlolo, 101

Vittorio Fiore e Barbara Tamburini sono due firme di successo dell'enologia italiana. Dal 2001 **Barbara, l'allieva**, collabora con **Vittorio, il maestro**, veterano professionista del settore. Li avevamo incontrati, già quattro anni fa, con quella che fu una degustazione indimenticabile di tutti i vini delle aziende cui Barbara Tamburini e Vittorio Fiore prestano, individualmente o in team, le maggiori attenzioni. Li avremo nuovamente tra noi in un Banco d'Assaggio dei vini di **oltre 30 aziende**, che si preannuncia interessantissimo. Avremo la possibilità - insieme a loro e ai produttori che anno dopo anno gli rinnovano completa fiducia - di fare il punto sui passi effettuati, sui traguardi raggiunti e su quelli verso i quali si sta ancora lavorando alacremente.

Villa Poggio Salvi – Montalcino (SI)
Castelluccio – Modigliana (FC)
Balìa di Zola – Modigliana (FC)
Poggio Torselli – San Casciano Val di Pesa (FI)
Podere Candialle – Panzano (FI)
Valturio – Macerata Feltria (PU)
Poggio Scalette – Greve in Chianti (FI)
La Gerla – Montalcino (SI)
Conti Costanti – Montalcino (SI)
Terrabianca – Radda in Chianti (SI)
Vecchie Terre di Montefili – Greve in Chianti (FI)
La Casa di Bricciano – Gaiole in Chianti (FI)
Podere La Marronaia – San Gimignano (SI)
Castello di Ripa d'Orcia – San Quirico d'Orcia (SI)
Gualdo del Re – Suvereto (LI)
La Calonica – Cortona (AR)
Patrimonio Tringali Casanuova – Bolgheri (LI)
Podere Le Poggiarelle – Carmignano (PO)
Colline San Biagio – Carmignano (PO)
Giuliano Tiberi – Casalguidi (PT)
Aziende Vinicole Miceli – Palermo
I Balzini – Barberino Val d'Elsa (FI)
Castel Pietraio – Monteriggioni (SI)
Goretti – Perugia
Le Mura Saracene – Montefalco (PG)
Podere Scurtarola – Massa
Cecilia – Campo nell'Elba (LI)
Tenuta Roccaccia – Pitigliano (GR)
Conti Sertoli Salis – Tirano (SO)
Podere Brizio – Montalcino (SI)
Casa Vinicola Triacca – Greve in Chianti (FI)

Tenute Guicciardini Strozzi:
Cusona – San Gimignano (SI);
Poggio Moreto – Scansano (GR);
Tenuta I Massi – Monteregio (GR);
Villa Le Pavoniere – Bolgheri (LI)

Non occorre prenotazione - Informazioni: 06 8550941, aisroma@bibenda.it oppure presso le segreterie dei Corsi e delle Attività - Ingresso € 5 - I Soci AIS Lazio o Club BIBENDA possono essere accompagnati da loro amici e clienti - Bicchieri Riedel a disposizione in Sala.

BANFI: TRENT'ANNI DI QUALITÀ DI ALTO LIVELLO

Giovedì 12 Marzo 2009

Banchi d'Assaggio dalle 16,30 alle 21,00

Seminario con degustazione dalle 17,30 alle 19,30

Hotel Rome Cavalieri – Via A. Cadlolo, 101

Una grande kermesse per festeggiare il successo dell'attività di una delle aziende simbolo della vitivinicoltura toscana di eccellenza. Valuteremo l'ardito lavoro della **famiglia Mariani** in una esaustiva degustazione di tutta la produzione Banfi, sia toscana che piemontese, e di tutte le etichette di vini internazionali importati da anni in Italia.

L'emozione da ricordare sarà una verticale - mai organizzata prima - di tutte le annate uscite in commercio, sin dalla prima prodotta nel 1997, del Brunello di Montalcino Poggio alle Mura:

1997 – 1998 – 1999 – 2000 – 2001 – 2003 – 2004

Saranno presenti Rudy Buratti ed Enrico Viglierchio, rispettivamente enologo e direttore generale dell'azienda.

Prenotazione per il Seminario con degustazione - Non occorre prenotazione per i Banchi d'Assaggio - Informazioni: 06 8550941, aisroma@bibenda.it oppure presso le segreterie dei Corsi e delle Attività - Ingresso libero - I Soci AIS Lazio o Club BIBENDA possono essere accompagnati da loro amici e clienti - Bicchieri Riedel a disposizione in Sala

VINO NOBILE E VIN SANTO DI MONTEPULCIANO

Venerdì 13 Marzo 2009

Seminario dalle 16,00 alle 17,30

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

Hotel Rome Cavalieri – Via A. Cadlolo, 101

Con il prezioso supporto dell'attivissimo Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano, abbiamo organizzato un Banco d'Assaggio d'eccezione. Sono state selezionate **le migliori Aziende** per farvi degustare i prodotti dei vignaioli locali che si dedicano con più attenzione alla lavorazione del **Prugnolo Gentile**. I dettami per la qualità furono stabiliti già nel 1966 con l'istituzione della Doc e rafforzati nel 1980 con l'avvento della Docg. Valutiamo insieme la crescita qualitativa di questa importantissima denominazione che offre vini "nobili" e longevi.

Avignonesi - Belvedere Colonna – Bindella – Boscarelli – Carpineto - Casale Dividdi – Contucci - Corte Alla Flora – Dei – Fassati – Fattoria Del Cerro – Icaro - Il Conventino – La Braccasca - La Ciarliana - Le Bèrne - Le Casalte – Nottola – Poderi San Gallo – Poggio alla Sala - Poliziano – Salcheto - Tenuta di Valdipiatta – Torcalvano Gracciano - Vecchia Cantina

Il Seminario con degustazione sarà dedicato al **Vin Santo di Montepulciano**, tipologia rarissima di vino dolce che riesce molto spesso ad esprimersi a livelli di indiscussa eccellenza regalando emozioni irripetibili.

Prenotazione per il Seminario - Informazioni: 06 8550941, aisroma@bibenda.it oppure presso le segreterie dei Corsi e delle Attività - Ingresso libero per entrambi gli eventi – I Soci AIS Lazio o Club BIBENDA possono essere accompagnati da loro amici e clienti - Bicchieri Riedel a disposizione in Sala.

BIBENDA DAY 2009

“UN SOGNO DA VIVERE UN GIORNO”

Sabato 14 Marzo 2009 dalle 16,30 alle 21,30

Ingresso dalle 15,30 alle 16,25

Hotel Rome Cavalieri – Via A. Cadlolo, 101

Un altro anno di BIBENDA, un'altra Primavera per vivere l'evento più straordinario dell'anno. Il grande successo delle edizioni precedenti e il sincero affetto nato attorno alla Rivista del Vino più bella del Mondo ci spinge a proporvi nuovamente la formula esatta per il batticuore:

Magazzino delle Emozioni in 5 Tempi e 24 Etichette

Degustazione guidata in cinque tempi di 24 etichette storiche del grande vino del mondo: il vino spumante, il vino bianco italiano, il vino bianco estero, il vino rosso italiano, il vino rosso straniero, il vino dolce.

Spumanti e Champagne:

Franciacorta Brut Sigillo Teatro alla Scala 2000 - Bellavista

Trento Giulio Ferrari Riserva del Fondatore 1993 – Ferrari

Champagne Brut L. d'Harbonville 1996 – Ployez-Jacquemart

Champagne Brut Fuste Rosé Clos des Goisses 2000 – Philipponnat

Champagne Grand Cru Blanc de Noirs Brut Contraste – Jacques Selosse

Bianchi Italiani e Stranieri:

Gavi dei Gavi 1989 – La Scolca

Vallée d'Aoste Chardonnay Frissonnière Cuvée Bois 2002 – Les Crêtes

Trebbiano d'Abruzzo 1996 – Valentini

Ermitage Blanc Ex-Voto 2005 - Guigal

Riesling Auslese Wehlener Sonnenuhr 1994 – Joh. Jos. Prüm

Montrachet Grand Cru 2004 – Domaine Bouchard Père & Fils

Vini Rossi Italiani:

Cabernet Sauvignon Regaleali 1988 – Tasca d'Almerita

Barbaresco Asili Riserva 1996 – Bruno Giacosa

Langhe Nebbiolo Sperss 1988 - Gaja

Torgiano Rosso Rubesco Riserva Vigna Monticchio 1977 - Lungarotti

Chianti Classico Riserva 1971 – Castell'in Villa

Vini Rossi Stranieri:

Château Angélu 2005 - Château Angélu

Château La Mission Haut-Brion 2001 - Château La Mission Haut-Brion

Châteauneuf-du-Pape Hommage à Jacques Perrin 2004 - Château de Beaucastel

Ribera del Duero Unico 1987 - Bodegas Vega Sicilia
Beaune 1959 – Leroy

Vini Dolci:

Vin de Costance 2001 – Klein Constantia
Riesling Beerenauslese Erdener Treppchen 2006 – Dr. Loosen
Acininobili 1993 – Maculan

Costo dell'Evento € 180.

L'Associazione Italiana Sommelier Roma è intervenuta con un cospicuo sforzo economico per ammortizzare il contributo totale di spesa per l'organizzazione dell'evento affinché si potesse alleggerire il più possibile la quota destinata al singolo Socio.

Per chi volesse soggiornare nell'albergo più lussuoso e più prestigioso di Roma, l'Hotel Rome Cavalieri, ecco le tariffe agevolate per i Soci AISR o Club BIBENDA:

stanza singola € 240

stanza matrimoniale € 295

Come di consueto riceverete direttamente a casa vostra l'elegante depliant dell'evento con il programma dettagliato e tutte le etichette in degustazione. È direttamente consultabile, e scaricabile, sul nostro sito www.bibenda.it.

Prenotazione esclusivamente con il versamento dell'importo, anche dell'eventuale stanza al Rome Cavalieri, previo accertamento della disponibilità dei posti.

Il pagamento può essere effettuato:

presso il nostro Emporio-Enoteca BIBENDA in Via G. Frescobaldi 5 a Roma;

con invio di assegno intestato ad AISROMA al nostro indirizzo;

con bonifico bancario intestato ad AISROMA

IBAN IT58N0538703203000001501258

presso la Banca Popolare dell'Emilia Romagna – Roma Succursale C

inviandoci fotocopia del bonifico effettuato al fax 06 85305556.

IL BRUNELLO DI DONATELLA CINELLI COLOMBINI

Lunedì 23 Marzo 2009

Unico turno serale dalle 20,00 alle 22,30

Hotel Rome Cavalieri – Via A. Cadlolo, 101

Donatella Cinelli Colombini viene a raccontarci la sua storia. Lo farà degustando insieme a noi le annate dei suoi Brunello di Montalcino: dalle prime bottiglie del 1993 a quelle del nuovo corso, iniziato nel 2003, da quando la cantina è sotto la direzione di **Carlo Ferrini**. Una **doppia verticale** che offrirà un confronto di elevata rilevanza per conoscere lo stile della proposta aziendale e indurrà alla riflessione sull'attualità e sul futuro del Brunello di Montalcino.

Brunello di Montalcino

1993 – 1997 Riserva – 1999 Riserva – 2003 – 2004 - 2006 (campione)

Brunello di Montalcino Progetto Prime Donne

1993 – 1997 – 1999 – 2003 – 2004 - 2006 (campione)

Prenotazione obbligatoria. Informazioni: 06 8550941, aisroma@bibenda.it oppure presso le segreterie dei Corsi e delle Attività - Ingresso € 15 - I Soci AIS Lazio o Club BIBENDA possono essere accompagnati da loro amici e clienti - Bicchieri Riedel a disposizione in Sala.

VINI PLUS 2009: LE ECCELLENZE LOMBARDE PREMIATE A ROMA

Martedì 24 Marzo 2009

Banchi d'Assaggio e Premiazione dalle 16,00 alle 21,30

Hotel Rome Cavalieri - Via A. Cadlolo, 101

Vini Plus 2009 – Guida ragionata alle produzioni vitivinicole di qualità in Lombardia, curata dalla delegazione AIS regionale, per promuovere l'enologia di qualità e le denominazioni (Docg, Doc e Igt), grandi e piccole, in cui si suddivide la produzione lombarda, premia a Roma le 30 Aziende che con ben 49 vini hanno raggiunto il massimo riconoscimento delle Quattro Rose Camune.

Per festeggiare l'eccellenza vitivinicola lombarda la manifestazione comprenderà anche un ricchissimo Banco d'Assaggio dedicato alle bollicine regionali. Per il miglior brindisi saranno in degustazione tutti i **Franciacorta** recensiti sulla DUEMILAVINI 2009, edizione del decennale.

Non occorre prenotazione – Informazioni: 06 8550941, via email aisroma@bibenda.it oppure presso le segreterie dei Corsi e delle Attività - Ingresso libero - I Soci AIS Lazio o Club BIBENDA possono essere accompagnati da loro amici e clienti - Bicchieri Riedel a disposizione in Sala.

CARRERI 1462 SELEZIONA PER NOI LA QUALITÀ

Venerdì 27 Marzo 2009

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

Hotel Rome Cavalieri – Via A. Cadlolo, 101

Celebriamo i 18 anni sul mercato romano dell'azienda Carreri 1496, attiva realtà di selezione e distribuzione, con un ricchissimo Banco d'Assaggio che ci offrirà l'opportunità di degustare i migliori prodotti del pacchetto messo su da Matteo Carreri. Non solo vino ma **famosi marchi dell'eccellenza** nel panorama Birra, Caffè, bollicine e distillati.

