

Presentazione

SOMMELIERNOTIZIE ROMA E LAZIO N. 42 ONLINE

Aggiornato al 6 Luglio 2010

Ti ricordo che presso le Segreterie dei Corsi e di tutte le Attività hai la possibilità di:
Informarti per ogni Attività

Rinnovare o Iscriverti all'Associazione

Acquistare prodotti dell'Enoteca e dell'Emporio

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.

È opportuno che le relative quote vengano versate presso le varie Sedi del Lazio o a Roma, presso la Sede dell'Hotel Rome Cavalieri, 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 2010”

AISR – Via A. Cadlolo, 101 – 00136 Roma – ccp n° 90903253 – € 50 con Causale Obbligatoria “Iscrizione AISR” oppure “Rinnovo AISR”.

Presentazione

SOMMELIERNOTIZIE N. 42 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: da oggi è online per gli eventi della Delegazione di Roma.

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.

Ricordiamo inoltre che non è permesso entrare in sala di degustazione dopo 15 minuti dall'inizio dell'Evento.

Presentazione

BRINDISI PER IL NUOVO ANNO 2009/2010

Martedì 15 Settembre 2009 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 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.

Brinderemo eccezionalmente con il Rosato Biondi Santi Il Greppo 2006, direttamente dalla cantina privata di Franco Biondi Santi!

Inoltre, Amatriciana e Cacio e Pepe per tutti!

Durante la manifestazione saranno aperti la nostra **Cantina** e il nostro **Emporio** per i vostri acquisti.

Tutti coloro che acquisteranno almeno una bottiglia riceveranno un biglietto per la **Lotteria**; l'**estrazione** si terrà in diretta, alle **20,30** l'unico fortunato vincitore riceverà **24 bottiglie eccellenti!**

In Sala di degustazione sarà inoltre allestita una **postazione Internet** per la **dimostrazione** del funzionamento del **nuovo sistema di prenotazione** alle nostre attività.

Sarà quindi possibile prenotare le Degustazioni, iscriversi ai Corsi e rinnovare le iscrizioni AIS e Bibenda.

Alle 18,00 si terrà l'**inaugurazione** della **nuova** prestigiosa **Sede** al Rome Cavalieri, con il cerimoniale **taglio del nastro** e sarà possibile **visitare i nuovi uffici**.

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!

*I NOSTRI
CORSI*

Ti ricordo che presso le Segreterie dei Corsi e di tutte le Attività hai la possibilità di:
Informarti per ogni Attività
Rinnovare o Iscriverti all'Associazione
Acquistare prodotti dell'Enoteca e dell'Emporio

CORSO DI QUALIFICAZIONE PROFESSIONALE PER SOMMELIER

La più bella esperienza che si possa fare sul vino

1° LIVELLO

Il 1° Livello del 43° Corso di Qualificazione Professionale per Sommelier
inizia Giovedì 5 Novembre 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 42° Corso di Qualificazione Professionale per Sommelier
inizia Mercoledì 7 Ottobre 2009
nel turno 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 41° Corso di Qualificazione Professionale per Sommelier
inizia Martedì 6 Ottobre 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

I Nostri Corsi

30^a EDIZIONE DELLA DEGUSTAZIONE DEL 15 – LE STRADE DEL RIESLING

Inizio Martedì 15 Settembre 2009

Unico turno pomeridiano dalle 16,30 alle 19,00

Hotel Rome Cavalieri – Via A. Cadlolo, 101

Tra i vitigni a bacca bianca più blasonati al mondo, il **Riesling** rappresenta la quintessenza dell'eleganza, della bellezza, della profondità e della longevità. Coltivato soprattutto in Germania, è presente con eccellenti espressioni anche in Alsazia, Austria, Italia e nel Nuovo Mondo. La sua reputazione è legata alla grande acidità e al grande estratto, ma soprattutto a profili aromatici inarrivabili e spesso unici. Impareremo a conoscerlo in questa **30^a Edizione della Degustazione del 15** attraverso un percorso che ci condurrà nelle diverse zone di elezione, dalla Valle del Reno all'Alsazia, studiandone la storia, il territorio, le condizioni climatiche da cui trae beneficio, i produttori più rappresentativi. In ogni incontro degusteremo 5 vini della zona oggetto di approfondimento e un vino italiano nascosto, che chiameremo "L'Intruso".

Massimo Biletto, Paolo Lauciani e Daniela Scrobogna, tre dei nostri più valenti relatori, si alterneranno alla guida della lezione–degustazione.

Ecco il calendario e i temi dei 10 incontri:

Martedì 15 Settembre 2009 > Mosel–Saar–Ruwer – Prima parte

Venerdì 9 Ottobre 2009 > Alsazia – Prima parte

Venerdì 20 Novembre 2009 > Nahe

Venerdì 18 Dicembre 2009 > Pfalz

Venerdì 15 Gennaio 2010 > Rheinessen

Lunedì 15 Febbraio 2010 > Rheingau

Lunedì 15 Marzo 2010 > Mittelrhein

Venerdì 16 Aprile 2010 > Austria

Venerdì 14 Maggio 2010 > Alsazia – Seconda parte

Venerdì 18 Giugno 2010 > Mosel–Saar–Ruwer – Seconda parte

Prenotazione online – I Soci AIS Lazio o Club BIBENDA possono essere accompagnati da loro amici o clienti – Iscrizione AISR € 50 – Abbonamento ai 10 incontri € 350 – Singolo incontro € 50 – Bicchieri Riedel a disposizione in Sala – Agli Allievi presenti a tutti gli incontri verrà rilasciato l'Attestato di Partecipazione al Corso "Le Strade del Riesling".

I Nostri Corsi

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.

I Nostri Corsi

CORSO SUL SANGIOVESE

Inizio Giovedì 1° Ottobre 2009

Unico turno serale dalle 20,00 alle 22,30

Hotel Rome Cavalieri – Via A. Cadlolo, 101

Armando Castagno quest'anno orienta la nostra attenzione sullo studio di uno dei vitigni più importanti e più discussi del mondo. Il **Sangiovese** è il principale protagonista della storia enologica nazionale, artefice della fortuna di alcuni tra i più grandi produttori del Centro Italia, quello che più di altri, nel bene e nel male, ha portato il nome del vino italiano in giro per il mondo.

Vette supreme di bellezza e longevità hanno viaggiato per decenni accanto a produzioni in fiasco, la ricerca inesausta di piccoli e straordinari vigneron ha avuto luogo contemporaneamente a procedure controverse e su vasta scala, non ultime quelle che hanno riguardato alcuni Brunello di Montalcino.

Per farci un'idea di quale sia l'espressione più sincera del vitigno, nei suoi diversi territorio di elezione, ecco allora **un Corso approfondito in 9 incontri**, in ciascuno dei quali **degusteremo 6 vini di gran livello**. Curatore e conduttore, Armando Castagno, nostro docente, giornalista, scrittore e critico, nonché appassionato e instancabile ricercatore delle espressioni più genuine del Sangiovese, oltre che di storie di uomini e di territori da raccontare.

Ecco il calendario e i temi dei 9 incontri:

Giovedì 1° Ottobre 2009 > Il Chianti Classico/1: la zona meridionale, i complessi terroir di Castelnuovo Berardenga e Gaiole

Venerdì 6 Novembre 2009 > Il Chianti Classico/2: il Sangiovese delle alture centrali: Radda, Castellina, Barberino Val d'Elsa

Mercoledì 9 Dicembre 2009 > Il Chianti Classico/3: l'area settentrionale, San Casciano, Greve, Lamole e la Conca di Panzano

Lunedì 18 Gennaio 2010 > Montepulciano: un vino sempre Nobile e un Sangiovese sempre Gentile?

Venerdì 5 Febbraio 2010 > Il Sangiovese di Carmignano, della Maremma, della Costa toscana e delle altre regioni

Lunedì 8 Marzo 2010 > Montalcino/1: il quadrante nord est, i Canalicchi, Montòsoli e Torrenieri

Mercoledì 7 Aprile 2010 > Montalcino/2: la sezione centrale, Santa Restituta e Castelnuovo dell'Abate

Lunedì 10 Maggio 2010 > Montalcino/3: il distretto meridionale, Sant'Angelo in Colle e Sesta; le aree rimanenti

Venerdì 11 Giugno 2010 > L'evoluzione del Sangiovese nel tempo: sei grandi vini alla prova dei decenni

I Nostri Corsi

Prenotazione online – Soci AIS Lazio o Club BIBENDA – Iscrizione AISR € 50 – Abbonamento ai 9 incontri € 350 – Bicchieri Riedel a disposizione in Sala – Materiale didattico Quaderno di Degustazione e Mappe di Gaiole in Chianti, Panzano, Radda in Chianti.

Agli Allievi presenti a tutti gli incontri verrà rilasciato l'Attestato di Partecipazione al "Corso sul Sangiovese".

I Nostri Corsi

CORSO SUI BUONI SAPORI D'ITALIA

Inizio Giovedì 5 Novembre 2009

Unico turno serale dalle 20,00 alle 22,30

Hotel Rome Cavalieri – Via A. Cadlolo, 101

Siamo noi italiani forse i primi a non conoscere la ricchezza gastronomica della nostra Penisola. Un patrimonio da custodire gelosamente costituito da ben 180 prodotti agroalimentari tradizionali certificati Dop e Igp, per non parlare degli innumerevoli presidi e piccolissimi giacimenti di qualità indiscutibile, da andare a scovare nei singoli comuni, nei singoli paesini e a volte nelle singole borgate del Belpaese. Per non essere acriticamente vittime del tam tam mediatico e fieristico e anche per difendersi dal dilagare delle contraffazioni in questo settore è bene costruirsi un proprio bagaglio di nozioni e di sapori veri e autentici.

Ne avremo l'opportunità grazie a **Daniele Maestri**, oltre che nostro capace relatore anche rinomato e raffinato buongustaio, che condurrà le **5 lezioni del Corso**, in cui degusteremo **6 prodotti di cibo**, inerenti la tipologia oggetto di ciascun incontro, difficilmente reperibili per la nostra mensa quotidiana. Andremo alla scoperta del matrimonio d'amore tra ogni prezioso boccone assaggiato con 3 vini: uno del territorio di provenienza, uno del resto d'Italia o del Mondo, l'altro un passepartout. Una esperienza sensoriale da non perdere, ben consapevoli che per la professione di Sommelier e per il piacere di essere attenti gourmet sono indispensabili le conoscenze delle materie prime, delle zone e delle pratiche di produzione, utili fondamenti per saper individuare, saper proporre e saper godere del corretto abbinamento cibo-vino.

Ecco il calendario e i temi dei 5 incontri:

Giovedì 5 Novembre 2009 > Il Prosciutto

Martedì 10 Novembre 2009 > I Salumi

Venerdì 27 Novembre 2009 > I Latticini

Giovedì 10 Dicembre 2009 > I Prodotti da Forno

Giovedì 28 Gennaio 2010 > I Legumi

Prenotazione online – Soci AIS Lazio o Club BIBENDA – Iscrizione AISR € 50 – Costo € 300 – Libro di testo: “Prodotti tipici d'Italia”, Garzanti, pag. 680 – Bicchieri Riedel a disposizione in Sala – Agli Allievi presenti a tutti gli incontri verrà rilasciato l'Attestato di Partecipazione al “Corso sui Buoni Sapori d'Italia”.

I Nostri Corsi

8° CORSO DI BARMAN – Primo Livello

Inizio Giovedì 19 Novembre 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

Appuntamento rinnovato per l'ottavo anno con il Corso di Barman più trendy della Capitale. Dalla teoria alla tecnica, dal Barman Classico al Free Style questo Corso vuole essere una guida pratica per chi desidera un Cocktail, per offrirne per diletto agli amici o per prepararsi alla professione. **Un percorso in 13 Lezioni – suddiviso in 2 livelli** – in ognuna delle quali vengono preparati numerosi Cocktail, su un banco di lavoro individuale, e illustrate le basi dell'essere vero Barman: l'uso adeguato degli attrezzi, la decorazione di un Cocktail, la scelta del bicchiere e il corretto servizio. Sarà divertente imparare la pratica del working flair–free style ed esercitarsi, insieme a noi, preparando Cocktail in modo acrobatico che stupiranno te e sorprenderanno gli altri. Poi, il tuo gusto, la tua filosofia, la tua fantasia, il “tuo Cocktail”.

Ecco il calendario del Primo Livello e i temi dei 6 incontri:

Giovedì 19 Novembre 2009 > Introduzione e descrizione del Corso. Gli attrezzi e il loro utilizzo. Storia ed etimologia del Cocktail: un tuffo nel passato con un'analisi a tutto campo della storia del bar, dagli speak–easy del proibizionismo ai bar contemporanei. *Preparazione dei Cocktail: Bacardi Cocktail – Harvey Wallbanger.*

Giovedì 3 Dicembre 2009 > Cocktail: quando servirli? Analisi delle diverse tipologie di Cocktail e del momento del loro servizio. *Preparazione dei Cocktail: Americano – Gin Tonic – Alexander.*

Giovedì 17 Dicembre 2009 > L'aperitivo happy hour. Bollicine contro Cocktail, sfida tra finger food e snack tra uno Champagne, un Franciacorta, un Prosecco e due Cocktail aperitivi. *Preparazione dei Cocktail: Tintoretto – Champagne – Cocktail.*

Giovedì 14 Gennaio 2010 > Merceologia 1 – I distillati. Produzione, degustazione e servizio: Rum, Whisky e Whiskey. Analisi dei diversi prodotti, da soli e in miscelazione. Preparazione di tre Cocktail di tendenza. *Preparazione dei Cocktail: Whiskey Sour – Rob Roy – Piña Colada.*

Giovedì 21 Gennaio 2010 > Merceologia 2 – I distillati. Produzione, degustazione e servizio: Gin, Vodka e Tequila. Analisi dei diversi prodotti, da soli e in miscelazione. Preparazione di tre after dinner. *Preparazione dei Cocktail: Gin Fizz – Margarita – Black Russian.*

Lunedì 1° Febbraio 2010 > Merceologia 3 – I grandi distillati del mondo. Incontro con un esperto che ci esporrà le norme per una corretta proposta dei grandi distillati:

I Nostri Corsi

il bicchiere, la giusta temperatura e quando miscelarli. *Degustazione di 6 grandi distillati.*

Prenotazione online – Soci AIS Lazio o Club BIBENDA – Iscrizione AISR € 50 – Costo € 600 – Materiale didattico: Elegante Valigia del Barman in pelle con gli attrezzi del Barman e libro di testo – Gli Allievi presenti a tutte le lezioni del primo e del secondo livello riceveranno il Diploma di Barman e il Distintivo.

8° CORSO DI BARMAN – Secondo Livello

Inizio Lunedì 15 Febbraio 2010

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

Il Secondo Livello del Corso di Barman è riservato a tutti coloro che hanno già frequentato il Primo; a quelli cioè che hanno già scoperto che si può essere barman per lavoro o per diletto, che è bello saper miscelare gli ingredienti e ottenere bevande inebrianti, che è divertente essere protagonista negli incontri con gli amici o negli eventi da ricordare. È fantastico saper eseguire Cocktail “acrobatici” quando la destrezza e la manualità rasentano l’incredibile. Continueremo a parlare della storia, della produzione, delle tecniche di servizio, degli ingredienti che animano i Cocktail e delle novità dal mondo del Barman. **Affineremo la tecnica di preparazione dei Cocktail in programma e la degustazione delle nostre “creazioni” seguendo la metodologia AIS.**

Ecco il calendario del Secondo Livello e i temi dei 6 incontri:

Lunedì 15 Febbraio 2010 > I liquori e le creme. “Dolce” viaggio attraverso l’analisi merceologica e il giusto servizio. Poi, via alla fantasia con la creazione di Cocktail astrati, partendo dal classico e “focoso” B52. Preparazione dei Cocktail: Golden Dream – Grasshopper – B52.

Lunedì 1° Marzo 2010 > I vecchi Barman definivano i Cocktail analcolici “senza anima”. Smentiremo questo luogo comune attraverso la creazione di Cocktail colorati, variopinti e squisiti. Preparazione dei Cocktail: Parson’s Special – Pussyfoot – Virgin Mary.

Giovedì 11 Marzo 2010 > La Birra. Bionda, Pilsner, Stout o in miscelazione: oltre a degustare tre diverse tipologie di birra prepareremo tre Cocktail che la vedranno regina incontrastata degli ingredienti. Preparazione dei Cocktail: Black Velvet – Saronno Black – Captain Hook.

Lunedì 22 Marzo 2010 > È il Romanée Conti delle bevande miscelate, il riferimento qualitativo per capire la bravura del Barman. Dirty, perfect, sweet... tremila ricette, un solo Cocktail: il Martini. Preparazione dei Cocktail: Dirty Martini – Perfect Martini – Sweet Martini.

I Nostri Corsi

Venerdì 16 Aprile 2010 > Monovarietà, blend. Non stiamo parlando di Vino ma del Caffè, bevanda quotidiana che merita la giusta attenzione. Vedremo insieme a un esperto l'importanza della tostatura, della macinatura e molto altro con l'obiettivo finale di un'ottima tazzina di caffè. Preparazione dei Cocktail: Caffè Shakerato – Irish Coffee – White Russian.

Mercoledì 28 Aprile 2010 > Sarà uno Chef a guidarci nell'allestimento e nella preparazione di una tavola, semplice e ricca, in grado di ospitare degnamente l'aperitivo per i nostri clienti o semplicemente per i nostri amici. Preparazione di una ricca tavola per ospitare un aperitivo con il prezioso contributo di uno Chef per i nostri clienti e i nostri amici.

Prova pratica e scritta di fine Corso.

Gli allievi prepareranno e presenteranno un Cocktail cui sarà abbinato un simpatico spuntino. Presentazione da parte dei corsisti di un Cocktail come prova pratica di fine corso.

Prenotazione allo 06 8550941 – Soci AIS Lazio o Club BIBENDA – Costo € 400 – Solo gli Allievi presenti alle lezioni di ambedue i livelli del Corso con un massimo di due assenze saranno ammessi alle prove di verifica di apprendimento. Con l'esito positivo riceveranno il Diploma e le Insegne di Barman.

I Nostri Corsi

3° CORSO CHAMPAGNE E CHAMPAGNES – Primo Livello

Inizio Venerdì 4 Dicembre 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

Champagne: la sola parola è scintillio. Bollicine d'autore: affermate e sconosciute, intriganti, ricercate e sensuali, della loro effervescenza non ci si stanca mai. Il Corso completo sulle Bollicine d'Oltralpe sarà suddiviso in due livelli, ciascuno di sei incontri; dodici lezioni pensate affinché si possano apprezzare tutte le sfumature dello Champagne: 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 del Primo Livello e i temi dei 6 incontri:

Venerdì 4 Dicembre 2009 > Tecnica della degustazione dello Champagne. Aspetto visivo: la nascita della bollicina, gli effetti visivi dell'effervescenza, la qualità delle micro bolle, il colore.

Venerdì 11 Dicembre 2009 > Tecnica della degustazione dello Champagne. Il profumo e il gusto.

Venerdì 18 Dicembre 2009 > Il Metodo Champenoise.

Venerdì 15 Gennaio 2010 > L'Assemblage Champenoise. La costruzione del colore, del profumo e del gusto dello Champagne.

Venerdì 22 Gennaio 2010 > L'acquisto, la conservazione, la tecnica di servizio.

Venerdì 29 Gennaio 2010 > L'abbinamento dello Champagne con il Cibo.

Prenotazione online – Soci AIS Lazio o Club BIBENDA – Iscrizione AISR € 50 – Costo € 450 – Bicchieri Riedel a disposizione in Sala – Materiale Didattico: Quaderno di Degustazione, Libro Champagne e Champagnes, cultura e fascino del

I Nostri Corsi

più grande Vino del Mondo. Gli Allievi presenti a tutti gli incontri del Primo e del Secondo Livello riceveranno il Diploma del Corso.

I Nostri Corsi

3° CORSO CHAMPAGNE E CHAMPAGNES – Secondo Livello

Inizio Venerdì 12 Febbraio 2010

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

Il Secondo Livello del Corso Champagne e Champagnes è riservato a coloro che hanno già frequentato il Primo. Quelli che hanno ancora sete di bollicine, e che desiderano andare oltre, proseguiranno il loro fantastico viaggio nel mondo dello Champagne accompagnati ancora una volta dal nostro esperto **Roberto Bellini**, sommelier AIS e Ambassadeur du Champagne en Italie del Comité Interprofessionnel du Vin de Champagne.

Ecco il calendario del Secondo Livello e i temi dei 6 incontri:

Venerdì 12 Febbraio 2010 > Riepilogo della Scheda Analitica di Degustazione e la Scheda a Punti

Venerdì 26 Febbraio 2010 > La Legislazione di produzione.

Venerdì 12 Marzo 2010 > Terroirs, Crus, Lieux-dits. Territorio ed enografia dello Champagne.

Lunedì 19 Aprile 2010 > Maisons, Vignerons e Caves Cooperative. Gli stili produttivi.

Lunedì 26 Aprile 2010 > La Storia della produzione dello Champagne.

Giovedì 13 Maggio 2010 > La Storia del gusto e dell'uso dello Champagne.

Prenotazione allo 06 8550941 – Soci AIS Lazio o Club BIBENDA – Costo € 450 – Bicchieri Riedel a disposizione in Sala – Agli Allievi presenti a tutti gli incontri verrà rilasciato l'Attestato di Partecipazione al Corso.

I Nostri Corsi

7° CORSO DI SOMMELIER DELL'OLIO – Primo Livello

Inizio Martedì 2 Febbraio 2010

Dalle 20,00 alle 22,30

Hotel Rome Cavalieri – Via A. Cadlolo, 101

Inizia il 7° Corso di Roma sull'Olio Extravergine di Oliva, dalle origini alle cultivar, per conoscere e capire **l'olio secondo il Metodo AISO** (Associazione Italiana Sommelier dell'Olio). Quest'anno sarà suddiviso in due livelli. Il Primo Livello è di 6 incontri. Fornisce gli strumenti necessari per riconoscere la grande qualità di questo prezioso e fondamentale prodotto italiano; si concluderà con una Gita–Studio, visita e degustazione presso un Frantoio.

Ecco il calendario del Primo Livello e i temi dei 6 incontri:

Martedì 2 Febbraio 2010 > L'olio nel tempo. La Degustazione. Introduzione all'analisi sensoriale. Scheda di degustazione dell'AISO. Degustazione di 6 oli di varie regioni italiane.

Giovedì 11 Febbraio 2010 > Ciclo vegetativo della pianta. Clima e terreno. Allevamento e sesti di impianto. Tecnica di Coltivazione . Potatura. Malattie. Raccolta. Degustazione di 6 oli campione del recente raccolto.

Venerdì 19 Febbraio 2010 > Sistemi di produzione dell'olio I. Tradizionale. Continuo. Affiorato. Conservazione. Degustazione di 6 oli prodotti con sistema tradizionale, continuo, sinolea.

Giovedì 25 Febbraio 2010 > Sistemi di produzione dell'olio II. Olio denocciolato da monocultivar. Degustazione di 6 oli denocciolati di varie parti d'Italia.

Martedì 2 Marzo 2010 > Composizione e analisi chimica. Classificazione. Legislazione: Dop, Igp, Biologico. Degustazione di 6 oli Dop, Igp, Biologico d'Italia.

Sabato 6 Marzo 2010 > Visita ad una Azienda che produce olio con il metodo tradizionale e quello continuo. Lezione e Degustazione di tutti gli oli prodotti.

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

Materiale didattico: Elegante valigetta di pelle del Sommelier dell'Olio con 6 Bicchieri da degustazione Riedel e relativi dischi di copertura. Libro di testo e quaderno vademecum con le schede per le prove tecniche di analisi sensoriale.

Prenotazione online – Soci AIS Lazio o Club BIBENDA – Iscrizione AISR € 50 – Costo € 400 – Gli Allievi presenti a tutte le lezioni del Primo e del Secondo livello e che avranno superato il test di apprendimento riceveranno il Diploma, il Distintivo e il grembiule di Sommelier dell'Olio.

I Nostri Corsi

7° CORSO DI SOMMELIER DELL'OLIO – Secondo Livello

Inizio Martedì 16 Marzo 2010

Dalle 20,00 alle 22,30

Hotel Rome Cavalieri – Via A. Cadlolo, 101

Il Secondo Livello del Corso di Sommelier dell'Olio è riservato a tutti coloro che hanno già frequentato il Primo. È costituito da **7 incontri di approfondimento** sul vastissimo mondo delle cultivar di olivo italiane e mondiali e sul fondamentale ruolo dell'Olio Extravergine di Oliva per il nostro benessere alimentare; si concluderà con una Cena di abbinamento cibo–olio.

Ecco il calendario del Secondo Livello e i temi dei 7 incontri:

Martedì 16 Marzo 2010 > Degustazione. Scheda a Punteggio. Prova d'assaggio.

Degustazione di 6 oli coperti.

Martedì 23 Marzo 2010 > Le cultivar del Nord e del Centro Italia. Degustazione di 6 oli campione delle regioni trattate.

Martedì 30 Marzo 2010 > Le cultivar del Sud e delle isole. Panorama mondiale.

Degustazione di 6 oli campione delle regioni trattate.

Martedì 20 Aprile 2010 > L'olio in cucina. Tecniche di cottura. Abbinamento. L'olio giusto per ogni piatto. Prova pratica di abbinamento di 6 oli campione con vellutata di porri e patate lesse.

Martedì 27 Aprile 2010 > L'olio nella salute. La dieta mediterranea. I consigli del medico. Degustazione di 6 oli campione italiani.

Martedì 11 Maggio 2010 > L'olio nel ristorante. Carta degli oli. Carrello degli oli. Servizio. Degustazione di 6 oli campione di diversa tipologia e formato.

Martedì 25 Maggio 2010 > Cena didattica di abbinamento cibo–olio.

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

Prenotazione allo 06 8550941 – Soci AIS Lazio o Club BIBENDA – Costo € 400

Solo gli allievi presenti alle lezioni di ambedue i livelli del Corso con un massimo di due assenze, saranno ammessi al test di verifica di apprendimento. Con l'esito positivo riceveranno il Diploma e il Distintivo di Sommelier dell'Olio e il grembiule AISO.

I Nostri Corsi

**9° CORSO SUI FORMAGGI
E IL LORO CORRETTO ABBINAMENTO CON IL VINO**

Inizio Mercoledì 27 Gennaio 2010

Unico turno pomeridiano dalle 16,00 alle 18,30

Hotel Rome Cavalieri – Via A. Cadlolo, 101

Il Corso che, a detta dei partecipanti delle precedenti edizioni, si può ripetere all'infinito per l'alto valore delle degustazioni e, soprattutto, per la differenza del programma. Relatore di grande esperienza anche quest'anno **Daniela Scrobogna** che per ogni incontro ci accompagnerà nella storia e nelle tradizioni locali del fantastico mondo dei formaggi, le diverse produzioni, le stagionature, il servizio, l'abbinamento e l'assaggio di 5 tipologie diverse di formaggi e di altrettanti grandi vini.

Ecco il calendario e i temi dei 6 incontri:

Mercoledì 27 Gennaio 2010 > Formaggi da Latte Vaccino

Mercoledì 17 Febbraio 2010 > Formaggi da Latte Ovino e Caprino

Mercoledì 24 Febbraio 2010 > Formaggi Blu

Mercoledì 10 Marzo 2010 > I Tesori Nascosti

Mercoledì 17 Marzo 2010 > Formaggi di Francia ed Europa

Sabato 24 Aprile 2010 > Visita ad un caseificio

L'Azienda, oggetto della visita e della degustazione, si raggiunge con mezzi propri.

Prenotazione online – Soci AIS Lazio o Club BIBENDA – Iscrizione AISR € 50 – Costo € 300 – Bicchieri Riedel a disposizione in Sala – Materiale didattico Quaderno di Degustazione, Libro di Testo – Agli Allievi presenti a tutti gli incontri verrà rilasciato l'Attestato di Partecipazione al “Corso sui Formaggi”.

I Nostri Eventi

L'ARTE DEL BERE GIUSTO, MINICORSO SUL VINO

Inizio Mercoledì 17 Febbraio 2010

Unico turno serale dalle 20,15 alle 22,30

Bibenda WineConcept – Via Capo d’Africa 21 (Celio-Colosseo)

Tel: 0677206673, email: info@wineconcept.it

BIBENDA WineConcept, in collaborazione con **Ais Roma**, organizza un **breve corso di Degustazione**, attraverso il quale ogni appassionato potrà avvicinarsi al mondo del Vino di qualità, imparando **l’Arte del Bere Giusto....**

7 Incontri settimanali, dalle 20,15 alle 22,30

21 Vini in Degustazione

1 Libro di Testo

inoltre....

L’iscrizione annuale al Club Bibenda che consente la partecipazione ad eventi, incontri e degustazioni Ais, e l’abbonamento annuale alla rivista bimestrale Bibenda, per rendere più seducente la cultura e l’immagine del vino.

Quota di partecipazione € 280,00

Ai presenti alle 7 lezioni verrà rilasciato **l’Attestato di Partecipazione**

Per ulteriori informazioni rivolgersi allo 06 77206673, oppure inviare una email a info@wineconcept.it

*I NOSTRI
EVENTI*

I Nostri Eventi

TUTTE LE AZIENDE PER ENOLOGICA 30

Lunedì 7 Settembre 2009

Conferenza Stampa e Banchi d'Assaggio alle ore 16,00

Hotel Rome Cavalieri – Terrazza degli Aranci – Via A. Cadlolo, 101

Una giornata dedicata al grande vino di Montefalco. Alle 16,00 Conferenza Stampa di presentazione della Trentesima edizione di Enologica Montefalco. Alla presenza del Sindaco di Montefalco Donatella Tesei, e di tutti i produttori delle aziende partecipanti (ben 36), si illustrerà il programma della quattro giorni organizzata **dal 17 al 20 Settembre** nel comune umbro, alla cui organizzazione ha attivamente partecipato anche la redazione di **BIBENDA e DUEMILAVINI**. Sul nostro sito tutti i dettagli per riservarsi un posto agli eventi in programma.

A seguire, un grandioso Banco d'Assaggio con le etichette delle 36 Aziende partecipanti. Ad accompagnarle, una golosa selezione di **prodotti tipici umbri**.

Ecco le Aziende in Degustazione:

Adanti – Romanelli – Arnaldo Caprai – Bocale – Omero Moretti – Perticaia – Tabarrini – Tiburzi – Brogal Vini – Benincasa Wines – Lungarotti – Fratelli Pardi – Novelli – Cantina S. Anna – Cantine San Clemente – Piero Virili – Colle Ciocco – Cesarini Sartori – Colpetrone – Di Filippo – Dionigi – Fattoria Le Mura Saracene – Milziade Antano – Napolini – Scacciadiavoli – Spoletoduceale Casale Triocco – Tenuta Alzatura – Tenuta Rocca di Fabbri – Terre de' La Custodia – Terre de' Trinci – Terre di Capitani

Prenotazione online – Ingresso libero – Esclusivamente Soci AIS Lazio o Club BIBENDA

Dopo le 16,15 non è consentito l'ingresso in Sala.

I Nostri Eventi

PIERA MARTELLOZZO, TRA VENETO E FRIULI

Mercoledì 7 Ottobre 2009

Unico turno pomeridiano dalle 16,00 alle 18,30

Hotel Rome Cavalieri – Via A. Cadlolo, 101

Piera Martellozzo è una delle grandi Donne del Vino. Crede in questo mondo e per questo mondo lavora e fatica, instancabilmente. La seguiamo da qualche anno e non ferma la sua ascesa qualitativa. Assaggeremo insieme **otto grandi etichette** della sua produzione, dalle bollicine ai vini da dessert, senza farci mancare nulla.

In degustazione:

Prosecco Extra Dry 2008 – Cuvée Rosé Dry 2008 – Ribolla Gialla Spumante Brut 2008

Müller Thurgau Spumante Dry 2008 – Pinot Grigio Spumante Brut 2008

Friuli Grave Bianco Milo Barrique 2006 – Friuli Grave Rosso Tabor Barrique 2005

Bianco Fiola da Uve Stramature 2007

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

I Nostri Eventi

MURATORI: VIGNAIOLI ITINERANTI

Giovedì 8 Ottobre 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

I **Muratori** definiscono se stessi “vignaioli itineranti”, nelle 4 Tenute di loro proprietà in Franciacorta, Val di Cornia, Sannio e ad Ischia, tendono sempre allo stesso obiettivo, interpretare i diversi terroir attraverso un vino che sia il più rappresentativo possibile. Valutiamo insieme i risultati raggiunti in una **degustazione orizzontale di otto etichette** delle diverse zone. In degustazione:

Franciacorta Brut Satèn Cesonato // Villa Crespia

Franciacorta Brut Miolo // Villa Crespia

Sangiovese Drumo // Tenuta Rubbia al Colle

Val di Cornia Suvereto Sangiovese Rumpotino // Tenuta Rubbia al Colle

Sannio Greco Caucino // Tenuta Oppida Aminea

Sannio Falanghina Caracena // Tenuta Oppida Aminea

Giardini Arimei // Tenuta Giardini Arimei

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

I Nostri Eventi

GIUSTINIANA: 11 ANNATE DI GAVI

Venerdì 9 Ottobre 2009

Unico turno serale dalle 20,00 alle 22,30

Hotel Rome Cavalieri – Via A. Cadlolo, 101

Cortese sì, ma anche forte e resistente. A riprova di ciò, **La Giustiniana** ci presenta in degustazione una profonda verticale di **11 annate di Gavi di Gavi Montessora**. Realtà a dir poco storica della zona di Rovereto di Gavi, le cui vicende fanno riecheggiare quelle di molte delle maggiori Aziende europee: ci sono infatti i monaci benedettini alle sue **origini** e l'insediamento agricolo dell'Abazia di Rivalta Scrivia è citato **in un documento datato addirittura 1250**. Oggi alla Giustiniana ne rimangono solo tracce architettoniche, ma l'arte di far vino è proseguita senza cesure e lo staff guidato da Enrico Tomalino viaggia a vele spiegate.

In Degustazione tutte le annate dal 1998 al 2008.

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

I Nostri Eventi

GLI ASSAGGI ECCELLENTI DI NUOVA RISACA

Lunedì 12 Ottobre 2009

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

Hotel Rome Cavalieri – Via A. Cadlolo, 101

Da comunicatori e appassionati di vino sapete bene che un grosso lavoro di promozione delle aziende vitivinicole è nelle mani delle agenzie di rappresentanza e di distribuzione. Spesso è grazie all'intuito e alla ricerca delle persone dei loro staff che riusciamo a conoscere nuove realtà di qualità notevole. I rappresentanti di Nuova Risaca non sono da meno; basta dare una veloce occhiata al pacchetto di aziende vitivinicole presenti al Banco d'Assaggio, eccellenze selezionate in tutto il territorio, di cui tutelano il nome e la diffusione sul mercato romano con passione e competenza. Un'occasione per degustare e confrontarsi con professionalità.

Ecco le Aziende presenti al Banco d'Assaggio:

Batasiolo (Piemonte) – Bortolin (Veneto) – Cantine Grotta del Sole (Campania) – Castelli del Grevepesa (Toscana) – Castello di Magione (Umbria) – Cav. G.B. Bertani (Veneto) – Centolani (Toscana) – Leone De Castris (Puglia) – Dino Illuminati (Abruzzo) – Principe Pallavicini (Lazio) – Rocca Bernarda (Friuli Venezia Giulia) – Sardus Pater (Sardegna) – Tasca d'Almerita (Sicilia) – Elena Walch (Alto Adige) – Tenuta San Leonardo (Trentino)

Per gli amanti dei distillati sarà presente anche una selezione delle Distillerie Bepi Tosolini–Mastro Distillatore in Udine e delle Distillerie Camel.

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

I Nostri Eventi

LA GUARDIENSE: IL NUOVO CORSO

Martedì 13 Ottobre 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

Da anni assaggiamo i vini di **La Guardiense**, e almeno da un paio ci siamo accorti che **ha** senza dubbio **cambiato marcia**. Le sue selezioni da vitigni autoctoni sono ormai solide e convincenti realtà che vanno conosciute, ve le presentiamo con **Riccardo Cotarella** in una **degustazione guidata di sei etichette** scelte per voi. Un'ottima occasione per scoprire come si arrivi a proporre standard altissimi anche sui grandi numeri.

In degustazione:

Sannio Falanghina Senete Janare 2008 – Sannio Fiano Colle di Tilio Janare 2008 – Sannio Greco Pietralata Janare 2008 – Guardia Sanframondi Aglianico Lucchero Janare 2007 – Sannio Piediroso Cantone Janare 2007 – Guardia Sanframondi Aglianico Cantari Janare Riserva 2006

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

I Nostri Eventi

DOLCE PUGLIA 2009

Giovedì 15 Ottobre 2009

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

Presentazione del libro "Il fascino antico e moderno dei vini dolci di Puglia" ore 18,30

Hotel Rome Cavalieri – Via A. Cadlolo, 101

Sbarca a Roma la 4^a Edizione di Dolce Puglia, **rassegna dei vini dolci pugliesi e della pasticceria regionale**. Una kermesse voluta fortemente dalla Delegazione Murgia di AIS Puglia che ha notevolmente contribuito, con le tre edizioni precedenti, alla affermazione delle "dolcezze" pugliesi sul mercato nazionale e internazionale. Un imperdibile Banco d'Assaggio con oltre **50 aziende** presenti per indagare sulle potenzialità delle espressioni "dolci" dei vitigni del tacco d'Italia, godendone dell'assaggio in abbinamento ai prodotti di pasticceria e ai formaggi tipici pugliesi.

Alle ore 18,30 si terrà la presentazione del libro "Il fascino antico e moderno dei vini dolci di Puglia" di Giuseppe Baldassarre, relatore AIS e scrittore; una pubblicazione su storia, produzione e qualità dei vini dolci pugliesi e della pasticceria regionale, corredata da una raccolta di degustazioni.

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

I Nostri Eventi

MONCARO: VINO E PASSIONE NELLE MARCHE

Venerdì 16 Ottobre 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

Un piccolo colosso della viticoltura italiana, la Terre Cortesi Moncaro gestisce oltre milleseicento ettari vitati da cui ottiene quasi otto milioni di pezzi che raggiungono il mercato mondiale. Etichette di grande livello e spiccato pregio in rappresentanza dei tre centri di produzione sparsi nel territorio marchigiano: a Montecarotto, uno dei più bei castelli della Vallesina nel cuore dell'area classica del Verdicchio, a Camerano, lungo le pendici del Monte Conero, ed in terra Picena ad Acquaviva. Vi racconteremo del grandissimo e notevole lavoro di raccordo delle fatiche vendemmiali di oltre mille conferitori da parte del presidente Doriano Marchetti e dell'enologo aziendale Giuliano d'Ignazi, coadiuvati dall'esperienza di **Riccardo Cotarella**.

Ecco i vini in degustazione:

Cuvée Metodo Classico Brut Madreperla (l'ultimo nato)

Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Verde Ca' Ruptae 2008

Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Vigna Novali Riserva 2004

Conero Riserva Cimerio 2006

Rosso Piceno Superiore Campo delle Mura 2004

Conero Vigneti del Parco Riserva 2005

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

I Nostri Eventi

BOLGHERI E I SUOI VINI D'AUTORE

Lunedì 19 Ottobre 2009

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

Seminario con degustazione dalle 17,00 alle 18,30

Hotel Rome Cavalieri – Via A. Cadlolo, 101

Una territorio che non ha mai smesso di brillare grazie ai meravigliosi vini che avrete l'opportunità di degustare in Banchi d'Assaggio. Le **aziende** del Consorzio per la Tutela dei vini di Bolgheri si presentano al vostro giudizio attento con le ultime annate in commercio e con alcuni millesimi selezionati. I produttori saranno con voi per un confronto schietto e diretto, orgogliosi di presentarci i loro ultimi lavori e avidi dei vostri riscontri di appassionati.

Ci potremo dilettere con piccole prove di abbinamento cibo–vino con il pane cotto nel forno a fascine, salumi e insaccati (dal classico “rigatino” alla profumata “soppressata), pecorini del territorio.

Alle 17,00 si terrà un Seminario con degustazione per rimanere aggiornati sulle novità riguardanti i grandi rossi della denominazione. Un dettagliato **approfondimento sui vini di Bolgheri**, la loro storia, l'origine, l'evoluzione, il nuovo disciplinare, l'attività del Consorzio, le ricerche di zonazione, i risultati e gli sviluppi futuri.

Ci terranno compagnia 6 etichette in degustazione: due Bolgheri Rosso, due Bolgheri Rosso Superiore e due Igt destinate a diventare Doc con l'entrata in vigore del nuovo disciplinare.

Prenotazione online 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.

I Nostri Eventi

CROCE DEL MORO: PICCOLA ED EMERGENTE REALTÀ MARCHIGIANA

Mercoledì 21 Ottobre 2009

Unico turno pomeridiano dalle 16,00 alle 18,30

Hotel Rome Cavalieri – Via A. Cadlolo, 101

Spesso gli amanti del mondo del vino hanno sete di novità. Non devono perdersi allora la presentazione di questa piccola azienda marchigiana a conduzione familiare, da qualche anno in prima fila nel novero dei produttori di riferimento della provincia di Ancona. I membri della famiglia Cavallaro saranno con noi per raccontarci la loro storia e la loro avventura di **vignaioli nelle terre del Verdicchio e del Rosso Piceno**, accompagnati dall'enologo Umberto Trombelli, uno degli allievi preferiti del grande Giacomo Tachis.

Ecco i vini in degustazione:

Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Le Muse 2008

Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Crocetta 2007

Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Crocetta Riserva 2005

Verdicchio dei Castelli di Jesi Passito Capetto 2007

Rosso Piceno Il Moro 2008

Rosso Piceno Furtarello 2004

Donna Clementia 2008

Il Moro della Genga 2008

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

I Nostri Eventi

GRAN GALÀ DELLA GRAPPA

Giovedì 22 Ottobre 2009

Banchi d'Assaggio dalle 16,00 alle 22,00

Presentazione del libro "Grappa – Il trattato moderno delle Grappe e delle Acquaviti", edito da BIBENDA Editore, Hotel Rome Cavalieri – Via A. Cadlolo, 101

Una divertente kermesse per degustatori dallo stomaco forte e dal palato fine che potranno cimentarsi nell'assaggio di una serie strepitosa di Grappe e di Acquaviti. I Banchi d'Assaggio vedranno la presenza delle **migliori selezioni di 6 affermati marchi della distillazione nazionale di qualità**, ognuno dei quali ha almeno un esperto Mastro Distillatore in famiglia che ne tramanda l'arte:

Distillerie Francoli (Piemonte) – Grappa Frattina (Friuli Venezia Giulia) – Carpenè Malvolti (Veneto) – Roberto Castagner Acquaviti (Veneto) – Segnana (Trentino) – Distillerie Dei Dogi (Liguria).

Stiamo parlando dei soci fondatori dell'**Accademia della Grappa e delle Acquaviti**, nata per promuovere la ricerca tecnologica, monitorare il mondo della nostra acquavite portabandiera, fare formazione.

Festeggeremo alla presenza dei produttori e con i professionisti di settore l'**uscita del libro "Grappa – Il trattato moderno delle Grappe e delle Acquaviti"**, un'altra pubblicazione che entra a far parte delle edizioni eccellenti di Bibenda.

Le Grappe e le Acquaviti saranno degustate da sole e in abbinamento con biscotti e cioccolato.

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

I Nostri Eventi

BAROLO FONTANAFREDDA VIGNA LA ROSA: VERTICALE DAL 1967 A OGGI

Venerdì 23 Ottobre 2009

Unico turno dalle 16,15 alle 19,15

Hotel Rome Cavalieri – Via A. Cadlolo, 101

Le selezioni di **Fontanafredda** sono etichette di pregio assoluto, si tratta di produzioni di piccoli volumi che si colorano delle tinte affascinanti dei vini che abitualmente leghiamo ai piccoli vigneron, quelli che hanno fatto la storia delle Langhe. Tra queste, il **Barolo Vigna La Rosa**, che vi presentiamo in una **verticale profonda** di **10 annate** selezionate a partire dalla **1967**, quando era ancora semplicemente Barolo di Serralunga, fino alla **2001**. Saranno sorsi di storia.

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

I Nostri Eventi

4° FESTIVAL SPUMANTI D'ITALIA – BUBBLE'S CLUB

Lunedì 26 Ottobre 2009

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

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 quarta 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 50 etichette**, fra le più note e blasonate nella produzione di Metodo Classico e Charmat.

Dalle ore 18,00 a mezzo invito personale presentazione e distribuzione del **Rapporto 2009 sui consumi** e sui mercati nazionali ed esteri delle bollicine Made in Italy. Documento realizzato dall'Osservatorio Economico Nazionale del Forum Spumanti con il contributo del Ministero Politiche Agricole Alimentari Forestali e grazie alle ricerche svolte da Ismea Ac Nielsen per evidenziare come la ricchezza qualitativa del patrimonio produttivo nazionale e quanto il valore/identità possa soddisfare ogni occasione di consumo e consumatori estremamente diversi.

AZIENDE IN DEGUSTAZIONE:

ADAMI / AGOSTINETTO BRUNO / ASTORIA / BELLUSSI / BISOL / BORTOLOMIOL / CANTINA PRODUTTORI DI VALDOBBIADENE / CANTINE SILVESTRI / CARPENE' MALVOLTI / CASTELFAGLIA / CAVIT / DISTILLERIA BOTTEGA / F.LLI GIORGI / KETTMEIR / LA DELIZIA / LA SCOLCA / MARTINO / MILAZZO / MIONETTO / RIONDO / RUGGERI / TENUTA S. ANNA / TENUTA SAN GIORGIO / TERRE DA VINO / ZONIN

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

I Nostri Eventi

**FESTIVAL SUD DE FRANCE – I MIGLIORI VINI DEL LANGUEDOC–
ROUSSILLON**

Martedì 27 Ottobre 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

Una imperdibile degustazione che forse per alcuni sarà una emozionante iniziazione con il mondo vitivinicolo del sud della Francia. La regione Languedoc–Roussillon è un mosaico di terre colorate, che si snoda lungo le coste del Mediterraneo, dai confini con la Spagna alla Camargue fino alla valle del Rodano e presenta una grandissima ricchezza di tipologie di vino che, siamo convinti, dopo questa degustazione, saranno oggetto della vostra ricerca di appassionati del buon bere. Vi condurrà alla scoperta di queste terre e questi vini il nostro relatore Armando Castagno.