Per il Vino:

Josto Puddu – Antichi Vinai – Castello di Buttrio – Masottina – Tenuta Col Sandago – Tenuta San Rocco – Vonklausner

Per le Bollicine:

Montedelma dalla Franciacorta e Deutz dalla Champagne

Per Distillati e Vini Speciali:

Conte Sabbionera Distillati – Borgo Vecchio Distillati – Bowmore Whisky – Saint James Rhum – Cruz Porto – Planet Cocktail

Per la Birra avremo rappresentata la storica Theresianer e per il Caffè la Hausbrandt.

Non occorre prenotazione – Informazioni: 06 8550941, aisroma@bibenda.it oppure presso le segreterie dei Corsi e delle Attività - Ingresso libero – I Soci AIS Lazio o Club BIBENDA possono essere accompagnati da loro amici e clienti - Bicchieri Riedel a disposizione in Sala.

CECCHI: VERTICALE DI CHIANTI CLASSICO VILLA CERNA RISERVA

Lunedì 30 Marzo 2009

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

Hotel Rome Cavalieri – Via A. Cadlolo, 101

Abbiamo già incontrato un anno fa l'impero vitivinicolo della **famiglia Cecchi**, degustando una selezione di vini prodotti nelle numerose proprietà. Ci concentriamo in questa occasione sull'espressione del Chianti Classico Riserva di Villa Cerna, proveniente da uno dei migliori possedimenti dell'areale di **Castellina in Chianti**. Ne valuteremo tutte le sfumature in una verticale di 6 annate selezionate tra le migliori degli ultimi 20 anni:

2005 - 2001 – 1995 – 1993 – 1988 - 1985

Prenotazione obbligatoria. Informazioni: 06 8550941, aisroma@bibenda.it oppure presso le segreterie dei Corsi e delle Attività - Ingresso libero - I Soci AIS Lazio o Club BIBENDA possono essere accompagnati da loro amici e clienti - Bicchieri Riedel a disposizione in Sala.

**GRANDE EVENTO CON LA VERTICALE STORICA DI
CORTON CHARLEMAGNE DI BONNEAU DU MARTRAY**

Martedì 31 Marzo 2009

Unico turno serale dalle 20,00 alle 22,30

Hotel Rome Cavalieri – Via A. Cadlolo, 101

Sensazionale appuntamento con la verticale di **Corton Charlemagne Grand Cru** del Domaine Bonneau du Martray di Pernand-Vergelesses, nel cuore della magica Côte d'Or. Avremo a disposizione 9 annate per indagare l'evoluzione di questa perla di Chardonnay che ha l'onere e l'onore di rappresentare uno dei soli sette Grand Cru bianchi dell'intera Borgogna. **Un'eccellenza da cogliere, anno dopo anno:**

1983 – 1994 – 1997 – 1998 – 1999 – 2001 – 2003 – 2005 - 2006

Prenotazione obbligatoria. Informazioni: 06 8550941, aisroma@bibenda.it oppure presso le segreterie dei Corsi e delle Attività - Ingresso € 150 - I Soci AIS Lazio o Club BIBENDA possono essere accompagnati da loro amici e clienti - Bicchieri Riedel a disposizione in Sala.

IL CESANESE DEL PIGLIO: LA PRIMA DOCG DEL LAZIO

Martedì 7 Aprile 2009

Unico turno pomeridiano dalle 16,30 alle 19,00

Hotel Rome Cavalieri - Via A. Cadlolo, 101

È con grande onore e soddisfazione che ospiteremo i produttori di Cesanese del Piglio. **Il 1° Agosto 2008 è finalmente arrivata la DOCG** e già dalla campagna vendemmiale dello stesso 2008 lo storico vino laziale potrà fregiarsi con l'ambitissima fascetta. Riconoscimento legislativo di qualità ottenuto grazie al lodevole lavoro di sperimentazione sul Cesanese che ha impegnato a lungo i produttori più tenaci e convinti delle enormi potenzialità di questo vitigno. Ne parleremo insieme, confrontandoci direttamente con i vignaioli, degustando insieme le loro migliori espressioni di Cesanese del Piglio finora prodotte.

Casale della Ioria – Coletti Conti – Colle Tonno – Marcella Giuliani – Giovanni Terenzi – Terre del Cesanese – Andrea Martini – Pileum – Rosso del Borgo – Mario Terenzi – Manfredi Berucci

Prenotazione obbligatoria. Informazioni: 06 8550941, aisroma@bibenda.it oppure presso le segreterie dei Corsi e delle Attività – Ingresso € 5 – I Soci AIS Lazio o Club BIBENDA possono essere accompagnati da loro amici e clienti - Bicchieri Riedel a disposizione in Sala.

CRUASÉ:

IL PINOT NERO ROSÉ METODO CLASSICO DELL'OLTREPÒ PAVESE

Mercoledì 8 Aprile 2009

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

Hotel Rome Cavalieri – Via A. Cadlolo, 101

Per la prima volta a Roma un seminario interamente dedicato alle migliori espressioni di Oltrepò Metodo Classico Brut Rosé. Il Consorzio Tutela Vini Oltrepò Pavese presenta il marchio collettivo Cruasé che rappresenterà **gli spumanti Metodo Classico Rosé da Pinot Nero** della giovanissima Docg. Scopriremo le potenzialità “in rosa” delle bollicine dell'Oltrepò Pavese attraverso la degustazione di 8 etichette:

Oltrepò Metodo Classico Brut Rosé Anteo

Oltrepò Metodo Classico Brut Rosé Ca' di Frara

Oltrepò Metodo Classico Brut Rosé Caseo

Oltrepò Metodo Classico Brut Rosé F.lli Giorgi

Oltrepò Metodo Classico Testarossa Rosé La Versa

Oltrepò Metodo Classico Brut Rosé San Giorgio

Oltrepò Metodo Classico Postumio Rosé Terre d'Oltrepò

Oltrepò Metodo Classico Brut Rosé Torrevilla

Prenotazione obbligatoria. Informazioni: 06 8550941, aisroma@bibenda.it oppure presso le segreterie dei Corsi e delle Attività - Ingresso libero - I Soci AIS Lazio o Club BIBENDA possono essere accompagnati da loro amici e clienti - Bicchieri Riedel a disposizione in Sala.

DOMINIC NOCERINO: UN ITALIANO IN AMERICA

Giovedì 9 Aprile 2009

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

Hotel Rome Cavalieri – Via A. Cadlolo, 101

Sarà con noi **Dominic Nocerino**, un personaggio unico, di quelli di cui si dice “se non ci fosse bisognerebbe inventarlo”, da oltre trent'anni uno dei più influenti importatori di vino italiano negli Stati Uniti. Proprietario della **Vinifera Imports**, fondata a Chicago, oggi con sede a New York, 20 filiali e oltre 120 collaboratori. Un amore per il vino che gli ha permesso di essere conosciuto e stimato dagli addetti ai lavori, tanto da riuscire a mettere insieme un pacchetto di produttori di vino di indiscussa qualità cui dedichiamo un imperdibile e irripetibile Banco d'Assaggio.

PIEMONTE: BRAIDA - CASCINA CHICCO - CHIONETTI - DISTILLERIA BERTA - ICARDI - GIUSEPPE RINALDI - VALDITERRA / **ALTOADIGE:** H. LUN - MANINCOR / **TRENTINO:** ROBERTO ZENI / **FRIULI VENEZIA GIULIA:** MOSCHIONI - SANT'ELENA - ROBERTO SCUBLA / **VENETO:** BRIGALDARA - MONTE FAUSTINO - PRA' - SOLIGO / **EMILIA ROMAGNA:** FATTORIA PARADISO / **TOSCANA:** BARTALI - CANALICCHIO DI SOPRA - CASTELLO DI ROMITORIO - CASTELLO DI SELVOLE - CERTOSA DI BELRIGUARDO - FONTODI - ICARIO - MORMORAIA - PODERE SAPAIO - TENUTA FRIGGIALI - TENUTA DI VALGIANO / **MARCHE:** CONTE BALDESCHI / **UMBRIA:** BARBERANI / **LAZIO:** VILLA SIMONE / **ABRUZZO:** MARRAMIERO - VILLA MEDORO / **CAMPANIA:** A CASA - I PENTRI - PIETRACUPA - VILLA RAIANO / **PUGLIA:** ROSA DEL GOLFO / **CALABRIA:** FATTORIE GRECO CARIATI / **SICILIA:** CARUSO&MININI - DISISA / **SARDEGNA:** SARDUS PATER

Non occorre prenotazione – Informazioni: 06 8550941, aisroma@bibenda.it oppure presso le segreterie dei Corsi e delle Attività - Ingresso € 10 - I Soci AIS Lazio o Club BIBENDA possono essere accompagnati da loro amici e clienti - Bicchieri Riedel a disposizione in Sala.

PETRA: DOPPIA VERTICALE

Mercoledì 15 Aprile 2009

Unico turno pomeridiano dalle 16,00 alle 18,30

Hotel Rome Cavalieri – Via A. Cadlolo, 101

L'avventura toscana di **Vittorio Moretti**, che con Bellavista è da anni nel Gotha della spumantistica mondiale, si chiama **Petra**, ed è nata una dozzina di anni fa. Oggi non si parla più di aspettative o promesse, ma di grandi vini, solidi, territoriali. **Francesca Moretti** e l'enologo **Pascal Chatonnet** ci presentano una doppia verticale di Petra (Cabernet Sauvignon e Merlot) e Quercegobbe (Merlot) per conoscere a fondo come il progetto è nato e si è sviluppato.

In degustazione:

Petra 2001-2002-2003-2004

Quercegobbe 2001-2003-2005-2006

Prenotazione obbligatoria. Informazioni: 068550941, aisroma@bibenda.it, oppure presso le segreterie dei Corsi e delle Attività - Ingresso libero – I Soci Ais Lazio o Club BIBENDA possono essere accompagnati da loro amici e clienti – Bicchieri Riedel a disposizione in Sala.

LAMOLE DI LAMOLE: CHIANTI E SUPERTUSCAN

Mercoledì 22 Aprile 2009

Unico turno pomeridiano dalle 16,00 alle 18,30

Hotel Rome Cavalieri – Via A. Cadlolo, 101

Conosciamo la Toscana interpretata dal Gruppo Santa Margherita. Presentiamo le versioni di Chianti firmate **Lamole di Lamole**, una mini verticale del cru Vigneto di Campolungo e il supertuscan di casa. Scopriamo come si è trasformata la filosofia produttiva attraverso l'assaggio di vecchie annate e le parole **Donato Lanati** e **Andrea Daldin**. In degustazione:

Chianti Classico 2007 / Chianti Classico Etichetta Blu 2007 / Chianti Classico Riserva 2006 / Chianti Classico Riserva Vigneto di Campolungo 1997-2000-2006 / Lam'Oro 2006

Prenotazione obbligatoria. Informazioni: 068550941, aisroma@bibenda.it, oppure presso le segreterie dei Corsi e delle Attività - Ingresso libero – I Soci Ais Lazio o Club BIBENDA possono essere accompagnati da loro amici e clienti – Bicchieri Riedel a disposizione in Sala.

LA SCOLCA COMPIE 90 ANNI

Lunedì 27 Aprile 2009

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

Hotel Rome Cavalieri – Via A. Cadlolo, 101

Celebrazioni in grande per **i 90 anni** di La Scolca: Giovambattista Parodi, il bisnonno dell'attuale proprietario Giorgio Soldati, acquistò la tenuta de La Scolca nel 1919. Da allora la famiglia Soldati (il grande Mario compreso) si è fatta baluardo del territorio di Gavi, in provincia di Alessandria, e dei vini che vi nascono. Le più famose etichette dell'azienda piemontese hanno, in più di una occasione, dimostrato – anche a noi nelle indicabili verticali “d'antan” organizzate in passato - di poter sfidare il tempo, regalando emozioni irripetibili. **Chiara e Giorgio Soldati saranno con noi per festeggiare il compleanno aziendale** e per raccontarci in amicizia le tappe fondamentali della loro storia e farci partecipi dei loro tanti successi.

Ecco i vini in degustazione:

Gavi Etichetta Bianca 2008 – Gavi dei Gavi 2008 - Gavi dei Gavi d'Antan 1999 – Spumante Brut 2006 – Spumante Millesimato 2001 – Spumante Riserva d'Antan 1997 – Rosato Rosachiara s.a. – Spumante Rosato s.a. – Spumante Rosato Riserva d'Antan 1997 – Monferrato Rosso Pinot Nero G. Soldati 2007 – Bric del Lui

Non occorre prenotazione – Informazioni: 06 8550941, aisroma@bibenda.it oppure presso le segreterie dei Corsi e delle Attività – Ingresso libero – I Soci AIS Lazio o Club BIBENDA possono essere accompagnati da loro amici e clienti - Bicchieri Riedel a disposizione in Sala.

SUA MAESTÀ IL SAGRANTINO!

Martedì 28 Aprile 2009

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

Hotel Rome Cavalieri – Via A. Cadlolo, 101

Il gioiello dell'Umbria si ripresenta a Roma come protagonista di un ampio Banco d'Assaggio. Potremo degustare le migliori etichette del Sagrantino di Montefalco Docg in abbinamento ai prodotti tipici del territorio alla presenza dei Produttori. Incontriamo nuovamente i protagonisti dell'areale dell'eccellenza del vino umbro di qualità, dopo il grandissimo successo del Sagrantino Day nella passata Primavera (un eccezionale avvenimento organizzato dal Consorzio di Tutela Vini Montefalco in collaborazione con Worldwide Sommelier Association) e la sensazionale kermesse romana dello scorso Novembre. Ancora un'occasione per approfondire la conoscenza con il re dei vini del centro Italia e seguirne la crescita qualitativa. L'opportunità di indagare le diverse vinificazioni, interpretazioni e tipologie del vitigno, offerte dalle 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.