Ecco una selezione di 6 vini rappresentativi della varietà della viticoltura regionale:

Aoc Faugères Cuvée Couture – Domaine de l’Ancienne Mercerie

Muscat de Rivesaltes – Château de Jau

Aoc Coteaux du Languedoc Le Grand Pas – Domaine de Le Pas de l’Escalette

Blanquette de Limoux – Guinot

Aoc Coteaux du Languedoc Picpoul Pinet – Domaine Féline Jourdan

Aoc Saint–Chinian Clos Bagatelle – Terre de mon Père

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

I Nostri Eventi

PRESENTAZIONE DEL LIBRO CHAMPAGNE E CHAMPAGNES, CULTURA E FASCINO DEL PIÙ GRANDE VINO DEL MONDO

Mercoledì 28 Ottobre

Inizio Conferenza Stampa ore 18,30

Hotel Rome Cavalieri – Via A. Cadlolo, 101

BIBENDA EDITORE fa nascere un altro gioiello della Cultura Enologica del mondo. Scritto da **Roberto Bellini**, Ambasciatore Italiano dello Champagne, Sommelier e Docente dei nostri Corsi sullo Champagne di gran successo e seguitissimi con piena soddisfazione da centinaia di nostri Associati.

Conferenza Stampa di presentazione di **CHAMPAGNE E CHAMPAGNES, CULTURA E FASCINO DEL PIÙ GRANDE VINO DEL MONDO** è il libro atteso da ogni appassionato e professionista. Mancava nel panorama nazionale un testo professionale sul vino più famoso del mondo. **Il libro è completo, esaustivo** nella trattazione dell'argomento, dalle radici storiche all'analisi dei diversi vitigni e dei vari territori di produzione. Un'ispezione praticamente zona per zona del luogo di nascita dello spumante simbolo di festa, lusso, piacere.

Ovviamente, ampio spazio è dedicato alla tecnica della degustazione, in buona parte differente rispetto a quella dei vini fermi.

Al termine della Conferenza Stampa, fantastica Degustazione di grandi Champagne.

Ad accompagnarli, per tutti spaghetti aglio olio e peperoncino.

Sarà possibile inoltre acquistare il Libro con un forte sconto pari al 20% del prezzo di copertina.

Prenotazione online – Ingresso libero per Conferenza Stampa e Degustazione – I Soci AIS Lazio o Club BIBENDA possono essere accompagnati da loro amici e clienti – Bicchieri Riedel a disposizione in Sala.

Dopo le 18,30 non sarà consentito l'ingresso in Sala.

I Nostri Eventi

TOMMASI: VITICOLTORI DAL 1902

Giovedì 29 Ottobre 2009

Unico turno pomeridiano dalle 16,00 alle 18,30

Hotel Rome Cavalieri – Via A. Cadlolo, 101

Non c'è bisogno di presentazione per i vini di questa secolare azienda veneta, arrivata ormai alla **quarta generazione** di viticoltori. Nel cuore della Valpolicella più classica, a Pedemonte, si è passati da una manciata di ettari di vigneto agli oltre 135 attuali, tutti nelle zone a denominazione di origine della provincia di Verona, affiancati dal 1997 dai 66 ettari dislocati nella Maremma Toscana che fanno capo al marchio Poggio al Tufo.

Saranno **8 le etichette in assaggio**, pronte a testimoniare della grande vocazione dei due territori ai quali la famiglia Tommasi si dedica con duro lavoro e inesauribile passione:

Amarone della Valpolicella Classico 2000

Amarone della Valpolicella Classico 2005

Valpolicella Classico Superiore Ripasso 2007

Valpolicella Classico Superiore Rafeèl 2007

Recioto della Valpolicella Classico Fiorato 2006

Rompicollo 2007 Poggio al Tufo

Alicante 2007 Poggio al Tufo

Vermentino 2008 Poggio al Tufo

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

I Nostri Eventi

VERTICALE DI MONTIANO: PUNTA DI DIAMANTE DELLA FALESCO

Venerdì 30 Ottobre 2009

Unico turno pomeridiano dalle 16,15 alle 19,00

Hotel Rome Cavalieri – Via A. Cadlolo, 101

Una degustazione da brivido! Mai così tante annate di Montiano, ben 13, tutte insieme. Con grande piacere, e con la stima che ci lega ad uno degli enologi più competenti del panorama nazionale, di cui siamo chiamati, anno dopo anno, a valutare i frutti della professione, vi presentiamo la verticale di uno dei Merlot più amati d'Italia. Un vino didascalico, spesso perfettamente plasmato e di encomiabile pulizia di esecuzione, che nel tempo non ha tradito le attese diventando sempre più espressivo, riflettendo la naturale simbiosi col suo territorio di provenienza. **Riccardo Cotarella** – chi meglio di lui – ci racconterà del progetto Montiano e della sua storia, scoprendo assieme, assaggio dopo assaggio, la grandezza di questo vino.

Ecco le annate in degustazione:

1994 – 1995 – 1996 – 1997 – 1998 – 1999 – 2000 – 2001 – 2003 – 2004 – 2005 – 2006 – 2007 (in anteprima)

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

I Nostri Eventi

ALBEA: DALLE ANTICHE VIGNE I GRANDI VINI DI ALBEROBELLO

Mercoledì 4 Novembre 2009

Unico turno pomeridiano dalle 16,00 alle 18,30

Hotel Rome Cavalieri – Via A. Cadlolo, 101

Azienda ultracentenaria della Valle d'Itria, portata a nuova vita dopo l'acquisizione da parte di Dante Renzini, famoso imprenditore umbro nel settore della gastronomia di qualità che con la sua tenacia ha condotto Albea ai vertici della vitivinicoltura nazionale. La firma enologica è quella del conterraneo Riccardo Cotarella che, con l'ausilio costante del giovane e preparato Claudio Sisto, dà forma di spiccato pregio alle uve locali di Nero di Troia, Primitivo, Negroamaro, Verdeca, Bianco d'Alessano e Fiano Minutolo. Starà a voi giudicare i risultati non perdendovi l'assaggio delle ultime annate in commercio delle più famose etichette aziendali.

Ecco i vini in degustazione:

Locorotondo Il Selva 2008

Linfarossa 2008

Petrarosa 2008

Petranera 2006

Raro 2006

Lui 2006

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

I Nostri Eventi

PALADIN PRESENTA LE SUE TENUTE

Venerdì 6 Novembre 2009

Unico turno pomeridiano dalle 16,00 alle 18,30

Hotel Rome Cavalieri – Via A. Cadlolo, 101

La famiglia **Paladin** è proprietaria di varie Aziende in Veneto, Toscana e Lombardia; in questa giornata di degustazioni ci presenta le sue pregiate etichette alla presenza del grande **enologo Franco Bernabei** che fornisce alla produzione la sua collaborazione tecnica.

Degusteremo insieme **7 vini** scelti per rappresentare le diverse realtà:

Prosecco Millesimato 2008 – Paladin // Franciacorta Brut Cruperdù 2005 – Castello

Bonomi // Prinè 2006 – Bosco del Merlo // Malbech Gli Aceri 2006 – Paladin

Lison Pramaggiore Refosco Roggio dei Roveri Riserva 2005 – Bosco del Merlo

Chianti Classico 2007 – Vescine // Chianti Classico Lodolaio Riserva 2005 – Vescine

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

IN ENOTECA CON...

Da Venerdì 6 Novembre 2009

Dalle 17,00 alle 19,00

1° incontro presso l'Enoteca Guerrini – Viale Regina Margherita, 201

Molti di voi ricorderanno con piacere questo interessante **incontro** periodico **con un Produttore di vino presso un'Enoteca della Città**.

Bene, ricominciamo.

Gli incontri saranno tutti condotti dal nostro Docente **Giovanni Lai** assieme al **Produttore** invitato. Alla fine di ogni incontro sarà possibile acquistare i prodotti a prezzi di favore.

Prenotazione online – Ingresso libero – Esclusivamente Soci AIS Lazio o Club BIBENDA – Bicchieri a disposizione in Enoteca

Ecco l'interessante Calendario, le Aziende e le sedi degli incontri:

Venerdì 6 Novembre	FONTANAFREDDA – Aria di novità nella storica azienda piemontese, con l'arrivo del nuovo proprietario Oscar Farinetti.	ENOTECA GUERRINI
Venerdì 27 Novembre	AMPELEIA – La grande avventura toscana di Elisabetta Foradori, Giovanni Podini e Thomas Widmann.	VINO E PAROLE
Venerdì 4 Dicembre	CARDETO – La storica Azienda cooperativa orvietana ha cambiato marcia, ed ha in serbo una sorpresa che rivoluzionerà la qualità media della zona.	ENOTECA IL TERRITORIO
Venerdì 18 Dicembre	TERENZI – Splendida realtà di Scansano, la cui produzione conta sulla supervisione di Beppe Caviola.	OFF-LICENSE
Venerdì 22 Gennaio	FEUDO PRINCIPI DI BUTERA – Una magnifica realtà di Butera, di proprietà della famiglia Zonin.	ENOTECA ROCCHI
Venerdì 29 Gennaio	ANSELMI – Roberto Anselmi dà vita al Capitelli, al Capitel Croce e al Capitel Foscario, pure emozioni.	ENOTECA LUCANTONI

**PRESENTAZIONE NAZIONALE DI
“DUEMILAVINI 2010 – IL LIBRO GUIDA AI VINI D'ITALIA” E DE
“I RISTORANTI DI BIBENDA 2010 – LIBRO GUIDA AI MIGLIORI RISTORANTI
D'ITALIA”**

Lunedì 9 Novembre 2009 ore 19,00

Hotel Rome Cavalieri

Via A. Cadlolo, 101 – Roma

“I CAPOLAVORI NASCONO DAL GENIO DI CHI LI RACCONTA”

E a raccontare le nostre due Guide 2010 saranno proprio i loro protagonisti più autorevoli. I **produttori di vino** e i rappresentanti della **ristorazione italiana** di alto livello saranno per la prima volta insieme in una serata che si annuncia indimenticabile. Grazie alle loro creazioni di successo – vini notevoli e piatti tra i più raffinati al mondo – abbiamo organizzato l'evento dell'anno.

Una Cena di Gala per mille appassionati del grande vino italiano e della ristorazione dell'eccellenza, con l'abbinamento di tutte le etichette premiate con i 5 Grappoli 2010 alle portate del menu della serata. I piatti saranno preparati dallo Chef Gianfranco Vissani. Una cena da sogno che sarà certezza del piacere, un'avventura irripetibile per i nostri sensi e per i nostri cuori.

DECIDI SUBITO DI ESSERCI. ECCO COME FARE PER ESSERCI:

Ore 19,00

Ingresso in Sala per l'evento e visita alla Cantina 5 Grappoli 2010

Dopo le 20,00 non è possibile l'ingresso in Sala.

Ore 20,00

Conferenza Stampa presentazione di DUEMILAVINI 2010 e de I RISTORANTI DI BIBENDA 2010.

A seguire Cena di Gala – Degustazione Nazionale unica di tutte le etichette premiate con i 5 Grappoli 2010 abbinata al menu preparato da Ginafranco Vissani.

Per consentire una corretta degustazione, suddivideremo i vini in Carte differenti, anche al fine di garantire l'assaggio del numero più alto possibile di etichette 5 Grappoli a ciascuno dei partecipanti.

Durante la serata saranno consegnati gli eleganti attestati ai Produttori premiati con i 5 Grappoli e ai Ristoratori premiati con i 5 Baci e a quelli segnalati per la categoria Ristoranti dell'Anno.

Contributo di partecipazione all'evento, per i Soci AIS o Abbonati BIBENDA, per i Produttori, per i Ristoratori e per l'Accredito Stampa, 150 Euro a persona.

La Prenotazione **non è on-line** ma esclusivamente con il versamento del contributo di partecipazione,

I Nostri Eventi

previo accertamento della disponibilità dei posti al numero 06 8550941 o
aisroma@bibenda.it

Il pagamento può essere effettuato:

- presso la Sede AIS Roma all'Hotel Rome Cavalieri, Via A. Cadlolo 101 00136;
- con invio assegno intestato ad AISROMA al nostro indirizzo;
- con bonifico bancario presso la Banca Carige – Roma 17 – Via A. Cadlolo 101, a:
Associazione Italiana Sommelier Roma IBAN: IT68S0617503243000000076380 –
BIC CRGEITGG717

inviandoci copia del bonifico effettuato al fax 06 85305556.

- CARTA ORO: ingresso gratuito previa prenotazione.

TERRA MORETTI DAY

Giovedì 12 Novembre 2009

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

Seminario con degustazione dalle 16,30 alle 18,00

Hotel Rome Cavalieri – Via A. Cadlolo, 101

Una giornata dedicata alla scoperta dell'universo vino costruito da **Vittorio Moretti**. Un imprenditore vulcanico e appassionato, che profonde i suoi impegni in diversi settori, raccogliendo sempre successi e soddisfazioni. Costruzioni, Vino, Barche, Resort.

Nel settore vino differenzia la sua produzione in diversi territori, raggiungendo ovunque punte d'eccellenza facendo dei suoi prodotti mezzi d'espressione di ogni terroir. In un **grandioso Banco d'Assaggio** vi presentiamo le etichette da lui firmate, e in un **Seminario imperdibile** alla presenza di Mattia Vezzola enologo di Bellavista, una verticale della punta di diamante rappresentata dal Franciacorta Vittorio Moretti.

In degustazione al Banco d'Assaggio:

BELLAVISTA:

Franciacorta Cuvée // Franciacorta Gran Cuvée Satèn // Franciacorta Gran Cuvée 2004 // Franciacorta Gran Cuvée Rosé 2004 // Franciacorta Gran Cuvée Pas Operé 2003 // Franciacorta Vittorio Moretti 2002 // Curtefranca Bianco 2008 // Curtefranca Bianco Vigna Convento Ss. Annunciata 2006 // Curtefranca Bianco Vigna Uccellanda 2006 // Distillato di vino

CONTADI CASTALDI:

Franciacorta Brut // Franciacorta Satèn 2005 // Franciacorta Satèn 2004 // Franciacorta Soul Satèn 2001 // Franciacorta Rosé // Franciacorta Rosé 2005 // Franciacorta Zero 2005 // Curtefranca Bianco 2008 // Pinodisé Vino Liquoroso

PETRA:

Petra 2006 // Quercegobbe 2006 // Val di Cornia Rosso Ebo 2006 // Angelo di San Lorenzo // Olio Extravergine di Oliva

TENUTA LA BADIOLA:

Acquagiusta Vermentino 2008 // Acquagiusta Rosato 2008 // Acquagiusta Rosso 2006 // Acquadoro Viogner 2008 // Olio Extravergine di Oliva And'olio

La verticale del Seminario:

Franciacorta Vittorio Moretti 1988 / 1991 / 1995 / 2001 / 2002

Prenotazione online per il Seminario con degustazione – Ingresso libero – Esclusivamente Soci AIS Lazio o Club BIBENDA – 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 un loro amico o cliente – Bicchieri Riedel a disposizione in Sala.

VILLA RUSSIZ: APPUNTAMENTO CON L'ECCELLENZA DEL COLLIO

Giovedì 19 Novembre 2009

Unico turno pomeridiano dalle 16,00 alle 18,30

Hotel Rome Cavalieri – Via A. Cadlolo, 101

Siamo convinti che vi scoprirete emozionati dopo aver ascoltato la storia della Fondazione Villa Russiz: non vi anticipiamo il perché, consigliandovi caldamente, e con affetto, di partecipare alla doppia verticale che vedrà protagonisti il Sauvignon de La Tour e lo Chardonnay Gräfin de La Tour, due vini che hanno contribuito a diffondere nel mondo il buon nome del Collio, non solo per la loro indiscussa piacevolezza. Gianni Menotti, direttore dell'azienda agricola, è uomo affabile e competente; ci accompagnerà nella degustazione delle due famose etichette aziendali, presentate in annate che riflettono diversi andamenti climatici – premiate nelle passate edizioni di DUEMILAVINI con i 5 Grappoli – da raffrontare con l'ultima versione in commercio. Imperdibile degustazione: uno dei rari casi in cui si ha l'opportunità di indagare sull'interessante evoluzione dei vini bianchi, fonte spesso di inaspettate sorprese sensoriali.

Ecco i vini e le annate in degustazione:

Sauvignon de La Tour 2000 – 2002 – 2006 – 2008

Chardonnay Gräfin de La Tour 2001 – 2002 – 2004 – 2007

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

CARPENÈ MALVOLTI

Venerdì 20 Novembre 2009

Unico turno serale dalle 20,15 alle 22,30

Hotel Rome Cavalieri – Via A. Cadlolo, 101

Da oltre 140 anni storia e tradizione, ricerca e tecnologia, sono il segreto della qualità per la famiglia Carpenè, la dinastia che ha contribuito a scrivere la storia della spumantistica italiana. Da quattro generazioni leader di produzione per il Prosecco di Conegliano, investe in ricerca ed innovazione per ottimizzare i protocolli di lavorazione delle uve ed ottenere vini di ragguardevole livello. Prima azienda ad utilizzare negli anni venti – nel 1924 per l'esattezza – il nome del vitigno Prosecco in etichetta, anticipando di molti decenni l'apprezzamento di tale risorsa del territorio veneto. La capacità dei responsabili aziendali di precorrere i tempi e di fare ricerca si ritrova, dal 2005, anche nella filosofia della linea di bollicine denominata L'Arte Spumantistica: un percorso di studio e approfondimento, condotto dallo staff degli enologi della Carpenè Malvolti per produrre ogni anno uno spumante innovativo, una produzione di nicchia che coinvolge uve e mosti provenienti da territori selezionati, di non facile e comune spumantizzazione. Una sfida a puntate, insomma, tutte da seguire. Iniziamo con l'assaggio attento di una selezione di bollicine, dal classico Prosecco di Conegliano, bandiera aziendale, al Cserszegi, vitigno ungherese sottoposto per la prima volta alla spumantizzazione con Metodo Charmat proprio dal Collegio Enologi della Carpenè Malvolti.

Ecco i vini in degustazione:

Prosecco di Conegliano Cuvée Brut – Prosecco di Conegliano Cuvée Oro – Millesimato Brut Metodo Classico – Rosé Brut – Kerner Brut – Viognier – Cserszegi

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

I Nostri Eventi

LA RONCAIA: I COLLI ORIENTALI DEL FRIULI DEI FANTINEL

Mercoledì 25 Novembre 2009

Unico turno pomeridiano dalle 16,00 alle 18,30

Hotel Rome Cavalieri – Via A. Cadlolo, 101

La famiglia Fantinel, da quaranta anni nel mondo del vino, sarà con noi per raccontarci l'avventura de La Roncaia, una acquisizione di una decina di anni fa, nei pressi di Nimis, costituita da oltre venti ettari di vigneti dedicati, tra gli altri, a vitigni come il Verduzzo e il Picolit, che in questo territorio – e in questa azienda – raggiungono le vette dell'eccellenza vitivinicola.

Ecco i vini in degustazione:

Colli Orientali del Friuli Friulano 2008

Colli Orientali del Friuli Eclisse 2008

Colli Orientali del Friuli Refosco 2005

Colli Orientali del Friuli Il Fusco 2005

Colli Orientali del Friuli Picolit 2007

Ramandolo 2007

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

SAN PATRIGNANO DAY

UNA DEGUSTAZIONE DA SBALLO DI QUALITÀ STUPEFACENTE

Lunedì 30 Novembre 2009

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

Seminario e verticale dalle 16,30 alle 18,30

Hotel Rome Cavalieri – Via A. Cadlolo, 101

San Patrignano è sempre un'emozione. Ci siamo stati un sacco di volte e ogni volta ci batte il cuore. Persone speciali, che fanno di tutto pur di fare bene. Ogni esperienza è vissuta con naturalezza ed umiltà, e questo è il segreto. Andrea Muccioli è animato dalla consueta grinta di fare e di fare bene, con il piacere autentico di condividere passione, amore e sensazioni, per aiutare. Bisognerebbe andarci a San Patrignano, a vedere luoghi e persone, cose e ambienti, il ristorante e l'emporio, l'azienda vinicola e il maneggio, la concerchia e il teatro, la tipografia e la redazione, e tanto di più.

Per una giornata ospiteremo questa meravigliosa realtà a casa nostra. Una giornata per conoscere e godere di quello che lì si crea, con amore, con voglia, con passione e ovviamente con altissime capacità tecniche.

In degustazione al Banco d'Assaggio:

Sangiovese di Romagna Avi Riserva 2005 // Colli di Rimini Cabernet Montepirolo 2004 // Colli di Rimini Rosso Noi 2006 // Vie 2008 // Aulente Rosso 2008 // Aulente Bianco 2008

Ci saranno inoltre in degustazione gli eccellenti prodotti di San Patrignano: **salumi, formaggi, miele, olio extravergine di oliva, preparazioni a base di carne Chianina e i prodotti del forno** come pane, piadine e dolci.

Allestiremo anche uno spazio dedicato allo **SP.accio** (l'emporio di San Patrignano), dove saranno esposti e messi in vendita gli articoli realizzati dai ragazzi di San Patrignano, i vini eccellenti, i formaggi squisiti, gli arredi per la casa, i tanti piccoli e grandi oggetti. Il meglio di San Patrignano, il meglio dei ragazzi.

La verticale del Seminario:

Colli di Rimini Cabernet Montepirolo 1999 – 2000 – 2001 – 2003 – 2004 – 2005 – 2006

Prenotazione per il Seminario con degustazione – Non occorre prenotazione per i Banchi d'Assaggio – Ingresso € 10 (che consente la partecipazione anche alla verticale di Monte Pirolo previa prenotazione) – I Soci AIS Lazio o Club BIBENDA possono essere accompagnati da loro amici e clienti – Bicchieri Riedel a disposizione in Sala.

FAMIGLIA FERRAGAMO: FERRUCCIO È IL BORRO, MASSIMO È CASTIGLION DEL BOSCO

Mercoledì 2 Dicembre 2009

Unico turno pomeridiano dalle 16,00 alle 18,30

Hotel Rome Cavalieri – Via A. Cadlolo, 101

La famiglia **Ferragamo** possiede due aziende in Toscana, una a Montalcino e l'altra a San Giusto Valdarno. L'enologo che li coadiuva è **Nicolò D'Afflitto**, che ci parlerà delle differenze e dei diversi percorsi intrapresi per ottenere il meglio da due zone così difformi. Tutto attraverso l'assaggio di **8 etichette**, alla presenza dei produttori:

Rosso di Montalcino 2007 // Castiglion del Bosco
Brunello di Montalcino 2004 // Castiglion del Bosco
Campo del Drago 2004 // Castiglion del Bosco
Campo del Drago 2001 // Castiglion del Bosco

Pian di Nova 2007 // Il Borro
Polissena 2007 // Il Borro
Il Borro 2006 // Il Borro
Il Borro 2004 // Il Borro

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

I MAGNIFICI 7: GRANDI CHAMPAGNE DA OSCAR

Mercoledì 2 Dicembre 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

Una grande opportunità per scoprire degli Champagne da capogiro. **Andrea Balzani** ha conquistato l'**Oscar del Vino 2004 come Miglior Sommelier** nel suo Ristorante. Nel tempo, la sua appassionata curiosità lo ha portato alla profonda conoscenza di molte realtà vitivinicole, ed è arrivato a metter su una grande azienda, **Balzani**, specializzata, tra l'altro, nella distribuzione di prodotti d'eccellenza Italiani, Spagnoli e Francesi, con un capitolo particolare dedicato allo **Champagne**: ha selezionato **7 produttori di livello eccezionale** che ci presenta in esclusiva, in una **degustazione** che guiderà in compagnia di **Massimo Billetto**, nostro docente che la Champagne la conosce metro per metro. Un Evento a ridosso delle feste, che ci può dare delle indicazioni preziose per i nostri "stappi" di Natale e Capodanno.

In degustazione:

Champagne Brut Grand Cru Blanc de Blancs Cuvée Prestige // Bernard Pertois (Le Mesnil sur Oger)

Champagne Brut Grand Cru Millésime 2000 // Bernard Brémont (Ambonnay)

Champagne Brut Grand Cru Cuvée Antide // Guy de Chasse (Louvois)

Champagne Brut Cuvée Louis par Laure Millésime 2002 // Louis Nicaise (Hautvillers)

Champagne Brut Blanc de Noirs // Urbain Père et fils (Baroville)

Champagne Brut Premier Cru Réserve // Jean Bliard (Hautvillers)

Champagne Brut Rosé Tradition // Jean Mallet (Baroville)

In abbinamento, una chicca eccezionale: paté di fegato grasso.

Sarà possibile inoltre acquistare il Libro di Roberto Bellini

**CHAMPAGNE E CHAMPAGNES, CULTURA E FASCINO DEL PIÙ GRANDE VINO DEL MONDO
con un forte sconto pari al 20% del prezzo di copertina.**

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

LA TENUTA CORTE DI TREGONIANO DI ISABELLA MOTTURA

Mercoledì 9 Dicembre 2009

Unico turno pomeridiano dalle 16,00 alle 18,30

Hotel Rome Cavalieri – Via A. Cadlolo, 101

La **Tenuta Corte di Tregoniano** è una piccola realtà vitivinicola di Civitella d'Agliano. In ascesa la qualità della sua produzione da quando una decina d'anni fa **Isabella Mottura**, coadiuvata in cantina da **Riccardo Cotarella**, ne ha preso le redini. L'incontro prevede l'assaggio di tutte le etichette aziendali; in particolare scopriremo quali sfumature acquistano il Montepulciano (qui chiamato Violone) e il Merlot nell'areale dei Colli Etruschi Viterbesi grazie alla degustazione delle due ultime vendemmie prodotte.

Lazio Rosso Amadis 2006

Colli Etruschi Viterbesi Rosso Amadis 2007

Colli Etruschi Viterbesi Merlot Akemi 2007

Colli Etruschi Viterbesi Merlot Akemi 2008

Lazio Rosso Siren 2007

Civitella D'Agliano Grechetto Tregoniano 2008

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

FEUDI DI SAN GREGORIO: GRANDE VERTICALE DI PATRIMO

Venerdì 18 Dicembre 2009

Unico turno serale dalle 20,00 alle 22,30

Hotel Rome Cavalieri – Via A. Cadlolo, 101

Ci viene a trovare il nuovo **Presidente** di **Feudi di San Gregorio**. Il bravo Sommelier **Antonio Capaldo**, orgogliosi di averlo avuto partecipante a uno dei nostri Corsi di qualificazione professionale, ci illustrerà le nuove idee che ha in cantiere per l'Azienda campana che porta alto il nome del made in Italy in tutto il mondo. In sua compagnia assaggeremo **7 annate** del grande **Merlot Patrimo**.

In degustazione:

Patrimo 2000 – 2001 – 2002 – 2003 – 2004 – 2005 – 2006

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

LEONE DE CASTRIS: I NOBILI VINI DEL SALENTO

Lunedì 25 Gennaio 2010

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

Vitivinicoltori dal 1665, praticamente un'istituzione del vino non solo pugliese ma di tutto il territorio nazionale. Piernicola Leone de Castris ci condurrà alla scoperta della storia dell'azienda, da quel famoso imbottigliamento di Five Roses del '43 che arrivò in America sino al progetto del Museo del Vino dedicato a Piero e Salvatore Leone de Castris; ci descriverà i luoghi, le tenute, le vigne – Santera, Tresca, Rena, Ursi, alcuni dei nomi – da cui provengono i vini che presenterà in degustazione. Interverrà l'enologo Riccardo Cotarella che ha iniziato a curare le etichette aziendali dal 2008 assieme al nuovo tecnico interno Marco Mascellani.

Ecco i vini in degustazione:

Salice Salentino Rosso Donna Lisa Riserva 2005

Salice Salentino Rosso 50^a Vendemmia Riserva 2006

Malvasia Bianca Donna Lisa 2008

Primitivo di Manduria Villa Santera 2008

Five Roses 66° Anniversario 2009

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

FEUDI DELLA MEDUSA: UNA CARTOLINA DALLA SARDEGNA

Venerdì 29 Gennaio 2010

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

Una piccola storia di imprenditoria del nostro paese. Francesco Siclari, siciliano d'origine, amante di Pula e dei suoi dintorni è uno dei principali responsabili del ritorno alla viticoltura dell'areale agricolo compreso tra i monti sulcitani e il mare di Santa Margherita. Una infinita distesa di vigne negli anni sessanta fu condotta sino all'abbandono negli anni novanta. La rinascita è passata attraverso le energie personali e la passione di Francesco Siclari, di sua moglie Heide, di origini tedesche, e di suo figlio, incitati e sostenuti sin dall'inizio dai migliori consulenti del settore (Donato Lanati e Attilio Scienza su tutti).

Ecco i vini in degustazione:

Albithia 2007 / Alba Nora 2007 / Cannonau 2006

Arrubias 2006 / Crisaore 2006 / Gerione 2004

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

Le Delegazioni del Lazio

IN ENOTECA CON... SECONDA!

Nuovi incontri con i Produttori arricchiscono il nostro viaggio nelle enoteche capitoline

Da Martedì 9 Febbraio 2010

Dalle 17,00 alle 19,00

1° incontro presso il Centro Vini Arcioni – Via della Giuliana, 11

A grande richiesta abbiamo pensato di arricchire il calendario degli appuntamenti con il vino di qualità in giro per le Enotecche di Roma.

Un'occasione per approfondire la conoscenza diretta con il Produttore di turno e per scoprire i templi capitolini del buon bere.

I nuovi incontri saranno tutti condotti da **Maurizio Ortuso**, nostro sommelier, uno dei più quotati e preparati distributori che opera con grande professionalità sul mercato romano e che da anni collabora attivamente con la nostra Associazione.

Alla fine di ogni incontro sarà possibile acquistare i prodotti a prezzi di favore.

Prenotazione online - Ingresso libero - Esclusivamente Soci AIS Lazio o Club BIBENDA - Bicchieri a disposizione in Enoteca.

Ecco le nuove date da inserire in Calendario, le Aziende e le Sedi degli incontri:

Martedì 9 Febbraio	COPPO – Il racconto del vino di una famiglia storica, protagonista del vino piemontese da più di cento anni.	CENTRO VINI ARCIONI - Via della Giuliana, 11
Venerdì 12 Marzo	AGRICOLE VALLONE – Da anni si afferma come vertice qualitativo dei vini pugliesi conquistando l'eccellenza di DUEMILAVINI.	ENOTECA GRAZIANI – Via Santa Costanza, 9
Giovedì 25 Marzo	CARPINETI – Baluardo della viticoltura della piccola enclave di Cori, famosa per vitigni di qualità spesso dimenticati.	BIBENDA WINE CONCEPT - Via Capo d'Africa, 21
Mercoledì 21 Aprile	PROPRIETÀ SPERINO – Paolo De Marchi (Isole e Olena) e il ritorno nel territorio delle sue origini alla scoperta delle enormi potenzialità del Lessona.	ENOTECA TRIMANI – Via Goito, 20
Venerdì 7 Maggio	D'ANGELO – Espressione autentica di Aglianico del Vulture, capace di incarnare visceralità e potenza del vulcano.	ENOTECA PALOMBI – Piazza Testaccio, 38
Mercoledì 12 Maggio	FERGHETTINA – Eccellenza consolidata di Franciacorta con una gamma di bollicine davvero invidiabile.	ENOTECA IL VINO DEL 99 - Via L. Albertoni, 80
Martedì 8 Giugno	ALMONDO – Uno dei principali interpreti del Nebbiolo	ENOTECA CAVOUR 313 - Via Cavour, 313

Le Delegazioni del Lazio

della zona del Roero, eccellenza
di DUEMILAVINI.

Martedì 15 Giugno

LIVIO FELLUGA – Un
maestro del vino cui si deve il
grande salto di qualità della
vitivinicoltura friulana.

ENOTECA DEL
PARLAMENTO – Via dei
Prefetti, 15

Le Delegazioni del Lazio

TORNA IL LABORATORIO PER LA DEGUSTAZIONE DEI GRANDI VINI DEL MONDO: LA GRANDE TOSCANA SFIDA IL BAROLO

Giovedì 18 Febbraio 2010

Unico turno ore 19,30

Hotel Rome Cavalieri – Via A. Cadlolo, 101 – presso la sede di AIS Roma

Ci mancava un po' quel senso di confidenza e di esclusività che si respirava dietro la nostra cara vecchia Porta Rossa. Chi c'era un paio di lustri fa se la ricorda bene, e noi anche. Abbiamo ricreato il **Laboratorio per la Degustazione dei Grandi Vini del Mondo**, proprio nella nostra nuova casa, con **i migliori Docenti** a fare da anfitrioni e per protagonisti loro, quelli di sempre, I Grandi Vini del Mondo. Iniziamo così un nuovo ciclo di appuntamenti molto esclusivi, **non più di 15 persone** che si incontreranno nella nostra sede di degustazione, proprio attorno al grande tavolo che ogni giorno ospita le riunioni operative dello staff Ais Roma e Bibenda.

Il primo appuntamento vedrà di fronte i due territori dell'eccellenza italiana per antonomasia; **Armando Castagno** guiderà l'assaggio di **6 grandissime etichette** per emozionarci e metterci a confronto, tra amici che condividono la stessa passione. In degustazione:

LUPICAIA 2006 – Castello del Terriccio

MESSORIO 2006 – Le Macchiole

GALATRONA 2007 – Petrolo

BAROLO 2005 – Bruno Giacosa

BAROLO BRICCO ROCCHIE 2005 – Ceretto

BAROLO BRUNATE 2005 – Marcarini

Prenotazione online - Ingresso € 50 - Esclusivamente Soci AIS Lazio o Club BIBENDA –
Bicchieri a disposizione in sala

Le Delegazioni del Lazio

CASTELLO DI CIGOGNOLA: UNA NUOVA STELLA DELL'OLTREPÒ PAVESE

Venerdì 26 Febbraio 2010

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

Castello di Cigognola è il sogno del vino di **Gian Marco e Letizia Moratti**. È nato da poco ma ha già una autorevolezza qualitativa tutta da raccontare. Abbiamo il privilegio di presentarvi una esclusiva doppia verticale dei due vini aziendali, voluti dando sfogo alla passione per la loro terra e per il buon bere. Una produzione che è già diventata un cult tra gli appassionati, nata anche grazie alla determinante collaborazione enologica di **Riccardo Cotarella**.

Oltrepò Pavese Barbera Castello di Cigognola 2003 – 2004 – 2005 – 2006 – 2007

Oltrepò Pavese Barbera Dodicidodici 2006 - 2007

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

Le Delegazioni del Lazio

SAUTERNES: L'ORO DI AQUITANIA

Lunedì 1° Marzo 2010

Unico turno dalle 16,00 alle 19,00

Hotel Rome Cavalieri – Via A. Cadlolo, 101

Il vino più affascinante del mondo presentato in una kermesse imperdibile. Il Sauternes è un vino unico nella sua poesia e nella sua mutevolezza, capace di trasportarti in un trionfo di aromi indimenticabili, sempre nuovi e cangianti nel corso di una longevità inarrivabile. Vi presentiamo in esclusiva un evento straordinario per conoscere da vicino, attraverso la viva voce dei protagonisti, la storia e il presente di questo nettare meraviglioso. Un parterre de roi composto da **Bérénice Lurton**, proprietaria di Château Climens e presidente del Syndicat des Grands Crus Classés de Sauternes et Barsac, **Martine Langlais-Pauly**, proprietaria di Château Clos Haut Peyraguey, **Pierre Montégut**, direttore tecnico di Château Suduiraut. Assieme al nostro Paolo Lauciani, che per Bibenda ha “camminato le vigne” del Sauternais durante l'ultima vendemmia, ci guideranno in un percorso sensoriale fantasmagorico, attraverso tre interessantissime mini-verticali:

Château Climens 2006 – 1996 - 1976

Château Clos Haut Peyraguey 2007 – 1999 - 1991

Château Suduiraut 2006 – 1999 – 1975

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

Le Delegazioni del Lazio

IN ENOTECA CON IL PRODUTTORE AL VISCONTI PALACE HOTEL

Da Giovedì 4 Marzo 2010

dalle 17,00 alle 19,00

Visconti Palace Hotel – Via F. Cesi, 37 – 00193 Roma

È con particolare entusiasmo che vi presentiamo questa nuova serie di appuntamenti. Si tratta di **quattro incontri** con altrettanti **Produttori** che si terranno presso il **Visconti Palace Hotel**, nel cuore di Roma. D'intesa con il nuovo Direttore dell'albergo, Giacomo Guzzardi, abbiamo ideato quattro degustazioni che avranno come filo conduttore "**i vini di territorio**"; faremo la conoscenza di **Produttori-Comunicatori**, di personaggi che attraverso i loro vini raccontano la propria terra, la propria tradizione, la propria cultura. Guidati nella degustazione di quattro etichette per ogni incontro dalla professionalità dei nostri migliori Relatori, **ascolteremo la storia dei grandi territori italiani del vino.**

Ecco il programma:

Giovedì 4 Marzo **VEROVINI racconta la Sicilia.**

Giovedì 1 Aprile **MARCHESI DI BAROLO racconta il Piemonte.**

Giovedì 6 Maggio **TERREDORA racconta la Campania.**

Giovedì 3 Giugno **ASTORIA racconta il Veneto.**

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

Le Delegazioni del Lazio

**IL LABORATORIO PER LA DEGUSTAZIONE DEI GRANDI VINI DEL MONDO
2- LA TOSCANA**

Giovedì 4 Marzo 2010

Unico turno ore 19,30

Hotel Rome Cavalieri – Via A. Cadlolo, 101 – presso la sede di AIS Roma

Siamo molto felici per il grande entusiasmo con cui avete accolto il ritorno del **Laboratorio per la Degustazione dei Grandi Vini del Mondo**. È un'iniziativa che ci sta particolarmente a cuore, perché permette a noi e ai nostri ospiti confronti di maggiore intimità, che fanno crescere tanto sul piano umano quanto su quello professionale. Vi aspettiamo per il secondo grande appuntamento che avrà come protagonista la **Toscana**, di nuovo **6 etichette** da urlare per onorare il nostro club più esclusivo. L'appuntamento fisso per questa serie di incontri è presso la sede di Degustazione di AIS Roma.

Ecco cosa assaggeremo:

REDIGAFFI 2007 – Tua Rita

FONTALLORO 1999 – Felsina

L'APPARITA 2006 – Castello di Ama

D'ALCEO 2006 – Castello dei Rampolla

IL BLU 2007 - Brancaia

BRUNELLO DI MONTALCINO SUGARILLE 2004 – Pieve Santa Restituta (Gaja)

Prenotazione online - Ingresso Euro 50 - Esclusivamente Soci AIS Lazio o Club BIBENDA
– Bicchieri a disposizione

CARVINEA: UNA NUOVA AVVENTURA DEL VINO

Venerdì 12 Marzo 2010

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

Beppe di Maria è un affermato imprenditore del campo automobilistico di lusso nel sud della Penisola, ma soprattutto grande appassionato di vino. Passione irrefrenabile che lo ha portato – come è capitato a molti prima di lui – ad investire per realizzare il proprio sogno. Così, dal 2002, la cinquecentesca Masseria Pezza d'Arena è sua, come circa dieci ettari di vigne attorno ad essa, impiantati grazie alle preziose indicazioni dell'enologo Riccardo Cotarella. In anteprima per i Sommelier dell' AIS Roma il proprietario e l'enologo presenteranno le primissime creazioni di Carvinea, dando voce alla splendida terra del vino dell'alto Salento.

Ecco i vini in degustazione:

Sierma 2007 – Aglianico 100%

Sorma 2007 – Montepulciano 70%, Petit Verdot 30%

Frauma 2007 – Aglianico 60%, Petit Verdot 40%

Merula 2007 – Montepulciano 100%

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

I Nostri Eventi

SIPARIUM: IL PRIMO GRANDE VINO DI STEFANO MASCIARELLI

Lunedì 15 Marzo 2010

Unico turno serale dalle 20,00 alle 22,30

Hotel Rome Cavalieri – Via A. Cadlolo, 101

È abituato ad entrare in scena dopo il “giù il sipario”, **Stefano Masciarelli**. Il popolare volto che tante risate ci ha strappato in tv, al cinema, al teatro stavolta ribalta ogni consuetudine, diventa Produttore e mette in scena il suo **Siparium**; un Merlot di razza che nasce in Sicilia e del quale abbiamo trattato sull’ultimo numero di Bibenda (il 33, nella rubrica Cose e Vino). Questa 2006 è la prima versione in assoluto e ce la presenta in una degustazione guidata in cui ci racconterà in prima persona come si è innamorato di quell’angolo di isola fino a decidere di farne suo uno spicchio. A seguire, **buffet** con assaggi in accompagnamento al Siparium e ai vini dell’Azienda Vero, di Angela Galia, che distribuisce l’etichetta firmata da Stefano Masciarelli e che ci offrirà le sue interpretazioni di Grillo, Chardonnay, Zibibbo, Catarratto, Nero d’Avola, Cabernet Sauvignon.

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

VILLA MEDORO

Martedì 16 Marzo 2010

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

Il sogno del vino di **Federica Morricone** e della sua famiglia si è concretizzato sin da subito, ottenendo ottimi riconoscimenti e riscuotendo buon successo di pubblico grazie alle espressioni di Montepulciano d'Abruzzo che si sono riuscite a proporre, coadiuvati dalla consulenza di **Riccardo Cotarella**. Si è sempre creduto nelle potenzialità dell'areale di produzione, tanto da essere tra i primi appassionati promotori e decisi sostenitori della Docg Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane. Eccovi una panoramica della produzione: sta a voi scoprire con l'assaggio la qualità che riesce a offrire.

Trebbiano d'Abruzzo 2009

Chimera Colli Aprutini 2009

Montepulciano d'Abruzzo Cerasuolo 2009

Montepulciano d'Abruzzo 2007

Montepulciano d'Abruzzo Rosso del Duca 2007

Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane Adrano 2006

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

**IL LABORATORIO PER LA DEGUSTAZIONE DEI GRANDI VINI DEL MONDO
3° INCONTRO – CHAMPAGNES**

Mercoledì 17 Marzo 2010

Unico turno ore 19,30

Hotel Rome Cavalieri – Via A. Cadlolo, 101 – presso la sede di AIS Roma

Siamo molto felici per il grande entusiasmo con cui avete accolto il ritorno del Laboratorio per la Degustazione dei Grandi Vini del Mondo. È un'iniziativa che ci sta particolarmente a cuore, perché permette a noi e ai nostri ospiti confronti di maggiore intimità, che fanno crescere tanto sul piano umano quanto su quello professionale. Vi aspettiamo per il **terzo grande appuntamento** che avrà come protagonista una indagine sensoriale sullo **Champagne**, guidata dal nostro relatore esperto del bere "frizzante", **Massimo Biletto**. Degusteremo **6 etichette** dei maggiori interpreti e delle più famose griffe. Bollicine d'autore: affermate e sconosciute, intriganti, ricercate e sensuali, della loro effervescenza non ci si stanca mai.

L'appuntamento fisso per questa serie di incontri è presso la sede di Degustazione di AIS Roma.

Ecco cosa assaggeremo:

CHAMPAGNE BRUT – DUVAL LEROY

CHAMPAGNE BRUT MOSAÏQUE – JACQUART

CHAMPAGNE BRUT RÉSERVE – BILLECART-SALMON

CHAMPAGNE BRUT GRAND SIÈCLE – LAURENT-PERRIER

CHAMPAGNE BRUT GRAND BLANC MILLÈSIME 2002 – PHILIPPONNAT

CHAMPAGNE BRUT GRAND CRU BLANC DE BLANCS INITIAL – JACQUES SELOSSE

L'emozione dei sensi sarà amplificata grazie ad uno dei matrimoni d'amore più sfiziosi e azzardati con il **paté de foie gras**.

Prenotazione online - Ingresso 50 € - Esclusivamente Soci AIS Lazio o Club BIBENDA – Bicchieri Riedel a disposizione in Sala

BIBENDA DAY 2010 IL SOGNO CONTINUA...

Sabato 20 Marzo 2010 dalle 16,30 alle 22,00

Ingresso dalle 15,30 alle 16,30 - Hotel Rome Cavalieri

Via A. Cadlolo, 101

Magazzino delle Emozioni in 5 Tempi e 25 Etichette per l'8° anno di BIBENDA la rivista nata per rendere più seducenti la cultura e l'immagine del vino.

Degustazione guidata in cinque tempi di 25 etichette storiche del grande vino del mondo: il vino spumante, il vino bianco italiano, il vino bianco straniero, il vino rosso italiano, il vino rosso straniero, il vino dolce.

La Qualità // la scelta nelle etichette del grande vino del mondo in 25 annate eccellenti.

La Quantità // ci aspettiamo di soddisfare oltre 800 degustatori che, comodamente seduti, assisteranno e parteciperanno al più grande spettacolo del mondo.

La Bellezza // il Rome Cavalieri sarà elegantemente allestito per accogliere nel massimo comfort gli ospiti provenienti da tutto il mondo.

L'Organizzazione // quella nostra, consueta e straordinaria. Oltre 150 Sommelier cureranno il servizio dei vini e dei prodotti in sintonia con il programma di degustazione, fornendo a ciascun partecipante materiale didattico d'avanguardia. I bicchieri saranno a disposizione al tavolo di ciascuno.