Adanti – Antonelli – Cesarini Sartori - Colpetrone - Fattoria Colsanto – Dalle Terre della Torre – Fontecolle - Lungarotti – Madonna Alta – Novelli – Perticaia – Terre de la Custodia – Terre de' Trinci – Tiburzi - Tudernum

Non occorre prenotazione – Informazioni: 06 8550941, aisroma@bibenda.it oppure presso le segreterie dei Corsi e delle Attività – Ingresso libero – I Soci AIS Lazio o Club BIBENDA possono essere accompagnati da loro amici e clienti - Bicchieri Riedel a disposizione in Sala.

LE ECCELLENZE DI FRANCO BERNABEI

Martedì 5 Maggio 2009

Banchi d'Assaggio dalle 15,30 alle 20,00

Hotel Rome Cavalieri - Via A. Cadlolo, 101

Franco Bernabei firma alcune tra le più grandi etichette dell'eccellenza italiana. Insieme ai figli presta la sua consulenza enologica a molte aziende storiche di tutta Italia, da nord a sud isole incluse, che ci presenteranno i loro **migliori vini** con la presenza di molti produttori. La giornata si colorerà inoltre con un'azione di **solidarietà** a favore dell'Associazione Italiana Persone Down, Sezione della Marca Trevigiana. E per festeggiare i 30 anni di carriera Franco Bernabei consegnerà un segno tangibile della sua riconoscenza ad alcuni importanti personaggi del mondo del vino che si sono rivelati decisivi per la sua crescita e la sua affermazione umana e professionale.

Ecco le **oltre 35 Aziende** di cui assaggeremo le migliori realizzazioni:

Antichi Poderi Jerzu - Bosco del Merlo – Calatrasi - Casa Vinicola Sartori - Cascina La Pertica - Case Bianche - Castello delle Regine - Castello di Corbara - Castello di Farnetella - Cecchetto - Cerulli Irelli Spinozzi - Contrà Soarda - Drei Donà Tenuta La Palazza - Fattoria Grignano - Fattoria Selvapiana – Felsina – Fontodi – I Girasoli di Sant'Andrea - I Sodi - Il Molino di Grace - Ippolito 1845 - Le Vigne di Zamò - Lomazzi&Sarli - Lornano – Martino - Moroder – Pedra Majore - San Francesco Cherri – Sartori - Tenuta Santa Lucia - Tenute Altamura – Trabucchi – Vescine - Vigneti Le Monde - Vitanza

Non occorre prenotazione – Informazioni: 06 8550941, via email aisroma@bibenda.it oppure presso le segreterie dei Corsi e delle Attività - Ingresso libero - I Soci AIS Lazio o Club BIBENDA possono essere accompagnati da loro amici e clienti - Bicchieri Riedel a disposizione in Sala.

IL PREZIOSO CAVEAU DEI VINI DELL'OLTREPÒ PAVESE

Lunedì 11 Maggio 2009

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

Hotel Rome Cavalieri – Via A. Cadlolo, 101

Uno dei più grandi Banchi d'Assaggio mai organizzati prima dedicato a questo territorio in fermento. Una denominazione ricchissima e molto dinamica che offre al degustatore appassionato un assaggio variegato e al tempo stesso impegnato: si passa dai Metodo Classico e Brut Rosé, ai Pinot Nero, ai rossi tradizionali da uve Barbera, Croatina, Uva Rara e Ughetta, ai bianchi da Riesling, italico e renano. Una degustazione imperdibile, anche sotto il profilo didattico, cui prenderanno parte **39 Aziende** facenti parte del Consorzio Tutela Vini Oltrepò Pavese:

Albani – Anteo – Bellaria – Bisi – Ca' del Gè - Ca' di Frara - Ca' Montebello - Cantine Francesco Montagna - Cantine Scuropasso - Cascina Gnocco – Caseo - Conte Vistarino – Fattoria Cabanon - Fiamberti – Frecciarossa - Giorgi - Isimbarda – La Costaiola - La Versa - Le Fracce - Marchese Adorno - Marchesi di Montalto – Montelio – Monterucco - Franco Pellegrini – Andrea Picchioni - Piccolo Bacco Dei Quaroni - Francesco Quaquarini - San Giorgio - Tenuta Borgolano - Tenuta Mazzolion – Tenuta Il Bosco - Terre d'Oltrepò – Torrevilla – Pietro Torti – Travaglino – Vanzini - Vercesi del Castellazzo – Bruno Verdi

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

Informazioni: 06 8550941, aisroma@bibenda.it oppure presso le segreterie dei Corsi e delle Attività.

MARRAMIERO: VERTICALE DEL MONTEPULCIANO D'ABRUZZO INFERI

Mercoledì 13 Maggio 2009

Unico turno pomeridiano dalle 16,00 alle 18,30

Hotel Rome Cavalieri – Via A. Cadlolo, 101

Il **Montepulciano d'Abruzzo** è una denominazione in crescita continua, a partire dalla rivoluzione iniziata negli anni '90 da una serie di produttori lungimiranti. Tra questi spicca **Marramiero**, che con la collaborazione dell'enologo Romeo Taraborrelli ha saputo interpretare il nuovo corso mantenendo intatta l'anima abruzzese dei propri vini. Valutiamo insieme i risultati e la tenuta nel tempo del **Montepulciano d'Abruzzo Inferi**, degustandone sei annate scelte tra quelle degli ultimi tre lustri:

1993-1995-1997-1999-2001-2003

Prenotazione obbligatoria. Informazioni: 068550941, aisroma@bibenda.it, oppure presso le segreterie dei Corsi e delle Attività - Ingresso libero – I Soci Ais Lazio o Club BIBENDA possono essere accompagnati da loro amici e clienti – Bicchieri Riedel a disposizione in Sala.

PODERE FORTE: VERTICALI DI PETRUCCI E GUARDAVIGNA

Giovedì 14 Maggio 2009

Unico turno pomeridiano dalle 16,00 alle 18,30

Hotel Rome Cavalieri – Via A. Cadlolo, 101

Pasquale Forte è un vulcanico imprenditore che dopo anni di esperienza e di successi nel mondo dell'elettronica ha deciso di dedicarsi al suo sogno in terra toscana. Sceglie Donato Lanati per la collaborazione e la sua idea di perfezione non lascia spazio a compromessi. Alla presenza di entrambi, ascolteremo come si porta avanti il progetto, con una precisione nei dettagli che senz'altro sorprenderà i presenti. In degustazioni due verticali di grandi etichette:

Orcia Rosso Petrucci 2004-2005-2006

Guardiavigna 2004-2005-2006

Prenotazione obbligatoria. Informazioni: 068550941, aisroma@bibenda.it, oppure presso le segreterie dei Corsi e delle Attività - Ingresso libero – I Soci Ais Lazio o Club BIBENDA possono essere accompagnati da loro amici e clienti – Bicchieri Riedel a disposizione in Sala.

IL FRANCIACORTA SECONDO RICCI CURBASTRO

Sabato 16 Maggio 2009

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

Hotel Rome Cavalieri - Via A. Cadlolo, 101

A far parte dell'**Olimpo delle bollicine in Italia**, insieme a pochissimi altri meritevoli colleghi, c'è l'azienda rappresentata da **Riccardo Ricci Curbastro**. Ne è conferma la lunga serie di Eccellenze collezionate in DUEMILAVINI sin dalla prima ora. A noi l'onore di saper godere delle emozioni che ci verranno regalate da 10 esclusivi assaggi.

Franciacorta Satèn Brut 2002 – 2003 - 2004 - Franciacorta Satèn Brut sans année

Franciacorta Extra Brut 2000 – 2002 - 2003 – 2004

Franciacorta Rosè Brut sans année

Franciacorta Dosaggio Zero Gualberto 2003

Prenotazione obbligatoria. Informazioni: 06 8550941, aisroma@bibenda.it oppure presso le segreterie dei Corsi e delle Attività – Ingresso € 10 – I Soci AIS Lazio o Club BIBENDA possono essere accompagnati da loro amici e clienti - Bicchieri Riedel a disposizione in Sala.

QUINTODECIMO: CONOSCIAMO TUTTI I PRODOTTI DELL'AZIENDA DI LUIGI MOIO

Mercoledì 20 Maggio 2009

Unico turno pomeridiano dalle 16,00 alle 18,30

Hotel Rome Cavalieri – Via A. Cadlolo, 101

Luigi Moio è una delle più autorevoli firme dell'enologia made in Italy, che soprattutto in Campania ha raccolto i risultati più rilevanti. Nel 2001 ha dato vita alla sua azienda in Irpinia, con l'attiva collaborazione di Laura Di Marzio, compagna di vita e di lavoro.

Quintodecimo cura le principali varietà campane e ce le porta in assaggio, anche in mini-verticali:

Irpinia Aglianico Terra d'Eclano 2004 – 2005 - 2006

Fiano di Avellino Exultet 2006 - 2007

Falanghina Via del Campo 2006 - 2007

Greco di Tufo Giallo d'Arles 2007

Prenotazione obbligatoria. Informazioni: 068550941, aisroma@bibenda.it, oppure presso le segreterie dei Corsi e delle Attività - Ingresso libero – I Soci Ais Lazio o Club BIBENDA possono essere accompagnati da loro amici e clienti – Bicchieri Riedel a disposizione in Sala.

ORO MEDITERRANEO: VENDEMMIE TARDIVE E PASSITI IN ITALIA

Lunedì 25 Maggio 2009

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

Hotel Rome Cavalieri – Via A. Cadlolo, 101

Un seminario di alta valenza culturale per il mondo del vino, un confronto fortemente voluto da tutte le aziende partecipanti per comunicare ai degustatori i sostanziali passi avanti fatti negli ultimi anni e le difficoltà incontrate nelle tecniche di appassimento e di vinificazione di queste amatissime tipologie. Affronteremo la degustazione di **9 etichette** scelte tra **i grandi vini dolci della Penisola**, accompagnati dal dottor Rocco Di Stefano dell'Università di Palermo, ricercatore nel campo degli aromi delle uve, in particolare di quelle aromatiche, e dal dottor Fabio Mencarelli, specializzato nella ricerca sull'appassimento dei grappoli.

A.A. Gewürztraminer Terminum Vendemmia Tardiva 2006 - Cantina Produttori Termeno

Albana di Romagna Passito Scaccomatto 2006 - Fattoria Zerbina

Aleatico Passito dell'Elba Malvina 2008 - Avignonesi

Ben Ryé Passito di Pantelleria 2007 - Donnafugata

Cinque Terre Schiacchetrà 2006 – Walter De Battè

Molise Moscato Apianae 2006 - Di Majo Norante

Muffo 2006 – Sergio Mottura

Piemonte Moscato Passito La Bella Estate 2007 - Terre da Vino

Tal Lùc 2006 - Lis Neris

Prenotazione obbligatoria. Informazioni: 06 8550941, aisroma@bibenda.it oppure presso le segreterie dei Corsi e delle Attività - Ingresso libero - I Soci AIS Lazio o Club BIBENDA possono essere accompagnati da loro amici e clienti - Bicchieri Riedel a disposizione in Sala.

CANDIDO, GRANDI VINI DI PUGLIA

Martedì 26 Maggio 2009

Unico turno pomeridiano dalle 16,00 alle 18,30

Hotel Rome Cavalieri – Via A. Cadlolo, 101

L'azienda della famiglia Candido compie **80 anni**. Conosciamo le punte di diamante di una produzione che si è conquistata un posto fisso nella nostra Duemilavini sin dalla prima edizione. Sotto la guida enologica di **Donato Lanati**, continua nel suo impegno di valorizzazione del patrimonio ampelografico tradizionale, con qualche piccola eccezione dedicata ai grandi internazionali. In degustazione, nell'ordine qui sotto riportato, 2 bianchi, un rosato e tre rossi:

Vigna Vinera 2008 - Tenuta Marini 2008 - Piccoli Passi 2008 - Immensum 2007
Duca D'Aragona 2003 - CassioDone 2005

Prenotazione obbligatoria. Informazioni: 06 8550941, aisroma@bibenda.it, oppure presso le segreterie dei Corsi e delle Attività - Ingresso libero – I Soci Ais Lazio o Club BIBENDA possono essere accompagnati da loro amici e clienti – Bicchieri Riedel a disposizione in Sala.

TUTTO IL MEGLIO DELLA BARONE RICASOLI

Venerdì 29 Maggio 2009

Seminario dalle 16,00 alle 18,00

Banchi d'Assaggio dalle 18,00 alle 21,30

Hotel Rome Cavalieri – Via A. Cadlolo, 101

Dalle cantine del Castello di Brolio a Gaiole in Chianti - uno dei più importanti simboli delle terre chiantigiane, visibile da decine di chilometri di distanza, visitato anche da turisti che nulla sanno del vino – escono nelle migliori annate due prodotti di grande qualità che si contendono il primato qualitativo dell'offerta. Saranno a confronto i due cavalli di razza aziendali: il Chianti Classico Castello di Brolio (Sangiovese 95%, Cabernet Sauvignon 5%) e il Casalferro (Sangiovese 70%, Merlot 30%). Con una degustazione attenta e partecipata potremo scegliere il nostro preferito.

Chianti Classico Castello di Brolio 2001 – 2005 – 2006 (in anteprima)

Casalferro 2001 – 2005 – 2006 (in anteprima)

Dalle 18,00 l'approfondimento si concentrerà sulla degustazione dell'ultima annata in commercio di tutti i prodotti aziendali:

Chianti Classico Rocca Guicciarda Riserva - Chianti Classico Brolio – Chianti del Barone Ricasoli - Campo Ceni – Chardonnay Torricella – Albia Rosé - Granello

Oltre ai vini saranno in assaggio anche la Grappa di Casalferro, la Grappa Castello di Brolio Riserva, l'Olio Extravergine di Oliva Chianti Classico e l'Olio Extravergine di Oliva Chianti Classico Monocultivar Frantoio dell'ultima campagna olearia.