La Comunicazione // i nostri migliori relatori vi accompagneranno in questo meraviglioso viaggio e saranno al vostro fianco in qualità di preziose guide dei vostri sensi.

prenota il tuo sogno

Contributo per la partecipazione 150 Euro da versare all'atto della prenotazione.

Iscrizioni soltanto Soci AISR o Club BIBENDA

> a mezzo assegno intestato AIS ROMA da inviare al nostro indirizzo

> a mezzo bonifico bancario presso la Banca Carige - Roma 17 - Via A. Cadlolo 101, intestato a

Associazione Italiana Sommelier Roma - IBAN: IT68S0617503243000000076380

inviando copia del bonifico effettuato al fax 06 85305556

Tutti i pagamenti debbono essere effettuati previo accertamento della disponibilità dei posti.

Per ulteriori informazioni visita il nostro sito internet www.bibenda.it nella sezione Attività.

ENOCOMMERCIALE 2000: UNA KERMESSE DA BRIVIDO

Lunedì 22 Marzo 2010

Banchi d'Assaggio dalle 14,00 alle 20

Hotel Rome Cavalieri – Via A. Cadlolo, 101

Abbiamo avuto il grande piacere di incontrare Marcello Casavecchia pochi anni fa, durante i festeggiamenti in grande stile dei 25 anni della sua attività presso la nostra sede. È il patron di Enocommerciale 2000, uno dei più affidabili e affermati marchi romani di distribuzione del vino di qualità. A dargli manforte, con professionalità e passione, troviamo la dinamica figlia Stefania, senza dimenticare il suo preparato staff, che negli anni ha provveduto a consolidare il rapporto tra aziende vitivinicole e gastronomiche di spicco del panorama nazionale e i migliori clienti della ristorazione e della vendita del vino del mercato capitolino. Una degustazione di qualità imperdibile: basta gettare un occhio sulla lista dei partecipanti per rendersene conto.

Eccovi le aziende:

Campagnola – Cantele – Capichera – Domini Castellare di Castellina (Castellare - Feudi del Pisciotto - Baglio del Sole) – Ceretto – Gillardi – Braida – Marco Felluga – Russiz Superiore – La Gerla – J. Hofstatter – Tiefenbrunner – Il Feuduccio – Mastroberardino – Villa Sparina – Dario Coos – La Montina – Nicolis – Paternoster – Podere 414 – Villa Acquaviva – Tiefenbrunner – Valdo – Villa Simone – Villa Calcinaia

Uno sguardo sul panorama internazionale ci sarà permesso grazie alla degustazione delle rinomate griffe che fanno parte dell'importazione vini in Italia curata dalla Terroir Ceretto.

Inoltre i migliori rappresentanti di alcuni prodotti simbolo dell'eccellenza gastronomica italiana:

Aggazzotti per l'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena – Castagner per la Grappa – La Valle di Mulini per il Limoncello – Relanghe e Gobino per il Cioccolato – Frantoio Galantino per l'Olio Extravergine di Oliva.

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

D'ALESSANDRO DALLA SICILIA: I PRIMI PASSI NEL MONDO DEL VINO

Venerdì 26 Marzo 2010

Unico turno pomeridiano dalle 16,00 alle 18,30

Hotel Rome Cavalieri – Via A. Cadlolo, 101

L'azienda agricola d'Alessandro è una nuova realtà che muove i primi passi nell'agrigentino con l'intento di reinterpretare in chiave moderna i vini tipici della tradizione siciliana. Si propone sul mercato con una linea dall'invidiabile rapporto qualità-prezzo, soddisfacendo la filosofia aziendale che mira a permetterne un consumo quotidiano e alla portata di tutti. Avremo il privilegio di degustare i primissimi imbottigliamenti e di valutarne con occhio attento la qualità: un'occasione imperdibile per allargare il nostro bagaglio di conoscenza sulle aziende italiane del vino.

Ecco i vini in degustazione:

Nero d'Avola-Syrah 2007 - Nero d'Avola 2008

Cataratto 2009 - Grillo 2009 - Inzolia 2009

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

IL LABORATORIO PER LA DEGUSTAZIONE DEI GRANDI VINI DEL MONDO – 4° INCONTRO I DISTILLATI DELL'ECCELLENZA

Martedì 30 Marzo 2010

Unico turno ore 19,30

Hotel Rome Cavalieri – Via A. Cadlolo, 101- presso la sede di AIS Roma

Siamo molto felici per il grande entusiasmo con cui avete accolto il ritorno del Laboratorio per la Degustazione dei Grandi Vini del Mondo. È un'iniziativa che ci sta particolarmente a cuore, perché permette a noi e ai nostri ospiti confronti di maggiore intimità, che fanno crescere tanto sul piano umano quanto su quello professionale. Dedichiamo il **quarto incontro** agli intenditori di **Distillati**, un'occasione di approfondimento da non perdere per i degustatori più navigati e per chi volesse avvicinarsi al bere di "spirito". Il nostro **Paolo Lauciani** vi guiderà, con la sua professionalità e la sua onniscienza in materia, nella degustazione di **6 etichette** di alto livello, un piccolo compendio sull'eccellenza mondiale della distillazione.

L'appuntamento fisso per questa serie di incontri è presso la sede di Degustazione di AIS Roma.

Ecco cosa assaggeremo:

Cognac XO 1er Cru Grande Champagne - Ragnaud-Sabourin

Rum Demerara 1991 - Port Royal

Grappa di Nebbiolo TreSoliTre 2001 – Berta

Calvados Pays d'Auge Vénérable – Roger Groult

Single Malt Scotch Whisky Selection Mortlach 1990 - The Ultimate Whisky Co

Bas Armagnac Maniban 1985 – Castarède

Prenotazione online - Ingresso Euro 40 - Esclusivamente Soci AIS Lazio o Club BIBENDA – Bicchieri a disposizione in Sala.

NANNI COPÉ: UNA VITA, TANTE VITE

Giovedì 1° Aprile 2010

Unico turno pomeridiano dalle 17,30 alle 19,30

Hotel Rome Cavalieri – Via A. Cadlolo, 101

È con grande emozione e smisurato orgoglio che vi presentiamo questa nuova storia del vino. Il coraggio e il cuore ce li mette **Giovanni Ascione**, Sommelier AIS di lunga data e nostro stimato redattore di BIBENDA e DUEMILAVINI. L'indubbia sensibilità di degustatore, l'elevato bagaglio di conoscenze acquisite nei suoi innumerevoli viaggi del vino, l'amore per le sue origini e, perché no, una giusta dose di incoscienza, l'hanno spinto a scommettere su uno dei più vocati appezzamenti di vigneto dell'areale di Castel Campagnano, nell'alto Casertano. Un panorama mozzafiato, tra il massiccio del Taburno e quello del Matese, incontaminato e sconosciuto ai più, vi accompagnerà qualora decideste di raggiungerlo per una visita. Intanto ascoltiamo direttamente da lui il racconto delle sue passeggiate - e dei suoi sacrifici - nella **Vigna di Sopra Il Bosco**, di come è nato il **Sabbie di Sopra Il Bosco** e di quanta soddisfazione possano dare Pallagrello Nero, Aglianico e Casavecchia. Degustiamo insieme il 2008, la sua prima annata in anteprima assoluta per noi. Siamo certi che un giorno potrete dire: io c'ero!

Al termine della presentazione e della degustazione sarà servito un buffet, per un momento conviviale con il produttore e per buon augurio per questa nuova avventura.

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

**IL LABORATORIO PER LA DEGUSTAZIONE DEI GRANDI VINI DEL MONDO
– 5° INCONTRO SAUTERNES: L'ORO DI AQUITANIA**

Venerdì 16 Aprile 2010

Unico turno ore 19,30

Hotel Rome Cavalieri – Via A. Cadlolo, 101

L'intimità del **quinto laboratorio di degustazione** è riservata a tutti coloro che hanno voglia di approfondire il più possibile la conoscenza con il più affascinante vino del mondo: il **Sauternes**, unico nella sua poesia e nella sua mutevolezza, capace di trasportarti in un trionfo di aromi indimenticabili, sempre nuovi e cangianti nel corso di una longevità inarrivabile. Sfruttiamo la professionalità del nostro relatore **Paolo Lauciani** e ascoltiamo il racconto delle forti emozioni, ancora impresse nel ricordo, vissute nel recente viaggio in cui ha avuto modo di “camminare le vigne” del Sauternais. Ci guiderà in un percorso sensoriale fantasmagorico, attraverso tre interessantissime mini-verticali:

Château Climens 2006 – 1996 – 1976

Château Clos Haut Peyraguey 2007 – 1999 – 1991

Château Suduiraut 2006 – 1999 – 1975

L'emozione dei sensi sarà amplificata grazie ad uno dei matrimoni d'amore più classici e ricercati del Sauternes con il **paté de foie gras**.

Prenotazione online - Ingresso € 70 - Esclusivamente Soci AIS Lazio o Club BIBENDA – Bicchieri Riedel a disposizione in Sala

GEWÜRZTRAMINER: IL PROFUMO SEDUCENTE DELL'ALTO ADIGE

Venerdì 23 Aprile 2010

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

L'aromaticità dirompente del Gewürztraminer, soprattutto se proveniente dalle zone più vocate, lo rende uno dei vini bianchi italiani più amati. Le fragranze e i profumi che riescono ad esprimere i **Gewürztraminer dell'Alto Adige** non smettono mai di stupire nemmeno i degustatori più avvezzi. Questa affascinante tipologia merita un **approfondimento monografico** in cui potrete apprezzare tutte le sfumature di questo vino. Lo farete grazie ad una degustazione che metterà a confronto ben **12 etichette** opportunamente selezionate tra quelle prodotte dalle aziende altoatesine più rappresentative.

Ecco la lista dei produttori che mettendo a disposizione le loro etichette più riuscite permetteranno una attenta indagine sensoriale del Gewürztraminer:

Abbazia di Novacella – Baron di Pauli – Cantina Bolzano – Cantina Produttori Burggräfler – Colterenzio – Elena Walch – Erste+Neue – Garluder – Cantina Giran – Tenuta J. Hofstätter – Weinhof Kobler – Kurtatsch-Cortaccia – H. Lun – Cantina Vini Merano – Nals Margreid – Hans Rottensteiner – Cantina S. Michele Appiano – Peter Sölva&Söhne – Stachlburg-BaroneKripp – Taschlerhof – Tiefenbrunner – Tramin – Cantina Valle Isarco – Peter Zemmer

Prenotazione online – Ingresso € 5 – Esclusivamente Soci AIS Lazio o Club BIBENDA – Bicchieri Riedel a disposizione in Sala.

**101 VINI DA BERE ALMENO UNA VOLTA NELLA VITA
SECONDO LUCIANO PIGNATARO**

Mercoledì 21 Aprile 2010

Unico turno dalle 16,00 alle 18,30

Hotel Rome Cavalieri – Via A. Cadlolo, 101

Festeggiamo il Natale di Roma assieme ad un grande amico del vino, **Luciano Pignataro**. Giornalista e caposervizio al Mattino di Napoli nel suo ultimo libro ci propone un divertente modo per godere di tutti i sapori e i profumi della Penisola. “**101 Vini da bere almeno una volta nella vita spendendo molto poco**” è un essenziale compendio di centouno etichette provenienti solo da una viticoltura sana e dall’ottimo rapporto qualità-prezzo, adatte alla creazione di una cantina ideale e rappresentativa dei territori rurali e delle diverse varietà dei vitigni, patrimonio nazionale prezioso ed inestimabile. Centouno indirizzi per scoprire le nuove sentinelle del gusto e dell’ambiente, spesso fuori dai riflettori mediatici. Una miniera di informazioni e una piacevole lettura ricca di sorprese per chi pensa di sapere già tutto sul vino.

Non perdetevi una amabile chiacchierata con Luciano Pignataro durante la degustazione guidata di **9 etichette** appositamente selezionate dal suo Libro.

Fiano di Avellino - Ciro Picariello
Catarratto Terre Rosse di Giabbascio – Centopassi
Colli Orientali del Friuli Pinot Bianco – Petrusa
Montepulciano d’Abruzzo Cerasuolo Rosa-ae - Torre dei Beati
Vino Nobile di Montepulciano – Crociani
Barbaresco La Casa in Collina – Terre da Vino
Valtellina Superiore Grumello Rocca De Piro Riserva – Ar.Pe.Pe.
Aglianico del Vulture Terra dei Fuochi - Carbone
Custoza La Valle del Re Passito – Villa Medici

Al termine della degustazione sarà possibile acquistare il Libro ad un prezzo agevolato.

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

**ASTORIA: NON SOLO BOLLICINE D'AUTORE.
IL GRANDE VENETO È SERVITO**

Lunedì 26 Aprile 2010

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

Siamo abituati a legare il marchio di **Astoria** alle grandi versioni di **Prosecco**. Sempre in prima linea, rende frizzante l'aria già festosa di molti dei grandi eventi mondani che mettono l'Italia in vetrina di fronte al Mondo, come il Festival del Cinema di Venezia. Ma Astoria fa **anche ottimi vini fermi, bianchi, rossi e passiti**, realizzati con la collaborazione del grande **Donato Lanati**. Con la sua presenza e con quella del Produttore **Giorgio Polegato**, vi presentiamo una selezione delle migliori etichette aziendali, spumanti e non, e il nuovo arrivato 9.5 da Prosecco e Chardonnay.

In degustazione:

9.5 Cold Wine Brut

Kálibro - Spumante Brut Metodo Cavazzani 2007

Casa Vittorino - Prosecco di Valdobbiadene DOCG Brut 2009

Millesimato - Prosecco di Valdobbiadene DOCG Extra Dry 2009

Anniversario - Prosecco di Conegliano DOCG Dry

Mina - Colli di Conegliano Bianco DOC 2009

Crevada - Colli di Conegliano Bianco DOC 2007

Croder - Colli di Conegliano Rosso DOC 2007

Fervo - Colli di Conegliano Refrontolo Passito DOC 2008

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

MARATONA BERTANI

Martedì 27 Aprile 2010

Mattina dalle 11,00 alle 13,30

Pomeriggio dalle 16,00 alle 18,30

Sera dalle 20,00 alle 22,30

Hotel Rome Cavalieri – Via A. Cadlolo, 101

Una giornata intera con Bertani, **azienda leader della Valpolicella** con una esperienza di più di centocinquanta anni all'attivo. Un colosso per qualità e quantità che vale la pena conoscere da vicino per arricchire il vostro carnet di emozionanti esperienze sensoriali. Tre **degustazioni di alto livello** che vi consentiranno di passeggiare tra i vigneti della Valpolicella Valpantena, senza dimenticare quelli del Soave e quelli a ridosso del lago di Garda (Bardolino e Lugana).

Degustazione della Mattina con 10 Etichette:

Lugana Le Quaiare 2008 - Bardolino Le Nogare 2008 - Soave Sereole 2008 - Le Lave 2006
Valpolicella Classico Villa Novare 2008 – Valpolicella Superiore Vigneto Ognisanti Villa Novare 2006 - Amarone Classico 2001 - Valpolicella Valpantena Secco Bertani 2006 – Amarone della Valpolicella Valpantena Villa Arvedi 2007 – Recioto della Valpolicella Valpantena 2007

Degustazione del Pomeriggio con 3 Verticali di 3 Etichette rappresentative:

Soave Sereole in 3 annate

Valpolicella Superiore Vigneto Ognisanti Villa Novare in 3 annate

Amarone Classico Bertani in 3 annate

Degustazione della Sera con 3 Verticali di 3 Etichette rappresentative:

Valpolicella Valpantena Secco Bertani in 3 annate

Valpolicella Superiore Vigneto Ognisanti Villa Novare in 3 annate

Amarone della Valpolicella Classico Bertani in 5 annate

Prenotazione online – Ingresso per ciascuna Degustazione Guidata € 10 – I Soci AIS Lazio o Club BIBENDA possono essere accompagnati da loro amici e clienti – Bicchieri Riedel a disposizione in Sala.

**L LABORATORIO PER LA DEGUSTAZIONE DEI GRANDI VINI DEL MONDO –
6° INCONTRO I BIANCHI ITALIANI**

Mercoledì 28 Aprile 2010

Unico turno ore 19,30

Hotel Rome Cavalieri – Via A. Cadlolo, 101

Un altro intimo momento di crescita professionale è fornito dal **sesto incontro** presso la nostra sede, un laboratorio dedicato alla degustazione guidata di **10 etichette** selezionate tra **i più grandi vini bianchi italiani**. Pensato per quelli di voi che amano l'approfondimento sensoriale dei singoli vitigni e che restano affascinati dall'incredibile lettura del territorio di provenienza che riescono a regalare in taluni casi. Attraverseremo idealmente la Penisola assimilando, vino dopo vino, il patrimonio aromatico che i vitigni tradizionali riescono ad esprimere nei loro territori d'elezione. **Paolo Lauciani**, nostro relatore esperto, ci condurrà in questo confronto emozionante oltre che altamente didattico.

Alto Adige Gewürztraminer Nussbaumer 2008 – Tramin

Collio Friulano Vigna del Rolat 2008 - Raccaro

Apogè 2008 – Terre Rosse

Costa d'Amalfi Furore Bianco Fiorduva 2008 – Furore-Marisa Cuomo

Colli Tortonesi Timorasso Sterpi 2007 – Vigneti Massa

Fiano di Avellino Vigna della Congregazione 2007 – Villa Diamante

Verdicchio di Matelica Mirum Riserva 2007 – La Monacesca

Cervaro della Sala 2007 – Castello della Sala

Greco di Tufo Giallo d'Arles 2007 - Quintodecimo

Ribolla Anfora 2005 - Gravner

Prenotazione online - Ingresso € 50 - Esclusivamente Soci AIS Lazio o Club BIBENDA –
Bicchieri Riedel a disposizione in Sala.

PODERE CASTORANI: JARNO TRULLI È UOMO DEL VINO

Mercoledì 28 Aprile 2010

Unico turno dalle 16,00 alle 18,30

Hotel Rome Cavalieri – Via A. Cadlolo, 101

Podere Castorani ha raggiunto in pochi anni una posizione di tutto rispetto nel panorama enologico delle Colline Pescaresi e di tutto l'Abruzzo del vino. Una realtà figlia dell'amore per il vino di **Jarno Trulli**, a tutti noto come abile portabandiera dell'automobilismo dell'eccellenza. Jarno ha saputo trasmettere al progetto **Podere Castorani** l'elevata tensione qualitativa che è solito investire quotidianamente nel suo lavoro da professionista di livello mondiale. **Sarà direttamente lui a raccontarci la storia della sua terra e dei suoi vini**, accompagnando con le sue parole l'assaggio di una selezione delle migliori etichette aziendali.

Ecco le etichette in degustazione:

Jarno Bianco 2008 - Trebbiano, Malvasia e Cococciola

Jarno Rosso 2005 - Montepulciano

Trebbiano d'Abruzzo Coste delle Plaie

Montepulciano d'Abruzzo Cerasuolo Coste delle Plaie 2009

Montepulciano d'Abruzzo Coste delle Plaie 2006

Amorino Bianco 2009 – Pecorino

Montepulciano d'Abruzzo Casauria Riserva 2006

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

NONINO: ECCELLENZA DI SPIRITO

Giovedì 29 Aprile 2010

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

La famiglia Nonino si dedica all'arte della distillazione fin dal 1897. Ha creato, agli inizi degli anni Settanta, la grappa da singolo vitigno distillando separatamente le vinacce dell'uva Picolit, provvedendo a registrarne il marchio Monovitigno®, divenuto, nei decenni a seguire, famosissimo e oggetto di numerose imitazioni. Venticinque anni fa un altro passo vincente dell'imprenditoria familiare è assicurato con la messa a punto dell'Acquavite d'Uva, UE®, frutto della distillazione dell'uva intera. Tali premesse rendono imperdibile questo incontro di sicura emozione con l'eccellenza italiana nella distillazione.

Ecco i prodotti selezionati per la degustazione:

UE Monovitigno Malvasia 38°alc/vol

UE Monovitigno Fragolino 38°alc/vol

UE Cru Monovitigno Moscato 43°alc/vol

UE 25th Anniversary 43°alc/vol invecchiata almeno 3 anni

UE Monovitigno la Riserva dei Cent'Anni 45°alc/vol invecchiata oltre 12 anni

UE Cru Monovitigno Moscato 45° alc/vol invecchiata 19 anni

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

L'AMARONE DELLA VALPOLICELLA È DOCG

Venerdì 30 Aprile 2010

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

Hotel Rome Cavalieri – Via A. Cadlolo, 101

Siamo particolarmente orgogliosi di essere tra i primi a festeggiare con i produttori del **Consorzio per la Tutela dei Vini Valpolicella Doc** il recentissimo riconoscimento della Denominazione di Origine Controllata e Garantita per l'**Amarone della Valpolicella** e per il **Recioto della Valpolicella**. La prima vendemmia a fregiarsi del titolo sarà quella relativa al 2010, per bottiglie che troverete in commercio nel 2013. Saranno con noi a Roma alcune tra le cantine più rappresentative, che oltre ad Amarone e Recioto presenteranno le migliori espressioni di Valpolicella Ripasso, tipologia insignita di una Denominazione di Origine Controllata dedicata, svincolata dalla Doc Valpolicella.

Ecco le Aziende partecipanti:

Igino Accordini – Stefano Accordini – Aldegheri – Pierpaolo e Stefano Antolini – Bolla – Bonazzi e Boscaini – Cantina di Soave – Cantina Sociale Valpantena – Cantina Valpolicella Negrar – Cesari – Valentina Cubi – Fratelli Farina – Gamba Gnirega – Genio del Pago – I Scriani – La Bionda – Latium – Le Marognole – Manara – Monte Zovo – Monteci – Nicolis – Antonio Roncolato – Sant'Antonio – Santa Sofia – Santi – Sartori – Tinazzi – Trabucchi – Venturini – Fratelli Zeni

Alle ore 18 si terrà un Seminario nel quale verranno illustrate le novità legate al conseguimento della Docg da parte dell'Amarone della Valpolicella.

Interverranno il Viceministro dello Sviluppo Economico Adolfo Urso, il Presidente del **Consorzio per la Tutela dei Vini Valpolicella Doc** Luca Sartori, il Docente AIS Roma Daniele Maestri. A moderare gli interventi sarà il Direttore del Consorzio per la Tutela dei Vini Valpolicella Doc Olga Bussinello.

Data l'importanza dell'evento prenotazione online – I Soci AIS Lazio o Club BIBENDA possono essere accompagnati da loro amici e clienti – Bicchieri Riedel a disposizione in Sala.

CARRERI: VINI NOBILI E PREGIATI

Lunedì 3 Maggio 2010

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

Hotel Rome Cavalieri – Via A. Cadlolo, 101

Un'indimenticabile degustazione ce la regala **Matteo Carreri**, un personaggio di “spirito”, dinamico e preparato selezionatore di vini sul mercato romano, con un pacchetto di prodotti ricercati con notevole attenzione e competenza nei suoi circa vent'anni di attività. **Un ricchissimo banco d'assaggio da non perdere** (e chi ha partecipato all'edizione di grande successo dello scorso anno potrà confermarvelo) con circa 30 marchi del bere bene; non solo vino, bollicine e distillati ma anche l'eccellenza nel panorama Birra, Caffè e Tè.