Prenotazione per il Seminario – Non occorre prenotazione per i Banchi d'Assaggio - Informazioni: 06 8550941, aisroma@bibenda.it oppure presso le segreterie dei Corsi e delle Attività - Ingresso libero per entrambi gli eventi - I Soci AIS Lazio o Club BIBENDA possono essere accompagnati da loro amici e clienti - Bicchieri Riedel a disposizione in Sala.

100 AZIENDE 200 VINI!

DEDICATO A DUE VENDEMMIE: BAROLO 2005 E BARBARESCO 2006

Sabato 30 Maggio 2009

Banchi d'Assaggio dalle 16,00 alle 21,30

Hotel Rome Cavalieri – Via A. Cadlolo, 101

Per la prima volta a Roma la più completa e interessante degustazione del vino cult del nostro Paese. **Cento Aziende** presentano in anteprima le **nuove annate di Barolo e Barbaresco**, rispettivamente la 2005 e la 2006, che si annunciano grandissime. Un Banco d'Assaggio eccezionale in un'elegantissima cornice, a ridosso della fantastica giornata dedicata al Premio Internazionale del Vino 2009, degusteremo i Grandi d'Italia accompagnati da formaggi piemontesi. Evento davvero imperdibile per i veri appassionati, mai si era organizzata prima una rassegna così completa dell'eccellenza langarola. Ecco le Aziende presenti:

FRATELLI ALESSANDRIA / GIANFRANCO ALESSANDRIA / ASCHERI / FRATELLI BARALE / BATASIOLO / EUGENIO BOCCHINO / ENZO BOGLIETTI / BORGOGNO / BOROLI / AGOSTINO BOSCO / GIANFRANCO BOVIO / BREZZA / BRIC CENCIURIO / BROVIA / BURLOTTO / PIERO BUSSO / CASCINA BONGIOVANNI / CASCINA CUCCO / CASCINA MORASSINO / CASTELLO DI NEIVE / CERETTO / MICHELE CHIARLO / CIABOT BERTON / DOMENICO CLERICO / COGNO / PAOLO CONTERNO / CONTERNO FANTINO / CORDERO DI MONTEZEMOLO / RENATO CORINO / GIUSEPPE CORTESE / DAMILANO / GIACOMO FENOCCHIO / FILIPPINO / FONTANABIANCA / FONTANAFREDDA / GABUTTI / GIANNI GAGLIARDO / MARIO GAGLIASSO / GAJA / ETTORE GERMANO / ATILIO GHISOLFI / BRUNO GIACOSA / CARLO GIACOSA / FRATELLI GIACOSA / ELIO GRASSO / BRUNA GRIMALDI / GIACOMO GRIMALDI / LA SPINETTA / UGO LEQUIO / PAOLO MANZONE / MARCARINI / MARCHESI DI BAROLO / TENUTE CISA ASINARI MARCHESI DI GRESY / MARENGO / FRANCO M. MARTINETTI / MASSOLINO / MOCCAGATTA / MAURO MOLINO / MONTARIBALDI / ODDERO / PECCHENINO / PELISSERO / PIRA / E. PIRA & FIGLI / PODERE ROCCHIE DEI MANZONI / PODERI ALDO CONTERNO / FERDINANDO PRINCIPIANO / PRUNOTTO / RENATO RATTI / FRATELLI REVELLO / REVERDITO / RINALDI / DANTE RIVETTI / MASSIMO RIVETTI / ALBINO ROCCA / BRUNO ROCCA RABAJÀ / ROCCHIE COSTAMAGNA / GIGI ROSSO / GIOVANNI ROSSO / JOSETTA SAFFIRIO / SANDRONE / SCARPA / SCARZELLO / PAOLO SCAVINO / SCHIAVENZA / SYLLA SEBASTE / SERRADENARI / SOTTIMANO / TERREDAVINO / G. D. VAJRA / MAURO VEGLIO / ERALDO VIBERTI / VIETTI / GIANNI VOERZIO / ROBERTO VOERZIO

Non occorre prenotazione. Informazioni allo 06 8550941 oppure via email aisroma@bibenda.it oppure presso le segreterie dei Corsi e delle Attività - Ingresso € 20 – Soci AIS Lazio o Club BIBENDA - Rimane al degustatore il calice Riedel.

PODERI SAN PIETRO È SAN COLOMBANO

Mercoledì 3 Giugno 2009

Unico turno pomeridiano dalle 16,00 alle 18,30

Hotel Rome Cavalieri – Via A. Cadlolo, 101

È un progetto freschissimo, nato nel 2008 a poca distanza dal capoluogo lombardo. Nei **65 ettari vitati**, ricadenti nella zona a denominazione di origine San Colombano, si riversano passione, entusiasmo, rispetto e chiaramente fatica. Il progetto è quello di creare prodotti che destino emozione e soddisfazione, la parte enologica è affidata a **Donato Lanati**; **Giuseppe Apicella Guerra**, proprietario, ci viene a raccontare la strada che si sta percorrendo attraverso l'**assaggio di 7 etichette**:

Ca' della Signora Brut – San Colombano Collada 2007 - San Colombano Monastero di Valbissera 2001– San Colombano Balestra 2008 - Morosa 2007 – Serafina 2008 – Trianon 2003

Prenotazione obbligatoria. Informazioni: 06 8550941, aisroma@bibenda.it, oppure presso le segreterie dei Corsi e delle Attività - Ingresso libero – I Soci Ais Lazio o Club BIBENDA possono essere accompagnati da loro amici e clienti – Bicchieri Riedel a disposizione in Sala.

BIANCO DI CUSTOZA, UN GRANDE VINO DEL GARDA

Venerdì 5 Giugno 2009

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

Hotel Rome Cavalieri – Via A. Cadlolo, 101

Il territorio del Garda è zona altamente vocata per la produzione vitivinicola. Questa è un'occasione importante per approfondire la conoscenza di una realtà che merita attenzione; bianchi importanti, da vitigni autoctoni, che rispecchiano fedelmente le caratteristiche di un terroir raccontandone la storia e la tradizione. Il **Consorzio Tutela Vino Bianco di Custoza** ci propone in degustazione i prodotti di undici aziende rappresentative delle grandi potenzialità locali. Saranno presenti i Produttori, il Presidente del Consorzio Giovanni Faggiuoli e il Direttore Giulio Liut.

Ecco le Aziende:

Tamburino Sardo - Monte del Frà - Adami Aldo - Menegotti Antonio - Gorgo - Le Vigne di San Pietro - Cantina di Custoza - Zenato – Cantine Tinazzi Eugenio - Villa Medici - San Leone

Informazioni e Prenotazioni: 06 8550941, aisroma@bibenda.it oppure presso le segreterie dei Corsi e delle Attività - Ingresso libero - I Soci AIS Lazio o Club BIBENDA possono essere accompagnati da loro amici e clienti - Bicchieri Riedel a disposizione in Sala.

VERO: GUSTO DI SICILIA

Lunedì 8 Giugno 2009

Unico turno pomeridiano dalle 16,00 alle 18,30

Hotel Rome Cavalieri – Via A. Cadlolo, 101

Amore per la terra e per il vino, questo il propulsore che ha spinto **Angela Galia** a dar vita all'avventura di **Vero Vini** nel 2005. Affidandosi alla consolidata tradizione trapanese e a una validissima équipe tecnica, propone una gamma che rispecchia le caratteristiche scolpite da sole, mare e vento. Con la presenza del produttore, abbiamo la possibilità di valutare insieme i risultati di una promessa emergente del nostro mondo. Ecco i vini in assaggio.

**Grillo Ariddhru 2008 – Lu Mari 2008 – Zibibbo Disiu 2008 - Nero d'Avola Niuru 2006
– Ciamma 2006 – Marsala Oru RI Vigna**

Prenotazione obbligatoria. Informazioni: 068550941, aisroma@bibenda.it, oppure presso le segreterie dei Corsi e delle Attività - Ingresso libero – I Soci Ais Lazio o Club BIBENDA possono essere accompagnati da loro amici e clienti – Bicchieri Riedel a disposizione in Sala.

LE TENUTE DI SAIAGRICOLA

Mercoledì 10 Giugno 2009

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

Hotel Rome Cavalieri - Via A. Cadlolo, 101

In trent'anni Saiagricola è diventata un colosso della vitivinicoltura di qualità del centro Italia. Oggi vanta 270 ettari di vigneti suddivisi in tre tenute - **Fattoria del Cerro a Montepulciano, La Poderina a Montalcino e Còlpetrone a Montefalco** - che garantiscono l'immissione sul mercato di circa un milione di pezzi, tutti di accertata qualità e giusto prezzo. Scopriremo questa articolata realtà in compagnia del direttore Guido Sodano, mentre con Lorenzo Landi, enologo aziendale, analizzeremo le potenzialità organolettiche di una selezione dei migliori vini prodotti.

Degustazione verticale di

Montefalco Sagrantino Còlpetrone 2001 – 2003 – 2005

e in anteprima le punte di diamante delle tre tenute vitivinicole del gruppo:

Vino Nobile di Montepulciano Antica Chiusina 2005 – Fattoria del Cerro

Brunello di Montalcino 2004 La Poderina

Montefalco Sagrantino Gold 2005 – Còlpetrone

Colorino 2006 – Fattoria del Cerro

Moscadello 2007 – La Poderina

Prenotazione obbligatoria. Informazioni: 06 8550941, aisroma@bibenda.it oppure presso le segreterie dei Corsi e delle Attività – Ingresso libero – I Soci AIS Lazio o Club BIBENDA possono essere accompagnati da loro amici e clienti - Bicchieri Riedel a disposizione in Sala.

I VINI DI FAZIO, CASA VINICOLA IN ERICE

Giovedì 11 Giugno 2009

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

Hotel Rome Cavalieri - Via A. Cadlolo, 101

In soli dieci anni di attività la famiglia Fazio ha imposto sul mercato un'ampia gamma di vini di ragguardevole qualità a prezzi onestissimi. Tutti provenienti da questa **piccola microarea siciliana, Erice**, recentemente oggetto di istituzione di una nuova Denominazione di Origine Controllata che ingloba svariate tipologie. Vi proponiamo l'assaggio dei vini aziendali più rappresentativi, e per Inzolia e Nero d'Avola, il confronto di una coppia di annate per apprezzarne l'evoluzione e le potenzialità.

Erice Inzolia 2008

Erice Nero d'Avola 2006 – 2007

Erice Vendemmia Tardiva Zibibbo KY 2006

Erice Rosso Pietrasacra Riserva 2004

Prenotazione obbligatoria. Informazioni: 06 8550941, aisroma@bibenda.it oppure presso le segreterie dei Corsi e delle Attività – Ingresso libero – I Soci AIS Lazio o Club BIBENDA possono essere accompagnati da loro amici e clienti - Bicchieri Riedel a disposizione in Sala.

SEI VITIGNI ALTOATESINI DI GRANDE FASCINO

Venerdì 12 Giugno 2009

Seminario dalle 17,00 alle 18,00

Banchi d'Assaggio dalle 16,30 alle 20,00

Hotel Rome Cavalieri – Via A. Cadlolo, 101

Non si finisce mai di scoprire la magia dei vini dell'Alto Adige. Questa volta l'occasione di approfondimento interesserà 6 vitigni che si esprimono spesso a livelli di eccellenza in questo straordinario territorio: **Gewürztraminer, Sauvignon, Pinot Bianco, Lagrein, Schiava, Pinot Nero.**

Alle 17,00 si terrà un seminario in cui si indagheranno le peculiarità dei singoli vitigni con l'ausilio di 6 etichette in degustazione.

Potrete poi divertirvi a sviscerare le diverse espressioni di ciascuno dei sei vitigni oggetto d'indagine nell'ampia carrellata dei Banchi d'Assaggio che conterà oltre **100 etichette.**

Prenotazione obbligatoria per il Seminario e per i Banchi d'Assaggio - Informazioni: 06 8550941, aisroma@bibenda.it oppure presso le segreterie dei Corsi e delle Attività - Ingresso libero per entrambi gli eventi - I Soci AIS Lazio o Club BIBENDA possono essere accompagnati da loro amici e clienti - Bicchieri Riedel a disposizione in Sala.

CECI E IL SUO LAMBRUSCO

Lunedì 15 Giugno 2009

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

Hotel Rome Cavalieri - Via A. Cadlolo, 101

Tutto ebbe inizio nel 1938, quando un tenace oste del parmense, Otello Ceci, decise di produrre Lambrusco di qualità. Nel dopoguerra l'azienda fu seguita dai figli, ed oggi i nipoti, Alessandro, Maria Teresa, Maria Paola Ceci e Chiara Manghezani, perseguono lo stesso obiettivo con risultati decisamente positivi. **L'interpretazione del rustico Lambrusco dell'azienda Ceci è, a nostro avviso, la migliore che si possa trovare sul mercato** in epoca recente. Ve ne proponiamo la degustazione con la presenza dell'enologo Alessandro Ceci.

Otello Nero di Lambrusco – Lambrusco Maestri 100%

Terre Verdiane Lambrusco – Lambrusco Maestri 50%, Lambrusco Marani 50%

Spumante Extra Dry Tre di Terre Verdiane – Pinot Nero v.b., Malvasia e Sauvignon

Otello Dry 2 – Lambrusco vinificato in bianco spumantizzato

Spumante Extra Dry Otello Rosè – Pinot Nero e Lambrusco

Passito di Lambrusco – Lambrusco Maestri 100%

Prenotazione obbligatoria. Informazioni: 06 8550941, aisroma@bibenda.it oppure presso le segreterie dei Corsi e delle Attività – Ingresso libero – I Soci AIS Lazio o Club BIBENDA possono essere accompagnati da loro amici e clienti - Bicchieri Riedel a disposizione in Sala.

CAMILLO MONTORI: STORIA E FUTURO DEL VINO D'ABRUZZO

Lunedì 22 Giugno 2009

Unico turno pomeridiano dalle 16,00 alle 18,30

Hotel Rome Cavalieri – Via A. Cadlolo, 101

Si tratta di un'azienda storica della realtà vinicola abruzzese, uno scrigno di tradizione ma anche apripista. È stato **Camillo Montori** tra i principali sostenitori e attivi protagonisti per l'ottenimento della Docg per il Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane, ed è stato lui il primo a spumantizzare i vini da uve Trebbiano e Pecorino. Con **Donato Lanati** c'è un solido connubio, e ci sarà anche il noto wine maker a guidare la degustazione di:

Trebbiano d'Abruzzo Fonte Cupa 2008 – Pecorino Fonte Cupa 2008 – Trend Bianco 2008

Montepulciano d'Abruzzo Cerasuolo Fonte Cupa 2008 - Montepulciano d'Abruzzo 2007 - Montepulciano d'Abruzzo Fonte Cupa 2005 - Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane Fonte Cupa Riserva 2003 - Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane Fonte Cupa Riserva 1998

Sarà inoltre offerto in assaggio lo Spumante a base di uve Pecorino.

Ingresso libero. Prenotazione obbligatoria. Informazioni: 068550941, aisroma@bibenda.it, oppure presso le segreterie dei Corsi e delle Attività – I Soci Ais Lazio o Club BIBENDA possono essere accompagnati da loro amici e clienti – Bicchieri Riedel a disposizione in Sala.

SOMMELIER NOTIZIE

LAZIO

Le attività nelle Delegazioni AIS del Lazio

Anzio-Nettuno
Castelli Romani
Civitavecchia
Fiumicino
Fondi-Formia
Frosinone
Latina
Rieti
Valle dell'Aniene

ANZIO – NETTUNO

“IL BORRO È UN ATTO DI FEDE CHE SI RIPROPONE NEL TEMPO...”

Sabato 22 Novembre 2008 ore 17,30

Grand Hotel dei Cesari – Via Mantova, 3 – Anzio – Roma

Antico villaggio della Toscana centrale in cui la famiglia Ferragamo, attraverso un'attenta pianificazione del miglior rapporto tra terreno e vitigni, ha saputo dar forma al suo lungimirante progetto: produrre dei vini qualitativamente elevati e con uno stile fatto di potenza e al tempo stesso di eleganza. Con la partecipazione dell'enologo Nicolò D'Afflitto impareremo ad amare Il Borro, guidati in una splendida verticale del vino che porta lo stesso nome dell'azienda, blend dei più famosi vitigni francesi – Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah, Petit Verdot, dal 2000 al 2005. Durante la serata degusteremo anche il Pian di Nova 2005.

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

BAROLO, RE DEI VINI, SVELACI LA TUA ANIMA!

Sabato 31 Gennaio 2009 ore 17,30

Grand Hotel dei Cesari – Via Mantova, 3 – Anzio – Roma

Molto conosciuto, anzi, conosciutissimo. Ma forse più a parole e meno all'assaggio. Forse non tanto quanto la fama di cui gode. Da sempre apprezzato all'estero, ora anche in Italia c'è un'inversione di tendenza e il Barolo viene guardato con più attenzione, con la voglia di conoscerlo meglio. Vi proponiamo una degustazione delle migliori realtà del territorio, espressioni in cui il Barolo mostra tutta la sua potenza e tutta la sua eleganza.

Prenotazione. Soci AIS Lazio o Club BIBENDA. Ingresso € 15. Bicchieri a disposizione in Sala.

PINOT NERO, IL VITIGNO PIÙ DIFFICILE

Sabato 21 Marzo 2009 ore 17,30

Grand Hotel dei Cesari – Via Mantova, 3 – Anzio – Roma

È il più capriccioso dei vitigni, quello forse in grado di rispecchiare meglio di ogni altra varietà il territorio, nei suoi pregi e nei suoi difetti però, variazioni climatiche comprese. Se ben riuscito il Pinot Nero è un vero campione di eleganza, giocata sul corredo olfattivo, tanto ampio quanto complesso. Consigliamo di lasciarsi andare ad una degustazione istintiva per comprendere al meglio un vino che parla al cuore e all'anima. A voi alcune delle migliori espressioni.

Prenotazione. Soci AIS Lazio o Club BIBENDA. Ingresso € 15. Bicchieri a disposizione in Sala.

IL CORSO DI QUALIFICAZIONE PROFESSIONALE PER SOMMELIER

Per chi avesse sospeso o volesse riprendere il Corso:

il 2° Livello del 3° Corso ad Anzio avrà inizio Lunedì 6 Ottobre 2008 dalle 20,00 alle 22,30 presso il Grand Hotel dei Cesari – Via Mantova, 3 – Anzio.

Il 1° Livello del 4° Corso ad Anzio avrà inizio Martedì 3 Febbraio 2009, dalle 20,00 alle 22,30 presso il Grand Hotel dei Cesari – Via Mantova, 3 – Anzio.

Sono aperte le iscrizioni presso la Sede della Delegazione dove è possibile ritirare il materiale illustrativo. Coinvolgete anche i vostri amici, con un energico passaparola, a frequentare un corso che regalerà grandi emozioni.

Prenotazione di tutte le attività - Delegato AIS Orlando Tiraterra

347 0176536 – 06 98560354 – fax 1782271701 – ais.anzionettuno@tiscali.it –

www.aisanzionettuno.it

CASTELLI ROMANI

GARA A SQUADRE DI RICONOSCIMENTO VINI

Sabato 25 Ottobre 2008 ore 15

Circolo Ufficiali FFAA Betti – Via Sforza, 17 - Roma

Divertente gara di riconoscimento di vini del Lazio tra squadre composte da 4 persone, Sommelier o appassionati. 1° Premio: medaglia e 48 bottiglie di vino - 2° Premio: 24 bottiglie di vino. Al termine buffet e degustazione dei vini in gara. Gli interessati possono richiedere il regolamento al Delegato.

Prenotazione. Soci AIS Lazio o Club BIBENDA e i loro amici e parenti. Costo € 60 a squadra. Bicchieri a disposizione in Sala.

LA PASSIONE ARGENTINA

Venerdì 21 Novembre 2008 ore 20

Hotel Benito al Bosco - Via Morice - Velletri

Tradizionale serata di fine Novembre all'insegna del connubio musica, cucina e vino che, insieme al grande Benito, quest'anno dedicheremo all'Argentina. A completare il divertimento vi aspetta la spettacolare esibizione del Ballet Tango Sur, professionisti della scuola di tango del maestro Miguel Menendez e una mostra di dipinti con scene di milonghe del maestro Massimo Pennacchini.

Prenotazione. Soci AIS Lazio o Club BIBENDA. Ingresso € 60. Bicchieri a disposizione in Sala.

I VITIGNI AUTOCTONI DEI CASTELLI ROMANI

Sabato 17 Gennaio 2009 ore 16

Museo Civico Mastroianni - Piazza Matteotti, 13 - Marino

Seminario su i veri vitigni autoctoni del territorio riscoperti da alcuni appassionati produttori che ne racconteranno la storia proponendo interessantissime esperienze di vinificazione.

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

L'IMPORTANZA DELLA SBOCCATURA

Sabato 7 Febbraio 2009 ore 16,30

Sede AIS Castelli Romani - Porta Napoletana - Velletri

Verticale guidata di 3 Franciacorta dell'azienda Majolini per approfondire la conoscenza delle variazioni organolettiche dovute alla data di sboccatura.

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

MOSTRA MERCATO DELLE NOVITÀ ENOLOGICHE DEL LAZIO

Domenica 8 Marzo 2009 dalle ore 11,00 alle ore 20,00

Domus Park Hotel - Via Tuscolana, 15 - Frascati

Rassegna in Banchi d'assaggio delle ultime 20 etichette concepite dai produttori della nostra regione con uve autoctone e internazionali rare per rimarcare la grande possibilità del terroir laziale.

Non occorre prenotazione. Soci AIS Lazio o Club BIBENDA. Ingresso € 10 comprensivo di bicchiere con tracollina.

CONOSCERE IL SIGARO TOSCANO

Giovedì 19 Marzo 2009 ore 19

Loft 25 - Via Trilussa 25 - Albano Laziale

Seminario con cena in collaborazione con Il Club Amici del Toscano per conoscere il tabacco, la storia, la degustazione e l'abbinamento con vino e distillati. Ad ogni partecipante sarà rilasciato l'attestato di partecipazione insieme a simpatici gadgets.

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

INCONTRI RAVVICINATI CON IL VINO

Inizio Lunedì 23 Marzo 2009 ore 19,30

Palazzo Rospigliosi – Piazza dell'Indipendenza - Zagarolo

Abbiamo organizzato un ciclo di seminari con degustazioni guidate per conoscere meglio alcune tra le storiche realtà regionali dell'Italia vitivinicola. L'ultimo appuntamento è dedicato all'Alta Cucina italiana, con vere e proprie leccornie in abbinamento a grandi vini italiani.

Ecco gli appuntamenti:

Lunedì 23 Marzo – Il Vino Bianco in Friuli

Lunedì 30 Marzo – Il Vino Rosso in Toscana

Lunedì 6 Aprile – Il Vino Dolce in Sicilia

Lunedì 20 Aprile – Lo Spumante in Franciacorta

Lunedì 27 Aprile – L'Arte dell'Imbandigione

Lunedì 4 Maggio – Menù Gourmand

Prenotazione. Soci AIS Lazio o Club BIBENDA. Ingresso € 10 ad eccezione dell'ultimo incontro, per il quale il costo è di € 40. Bicchieri a disposizione in Sala.

CARCIOFOLATA

Sabato 25 Aprile 2009 dalle ore 12 al tardo pomeriggio

Casale Colle Ionci - Via Acqua Lucia 27 (Via Appia km 35+500) - Velletri

La Carciofolata è la festa di primavera della Delegazione, per fare incontrare i soci e gli amici in un ambiente informale, degustando i "carciofi alla matti cella" e tanti piatti tipici dei Castelli Romani, accompagnati da vini del Lazio. Giochi e balli, sull'aia di questo antico casale, allieteranno la giornata fino a sera.

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

RICONOSCIMENTI FLOREALI

Sabato 13 Giugno 2009 ore 16

Vivai Graziella - Via Appia Nuova, 1558 - Ciampino

Piacevole incontro in un grande moderno vivaio a 4 stelle, per memorizzare e approfondire la conoscenza dei profumi dei fiori e delle erbe aromatiche che tanto ci impegnano nella descrizione olfattiva di un vino, aiutati da esperti botanici. Seguirà una messa in pratica con la degustazione di 5 vini didattici.

Prenotazione. Soci AIS Lazio o Club BIBENDA. Ingresso € 15. Bicchieri a disposizione in Sala.

IL CORSO DI QUALIFICAZIONE PROFESSIONALE PER SOMMELIER

Per chi avesse sospeso o volesse riprendere il Corso:

il 2° Livello del 1° Corso a Frascati è Martedì 30 Settembre 2008 dalle 20,00 alle 22,30 presso il Domus Park Hotel - Via Tuscolana, 15 – Frascati.

Il 1° Livello del 2° Corso a Frascati avrà inizio Martedì 27 Gennaio 2009 dalle 20,00 alle 22,30 presso il Domus Park Hotel - Via Tuscolana, 15 – Frascati.

Sono aperte le iscrizioni presso la Sede della Delegazione dove è possibile ritirare il materiale illustrativo. Coinvolgete anche i vostri amici, con un energico passaparola, a frequentare un corso che regalerà grandi emozioni.

Prenotazione di tutte le attività – Delegato AIS Daniele Ciani

06 9638268 – aisvelletri@hotmail.com oppure Sommelier AIS Rita Serafini 347 9423965

CIVITAVECCHIA

L'APPUNTAMENTO DEL VENERDÌ

Venerdì 10 Ottobre 2008 – Venerdì 7 Novembre 2008 – Venerdì 12 Dicembre 2008 – Venerdì 9 Gennaio 2009 – Venerdì 6 Febbraio 2009 – Venerdì 6 Marzo 2009 – Venerdì 8 Maggio 2009 – Venerdì 5 Giugno 2009 ore 19,00

Wine Bar Azùcar Café – Via Roma, 33-35 – Civitavecchia – Roma

Un viaggio all'interno del nostro Paese attraverso l'incontro con i vitigni tradizionali. Sei appuntamenti mensili per conoscere diverse espressioni territoriali della stessa varietà d'uva. Prenotazione. Soci AIS Lazio o Club BIBENDA. Ingresso € 15. Bicchieri a disposizione in Sala.

MOZZARELLA DI BUFALA E CHAMPAGNE

Giovedì 25 Settembre 2008 ore 19,30

Sporting Club - Riva di Traiano – Civitavecchia – Roma

Una protagonista della cultura gastronomica nazionale si incontra con l'eleganza delle bollicine francesi. Alla freschezza dei prodotti del caseificio Luise di Mondragone abbineremo la Cuvée Royale Brut e il Blanc de Blancs Joseph Terrier in Chàlon-en-Champagne.

Prenotazione. Soci AIS Lazio o Club BIBENDA. Ingresso € 45. Bicchieri a disposizione in Sala.

GEMELLAGGIO CON LA DELEGAZIONE DI FIUMICINO

Giovedì 16 Ottobre 2008 ore 20,00

Ristorante Alle Tamerici – Via dei Delfini, 13 – Marina di Palo - Ladispoli

Un incontro con gli amici di Fiumicino presso il Ristorante Alle Tamerici, posto al confine delle due Delegazioni. Valorizzeremo le ricchezze territoriali in una cena di abbinamento tra i piatti tradizionali locali e i vini della Strada Terre Etrusco-Romane.

Prenotazione. Soci AIS Lazio o Club BIBENDA. Ingresso € 45. Bicchieri a disposizione in Sala.