Per il Vino:

A&G Folonari Spalletti (Toscana) - Cantina Serra degli Ilici (Campania) - Cantina Toblino (Trentino) - Cantina Tola (Sicilia) - Castello di Neive (Piemonte) - Castello di Spessa (Friuli Venezia Giulia) - Fassati (Toscana) - Fazi Battaglia (Marche) - Greto delle Fate (Toscana) - La Boatina (Friuli Venezia Giulia) - Lomazzi&Sarli (Puglia) - Masottina (Veneto) – Pedra Majore (Sardegna) - Podere San Lorenzo (Toscana) - Tenuta Col Sandalo-Case Bianche (Veneto) - Tenuta San Rocco (Umbria) - Villa Gianna (Lazio)

Per le Bollicine:

Tenuta Montedelma dalla Franciacorta, Deutz dalla Champagne

Per Distillati e Vini Speciali:

Conte Sabbionera Distillati – Antica Grapperia Bosso – Distilleria De Mezzo - Glen Moray Whisky - Saint James Rum – Larressingle Armagnac – Plantation Rum – Porto Cruz – Louis Royer Cognac.

Per la Birra avremo rappresentata la storica Theresianer, per il Caffè la Hausbrandt e per il tè la Ronnefeldt Tea.

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

FEUDI DI SAN GREGORIO: TUTTA LA PRODUZIONE E I VINI DALLE VIGNE STORICHE

Martedì 4 Maggio 2010

Banchi d'Assaggio dalle 15,30 alle 22,00

Seminario dalle 16,00 alle 18,00

Hotel Rome Cavalieri - Via A. Cadlolo, 101

Torna a trovarci il **Presidente di Feudi di San Gregorio Antonio Capaldo**, valido Sommelier di scuola AIS, che presenta una panoramica completa della produzione aziendale: tutti i vini (anche kosher), l'olio extravergine e i distillati. Da segnalare che l'ideazione grafica delle etichette è frutto del geniale architetto Massimo Vignelli, un mostro sacro celebre in tutto il mondo, che ha firmato il design per grandissimi marchi di tutto il mondo (dalla Ducati all'American Airlines, passando per il TG2 e per Benetton, solo per fare degli esempi).

Ecco le **23 etichette** proposte a Banchi d'Assaggio e accompagnate da prodotti tipici della zona:

Spumanti

BRUT METODO CLASSICO GRECO DUBL // BRUT METODO CLASSICO FALANGHINA DUBL // BRUT ROSATO METODO CLASSICO AGLIANICO DUBL

Bianchi

FALANGHINA // SANNIO FALANGHINA SERROCIELO // GRECO DI TUFO // GRECO DI TUFO CUTIZZI // FIANO DI AVELLINO // FIANO DI AVELLINO PIETRACALDA // CAMPANARO // MARYAM (kosher)

Rosato

ROS'AURA

Rossi

RUBRATO // PRIMITIVO // AGLIANICO DEL VULTURE EFESTO // ROSH (kosher) // TAURASI // TAURASI PIANO DI MONTEVERGINE RISERVA // IRPINIA AGLIANICO SERPICO // PATRIMO

Dolce

PRIVILEGIO

Distillati

GRAPPA DI CAMPANARO // GRAPPA DI SERPICO

Olio

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA RAVECE

Inoltre, **dalle 16 alle 18** un **seminario** sui tre vini che in Azienda chiamano "i Patriarchi", perché nascono da **vigne ultracentenarie**: si tratta di un Aglianico del Vulture, un Taurasi e la Sirica, varietà inedita in anteprima assoluta per noi.

Prenotazione on line per il Seminario - Ingresso libero per i Banchi d'Assaggio - € 5 per il Seminario - I Soci AIS Lazio o Club BIBENDA possono essere accompagnati da loro amici e clienti - Bicchieri Riedel a disposizione in Sala.

**IL LABORATORIO PER LA DEGUSTAZIONE DEI GRANDI VINI DEL MONDO
7° - I GRANDI FRANCESI**

Giovedì 6 Maggio 2010

Unico turno ore 19,30

Hotel Rome Cavalieri – Via A. Cadlolo, 101 – presso la sede di AIS Roma

Emozionante scontro al vertice della inimitabile enologia francese per questo **settimo incontro** del nostro club più esclusivo. L'opportunità ce la danno **6 etichette** selezionate tra **i più grandi vini francesi** provenienti da Bordeaux e dalla Côte d'Or. Pensato per quelli di voi che amano l'approfondimento ampelografico e che restano affascinati dalla conoscenza delle zone più vocate della viticoltura internazionale. **Armando Castagno**, nostro relatore esperto, ci guiderà in questa sfida avvincente contribuendo ad arricchire il nostro curriculum di appassionati degustatori con un altro piccolo ma insostituibile tassello.

L'appuntamento fisso per questa serie di incontri è presso la sede di Degustazione di AIS Roma.

Ecco cosa assaggeremo:

CORTON CHARLEMAGNE GRAND CRU 2006 – Domaine Bonneau du Martray

VOLNAY 1er CRU FREMIET 2006– Domaine Marquis d'Angerville

VOSNE-ROMANÉE 1er CRU LES CHAUMES 2007 – Domaine Gros Frère et Soeur

CHÂTEAU LYNCH-BAGES PAUILLAC 2006 - Château Lynch-Bages

CHÂTEAU DUCRU BEAUCAILLAU SAINT-JULIEN 2004 - Château Ducru Beaucaillau

CHÂTEAU PAPE CLEMENT PESSAC-LÉOGNAN 2003 - Château Pape Clement

Prenotazione online - Ingresso € 70 - Esclusivamente Soci AIS Lazio o Club BIBENDA – Bicchieri Riedel a disposizione in Sala.

IL PIAVE MORMORA: ALLA SCOPERTA DELLA MARCA TREVIGIANA

Lunedì 10 Maggio 2010

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

Degustazione di Approfondimento sul Raboso dalle 16,30 alle 18,30

Hotel Rome Cavalieri – Via A. Cadlolo, 101

Finalmente a Roma con i loro vini – con il Raboso a fare da capofila - i principali rappresentanti della vitivinicoltura di qualità della **Marca Trevigiana**. **Una zona in fermento** in cui negli ultimi anni sono stati fatti enormi passi avanti che come degustatori, attenti ed esigenti, non possiamo fare a meno di conoscere. Sono **18 i produttori**, riuniti nel **Consorzio Tutela Vini del Piave**, con cui avremo modo di confrontarci direttamente sulle potenzialità dell'areale e sulle notevoli espressioni dei loro vitigni più rappresentativi, arricchendo in tal modo il nostro curriculum di assaggiatori. Passeremo al vaglio la variegata proposta organolettica del Raboso ma anche dei vitigni bordolesi (qui impiantati da molti decenni), dell'Incrocio Manzoni, del Carmenère e di altri ancora. I più curiosi potranno informarsi su quale sia stato il progetto vincente alla base dei lavori per la richiesta del riconoscimento della Docg Raboso Superiore.

Ecco le Aziende partecipanti:

Barollo – Bellussi – Bonotto delle Tezze – Borgoverde – Casa Roma – Castello di Roncade – Giorgio Cecchetto – Giuliano Furlan – Gambrinus – Le Contesse – Masottina – Moletto – Ornella Molon Traverso – Walter Nardin – Rechsteiner – Sutto – Tessere – Vigna Dogarina

Il primo attore della **Degustazione di Approfondimento** sarà il **Raboso** che dà origine ad un **vino Doc di carattere**; forse quello che tra i vitigni riqualificati negli ultimi quindici anni ha dato più soddisfazione ed è oggi in grado di regalare vette di piacevolezza inaspettate. A voi il piacere di scoprirlo grazie alla degustazione guidata di **6 Etichette** di Raboso, selezionate tra le migliori espressioni offerte dai produttori del Piave.

Prenotazione online per Seminario – Ingresso libero per Banchi d'Assaggio – I Soci AIS Lazio o Club BIBENDA possono essere accompagnati da loro amici e clienti – Bicchieri Riedel a disposizione in Sala.

**IL LABORATORIO PER LA DEGUSTAZIONE DEI GRANDI VINI DEL MONDO
8° - I ROSSI ITALIANI**

Martedì 11 Maggio 2010

Unico turno ore 19,30

Hotel Rome Cavalieri – Via A. Cadlolo, 101 – presso la sede di AIS Roma

Emozionante scontro al vertice dell'enologia italiana per questo **ottavo incontro** del nostro club più esclusivo. L'opportunità ce la danno **6 etichette** selezionate tra **i più grandi vini rossi italiani**. Pensato per quelli di voi che amano l'approfondimento sensoriale dei singoli vitigni e che restano affascinati dall'incredibile lettura del territorio di provenienza che riescono a regalare in taluni casi. **Armando Castagno**, nostro relatore esperto, ci guiderà in questa sfida avvincente contribuendo ad arricchire il nostro curriculum di appassionati degustatori con un altro piccolo ma insostituibile tassello.

L'appuntamento fisso per questa serie di incontri è presso la sede di Degustazione di AIS Roma.

Ecco cosa assaggeremo:

BOLGHERI SASSICAIA SASSICAIA 2005 – Tenuta San Guido

BOLGHERI SUPERIORE ORNELLAIA 2006 – Tenuta dell'Ornellaia

BAROLO PERCRISTINA 2003 – Domenico Clerico

MONTIANO 1995 – Falesco

CARIGNANO DEL SULCIS SUPERIORE TERRE BRUNE 2005 – Cantina Santadi

GRATICCIAIA 2005 – Agricole Vallone

L'emozione dei sensi sarà amplificata grazie ad uno dei matrimoni d'amore più classici e ricercati con una selezione di Formaggi.

Prenotazione online - Ingresso € 50 - Esclusivamente Soci AIS Lazio o Club BIBENDA – Bicchieri Riedel a disposizione in Sala

ROSA DEL GOLFO: PERLA DEL SALENTO

Mercoledì 12 Maggio 2010

Unico turno dalle 16,00 alle 18,30

Hotel Rome Cavalieri – Via A. Cadlolo, 101

La famiglia Calò ha alle spalle due secoli di esperienza di viticoltori. Iniziò Leopoldo con un piccolo podere, poi la voglia di qualcosa di più spinse il nipote Giuseppe nel varesotto col tentativo di distribuire il proprio Rosato al Nord: tentativo riuscito. La Rosa del Golfo di Damiano Calò è una delle aziende **simbolo del Salento in Rosa**, ancora oggi rispettosa delle più vere tradizioni vitivinicole della Terra d'Otranto che vedono come principali protagonisti soprattutto il Negroamaro e la Malvasia Nera.

Ecco i vini in degustazione:

Rosa del Golfo 2009 - Salento Rosato Igt – Negroamaro 100%

Vigna Mazzi 2008 - Salento Rosato Igt – Negroamaro 100%

Metodo Classico Brut Rosè s.a. – Negroamaro 80%, Chardonnay 20%

Primitivo 2008 – Salento Rosso Igt – Primitivo 100%

Portulano 2008 - Salento Negroamaro Igt – Negroamaro 90%, Aglianico 10%

Quarantale 2006 – Salento Rosso Igt – Negroamaro 80%, Primitivo 10%, Aglianico 10%

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

SAGRANTINO DAY 2010

Venerdì 14 Maggio 2010

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

Seminario con Degustazione alle 20,00

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 delle passate edizioni del Sagrantino Day (un eccezionale avvenimento organizzato dal Consorzio di Tutela Vini Montefalco in collaborazione con Worldwide Sommelier Association). Ancora un'occasione per approfondire la conoscenza con il re dei vini del centro Italia e seguirne la crescita qualitativa, con la degustazione dei prodotti di **oltre 30 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. Alle 20,00 durante la degustazione guidata studieremo le diverse vinificazioni, interpretazioni e tipologie del vitigno grazie a 6 etichette opportunamente selezionate.

Non occorre prenotazione per i Banchi d'Assaggio - Ingresso libero - Prenotazione online per il Seminario con Degustazione – Ingresso € 5 – I Soci AIS Lazio o Club BIBENDA possono essere accompagnati da loro amici e clienti – Bicchieri Riedel a disposizione in Sala.

MASCIARELLI: MONTEPULCIANO D'ABRUZZO VILLA GEMMA

Lunedì 17 Maggio 2010

Unico turno dalle 16,00 alle 18,30

Hotel Rome Cavalieri – Via A. Cadlolo, 101

Meno di due anni fa, era l'agosto del 2008, **Gianni Masciarelli** ci ha lasciato, a 52 anni, cambiando le regole del senso della vita. Sua moglie, **Marina Cvetic** – sarà presente all'evento - e il volenteroso staff aziendale stanno facendo di tutto per non farcelo dimenticare. È arrivato il tempo di entrare in contatto con la tenacia delle idee innovative e rivoluzionarie di Gianni Masciarelli attraverso la degustazione verticale del vino simbolo dell'affermazione qualitativa della sua regione: il **Montepulciano d'Abruzzo Villa Gemma**. La giusta occasione per conoscere la storia di un uomo del vino dell'eccellenza, Gianni, e di una donna del vino dell'eccellenza, Marina, cui non mancano idee, bravura e coraggio, le carte in regola per preservare, il più a lungo possibile, l'eredità di valore (e valori) che si ritrova a gestire.

Ecco le annate in degustazione:

1994 – 1998 – 1999 – 2000 – 2001 - 2005

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

PIERA MARTELLOZZO: LA SUA STORIA E I SUOI VINI

Martedì 25 Maggio 2010

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

Piera Martellozzo è una stupenda signora veneta che ha radicato la sua Azienda, il suo lavoro, le sue esperienze nel territorio del Friuli Venezia Giulia. **Una eredità ricevuta dal padre nel 1992**, discendente di una famiglia operante nel vino dal 1899. È oggi sola al comando di una realtà che produce 8 milioni di bottiglie. Degusteremo insieme le etichette aziendali più rappresentative. Se volete arrivare ancora più informati all'evento non tralasciate di leggere l'articolo dedicato all'Azienda che troverete su **Bibenda 34**, in uscita nei prossimi giorni.

Prosecco Extra Dry Perle di Piera - Ribolla Gialla Brut Perle di Piera - Rosé Dry Cuvée Perle di Piera - Pinot Grigio Brut Perle di Piera – Prosecco Onedis - Friuli Grave Bianco Milo – Friuli Grave Rosso Tabor – Fiola (vino da uve stramature)

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

IL CESANESE DI FRANCO CAPORILLI

Mercoledì 26 Maggio 2010

Unico turno pomeridiano dalle 16,00 alle 18,30

Hotel Rome Cavalieri – Via A. Cadlolo, 101

A rendere celebre il comune di Olevano Romano è stata in buona parte l'attività del pittore tirolese Joseph Anton Koch. Innamorato di Roma e della campagna romana, che lo ispirava particolarmente, si trasferì qui ad inizio Ottocento prendendo in moglie la figlia di un vignaiolo del posto. Ed è proprio di questa zona vitivinicola che **Franco Caporilli** vuole essere un leale testimone con la sua piccola produzione di **Cesanese di Olevano Romano**. Di grande interesse enologico e **una vera rarità la versione aziendale di Cesanese Passito**, oggetto di recenti studi da parte di quotati laboratori di enologia.

Ecco i vini in degustazione:

Olevano Romano Colline del Cesanese 2008 – 2009

Cesanese di Olevano Romano Colline del Cesanese 2008 – 2009

Passito Antiquo 2008

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

I Nostri Eventi

IL CILENTO DI DONNA CLARA

Venerdì 28 Maggio 2010

Unico turno pomeridiano dalle 16,00 alle 18,30

Hotel Rome Cavalieri – Via A. Cadlolo, 101

Per noi romani è lontana e nascosta la Campania del Parco Nazionale del Cilento e del Vallo di Diano. Verranno a raccontarcela **Chiara, Orazio e Vincenzo Parlati di Donna Clara**. Ci proveranno con i loro vini, provenienti dai pochi ettari di vigneto degli oltre centoventi (suddivisi tra boschi, pascoli e oliveti) che hanno la fortuna di possedere in questo splendido contesto, a Licusati di Camerota, a pochi chilometri dalle più rinomate Marina di Camerota e Palinuro.

Ecco i vini in degustazione:

Pante 2009 da uve Fiano

Caracea 2009 da uve Falanghina

Terrae 15 2009 da uve Greco

Notarius 2008 da uve Aglianico

Parmenide 2008 da uve Aglianico, Cabernet Sauvignon, Merlot e Barbera

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

IL POLLENZA

Venerdì 28 Maggio 2010

Unico turno serale dalle 20,00 alle 22,30

Hotel Rome Cavalieri – Via A. Cadlolo, 101

Dieci anni ed è già una consolidata certezza. **Il Pollenza** è l'azienda del conte **Aldo Brachetti Peretti**, che dopo una vita al timone del gruppo Api-Ip ha acquistato la tenuta di Tolentino e provveduto, con la consulenza di "un certo" Giacomo Tachis, a reimpiantare vigneti con le principali varietà d'oltralpe, al fianco di Sangiovese e Trebbiano. Oggi la conduzione enologica è nelle mani di **Carlo Ferrini**, che ci viene a presentare **11 vini** dell'azienda: **Il Pollenza** nelle annate **2001-2002-2003-2004-2005-2006-2007**, assieme alle anteprime **Porpora 2007**, **Cosmino 2007**, **Brianello 2009**, e al dolce **Pius IX Mastai 2007**. Un'occasione per ascoltare come si muove una "testa" abituata a pensare in grande.

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

PLANETA: ECCELLENZA DI SICILIA

Lunedì 31 Maggio 2010

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

Francesca, Alessio e Santi Planeta rappresentano un brillante esempio di imprenditoria siciliana di successo. Nonostante l'azienda sia relativamente giovane (anno di fondazione 1995) si è imposta in brevissimo tempo nel firmamento dell'**eccellenza vitivinicola italiana**. Un colosso che si è imposto a livello nazionale e internazionale con oltre due milioni di pezzi di ottimo livello e spiccato pregio in tutte le fasce di prezzo. Una storia segnata dal carattere vulcanico e innovativo di tutta la famiglia che ascolteremo direttamente da uno dei protagonisti: **Alessio Planeta**. Insieme degusteremo due etichette aziendali simbolo del consenso riscosso tra gli appassionati.

Ecco le etichette in degustazione:

Cometa (Fiano 100%) 2001 e 2008

Santa Cecilia (Nero d'Avola 100%) 1997 – 1998 – 2001 – 2005 – 2006 - 2007

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

**IL LABORATORIO PER LA DEGUSTAZIONE DEI GRANDI VINI DEL MONDO
9° INCONTRO – CHAMPAGNES**

Lunedì 31 Maggio 2010

Unico turno ore 19,30

Hotel Rome Cavalieri – Via A. Cadlolo, 101 – presso la sede di AIS Roma

Siamo molto felici per il grande entusiasmo con cui avete accolto i Laboratori per la Degustazione dei Grandi Vini del Mondo che si sono svolti sinora. È un'iniziativa che ci sta particolarmente a cuore, perché permette a noi e ai nostri ospiti confronti di maggiore intimità, che fanno crescere tanto sul piano umano quanto su quello professionale. Vi aspettiamo per il **nono grande appuntamento** che avrà come protagonista – a grande richiesta - una indagine sensoriale sullo **Champagne**, guidata dal nostro relatore esperto del bere “frizzante”, **Massimo Biletto**. Degusteremo **6 etichette** dei maggiori interpreti e delle più famose griffe. Bollicine d'autore: affermate e sconosciute, intriganti, ricercate e sensuali, della loro effervescenza non ci si stanca mai.

L'appuntamento fisso per questa serie di incontri è presso la sede di Degustazione di AIS Roma.

Ecco cosa assaggeremo:

CHAMPAGNE BRUT TRADITION – GÉRARD ET OLIVIER BELIN

CHAMPAGNE BRUT GRAND CRU – BENOIT LAHAYE

CHAMPAGNE BRUT CUVÉE ROSÉ BRUT – LAURENT-PERRIER

CHAMPAGNE CUVÉE NICOLAS FRANCOIS MILL – BILLECART-SALMON

CHAMPAGNE BRUT PREMIER CRU LES VIGNES DE VRIGNY – EGLY-OURIET

CHAMPAGNE BRUT CRAMANT GRAND CRU 2004 – DIEBOLT-VALLOIS

L'emozione dei sensi sarà amplificata grazie ad uno dei matrimoni d'amore più sfiziosi e azzardati con il **paté de foie gras**.

Prenotazione online - Ingresso 50 € - Esclusivamente Soci AIS Lazio o Club BIBENDA – Bicchieri Riedel a disposizione in Sala.

**DEDICATO A DUE VENDEMMIE:
ANTEPRIMA BAROLO 2006 E BARBARESCO 2007**

Giovedì 3 Giugno 2010

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

Hotel Rome Cavalieri – Via Cadlolo 101

Dopo il grande successo dello scorso anno ospitiamo a Roma, presso la nostra Associazione, la più esaustiva e interessante degustazione del vino cult del nostro Paese. **Oltre cento Aziende** presentano in anteprima **le nuove annate di Barolo e di Barbaresco**, rispettivamente la 2006 e la 2007. La rassegna più completa dell'eccellenza langarola, pronta ad essere attentamente valutata dai vostri palati esperti ed esigenti. **Un Banco d'Assaggio eccezionale** in un'elegantissima cornice, quello dell'albergo più esclusivo della Capitale. Degusteremo i Grandi d'Italia accompagnati da formaggi piemontesi. Evento davvero imperdibile per i veri appassionati.