1° MEMORIAL ARMANDO DE PERSIO

CONCORSO LETTERARIO “PAROLE NEL BICCHIERE”

Novembre 2008 – Il Bando di Concorso verrà pubblicato nella prima decade di Settembre

Un concorso letterario aperto agli studenti degli Istituti Alberghieri della nostra Regione in ricordo di Armando De Persio, già Presidente Regionale AIS Lazio e ristoratore a Civitavecchia. Un uomo capace di trasmettere un nuovo modo di concepire il vino e la tavola. Per maggiori informazioni contattare il Delegato.

CESANESE DEL PIGLIO: LA PRIMA DOCG DEL LAZIO

Venerdì 28 Novembre 2008 ore 21,00

Sporting Club – Riva di Traiano - Civitavecchia

Un vitigno difficile, imprevedibile, indomabile. Esige rispetto, va capito, studiato, interpretato; sarà allora capace di sorprendere ed entusiasmare per la sua generosità, la sua complessità, la delicatezza delle sue sfumature e la sua eleganza.

Prenotazione. Soci AIS Lazio o Club BIBENDA. Ingresso € 20. Bicchieri a disposizione in Sala.

LE DOLCEZZE DEL LAZIO

Sabato 20 Dicembre 2008 ore 18,00

Caffè Grande Italia – Via Principe di Napoli, 9-11 – Bracciano - Roma

I dessert regionali di antica memoria in abbinamento a vini dolci laziali. Tra il prevalere di una pasticceria “generalista” e di specialità di importazione riscopriamo e valorizziamo i sapori tradizionali.

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

LE DIVERSE ESPRESSIONI DEL SANGIOVESE

Venerdì 23 Gennaio 2009 ore 19,00

Sporting Club – Riva di Traiano – Civitavecchia

L'indeterminatezza nelle sue origini, contese da romagnoli e toscani, conferisce al vitigno un'aurea mitica, che ci riporta insieme al suo nome, al sangue e ai suoi simboli, come il sacrificio alla divinità: Sangiovese ossia il sangue di Giove. Scopriamo con Marco Bernabei le grandi etichette del nostro patrimonio italiano.

Prenotazione. Soci AIS Lazio o Club BIBENDA. Ingresso € 20. Bicchieri a disposizione in Sala.

IL BRUNELLO DI MONTALCINO DI CASTIGLIONE DEL BOSCO

Sabato 28 Febbraio 2009 ore 18,00

Caffè Grande Italia – Via Principe di Napoli, 9-11 – Bracciano - Roma

Il comprensorio del Brunello è quello che più di tutti attrae capitali provenienti anche da altre attività. Merito di un vino che appassiona e di una terra selvaggia e generosa. In degustazione la gamma produttiva di un'azienda che rappresenta la nuova sfida imprenditoriale di una griffe della moda: Salvatore Ferragamo.

Prenotazione. Soci AIS Lazio o Club BIBENDA. Ingresso € 20. Bicchieri a disposizione in Sala.

TERREDORA: I GRANDI VINI DELLA CAMPANIA

Mercoledì 11 Marzo 2009 ore 19,00

Sporting Club – Riva di Traiano – Civitavecchia - Roma

La famiglia di Walter Mastroberardino è storicamente protagonista di un progetto che ruota intorno alla Terra e ai valori che essa rappresenta. I vigneti, situati nel cuore dell'Irpinia, sono coltivati con le più moderne e scrupolose tecniche di allevamento, studiate anche per consentire la valorizzazione dei vitigni territoriali. Un appuntamento con Paolo Mastroberardino e Paolo Lauciani per scoprire insieme vini dal profumo e dal gusto inconfondibili, premiati in tutto il mondo.

Prenotazione. Soci AIS Lazio o Club BIBENDA. Ingresso € 20. Bicchieri a disposizione in Sala.

QUANDO IL GUSTO... VA IN FUMO

Venerdì 27 Marzo 2009 ore 19,30

Sporting Club – Riva di Traiano – Civitavecchia

Imperdibile seminario con cena in collaborazione con Il Club Amici del Toscano per conoscere il tabacco, la storia, la degustazione e l'abbinamento del Sigaro con vini e

distillati. Saremmo accompagnati in questo splendido viaggio da Paolo Lauciani e Andrea Pintimalli.

Prenotazione. Soci AIS Lazio o Club BIBENDA. Ingresso € 65. Bicchieri a disposizione in Sala.

PASSEGGIATA ROMANA

Sabato 6 Giugno 2009 dalle 19,30 alle 23,30

Ristorante alle Tamerici – Via dei Delfini, 13 – Marina di Palo – Ladispoli

Due passi indietro nel tempo per riscoprire la tradizione di una città millenaria raccontata, attraverso il cibo e il vino, le canzoni, le poesie e i fatterelli da:

Roberto Del Duce – in cucina

Paolo Lauciani – voce e chitarra

Armando Castagno – narratore

Prenotazione. Soci AIS Lazio o Club BIBENDA. Posti limitati. Ingresso € 50. Bicchieri a disposizione in Sala. Per il programma dettagliato contattare direttamente il Delegato AIS Maria Cristina Ciaffi 338 3279798.

IL CORSO DI QUALIFICAZIONE PROFESSIONALE PER SOMMELIER

Per chi avesse sospeso o volesse riprendere il Corso:

il 3° Livello del 1° Corso a Civitavecchia avrà inizio Martedì 7 Ottobre 2008 dalle 20 alle 22,30 presso lo Sporting Club Riva di Traiano – Via Aurelia Km 67+580 – Civitavecchia.

Il 1° Livello del 2° Corso a Civitavecchia avrà inizio Giovedì 23 Ottobre 2008 dalle 20 alle 22,30 presso lo Sporting Club Riva di Traiano – Via Aurelia Km 67+580 – Civitavecchia.

Sono aperte le iscrizioni presso la Sede della Delegazione dove è possibile ritirare il materiale illustrativo. Coinvolgete anche i vostri amici, con un energico passaparola, a frequentare un corso che regalerà grandi emozioni.

Prenotazione di tutte le attività – Delegato AIS Maria Cristina Ciaffi
338 3279798 – aiscivitavecchia@libero.it – www.aiscivitavecchia.it

FIUMICINO

APERTURA DELL'ANNO SOCIALE

Sabato 20 Settembre 2008 ore 17,30

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

Brinderemo insieme per celebrare il nuovo anno sociale che ci aspetta divertendoci tra Banchi d'Assaggio e Aste di Beneficenza per l'acquisto di bottiglie selezionate che aiuteranno l'AMREF – African Medical and Research Foundation.

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

GEMELLAGGIO CON LA DELEGAZIONE DI CIVITAVECCHIA

Giovedì 16 Ottobre 2008 ore 20,00

Ristorante Alle Tamerici – Via dei Delfini, 13 – Marina di Palo – Ladispoli

Un incontro con gli amici di Civitavecchia presso il Ristorante Alle Tamerici, posto al confine delle due Delegazioni. Valorizzeremo le ricchezze territoriali in una cena di abbinamento tra i piatti tradizionali locali e i vini della Strada Terre Etrusco-Romane.

Prenotazione. Soci AIS Lazio o Club BIBENDA. Ingresso € 45. Bicchieri a disposizione in Sala.

1° CORSO SULLA BIRRA A FIUMICINO

Inizio Mercoledì 26 Novembre 2008 dalle 19,00 alle 21,00

Birrificio Ostiense Artigianale – Piazza dei Ravennati, 1 - Ostia Lido - Roma

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, che ha già ottenuto nella delegazione romana un grande successo. 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 un Birrificio ed una inconsueta Cena di Abbinamento Cibo-Birra che per molti sarà una esperienza mai provata.

Calendario da definire, ecco gli argomenti trattati:

1. Presentazione del Corso. Storia e paesi produttori.
2. Tecnica di produzione
3. Analisi organolettica: la scheda
4. L'abbinamento
5. Il suo corretto servizio
6. Lager e Weiss: la tradizione tedesca
7. La tradizione Mittel€pea
8. Le birre Trappiste
9. Le birre d'Abbazia
10. Ale e Stout
11. Il grande artigiano italiano (prima parte)
12. Il grande artigiano italiano (seconda parte)
13. Visita ad un Birrificio
14. Le birre del mondo: Cina, Giappone, Stati Uniti, Canada, Messico
15. 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 € 50. Bicchieri a disposizione in Sala.

1° CORSO SUI SIGARI E I DISTILLATI A FIUMICINO

Inizio Venerdì 14 Novembre 2008 dalle 18,30 alle 21,00

Ristorante La Luna nel Porto – Viale Traiano, 141 – Fiumicino - Roma

A grande richiesta presentiamo il Corso più amato dagli appassionati di Sigari e Distillati che prevede sei interessanti lezioni e grandi degustazioni condotte con la mirabile e ormai collaudata abilità di Massimo Billetto e Paolo Lauciani.

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

Venerdì 14 Novembre 2008 - Il tabacco. Storia e tecnica della degustazione e principi dell'abbinamento. Assaggio di tre tipologie di sigari e di un distillato.

Venerdì 12 Dicembre 2008 - I Distillati. Storia, territori, tipologie ed elementi sensoriali. Degustazione di soluzioni degli elementi componenti le acquaviti. Degustazione di un Sigaro Sudamericano.

Venerdì 16 Gennaio 2009 - 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.

Venerdì 13 Febbraio 2009 - Il Territorio Sudamericano. Il sigaro e i suoi abbinamenti. Nicaragua e Honduras, le grandi alternative. Un grande sigaro abbinato a Tequila, Whisky e Whiskey.

Venerdì 13 Marzo 2009 - Repubblica Dominicana. La perfezione tecnica. I sigari più importanti e costosi del mondo in abbinamento con la grande tradizione francese: Cognac, Armagnac, Calvados.

Venerdì 17 Aprile 2009 - Cuba, la leggenda. Il sigaro come elemento rappresentativo della storia e delle tradizioni di un paese dallo straordinario potere deduttivo. 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. Soci AIS Lazio o Club BIBENDA. Costo € 200. Bicchieri a disposizione in Sala.

IL REGNO DI TEO MUSSO

Mercoledì 19 Novembre 2008 ore 18,30

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

La birra artigianale fatta da chi ama la birra! Grazia e ricercatezza per il "cantastorie" creatore della arcinota Baladin, delicata ed intensa delizia per il nostro palato. Intrigante seminario condotto da Teo Musso che ci guiderà nella degustazione delle sue etichette.

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

LA SCOLCA

Sabato 13 Dicembre 2008 ore 18,00

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

A Gavi sulla strada per Rovereto troviamo le cantine dell'azienda agricola La Scolca, un'occasione unica per incontrare delle perle di rara bellezza piemontese. Vi proponiamo un assaggio delle loro migliori etichette.

Prenotazione. Soci AIS Lazio o Club BIBENDA. Ingresso € 15. Bicchieri a disposizione in Sala.

TRENTO DOC

Giovedì 18 Dicembre 2008 ore 18,00

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

La tecnica della rifermentazione in bottiglia trova una delle sue più interessanti espressioni nella Doc Trento. Degustazioni esclusive di perlage eleganti e persistenti che si fanno rivelazione di un terroir altamente vocato.

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

SANTA BARBARA: VINI ESPLOSIVI!

Sabato 21 Febbraio 2009 ore 18,00

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

In anteprima, tutta la gamma di un produttore marchigiano "abbonato" ai Cinque Grappoli: Pathos, Maschio da Monte, Tardivo ma non tardo, Le Vaglie, Riserva Stefano Antonucci, Pignocco, Moscatell.

Prenotazione. Soci AIS Lazio o Club BIBENDA. Ingresso € 15. Bicchieri a disposizione in Sala.

CANTINE MARTINELLI

Sabato 7 Marzo 2009 ore 18,00

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

Una fusione di esperienza, passione e territorio portano nei nostri calici il vini delle Cantine Martinelli a base del prestigioso Sagrantino di Montefalco.

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

CANTINE DI DORGALI

Sabato 28 Marzo 2009 ore 18,00

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

Nata nel 1953 su iniziativa dei produttori dorgalesi è da oltre mezzo secolo una delle realtà più importanti del mondo vitivinicolo sardo. Vi proponiamo una panoramica della loro entusiasmante produzione.

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

IL CORSO DI QUALIFICAZIONE PROFESSIONALE PER SOMMELIER

Per chi avesse sospeso o volesse riprendere il Corso:

il 2° Livello del 5° Corso a Fiumicino avrà inizio Lunedì 22 Settembre 2008 dalle 19,00 alle 21,30 presso l'Hotel Cancelli Rossi Rome Airport - Via Portuense, 2443 – Fiumicino.

Il 1° Livello del 6° Corso a Fiumicino avrà inizio Giovedì 23 Ottobre 2008 dalle 19,00 alle 21,30 presso l'Hotel Cancelli Rossi Rome Airport - Via Portuense, 2443 – Fiumicino.
Sono aperte le iscrizioni presso la Sede della Delegazione dove è possibile ritirare il materiale illustrativo. Coinvolgete anche i vostri amici, con un energico passaparola, a frequentare un corso che regalerà grandi emozioni.

Prenotazione di tutte le attività - Delegato AIS Mimmo Berlingeri
347 6882973 – info@aisfiumicino.it – www.aisfiumicino.it

FONDI – FORMIA

CONOSCERE L'AGLIANICO

Giovedì 16 Ottobre 2008 ore 20,30

Per la Sede della Degustazione contattare il Delegato AIS

Degusteremo i vini di alcune cantine produttrici di Aglianico con l'intento di poter verificare come questo vitigno possa proporsi in differenti sfaccettature, pur mantenendo di base delle caratteristiche uniche che ne fanno un ottimo vino.

Prenotazione. Soci AIS Lazio o Club BIBENDA. Ingresso € 20. Bicchieri a disposizione in Sala.

IL BAROLO

Giovedì 20 Novembre 2008 ore 20,30

Per la Sede della Degustazione contattare il Delegato AIS

Grazie alla cantina di Aldo Conterno affronteremo un viaggio volto alla conoscenza del re dei vini piemontesi, per apprezzarne le notevolissime caratteristiche organolettiche.