Ecco le Aziende in degustazione

Marziano Abbona - Claudio Alario - Gianfranco Alessandria – Ascheri - Barale - Bersano – Boasso - Borgogno – Boroli - Agostino Bosco - Gianfranco Bovio – Brezza - Bric Cenciurio - Ca' du Rabaja - Comm. G.B. Burlotto - Cantina del Pino - Cascina Adelaide - Cascina Bongiovanni - Cascina Morassino - Castello di Neive – Ceretto - Michele Chiarlo - Ciabot Berton - Domenico Clerico - Paolo Conterno - Conterno Fantino - Cordero di Montezemolo - Giuseppe Cortese – Damilano – Fontanabianca - Gianni Gagliardo - Mario Gagliasso - Bruno Giacosa - Carlo Giacosa - Fratelli Giacosa - Elio Grasso - Bruna Grimaldi - Giacomo Grimaldi - La Querciola – Manzone – Marcarini - Marchesi di Barolo - Tenute Cisa Asinari dei Marchesi di Gresy – Marengo – Massolino – Moccagatta - Mauro Molino – Montaribaldi – Negro - Andrea Oberto – Oddero – Pecchenino – Pelissero - Pio Cesare - E. Pira & Figli - Podere Rocche dei Manzoni - Poderi Aldo Conterno - Poderi Luigi Einaudi - Principiano Ferdinando – Prunotto – Punset - Dante Rivetti – Rizzi - Albino Rocca - Bruno Rocca - Azienda Agricola Rabaja' - Rocche Costamagna - Gigi Rosso - Joretta Saffirio – Sandrone – Scarpa - Paolo Scavino – Schiavenza – Serradenari - Edoardo Sobrino – Sottimano - Terre del Barolo – Terredavino - G. D. Vajra - Eraldo Viberti – Vietti - Roberto Voerzio

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

IL LUPICAIA DI CASTELLO DEL TERRICCIO: VERTICALE STORICA

Venerdì 4 Giugno 2010

Unico turno dalle 17,00 alle 20,00

Hotel Rome Cavalieri – Via A. Cadlolo, 101

Castello del Terriccio è una delle aziende più affidabili del panorama vinicolo italiano. Ospitiamo con affetto **Gian Annibale Rossi di Medelana**, raffinato gentiluomo e produttore illuminato, e il suo vino più celebrato, il **Lupicaia**, uno dei tagli bordolesi italiani più riusciti e più amati in tutto il mondo. Cabernet Sauvignon, Merlot e Petit Verdot, impiantati nella tenuta del Castello del Terriccio di Castellina Marittima, regalano un prodotto dallo spettro aromatico tra i più intensi e più intriganti che si conoscano. L'emozione di seguire negli anni l'evoluzione del profumo del Lupicaia è una esperienza da non lasciarsi sfuggire.

Ecco le annate in degustazione, tutte quelle prodotte:

1993 – 1994 – 1995 – 1996 – 1997 – 1998 – 1999 – 2000 – 2001 – 2003 – 2004 – 2005 – 2006

Prenotazione online – Ingresso € 30 - I Soci AIS Lazio o Club BIBENDA possono essere accompagnati da loro amici e clienti – Bicchieri Riedel a disposizione in Sala.

I Nostri Eventi

IL FRIULI VENEZIA GIULIA SBARCA SUL TEVERE

Mercoledì 9 Giugno 2010

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

Reale Circolo Canottieri Tevere Remo presso Impianti sportivi Acquacetosa

Via dei Campi Sportivi - Roma

I Soci del Reale Circolo Canottieri Tevere Remo festeggiano l'apertura della nuova Delegazione AIS del Lazio presso la loro sede con una esclusiva degustazione a Banchi d'Assaggio. Un classico del bere bene: i vini bianchi dell'eccellenza vitivinicola del Friuli Venezia Giulia. Un brindisi inaugurale che i Soci del Circolo avranno il piacere di condividere con noi.

ECCO LE AZIENDE E I VINI IN DEGUSTAZIONE

Volpe Pasini

Colli Orientali del Friuli Sauvignon Zuc di Volpe – Colli Orientali del Friuli Friulano Zuc di Volpe

Villa Russiz

Collio Sauvignon de La Tour - Collio Ribolla Gialla

Venica

Collio Sauvignon Ronco delle Mele – Collio Pinot Bianco

Lis Neris

Friuli Isonzo Sauvignon Picol – Friuli Isonzo Chardonnay Jurosa

Skerk

Carso Sauvignon – Carso Vitovska

Forchir

Friuli Grave Sauvignon L'Altro – Friuli Grave Traminer Aromatico Glére

La degustazione a Banchi d'Assaggio sarà supportata da un leggero e variegato Buffet per qualche estemporaneo abbinamento cibo vino.

Prenotazione online – Ingresso Euro 20 – Esclusivamente Soci AIS Lazio o Club BIBENDA - Bicchieri Riedel a disposizione in Sala - Si raccomanda di avere particolare cura al decoro del proprio abbigliamento in considerazione dell'alto profilo di ospitalità.

Delegato AIS Tevere Remo: **Andrea Quintavalle**

delegazioneais@rcctevereremo.it

Sede Delegazione: Reale Circolo Canottieri Tevere Remo

AIS ROMA È PRESENTE A VINÒFORUM 2010
Tutte le degustazioni dal 28 Maggio al 12 Giugno 2010

Lungotevere Maresciallo Diaz (Farnesina)

Orari di apertura del villaggio:

da Domenica a Giovedì: 19,00 – 24,00

Venerdì e Sabato: 19,00 – 01,00

L'Associazione Italiana Sommelier di Roma è oggi il centro di Cultura del Vino più prestigioso del Mondo e per onorare il suo appassionato impegno nella divulgazione del bere di qualità, anche quest'anno sarà presente all'interno del Villaggio del Vinòforum con una propria Sala di Degustazione e con una serie di eventi imperdibili.

La "Scuola del Vino – Brevi istruzioni per l'uso" è la novità di questa Edizione 2010. Ti basterà solo un'ora e mezza da passare con noi per saperne un po' di più!

Dalle 19,00 alle 20,30 – Ingresso Libero – Non occorre prenotazione

Venerdì 28, Sabato 29, Domenica 30 Maggio

Venerdì 4, Sabato 5, Domenica 6 Giugno

Venerdì 11, Sabato 12 Giugno

Una lezione pratica, e poco teorica, sull'universo del Vino, per chi volesse avvicinarsi a piccoli passi ai suoi segreti: dal servizio alla degustazione, dai bicchieri all'abbinamento, dalla mise en place alla cultura generale.

Un'ora e mezza di lezione interattiva di fronte ad una tavola apparecchiata, in cui un nostro Docente AIS soddisferà tutte le vostre curiosità sul mondo del Vino.

Ecco i temi trattati:

1. Come si stappa una bottiglia
2. Come si legge un'etichetta
3. Come si porta a giusta temperatura una bottiglia di vino
4. Come si degusta un vino (prova pratica di assaggio di un vino)
5. Come si abbina (prova pratica di abbinamento con piccoli assaggi di cibo)

L'appuntamento con gli **Incontri di Degustazione dei Grandi Vini d'Italia e del Mondo** si rinnova anche quest'anno. **Tutti i giorni dalle 21,00 alle 22,00** presso la Sala di Degustazione dello stand di AIS Roma.

ECCO IL CALENDARIO E I TEMI DEGLI INCONTRI:

Venerdì 28 Maggio / Degustazione di 4 etichette di Gewürztraminer, selezionate tra le migliori espressioni offerte da tre sottozone vitivinicole dell'Alto Adige (Oltradige, Valle Inarco, Bassa Atesina). Ingresso Euro 15.

Sabato 29 Maggio / Degustazione di 4 etichette di Grandi Vini del Mondo selezionate tra quelle che hanno regalato le più grandi emozioni al Bibenda Day 2010. Ingresso Euro 60.

Domenica 30 Maggio / Degustazione verticale di 4 annate dell'Amarone della Valpolicella Classico Bertani, azienda leader della Valpolicella con una esperienza di più di centocinquanta anni all'attivo. Ingresso Euro 30.

Lunedì 31 Maggio / Distillati &... un "vizio" da intenditori per vivere l'emozionante ebbrezza di unioni sensoriali variegata e sempre avvincenti. Ingresso Euro 30.

Martedì 1° Giugno / Il grande Riesling: un piccolo confronto tra Alsazia e Germania. Degustazione di 4 etichette di Riesling, selezionate tra le più esaltanti espressioni di versatile vitigno, provenienti dai terroir d'elezione. Ingresso Euro 20.

Mercoledì 2 Giugno / Degustazione di 4 etichette selezionate tra i vini rossi più rappresentativi dell'azienda campana Feudi di San Gregorio. Ingresso Euro 15.

Giovedì 3 Giugno / Degustazione di 4 etichette di Gewürztraminer, selezionate tra le migliori espressioni offerte da tre sottozone vitivinicole dell'Alto Adige (Bolzano, Valle Inarco, Bassa Atesina). Ingresso Euro 15.

Venerdì 4 Giugno / Distillati &... Nonino. Eccellenza di "spirito". Imperdibile incontro con i prodotti creati dalla famiglia Nonino, dedita all'arte della distillazione dal 1897. Ingresso Euro 20.

Sabato 5 Giugno / Incontro con il mondo del Barman. Un fugace e divertente incontro sul bere miscelato. Per gli amanti dei cocktail e della loro magia. Ingresso Euro 20.

Domenica 6 Giugno / Degustazione di 4 etichette di Barolo selezionati tra le espressioni più rappresentative della Langa del Barolo. Ingresso Euro 30.

Lunedì 7 Giugno / Degustazione di 4 etichette di Barbaresco selezionati tra le espressioni più rappresentative della Langa del Barbaresco. Ingresso Euro 30.

Martedì 8 Giugno / I Sigari Amazon di Enzo De Gregorio, 100% di Tabacco Kentucky italiano &... degustazione di 4 etichette di distillati per l'abbinamento tra due classici intramontabili. Ingresso Euro 30.

Mercoledì 9 Giugno / Degustazione verticale di 4 annate del Santa Cecilia di Planeta, alla scoperta delle capacità evolutive di una delle migliori espressioni di Nero d'Avola di Sicilia. Ingresso Euro 15.

Giovedì 10 Giugno / Degustazione di 4 etichette di Amarone della Valpolicella selezionate tra le espressioni più rappresentative della zona di provenienza. Ingresso Euro 30.

Venerdì 11 Giugno / Degustazione di 4 etichette di Gewürztraminer, selezionate tra le migliori espressioni offerte da tre sottozone vitivinicole dell'Alto Adige (Oltradige, Val Venosta, Bassa Atesina). Ingresso Euro 15.

I Nostri Eventi

Sabato 12 Giugno / Una serata da Oscar! Degustazione di 4 etichette che si sono aggiudicate il Premio Internazionale del Vino 2010. Ingresso Euro 30.

Durante lo svolgimento della manifestazione, presso il nostro Stand, è possibile acquistare le edizioni eccellenti di Bibenda e l'oggettistica del vino.

Prenotazione indispensabile e impegnativa attraverso il sito www.bibenda.it - La disdetta delle prenotazioni può essere effettuata dal lunedì al venerdì entro e non oltre le 24 ore del giorno precedente l'evento - Il Ticket della degustazione, da pagare presso il Box AIS, dà la possibilità di accedere a tutti gli stand durante l'orario di apertura, senza l'aggravio del biglietto di entrata. Bicchieri a disposizione da restituire all'uscita.

Il solo ingresso al Villaggio del Vinòforum potrà essere acquistato da tutti i Soci AIS in regola con l'iscrizione 2010 e i Soci del Club BIBENDA - e i loro accompagnatori presso il Box Ais – al prezzo agevolato di Euro 10.

ERSTE & NEUE: CALDARO NEL BICCHIERE

Venerdì 11 Giugno 2010

Unico turno dalle 16,00 alle 18,30

Hotel Rome Cavalieri – Via A. Cadlolo, 101

Non tutti sanno che la Erste Kellereigenossenschaft Kaltern è stata **la prima cantina sociale di Caldaro** - fu fondata nel 1900 e riuniva 70 viticoltori del territorio – cui nel 1925 si fuse la Neue Kellereigenossenschaft. Oggi la Erste & Neue riunisce quasi cinquecento piccoli vignaioli per un totale di circa trecento ettari di vigneto, quasi tutti dislocati su terrazzamenti che digradano verso il lago di Caldaro. Conosceremo l'azienda attraverso le parole di Gerhard Sanin (responsabile di cantina) e Manfred Schullian (presidente della cantina sociale) e la degustazione dei migliori prodotti aziendali.

Ecco le 7 etichette in degustazione:

Alto Adige Pinot Bianco Prunar 2009

Alto Adige Sauvignon Puntay 2008

Alto Adige Gewürztraminer Puntay 2008

Lago di Caldaro Classico Superiore Puntay 2009

Alto Adige Cabernet-Merlot Feld 2007

Alto Adige Lagrein Puntay 2007

Alto Adige Passito Anthos 2007

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

IN ENOTECA CON...

Nuovi incontri con i Produttori arricchiscono il nostro viaggio nelle enoteche capoline

Da Martedì 9 Febbraio 2010

Dalle 17,00 alle 19,00

1° incontro presso il Centro Vini Arcioni – Via della Giuliana, 11

A grande richiesta abbiamo pensato di arricchire il calendario degli appuntamenti con il vino di qualità in giro per le Enotecche di Roma.

Un'occasione per approfondire la conoscenza diretta con il Produttore di turno e per scoprire i templi capitolini del buon bere.

I nuovi incontri saranno tutti condotti da **Maurizio Ortuso**, nostro sommelier, uno dei più quotati e preparati distributori che opera con grande professionalità sul mercato romano e che da anni collabora attivamente con la nostra Associazione.

Alla fine di ogni incontro sarà possibile acquistare i prodotti a prezzi di favore.

Prenotazione online - Ingresso libero - Esclusivamente Soci AIS Lazio o Club BIBENDA - Bicchieri a disposizione in Enoteca.

Ecco le nuove date da inserire in Calendario, le Aziende e le Sedi degli incontri:

Martedì 9 Febbraio	COPPO – Il racconto del vino di una famiglia storica, protagonista del vino piemontese da più di cento anni.	CENTRO VINI ARCIONI - Via della Giuliana, 11
Venerdì 12 Marzo	AGRICOLE VALLONE – Da anni si afferma come vertice qualitativo dei vini pugliesi conquistando l'eccellenza di DUEMILAVINI.	ENOTECA GRAZIANI – Via Santa Costanza, 9
Giovedì 25 Marzo	CARPINETI – Baluardo della viticoltura della piccola enclave di Cori, famosa per vitigni di qualità spesso dimenticati.	BIBENDA WINE CONCEPT - Via Capo d'Africa, 21
Mercoledì 21 Aprile	PROPRIETÀ SPERINO – Paolo De Marchi (Isole e Olena) e il ritorno nel territorio delle sue origini alla scoperta delle enormi potenzialità del Lessona.	ENOTECA TRIMANI – Via Goito, 20
Venerdì 7 Maggio	D'ANGELO – Espressione autentica di Aglianico del Vulture, capace di incarnare visceralità e potenza del vulcano.	ENOTECA PALOMBI – Piazza Testaccio, 38
Mercoledì 12 Maggio	FERGHETTINA – Eccellenza consolidata di Franciacorta con una gamma di bollicine davvero invidiabile.	ENOTECA IL VINO DEL 99 - Via L. Albertoni, 80
Martedì 8 Giugno	ALMONDO – Uno dei	ENOTECA CAVOUR 313 -

I Nostri Eventi

Martedì 15 Giugno

principali interpreti del Nebbiolo della zona del Roero, eccellenza di DUEMILAVINI.

LIVIO FELLUGA – Un maestro del vino cui si deve il grande salto di qualità della vitivinicoltura friulana.

Via Cavour, 313

ENOTECA DEL
PARLAMENTO – Via dei
Prefetti, 15

FERRARI = CLASSE INARRIVABILE

Mercoledì 16 Giugno 2010

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

Degustazione Guidata dalle 20,00 alle 22,30

Hotel Rome Cavalieri – Via A. Cadlolo, 101

“Gli assetati di bellezza non sono mai sazi di passioni”: una affermazione indiscutibile che riflette fedelmente i propositi aziendali. **L'eccellenza e l'eleganza in tutto**, nei modi e nella forma. Lo hanno scoperto quelli che hanno avuto il piacere di conoscere i rappresentanti della **famiglia Lunelli** e più facilmente quelli che hanno assaggiato le loro etichette di riferimento. Festeggiamo insieme l'arrivo dell'estate con un **Banco d'Assaggio** memorabile in cui potrete approfondire la conoscenza di tutti i prodotti delle aziende del gruppo che condividono gli stessi valori di fondo: altissima qualità, ricercatezza e forte legame con il proprio territorio.

Per la **Ferrari**:

Trento Maximum Brut - Trento Maximum Demi-Sec - Trento Maximum Brut Rosé - Trento Brut Perlé 2004 - Trento Brut Perlé Rosé 2004 - Trento Extra Brut Perlé Nero 2003 - Trento Riserva Lunelli 2002 – Trento Giulio Ferrari Riserva del Fondatore 2000

Per l'**Azienda Agricola Lunelli**:

Trentino Superiore Bianco Villa Margon 2007 – Trentino Pinot Nero Maso Montalto 2007

Per la **Tenuta Podernovo** in Toscana:

Aliotto 2008 e Teuto 2007 (a base Sangiovese con saldo di vitigni internazionali)

Per la **Tenuta Castelbuono** in Umbria:

Montefalco Rosso 2006 e Montefalco Sagrantino 2005

Gli affezionati della **Grappa** potranno degustare i prodotti a firma storica **Segnana**.

La gamma dell'eccellenza del bere proposta dalla famiglia Lunelli si completa con il marchio dell'**Acqua Surgiva**.

Il primo attore della **Degustazione Guidata** sarà il **Trento Giulio Ferrari Riserva del Fondatore**, punta di diamante della produzione spumantistica italiana e gioiello da sfoggiare nelle occasioni più esclusive. L'emozione è racchiusa in 6 annate di inarrivabile fascino da condividere insieme: **2000 – 1997 – 1995 – 1991 – 1989 – 1987**

Prenotazione online per entrambi gli eventi – Ingresso € 5 per il Banco d'Assaggio – Ingresso € 15 per la Degustazione Guidata – I Soci AIS Lazio o Club BIBENDA possono essere accompagnati da loro amici e clienti – Bicchieri Riedel a disposizione in Sala.

UN'OTTIMA ANNATA PER CHÂTEAU LA CANORGUE

Venerdì 18 Giugno 2010

Unico turno serale dalle 20,00

Proiezione del film Un'Ottima Annata di Ridley Scott

Presentazione e Degustazione dei vini dello Château La Canorgue

Hotel Rome Cavalieri – Via A. Cadlolo, 101

L'emozione che non ti aspetti è dietro l'angolo in ogni fotogramma di questo appassionante film. Così significativo per noi amanti del vino che vale la pena vederlo tutti insieme con una proiezione dedicata. L'evento straordinario ed unico sarà la presenza di **Jean Pierre Margan**, il carismatico proprietario dello **Château La Canorgue** e il creatore del **Coin Perdu**, il vino della Côtes du Luberon attorno al quale ruota l'idea romantica del film. La possibilità di questo incontro originale e interdisciplinare ce la fornisce **Andrea Balzani**, Sommelier e attualmente Delegato dell'AIS Versilia, che grazie alla sua incontenibile passione per il vino, dopo la visione di **Un'Ottima Annata di Ridley Scott**, è partito alla ricerca dello Château; una volta trovato è riuscito ad iniziare una piccola importazione di questi prodotti prima d'oggi introvabili in Italia. Assaggeremo tutti i vini della gamma aziendale nelle annate attualmente reperibili in commercio, in una degustazione eccezionalmente guidata da **Antonello Maietta**, Vice Presidente dell'AIS Nazionale e da anni redattore di riferimento per De Vinis, BIBENDA e DUEMILAVINI.

Ecco i vini dello Château La Canorgue in degustazione:

Appellation Luberon Controlee Blanc 2009

Appellation Luberon Controlee Rosé 2009

Appellation Luberon Controlee Rouge 2007

Appellation Luberon Controlee Coin Perdu 2007

I vini saranno proposti in abbinamento ad un piatto preparato per l'occasione.

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

CIRULLI: DAL 1861 VIGNAIOLI IN UMBRIA

Lunedì 21 Giugno 2010

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

L'avventura della trasformazione dell'uva prodotta in vini di qualità prende l'avvio dall'enologo **Valentino Cirulli**. Una passione, un amore ereditato dai suoi avi che, sin dal 1861, si sono dedicati alla coltivazione della vite. Il Ginepreta 2007 è entrato **tra i finalisti dell'Oscar del Vino 2010 come Miglior Rapporto Qualità Prezzo** ed è l'occasione giusta per riassaggiarlo assieme ad una selezione dei prodotti aziendali. Avremo il privilegio di assaggiare **in anteprima** anche due vini prodotti con l'utilizzo di uve provenienti dal comune di Roma, da un appezzamento di pregio, denominato **Fiorano Ponte**, in quella Via di Fioranello che tanto ha donato in passato all'eccellenza del vino laziale.

Ecco le etichette in degustazione:

Eliana 2009 (Grechetto e Malvasia)

Ritorto 2008 (Grechetto e Chardonnay)

Sediana 2008 (Sangiovese e Cabernet Sauvignon)

1861 San Valentino 2008 (Cabernet Franc e Merlot)

Ginepreta 2007 (Merlot e Cabernet Sauvignon)

Fiorano Ponte Bianco 2009 (Chardonnay e Bellone)

Fiorano Ponte Rosso 2009 (Cabernet Sauvignon e Merlot)

Prenotazione online – 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 DELL'ETNA A ROMA - 28ª GIORNATA DEL SOMMELIER

Venerdì 2 Luglio 2010

Banchi d'Assaggio dalle 18,00 alle 22,00

Hotel Rome Cavalieri – Via A. Cadlolo, 101

In occasione della 28ª Giornata del Sommelier, appuntamento conviviale per la chiusura dell'Anno Sociale 2009-2010 dell'AIS di Roma, abbiamo organizzato una delle più spettacolari degustazioni a Banchi d'Assaggio degli ultimi anni, invitando **nella Capitale tutti i produttori dei vini dell'Etna.**

Un positivo fermento ha interessato nell'ultimo decennio gli impervi terreni attorno a questo esuberante vulcano ancora in attività.

Molti produttori vitivinicoli di spessore, siciliani e non, hanno scommesso senza incertezze su questa meravigliosa terra dell'Etna, forte, profonda, vera, antica, capace di elargire splendidi frutti.

La qualità dei suoi Nerello Mascalese e dei suoi Carricante - vini di indiscutibile eleganza e capaci di manifestare una forte mineralità – è già riconosciuta dalla critica del vino e da molti appassionati. In alcune pregevoli manifestazioni sensoriali i prodotti di questa terra evocano spesso il ricordo dei più grandi vini del mondo.

Lo staff organizzativo (e di degustatori ufficiali) di AIS Roma, convinto dell'eccellenza di questa proposta di nicchia, desidera condividere con tutti i Soci associati questa degustazione di altissimo livello conoscitivo, che rimarrà nell'album dei ricordi della Giornata del Sommelier.

Circa 45 aziende, piccole e grandi, famose e sconosciute, saranno presenti nei lussuosi saloni del Rome Cavalieri per presentarci i loro vini.

Prestissimo l'elenco delle aziende partecipanti.

Sarà l'occasione giusta per festeggiare un altro anno passato insieme che ha visto concludersi positivamente molti corsi a Roma e nel Lazio, seminari, banchi d'assaggio, corsi di approfondimento e di altissimo livello.

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

DEGUSTANDO CON ASSOCIAZIONE ENOLOGI ENOTECNICI ITALIANI

Lunedì 5 Luglio 2010

Tavola Rotonda ore 11,00

Banchi d'Assaggio dalle 16,00 alle 22,00

Seminario ore 17,00

Hotel Rome Cavalieri - Via A. Cadlolo, 101

Una giornata articolata da passare con i rappresentanti dell'Associazione Enologi Enotecnici Italiani - Organizzazione Nazionale di Categoria dei Tecnici del Settore Vitivinicolo.