Prenotazione. Soci AIS Lazio o Club BIBENDA. Ingresso € 20. Bicchieri a disposizione in Sala.

ROSATO ROSATO ROSATO!!!

Giovedì 22 Gennaio 2009 ore 20,30

Per la Sede della Degustazione contattare il Delegato AIS

Nell'arco degli anni i vini rosati stanno ritagliandosi una posizione di mercato sempre più ben definita ed i produttori si sono ripromessi di crescere ancor di più; con questa orizzontale valuteremo se il loro impegno può essere premiato.

Prenotazione. Soci AIS Lazio o Club BIBENDA. Ingresso € 15. Bicchieri a disposizione in Sala.

L'AZIENDA QUAQUARINI A SPERLONGA

Giovedì 19 Febbraio 2009 ore 20,30

Per la Sede della Degustazione contattare il Delegato AIS

Il biologico avanza... Grazie a questa azienda dell'Oltrepò Pavese potremo valutare se la produzione di questi vini abbia raggiunto i livelli previsti. Inoltre verificheremo se la stessa tecnica si sia affermata anche nella produzione di vini spumanti, aromatizzati e grappe.

Prenotazione. Soci AIS Lazio o Club BIBENDA. Ingresso € 15. Bicchieri a disposizione in Sala.

IL CORSO DI QUALIFICAZIONE PROFESSIONALE PER SOMMELIER

Per chi avesse sospeso o volesse riprendere il Corso:

Il 2° Livello del 1° Corso a Sperlonga avrà inizio Lunedì 22 Settembre 2008 dalle 20 alle 22,30 presso l'Hotel Grotta di Tiberio – Via Flacca Km 15+700 – Sperlonga.

Il 1° Livello del 1° Corso a Cassino avrà inizio Martedì 23 Settembre 2008 dalle 20 alle 22,30 presso l'Hotel Edra Palace – Via Ausonia angolo Via Cerro – Cassino.

Sono aperte le iscrizioni presso la Sede della Delegazione dove è possibile ritirare il materiale illustrativo. Coinvolgete anche i vostri amici, con un energico passaparola, a frequentare un corso che regalerà grandi emozioni.

Prenotazione di tutte le attività - Delegato AIS Davide Fusco
348 7843559 – aisfondi-formia@libero.it

FROSINONE

APERTURA ANNO SOCIALE

1° RALLY FOTOGRAFICO COLORI E SAPORI DI CABERNET

Domenica 5 Ottobre 2008 ore 16,00

Albergo Ristorante Villa Grancassa – Dimora Storica - Via Roma, 8 – San Donato Val di Comino - Frosinone

La Delegazione di Frosinone in collaborazione con il produttori del Cabernet di Atina indice il 1° Concorso di Fotografia estemporanea digitale. Il Bando del Concorso e tutti i dettagli sul sito www.aisfrosinone.it.

Un appuntamento in grande stile per incontrare tutti gli associati AIS e i loro amici con un Banco di degustazione con tutte le etichette del Cabernet di Atina.

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

IL MOSCATO

Venerdì 7 Novembre 2008 ore 20,00

Per la Sede della degustazione contattare il Delegato AIS

Seguiremo un percorso millenario tra storia, tradizioni e cultura. Una degustazione dedicata ai vini Moscato d'Italia, provenienti da identità territoriali diverse: Moscato d'Asti - Moscato di Scanzo - Moscato Rosa - Moscato di Terracina - Moscato di Baselice - Moscato di Saracena. Un'attenta degustazione di vini abbinati a dolci e pasticceria secca.

Prenotazione. Soci AIS Lazio o Club Bibenda. Ingresso € 20. Bicchieri a disposizione in Sala.

LIS NERIS

Venerdì 28 Novembre 2008 ore 19,00

Hotel Astoria - Via Prenestina, 105 - Fiuggi - Frosinone

Il Pinot Grigio, grande vitigno internazionale nel cuore della rinomata zona vitivinicola friulana, espressione di territorialità fra il confine sloveno e la riva destra del fiume Isonzo. Sarà con noi Alvaro Pecorari, proprietario ed enologo dell'azienda.

Prenotazione. Soci AIS Lazio o Club Bibenda. Ingresso € 20. Bicchieri a disposizione in Sala.

VIGNE E VINI

Venerdì 16 Gennaio 2009 ore 20,00

Enoteca Enogourmet - Via Vado del Tufo, 33 - Frosinone

Nel cuore degli antichi territori della Magna Grecia, l'azienda Vigne e Vini è riuscita a conciliare nel tempo le nuove tecnologie e le antiche tradizioni, producendo autoctoni simboli del Salento come il Primitivo e il Negroamaro, espressione moderna di una storia millenaria.

Prenotazione. Soci AIS Lazio o Club Bibenda. Ingresso € 20. Bicchieri a disposizione in Sala.

FRANZ HAAS

Venerdì 13 Febbraio 2009 ore 20,00

Per la Sede della degustazione contattare il Delegato AIS

Un evento da non perdere, un'occasione da non perdere per degustare insieme i grandi vini della produzione di Franz Haas, l'importantissimo produttore dell'Alto Adige.

Prenotazione. Soci AIS Lazio o Club Bibenda. Ingresso € 25. Bicchieri a disposizione in Sala.

AVIGNONESI

Venerdì 20 Marzo 2009 ore 20,00

Per la Sede della degustazione contattare il Delegato AIS

La qualità è fatta dagli uomini, dai loro sogni, dalla loro esperienza e dal loro impegno.

Per questo se ne deve conoscere la storia e le passioni, solo così si può capire da dove viene la qualità del loro lavoro.

Prenotazione. Soci AIS Lazio o Club Bibenda. Ingresso € 25. Bicchieri a disposizione in Sala.

IL CORSO DI QUALIFICAZIONE PROFESSIONALE PER SOMMELIER

Per chi avesse sospeso o volesse riprendere il Corso:

il 3° Livello del 6° Corso a Frosinone avrà inizio Mercoledì 24 Settembre 2008 dalle 19,30 alle 22,00 presso l'Henry Hotel – Via Fedele Calvosa, 10 – Frosinone.

Il 1° Livello del 7° Corso a Frosinone avrà inizio Martedì 28 Ottobre 2008 dalle 19,30 alle 22,00 presso l'Henry Hotel – Via Fedele Calvosa, 10 – Frosinone.

Sono aperte le iscrizioni presso la Sede della Delegazione dove è possibile ritirare il materiale illustrativo. Coinvolgete anche i vostri amici, con un energico passaparola, a frequentare un corso che regalerà grandi emozioni.

Prenotazione di tutte le attività - Delegato AIS Angelica Mosetti

340 6768389 - info@aisfrosinone.it - www.aisfrosinone.it

LATINA

BRINDISI DI AUGURIO PER IL NUOVO ANNO SOCIALE

Giovedì 18 Settembre 2008 ore 19,00

Enoteca Assunta – Via Pontina Km 74+500 – Latina

Sono invitati tutti i Soci, i Sommelier del Gruppo Servizi e i loro amici e parenti. Vi aspettiamo numerosi come sempre.

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

VERTICALE DI ROCCATO DI ROCCA DELLE MACIE

Giovedì 9 Ottobre 2008 ore 20,00

Enoteca Assunta – Via Pontina Km 74+500 – Latina

Da Castellina in Chianti un connubio riuscito tra Sangiovese e Cabernet Sauvignon, blend del Roccato. Sei annate in degustazione di uno dei vini più importanti dell'azienda Rocca delle Macie.

Prenotazione. Soci AIS Lazio o Club BIBENDA. Ingresso € 20. Bicchieri a disposizione in Sala.

BELLAVISTA

Giovedì 23 Ottobre 2008 ore 20,00

Enoteca Assunta – Via Pontina Km 74+500 – Latina

Una delle aziende più premiate dalla nostra DUEMILAVINI viene a trovarci da Erbusco, nel cuore della Franciacorta. Vi aspetta una grande degustazione guidata di bollicine dell'eccellenza, con la partecipazione dell'enologo Mattia Vezzola

Prenotazione. Soci AIS Lazio o Club BIBENDA. Ingresso € 20. Bicchieri a disposizione in Sala.

BRAIDA – GIACOMO BOLOGNA

Mercoledì 12 Novembre 2008 ore 20,00

Enoteca Assunta – Via Pontina Km 74+500 – Latina

Barbera... e non solo. Degustazione guidata dei prodotti della famosa azienda piemontese di Rocchetta Tanaro.

Prenotazione. Soci AIS Lazio o Club BIBENDA. Ingresso € 15. Bicchieri a disposizione in Sala.

FAZI BATTAGLIA

Giovedì 27 Novembre 2008 ore 20,00

Enoteca Assunta – Via Pontina Km 74+500 – Latina

Un grande Banco d'Assaggio che propone in degustazione tutte le etichette della produzione dell'azienda marchigiana, che si è sempre distinta proponendo splendide ed eccellenti interpretazioni di Verdicchio. Non occorre prenotazione. Soci AIS Lazio o Club BIBENDA. Ingresso € 10. Bicchieri a disposizione in Sala.

COL D'ORCIA

Mercoledì 3 Dicembre 2008 ore 20,00

Enoteca Assunta – Via Pontina Km 74+500 – Latina

6 annate per un'indimenticabile degustazione guidata del Rosso di Montalcino e del Brunello di Montalcino, espressioni del Sangiovese Grosso di Sant'Angelo in Colle, un vero e proprio cru dell'intera Docg.

Prenotazione. Soci AIS Lazio o Club BIBENDA. Ingresso € 20. Bicchieri a disposizione in Sala.

ROCCA DELLE MACIÈ

Giovedì 29 Gennaio 2009 ore 20,00

Enoteca Assunta – Via Pontina Km 74+500 – Latina

Da Castellina in Chianti alla Maremma, una degustazione guidata della migliore produzione delle tenute, da quelle del Chianti Classico a quelle che producono Morellino di Scansano e Vermentino. In assaggio una selezione di formaggi e salumi toscani.

Prenotazione. Soci AIS Lazio o Club BIBENDA. Ingresso € 20. Bicchieri a disposizione in Sala.

VALLE REALE

Giovedì 12 Febbraio 2009 ore 20,00

Enoteca Assunta – Via Pontina Km 74+500 – Latina

Appuntamento da non perdere con un'azienda tra le migliori interpreti del Montepulciano d'Abruzzo. Valle Reale ha conquistato nel recente passato, con il suo Montepulciano d'Abruzzo San Calisto, nelle annate 2004 e 2005, i 5 Grappoli della nostra DUEMILAVINI.

Prenotazione. Soci AIS Lazio o Club BIBENDA. Ingresso € 15. Bicchieri a disposizione in Sala.

ANTONELLI SAN MARCO

L'ALTA QUALITÀ DEL SAGRANTINO DI MONTEFALCO

Giovedì 26 Febbraio 2009 ore 20,00

Enoteca Assunta – Via Pontina Km 74+500 – Latina

Degustazione guidata dei vini di una delle aziende di maggior spicco del panorama vitivinicolo umbro.

Prenotazione. Soci AIS Lazio o Club BIBENDA. Ingresso € 15. Bicchieri a disposizione in Sala.

IL CORSO DI QUALIFICAZIONE PROFESSIONALE PER SOMMELIER

Per chi avesse sospeso o volesse riprendere il Corso:

il 2° Livello del 17° Corso a Latina avrà inizio Lunedì 22 Settembre 2008 dalle 20,00 alle 22,30 presso l'Hotel Miramare – Loc. Capoportiere – Lido di Latina.

il 1° Livello del 18° Corso a Latina avrà inizio Martedì 10 febbraio 2009 dalle 20,00 alle 22,30 presso l'Hotel Miramare – Loc. Capoportiere – Lido di Latina.

Sono aperte le iscrizioni presso la Sede della Delegazione dove è possibile ritirare il materiale illustrativo. Coinvolgete anche i vostri amici, con un energico passaparola, a frequentare un corso che regalerà grandi emozioni.

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

PRODUTTORI COLTERENZIO

Sabato 20 Settembre 2008 ore 16,00

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

Conosciamo questa importante cantina che attraverso i suoi vini si conferma, anno dopo anno, tra le migliori dell'intero panorama altoatesino. Guiderà la degustazione il direttore dell'azienda Wolfgang Raifer.

Prenotazione. Soci AIS Lazio o Club BIBENDA. Ingresso € 15. Bicchieri a disposizione in Sala.

FESTA DELLA VENDEMMIA

Martedì 14 Ottobre 2008 ore 19,00

Vigna Campo Severo - Via Foresta, 51 – Castelfranco - Rieti

Scendiamo nella vigna Campo Severo per raccogliere i frutti della stagione. A fine vendemmia ricco buffet conviviale per festeggiare l'annata.

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

LA RISCOPERTA DI UN MARCHIO: BIRRA MAGALOTTI 1845

Martedì 21 Ottobre 2008 ore 19,00

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

Tre amici appassionati di storia riscoprono il marchio Magalotti, una delle prime birre italiane. Il racconto della loro avventura, la degustazione delle tipologie prodotte e l'abbinamento con una pizza.

Prenotazione. Soci AIS Lazio o Club BIBENDA. Ingresso € 15. Bicchieri a disposizione in Sala.

BACCO E LE MUSE: L'ODISSEA - IL CANTO DI POLIFEMO

Sabato 25 Ottobre 2008 ore 18,00

Biblioteca Comunale – Piazzale degli Eroi – Consigliano – Rieti

Un aperitivo letterario a tema in cui il connubio tra parole lette, intermezzi musicali e degustazioni, crea la commistione di vari linguaggi espressivi, suggestiona i sensi, culla gli spettatori.

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

DOLCE E MARRONE

Giovedì 6 Novembre 2008 ore 19,00

East Side Café - Piazza del Popolo, 1 – Antrodoco - Rieti

L'utilizzo del marrone antrodocano nella pasticceria; degustazione guidata con preparazioni a base di marrone in abbinamento a vini e distillati.

Prenotazione. Soci AIS Lazio o Club BIBENDA. Ingresso € 15. Bicchieri a disposizione in Sala.

CASALE FALCHINI:

L'ESPERIENZA DI GIACOMO TACHIS A SAN GIMIGNANO

Sabato 22 Novembre 2008 dalle 17,00 alle 19,30

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

Riccardo Falchini ci farà conoscere la sua azienda, realtà storica di San Gimignano.

Giacomo Tachis ci racconterà la sua esperienza e il suo lavoro in questa cantina.

Prenotazione. Soci AIS Lazio o Club BIBENDA. Ingresso € 20. Bicchieri a disposizione in Sala.

BIRRA MENABREA

Martedì 25 Novembre 2008 ore 19,00

Taverna dei Fabri - Piazza Beata Colomba, 3 - Rieti

Birra Menabrea: storia di una tradizione italiana apprezzata nel mondo e degustazione delle tipologie prodotte in abbinamento con una pizza.

Prenotazione. Soci AIS Lazio o Club BIBENDA. Ingresso € 15. Bicchieri a disposizione in Sala.

BACCO E LE MUSE. VINO, MUSICA E LETTERATURA

Sabato 29 Novembre 2008 ore 18,00

Biblioteca Comunale – Piazzale degli Eroi – Consigliano – Rieti

Secondo appuntamento per i buongustai del palato raffinato, per i lettori dall'orecchio sensibile, per gli appassionati di buon vino o per semplici curiosi.

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

DOMENICA DELLE BOLLICINE

Domenica 14 Dicembre 2008 dalle 17,00 alle 19,30

Per il consueto appuntamento con le bollicine, giunto alla XIII edizione, saranno in degustazione perle nascoste del panorama italiano, francese e spagnolo.

Prenotazione. Soci AIS Lazio o Club BIBENDA. Ingresso € 25. Bicchieri a disposizione in Sala.

LA TROTA: INNOVAZIONE NELLA TRADIZIONE

Venerdì 30 Gennaio 2009 ore 20,30

Ristorante La Trota - Via S. Susanna, 33 – Rivodutri - Rieti

In occasione della cena per il rinnovo delle iscrizioni all'AIS, Maurizio e Sandro Serva ci guideranno alla scoperta della loro cucina creativa a base di pesce di lago, di cui sono i migliori, e incontrastati, interpreti del Centro Italia.

Prenotazione. Soci AIS Lazio o Club BIBENDA. Ingresso € 70. Bicchieri a disposizione in Sala.

BIRRA DEL BORGO

Martedì 17 Febbraio 2009 ore 19,00

Pizzeria Lu Golusone - Via Isonzo, 101 - Rieti

Leonardo Di Vincenzo, giovane proprietario e grande esperto del settore Birra, ci farà conoscere il suo importante microbirrifico con la degustazione delle tipologie prodotte. A conclusione della serata ci cimenteremo con l'abbinamento delle birre in degustazione con la pizza.

Prenotazione. Soci AIS Lazio o Club BIBENDA. Ingresso € 15. Bicchieri a disposizione in Sala.

LA TRADIZIONE BAVARESE HERRNBRÄU

Martedì 3 Marzo 2009 ore 19,00

Hippo Pop Cafè - Via Foresta, 16 - Rieti

Conosceremo la storia e le tipologie prodotte dalla secolare birreria bavarese rimasta invariata dai tempi dell'editto della purezza del 1516. A conclusione della serata proveremo l'abbinamento con la pizza.

Prenotazione. Soci AIS Lazio o Club BIBENDA. Ingresso € 15. Bicchieri a disposizione in Sala.

AZIENDA AGRICOLA FRANCO TERPIN

Martedì 24 Marzo 2009 dalle 18,00 alle 20,00

Ristorante Tito - Via San Rufo, 5 - Rieti

Franco Terpin ci presenterà la sua azienda friulana e il territorio di San Floriano del Collio attraverso i suoi vini di grande struttura ed eleganza.

Prenotazione. Soci AIS Lazio o Club BIBENDA. Ingresso € 15. Bicchieri a disposizione in Sala.

IL CORSO DI QUALIFICAZIONE PROFESSIONALE PER SOMMELIER

Per chi avesse sospeso o volesse riprendere il Corso:

il 3° Livello del 3° Corso a Rieti avrà inizio Mercoledì 1° Ottobre 2008 dalle 18,00 alle 20,30 presso il Ristorante La Foresta – Via Foresta, 51 – Castelfranco – Rieti.

Il 1° Livello del 4° Corso a Rieti avrà inizio Mercoledì 4 Febbraio 2009 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. Coinvolgete anche i vostri amici, con un energico passaparola, a frequentare un corso che regalerà grandi emozioni.

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

VALLE DELL'ANIENE

PER ALESSIA

Venerdì 12 Settembre 2008 ore 19,30

La Tenuta di Rocca Bruna – Strada di Rocca Bruna, 27 – Villa Adriana – Roma

Giornata di beneficenza nel ricordo di Alessia.

150 etichette in degustazione e raccolta fondi a favore del Centro Neonatologico dell'Ospedale di Tivoli.

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

SI ALZA IL SIPARIO

Mercoledì 24 Settembre 2008 ore 19,00

La Tenuta di Rocca Bruna – Strada di Rocca Bruna, 27 – Villa Adriana – Roma

Inaugurazione dell'anno sociale. Riunione Gruppo Servizi. Brindisi di apertura dell'attività sociale con Franciacorta Brut, Satèn e Rosé di Contadi Castaldi.

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

...E COME INVITATA: LA FRANCIA!

Venerdì 17 Ottobre 2008 ore 20,30

Ristorante 4 Vigne – Via Romana, 1 – Guidonia Montecelio – Roma

I vini dei cugini d'Oltralpe a braccetto con un buffet italiano. Ecco i vini in degustazione:

Domaine de l'Eglantière – Chablis Premier Cru Montée de Tonnerre 2005; Pascal Jolivet – Pouilly Fumé 2005; Trimbach – Riesling Cuvée Frédéric Emile 2000; Château de la Gardine – Chateauneuf du Pape 2003; Château Sociando-Mallet – Château Sociando Mellet 2002; Maison Lous Jadot – Chambolle-Musigny Les Charmes 2001; Château SaintAmand – Sauternes 1999.

Prenotazione. Soci AIS Lazio o Club BIBENDA. Ingresso € 60. Bicchieri a disposizione in Sala.

LA COSTIERA AMALFITANA INTERPRETATA DALLO CHEF MICHELE CURCI

Venerdì 7 Novembre 2008 ore 20,30

Ristorante Il Cavallino Rosso – Piazzale Massimo – Tivoli – Roma

Il mare e i prodotti di uno dei luoghi più belli al mondo saranno i protagonisti di una cena ideata dallo chef Michele Curci. L'eccellenza dei vini di Marisa Cuomo, provenienti dai paesi della Costiera più famosa del mondo, si presterà all'abbinamento con i piatti dello chef. Prenotazione. Soci AIS Lazio o Club BIBENDA. Ingresso € 45. Bicchieri a disposizione in Sala.

BUON NATALE E FELICE ANNO NUOVO!

Venerdì 12 Dicembre 2008 ore 20,30

La Tenuta di Rocca Bruna – Strada di Rocca Bruna, 27 – Villa Adriana – Roma

Tutti a tavola per gli auguri più attesi con i vini di Guido Berlucchi, Tenimenti Ruffino, Donnafugata, Bonaventura Maschio.

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

DEGUSTATIO CUM AMICIS

Venerdì 30 Gennaio 2009 ore 20,30

Ristorante Il Rustico – Via Palombarese Km 18 – Guidonia – Roma

Incontriamo la Spagna:

Bodegas Muga S. A. – Prado Enea Gran Reserva 1989; Bodegas Age S.A. – Marques de Romeral 1990; Bodegas Faustino – Faustino 1° Gran Reserva 1994; Bodegas Marqués del Puerto S.A. 1994; Selección Especial MM Reserva 1994; Raimat – Cabernet Sauvignon Vallcorba 1995.

Prenotazione. Soci AIS Lazio o Club BIBENDA. Ingresso € 80. Bicchieri a disposizione in Sala.

BRAIN STORMING... PROVIAMOLE TUTTE

Venerdì 27 Febbraio 2009 ore 19,30

La Tenuta di Rocca Bruna – Strada di Rocca Bruna, 27 – Villa Adriana – Roma

In degustazione tutte le etichette della nostra cantina... concediamoci un piccolo anticipo dalle Alpi a Pantelleria. Ecco le aziende in degustazione:

Hofstatter – Walch – Colterenzio – Cantina Produttori Bolzano – Cantine del Notaio – San Patrignano – Tenuta Carrisi – Casale del Giglio – Caprai – Puri – Grasso – Correggia – Rosa del Golfo – Morgante – Planeta – Tenuta Col d’Orcia – Castello Banfi – Cinelli Colombini – Castello di Ama – Dei - San Leonardo – Antonelli San Marco.

Prenotazione. Soci AIS Lazio o Club BIBENDA. Ingresso € 15. Bicchieri a disposizione in Sala.

A CENA CON I VINI DI MARINA CVETIC

Venerdì 3 Aprile 2009 ore 20,30

La Locanda di Roccagiovine – Via della Croce, 21 – Roccagiovine – Roma

Mario Strati, maitre del ristorante, ci invita a degustare i piatti della cucina del suo ristorante con i vini dell’azienda abruzzese di Marina Cvetic.

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

DEGUSTATIO CUM AMICIS

Venerdì 17 Aprile 2009 ore 20,30

Ristorante La Spiga e la Vite – Vicolo della Viola, 15 – Tivoli – Roma

Signori, un’annata d’eccezione: il 1997. etichette eccezionali in un’annata eccezionale.

Gaia&Rey – Gaja; Tignanello – Antinori; Brunello di Montalcino Cerretalto – Casanova di Neri; Brunello di Montalcino – Siro Pacenti; Montepulciano d’Abruzzo – Valentini

Prenotazione. Soci AIS Lazio o Club BIBENDA. Ingresso € 130. Bicchieri a disposizione in Sala.

IL TAURASI RADICI DI MASTROBERARDINO IN VERTICALE

Venerdì 24 Aprile 2009 ore 19,30

La Tenuta di Rocca Bruna – Strada di Rocca Bruna, 27 – Villa Adriana – Roma

Imperdibile verticale di un vino dell'eccellenza italiana. Saranno 6 le annate in degustazione (1997 – 1998 – 1999 – 2000 – 2001 – 2003) raccontate con fare impeccabile da Paolo Lauciani. Il responsabile di cantina, Dino Torrone, ci illustrerà la filosofia Mastroberardino. Prenotazione. Soci AIS Lazio o Club BIBENDA. Ingresso € 20. Bicchieri a disposizione in Sala.

BACCO & TABACCO, CI DANNO GUSTO UN SACCO

Venerdì 8 Maggio 2009 ore 19,00

La Tenuta di Rocca Bruna – Strada di Rocca Bruna, 27 – Villa Adriana – Roma

Questo nuovo adagio per introdurre il Sigaro Toscano abbinato a:

Grappa 3.07 – Centopercento; Grappa Elisi – Berta; Rum Centenario 23 Anni – Zacapa;

Brandy de Jerez – Cardinal Mendoza

Guida la Degustazione l'espertissimo Paolo Lauciani.

Prenotazione. Soci AIS Lazio o Club BIBENDA. Ingresso € 25. Bicchieri a disposizione in Sala.

CANTINE GRAN FUROR DIVINA COSTIERA – VERTICALE DI FIORDUVA

Venerdì 5 Giugno 2009 ore 19,30

La Tenuta di Rocca Bruna – Strada di Rocca Bruna, 27 – Villa Adriana – Roma

Paolo Lauciani, “magister loquendi”, presenta il fuoriclasse di Marisa Cuomo, che con la vendemmia 2003 si è aggiudicato il Premio Internazionale del Vino come Miglior Bianco.

Verticale di Costa d'Amalfi Furore Bianco Fiorduva nelle annate:

2003-2004-2005-2006-2007

Prenotazione. Soci AIS Lazio o Club BIBENDA. Ingresso € 23. Bicchieri a disposizione in Sala.

DALLE ALPI A PANTELLERIA – ATTO IV: CENTO GRANDI AZIENDE PRESENTANO OLTRE CENTO ETICHETTE

Giovedì 2 Luglio 2009 dalle 18,30 alle 21,30

La Tenuta di Rocca Bruna – Strada di Rocca Bruna, 27 – Villa Adriana – Roma

Si rinnova l'appuntamento ormai consueto con il Vino e con la sua Cultura. L'intero incasso della serata sarà devoluto in favore della Mensa dei Poveri di Tivoli. La Tenuta di Rocca Bruna, l'Associazione Italiana Sommelier, le Autorità Locali e le Aziende Produttrici si uniscono in una serata che avrà per protagonisti il Vino e la Solidarietà.

Non occorre prenotazione. Ingresso € 15. Bicchieri a disposizione in Sala.

IL CORSO DI QUALIFICAZIONE PROFESSIONALE PER SOMMELIER

Per chi avesse sospeso o volesse riprendere il Corso:

il 2° Livello del 5° Corso della Valle dell'Aniene avrà inizio Mercoledì 24 Settembre 2008 dalle 20,00 alle 22,30 presso La Tenuta di Rocca Bruna – Strada di Rocca Bruna, 27 – Villa Adriana – Roma.

Prenotazione di tutte le attività – Delegato AIS Giovanni Ciotti

338 2737978 – 0774 440721 – fax 0774 448107 – g_ciotti@aistivoli.it – www.aistivoli.it