Uno storico momento di confronto tra Sommelier, Comunicatori del Vino ed Enologi delle regioni Lazio e Umbria avrà luogo durante la **Tavola Rotonda** sul tema:

**“Viticoltura, Cantina, Sperimentazione, Comunicazione
Nuovo Progetto per Lazio e Umbria”**

che si terrà alle **ore 11** e sarà coordinata dal Giornalista **Lamberto Sposini** e dal Presidente di Associazione Enologi Enotecnici di Lazio e Umbria **Riccardo Cotarella**. Interverranno il Sindaco di Roma Gianni Alemanno, i Sindaci delle Città del Vino delle due Regioni, Giornalisti, Personaggi della Cultura e della Televisione.

Dalle 16,00 alle 22,00 è aperto un grande **Banco d'Assaggio** con i vini di circa **80 Aziende Vitivinicole** di Lazio e Umbria, selezionate da Associazione Nazionale Sommelier di Roma, cui potrete abbinare i **prodotti tipici delle due Regioni**.

Alle 17,00 Seminario di presentazione dei vini di Montefalco, Orvieto, Torgiano, Cesanese, Frascati ed Est! Est!! Est!!! **con degustazione guidata** dagli Enologi e dai Docenti dell'Associazione Italiana Sommelier.

Ecco le Etichette del Seminario

Est! Est!! Est!!! di Montefiascone Poggio dei Gelsi 2008 - Falesco
Frascati Superiore Poggio Verde 2008 – Principe Pallavicini
Orvieto Classico Superiore Campo del Guardiano 2006 – Palazzone
Cesanese del Piglio Romanico 2007 – Coletti Conti
Sagrantino di Montefalco 2006 – Antonelli San Marco
Torgiano Rosso Rubesco Vigna Monticchio Riserva 2005 – Lungarotti

Non occorre prenotazione per la Tavola Rotonda - Prenotazione on line per il Seminario e per i Banchi d'Assaggio - Ingresso libero - 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

Fiumicino/Civitavecchia

Fondi - Formia

Frosinone

Latina

Marino

Rieti

Valle dell'Aniene

Viterbo

ANZIO–NETTUNO

ARCIPELAGO VERDICCHIO

Sabato 17 Ottobre 2009 ore 16,30

Grand Hotel dei Cesari – Via Mantova, 3 – Anzio

Un anno di approfondimenti dedicati alle eccellenze della viticoltura della regione Marche. Iniziamo con il principe dei bianchi del centro Italia, il Verdicchio dei Castelli di Jesi, apprezzandone la poliedricità, indagandone durante la degustazione tutte le possibili interpretazioni: da quella più semplice (prima fra tutte l'Anfora) alla Riserva, dal Metodo Classico al Passito.

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

L'ALTRO VERDICCHIO

Sabato 14 Novembre 2009 ore 16,30

Grand Hotel dei Cesari – Via Mantova, 3 – Anzio

Matelica, un bianco di montagna che sa di mare. Alla scoperta della piccola denominazione del Verdicchio di Matelica passando in rassegna le migliori espressioni di questo incantevole bianco.

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

CONERO E VERNACCIA DI SERRAPETRONA: DOCG CHE SANNO DI STORIA

Sabato 12 Dicembre 2009 ore 16,30

Grand Hotel dei Cesari – Via Mantova, 3 – Anzio

Due grandi vini tra civiltà picena e monachesimo. La storia dei vini rossi protagonisti dell'enologia marchigiana, la loro affermazione, la conquista della Docg nel recentissimo passato. Il perché è da scoprire con l'assaggio!

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

LACRIMA E PECORINO – IL GIOCO DELLE PARTI

Sabato 16 Gennaio 2010 ore 16,30

Grand Hotel dei Cesari – Via Mantova, 3 – Anzio

Due trendissimi fuori dagli schemi. L'uno (il Lacrima) spesso relegato a ruolo di comprimario per la sua schietta semplicità (e scopriremo quanto ci sia di sbagliato), l'altro (il Pecorino) un nuovo modo di raccontare il territorio marchigiano. Vini che non dovrebbero mancare nella cantina dell'attento bevitore.

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

OFFIDA E ROSSO PICENO SUPERIORE

Sabato 13 Febbraio 2010 ore 16,30

Grand Hotel dei Cesari – Via Mantova, 3 – Anzio

Grandi vini dell'Ascolano tra le colline e il mare. Il nostro percorso di degustazioni alla scoperta del mondo del vino marchigiano non poteva tralasciare due denominazioni della provincia di Ascoli Piceno, l'Offida (che oltre alla tipologia Rosso prevede anche quelle per

I Nostri Eventi

le vinificazioni di Pecorino e di Passerina) e il Rosso Piceno (con il Sangiovese ad affiancare il Montepulciano).

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

SUPER MARCHE

Sabato 27 Marzo 2010 ore 16,30

Grand Hotel dei Cesari – Via Mantova, 3 – Anzio

La via marchigiana ai vitigni internazionali. L'estro dei produttori che hanno fatto grande il nome del vino marchigiano alle prese con le vinificazioni di vitigni non autoctoni. Prodotti che offrono eccellenti prove d'assaggio e grandi emozioni, a chi li fa e a chi li beve!

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

IL CORSO DI QUALIFICAZIONE PROFESSIONALE PER SOMMELIER

Inizio Primo Livello Martedì 9 Febbraio 2010 – dalle 20.00 alle 22.30

Prenotazioni di tutte le attività

Delegato AIS Orlando Tiraterra – 340 1921202 – ais.anzionettuno@gmail.com –

www.vivianzionettuno.it

CASTELLI ROMANI

INAUGURAZIONE ANNO SOCIALE 2009–2010

Sabato 3 Ottobre 2009 ore 15,00

Domus Park Hotel – Via Tuscolana, 15 – Frascati

Ricominciamo la nostra appassionante avventura di Sommelier e amanti del vino con l'inaugurazione dell'anno sociale. Un pomeriggio per degustare insieme, confrontandoci, un vasto numero di vini, quelli che più rappresentano la splendida realtà del prodotto italiano. Prenotazione. Ingresso € 10. Soci AIS Lazio o Club BIBENDA. Bicchieri Riedel a disposizione in Sala.

GITA IN FRANCIACORTA

Sabato 17 e Domenica 18 Ottobre 2009

Un rilassante fine settimana in Franciacorta con visita guidata a due delle aziende di maggior pregio dell'areale: Berlucchi e Majolini. Due giorni indimenticabili in occasione della cerimonia di consegna dei diplomi ai nuovi Sommelier del Corso di Qualificazione Professionale della Delegazione AIS Frascati.

Gli interessati possono chiedere il programma dettagliato al Delegato AIS.

Prenotazione. Costo in camera doppia € 120.

L'ALTA MODA NEL BRUNELLO

Venerdì 11 Dicembre 2009 ore 17,00

Ristorante La Perla – Via Spiaggia del Lago, 6 – Castel Gandolfo Lago

Un vino cult e una famiglia il cui nome è da sempre sinonimo di qualità in molti settori. Ci aspetta la verticale del Brunello di Montalcino Castiglione del Bosco della famiglia Ferragamo. Seguirà un piccolo buffet di sfizi natalizi per scambiarci gli auguri. Ecco le annate in degustazione: 2001 – 2002 – 2003 – 2004 – 2005

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

L'ORIENTALE MAGICO MONDO DELLE SPEZIE

Venerdì 29 Gennaio 2010 ore 17,00

Azienda Cavalieri – Via Montecagnolo, 16 – Genzano

Vi invitiamo a seguire con attenzione il piccolo seminario dedicato alla conoscenza delle spezie, del loro utilizzo e dei loro profumi, in modo da affinare la nostra abilità di Sommelier nel riconoscimento del loro aroma nei vini. Ci aiuterà la degustazione di etichette provenienti dalla California, dal Sud Africa, dall'Australia, dal Cile e dall'Italia che più ne rispecchiano l'aspetto sensoriale.

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

BRINDISI CON IL POETA

Venerdì 19 Marzo 2010 ore 17,00

Palazzo Rospigliosi – Zagarolo

Il vino che ispira la poesia. Per un approfondimento edonistico per il corpo e per l'anima ecco un incontro con le opere di alcuni poeti italiani e i vini delle loro terre d'origine.

I Nostri Eventi

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

IL CAFFÈ: TRADIZIONI ANTICHE, MISCELE MODERNE

Sabato 15 Maggio 2010 - ore 10,00

Torrefazione Caffè Elmokado – Via Variante di Cancelliera snc – Ariccia

Un incontro unico per rendere completo il profilo del Sommelier. Una storica torrefazione apre le porte alla Delegazione dei Castelli Romani, e a tutti i Soci AIS che avessero il piacere di partecipare, per una dimostrazione di tutte le fasi che conducono alla realizzazione di una profumatissima miscela di Caffè. Accompagnati da personale qualificato impareremo come si passa dalla selezione dei grani alla tostatura, e acquisiremo informazioni riguardo i paesi di provenienza e le tipologie esistenti, per una scelta più consapevole. Seguirà una degustazione di varie tipologie di Caffè e di alcuni cocktail a base di questa profumata bevanda.

Prenotazione. Ingresso libero per i Soci AIS Lazio o Club BIBENDA. I Soci possono essere accompagnati dai loro amici e clienti per i quali il costo è di € 5.

IL CESANESE DI COLETTI CONTI

Giovedì 2 Giugno 2010 - ore 20,00

Enoteca Costa Ruzzica – Via di Costa Ruzzica, 1 – Frascati

Il Cesanese di Affile è un vitigno rimasto per molto tempo ai margini dell'enologia italiana. Riscoperto di recente, è stato ulteriormente valorizzato dalla DOCG conferita nel 2009 al Cesanese del Piglio. Attualmente trova le migliori interpretazioni nei vini di Antonello Coletti Conti, che esprimono un ottimo equilibrio tra potenza ed eleganza. Scopriamone insieme ogni sfumatura, con una prestigiosa verticale del Romanico, il Cesanese del Piglio ambasciatore dello splendido comprensorio di Anagni.

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

IL CORSO DI QUALIFICAZIONE PROFESSIONALE PER SOMMELIER

Per chi avesse sospeso o volesse riprendere il Corso:

Il 1° Livello del Corso avrà inizio Martedì 2 Marzo 2010 dalle 20,00 alle 22,30

Il 3° Livello del Corso avrà inizio Martedì 16 Febbraio 2010 dalle 20,00 alle 22,30

Vi invitiamo ad un energico passaparola per coinvolgere i vostri amici a frequentare un corso dalle grandi emozioni.

Prenotazioni di tutte le attività

Delegato AIS Fabrizio Gulini – 333 9175950 – aicastelliromani@gmail.com – www.aicastelliromani.it

FIUMICINO / CIVITAVECCHIA

INAUGURAZIONE DELL'ANNO SOCIALE 2009-2010

Sabato 19 Settembre 2009 ore 17,00

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

Presentazione del programma degli incontri di degustazione per il nuovo Anno Sociale della Delegazione di Fiumicino. Riunione del Gruppo Servizi e brindisi inaugurale.

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

FEUDI DI SAN GREGORIO: UN VIAGGIO TRA I MIGLIORI CRU AZIENDALI

Sabato 31 Ottobre 2009 ore 17,30

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

Degustazione guidata dei vini provenienti dai migliori cru di proprietà della prestigiosa cantina irpina che tra i primi ha dato il via all'affermazione nazionale e mondiale dell'enologia della regione. Attraverso l'assaggio dei vitigni autoctoni e alloctoni della Campania verranno raccontati i territori e le vigne del Cutizzi, del Pietracalda, del Campanaro e di altre etichette della splendida realtà di Sorbo Serpico. Valuteremo insieme le ultime annate in commercio.

Ecco i vini in degustazione: Sannio Falanghina Serrocielo – Greco di Tufo Cutizzi – Fiano di Avellino Pietracalda – Campania Bianco Campanaro – Irpinia Aglianico Serpico – Taurasi – Taurasi Piano di Montevergine Riserva – Campania Rosso Patrimo

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

I TERROIR DI TOSCANA INTERPRETATI DA TENIMENTI RUFFINO

Sabato 21 Novembre 2009 ore 17,30

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

Un vino, un luogo, i suoi vitigni; la singolarità di tradizioni che rendono caleidoscopico un territorio. Questo il *genius loci* dell'enologia toscana che trova una sua viva espressione nelle produzioni dei Tenimenti Ruffino. Un affascinante viaggio-assaggio attraverso le più rinomate denominazioni della terra di Dante interpretate da un'azienda che ha fatto la storia del vino italiano.

Ecco i vini in degustazione:

Toscana Chardonnay La Solatia – Vino Nobile di Montepulciano Riserva Lodola Nuova – Cortona Syrah Lodola Nuova – Chianti Classico Riserva Ducale Oro Tenute Montemasso e Gretole – Brunello di Montalcino Tenuta Greppone Mazzi – Chianti Classico Riserva Santedame – Toscana Romitorio di Santedame – Toscana Pinot Nero Nero al Tondo Poggio Casciano

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

2° CORSO SUI SIGARI E I DISTILLATI

Con inizio Venerdì 27 Novembre 2009 dalle 18,30 alle 21,00

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

A grande richiesta presentiamo il Corso più amato dagli appassionati di Sigari e Distillati che prevede 6 interessanti lezioni e grandi degustazioni condotte, con mirabile e ormai collaudata abilità, da Massimo Billetto e Paolo Lauciani.

I Nostri Eventi

Ecco le date degli incontri e il programma:

Venerdì 27 Novembre 2009 – Il Tabacco. Storia e tecnica della degustazione e principi dell'abbinamento. Assaggio di tre tipologie di sigari e di un distillato.

Venerdì 11 Dicembre 2009 – I Distillati. Storia, territori, tipologie ed elementi sensoriali. Degustazione di soluzioni degli elementi componenti le acquaviti. Degustazione di un Sigaro Sudamericano.

Venerdì 22 Gennaio 2010 – 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 quattro distillati italiani.

Venerdì 20 Febbraio 2010 – 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 19 Marzo 2010 – Repubblica Dominicana. La perfezione tecnica. I sigari più importanti e costosi del mondo in abbinamento con la grande tradizione francese: Cognac, Armagnac, Calvados.

Venerdì 23 Aprile 2010 – Cuba, la leggenda. Il sigaro come elemento rappresentativo della storia e delle tradizioni di un paese dallo straordinario potere seduttivo. Abbinamento con l'acquavite più calda e inebriante, il Rum. Un sigaro mito e quattro diverse tipologie del distillato.

Ogni partecipante riceverà il nuovo quaderno di degustazione. Ai presenti alle 6 lezioni sarà consegnato l'Attestato di Associazione Italiana Sommelier. Ricordiamo che il fumo nuoce gravemente alla salute.

Prenotazione. Costo € 300. Soci AIS Lazio o Club BIBENDA. Bicchieri Riedel a disposizione in Sala. Iscrizione AISR € 50.

FRANCIACORTA DI MONTE ROSSA: BOLLICINE PER AMORE

Sabato 12 Dicembre 2009 ore 17,30

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

Spumante? No grazie, beviamo Franciacorta. Vini unici, frutto di un territorio bellissimo e oggi vanto dell'enologia italiana, scoperti e raccontati attraverso le etichette di un'azienda e di una famiglia che hanno fatto la storia del Franciacorta, valorizzandone l'esclusività.

Ecco i vini in degustazione:

Franciacorta Prima Cuvée Brut – Franciacorta P.R. Brut – Franciacorta Satèn – Franciacorta Rosé Brut – Franciacorta Cabochon Millesimato Brut

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

CIOCCOLATO, CACAO, PASTICCERIA E ... DISTILLATI

Venerdì 26 Marzo 2010 ore 17,30

Ristorante La Luna nel porto - Viale Traiano, 141 - Fiumicino

Le preparazioni dolciarie a base di cacao e cioccolato incontrano in abbinamento i distillati del mondo. Lo chef pasticciere Mirko Palmieri ci guiderà alla scoperta dell'uso del cacao e del cioccolato nell'arte pasticceria attraverso praline, torte e dolci, rigorosamente abbinati ai tradizionali spiriti come Grappa, Whisky, Rum e Cognac.

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

I Nostri Eventi

I GRANDI ROSSI “MADE IN ITALY” INTERPRETATI DA FARNESE

Venerdì 16 Aprile 2010 ore 17,30

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

Luoghi, vitigni, terroir e tradizioni: un cocktail straordinario che Farnese propone in tutte le sue etichette e ancor di più in quei vini rossi che raccontano l'Italia. Un affascinante percorso attraverso le storiche denominazioni del centro e del sud, coinvolgendo i vitigni più antichi del Mediterraneo.

Vini in degustazione:

Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane – Farnese Vini

Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane Opi Riserva– Farnese Vini

Primitivo di Manduria Matané – Matané

Primitivo di Manduria Pazzia Luccarelli Old Vines - Matané

Taurasi – Vesevo

Edizione 5 Autoctoni – Farnese Vini

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

2° CORSO SUI SIGARI E I DISTILLATI

Con inizio Venerdì 27 Novembre 2009 dalle 18,30 alle 21,00

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

A grande richiesta presentiamo il Corso più amato dagli appassionati di Sigari e Distillati che prevede 6 interessanti lezioni e grandi degustazioni condotte, con mirabile e ormai collaudata abilità, da Massimo Billetto e Paolo Lauciani.

Ecco le date degli incontri e il programma:

Venerdì 27 Novembre 2009 – Il Tabacco. Storia e tecnica della degustazione e principi dell'abbinamento. Assaggio di tre tipologie di sigari e di un distillato.

Venerdì 11 Dicembre 2009 – I Distillati. Storia, territori, tipologie ed elementi sensoriali. Degustazione di soluzioni degli elementi componenti le acquaviti. Degustazione di un Sigaro Sudamericano.

Venerdì 22 Gennaio 2010 – 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 quattro distillati italiani.

Venerdì 20 Febbraio 2010 – 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 19 Marzo 2010 – Repubblica Domenicana. La perfezione tecnica. I sigari più importanti e costosi del mondo in abbinamento con la grande tradizione francese: Cognac, Armagnac, Calvados.

Venerdì 23 Aprile 2010 – Cuba, la leggenda. Il sigaro come elemento rappresentativo della storia e delle tradizioni di un paese dallo straordinario potere seduttivo. Abbinamento con l'acquavite più calda e inebriante, il Rum. Un sigaro mito e quattro diverse tipologie del distillato.

Ogni partecipante riceverà il nuovo quaderno di degustazione. Ai presenti alle 6 lezioni sarà consegnato l'Attestato di Associazione Italiana Sommelier. Ricordiamo che il fumo nuoce gravemente alla salute.

Prenotazione. Costo € 300. Soci AIS Lazio o Club BIBENDA. Bicchieri Riedel a disposizione in Sala. Iscrizione AISR € 50.

I Nostri Eventi

GIORNATA DEDICATA ALLA FONDAZIONE ANT (ASSOCIAZIONE NAZIONALE TUMORI) E I SAUVIGNON D'ITALIA IN RICORDO DEL NOSTRO CARO AMICO BEPPE PETRILLO

Sabato 8 Maggio 2010 ore 15,00

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

Un giorno dedicato alla riflessione ma anche al piacere della vita nel suo senso più profondo. Insieme alla Fondazione ANT, la dinamica delegazione AIS Fiumicino-Civitavecchia ha organizzato un intero giorno di incontri con chi si adopera quotidianamente per la dignità della vita, dal primo minuto all'ultimo respiro. Un breve convegno della Fondazione precederà la degustazione in Banchi d'Assaggio dei più rappresentativi Sauvignon italiani, in rappresentanza di un significativo momento di comunione d'intenti tra vino e sociale. Le remunerazioni economiche degli organizzatori e dei sommelier saranno totalmente devolute alla Fondazione, così come i liberi contributi degli invitati all'assaggio.

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

CHIUSURA DELL'ANNO SOCIALE CON UNA DEGUSTAZIONE IMPERDIBILE DI VINI MÜLLER THURGAU

Sabato 19 Giugno 2010 ore 18,00

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

Assaggio delle migliori espressioni di questo vitigno internazionale ma "italiano" d'adozione. Un brindisi-degustazione all'insegna della freschezza e beneaugurate per la stagione estiva e per un nuovo inizio nell'autunno con la delegazione AIS Fiumicino-Civitavecchia.

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

IL CORSO DI QUALIFICAZIONE PROFESSIONALE PER SOMMELIER

Il 1° Livello del Corso di Sommelier a Fiumicino avrà inizio Mercoledì 10 Marzo 2010 dalle 19,00 alle 21,30 presso Hotel Cancelli Rossi Rome Airport – Via Portuense, 2443 – Fiumicino

Il 2° Livello del Corso di Sommelier a Fiumicino avrà inizio Lunedì 15 Marzo 2010 dalle 19,00 alle 21,30 presso Hotel Cancelli Rossi Rome Airport – Via Portuense, 2443 – Fiumicino

Sono aperte le iscrizioni. Vi invitiamo ad un energico passaparola per coinvolgere i vostri amici a frequentare un corso dalle grandi emozioni.

Prenotazioni di tutte le attività

Delegato AIS Mimmo Berlingeri – 347 6882973 – info@aisfiumicino.it - www.aisfiumicino.it

I Nostri Eventi

FONDI - FORMIA

IL CORSO DI QUALIFICAZIONE PROFESSIONALE PER SOMMELIER

Il 1° Livello del Corso di Sommelier a Fondi avrà inizio Lunedì 22 Febbraio 2010 dalle 20,00 alle 22,30

Prenotazioni di tutte le attività

Delegato AIS Davide Fusco - Tel 348 7843559 – aisfondi-formia@libero.it

FROSINONE

INAUGURAZIONE DELL'ANNO SOCIALE 2009 – 2010

Venerdì 25 Settembre 2009 dalle 18,00 alle 21,30

Ristorante Le Antiche Vasche – Terme Pompeo – Via Casilina km 76 – Ferentino

Un brindisi speciale con tutti gli associati e gli amici della Delegazione per inaugurare un altro intenso anno sociale ricco di eventi e degustazioni enogastronomiche. Portate i vostri amici a conoscere l'Associazione Italiana Sommelier.

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

CASA VINICOLA FIRRIATO

Venerdì 23 Ottobre 2009 ore 19,30

Ristorante Le Antiche Vasche – Terme Pompeo – Via Casilina km 76 – Ferentino

Osiama dire che in Sicilia c'è stata una scoperta quasi antropologica del territorio, di cui anche i vini sono espressione. Il vento e il sole sono gli elementi naturali su cui il viticoltore fa affidamento per una buona produzione delle uve di qualità. Un appuntamento da non perdere con una delle aziende protagoniste della vitivinicoltura nazionale e mondiale.

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

CANTINE LUNGAROTTI

Venerdì 20 Novembre 2009 ore 19,30

Ristorante Le Antiche Vasche – Terme Pompeo – Via Casilina km 76 – Ferentino

Fondata negli anni Sessanta da Giorgio Lungarotti, l'azienda ha dato vita ad una dimensione nuova e trainante per Torgiano e per l'Umbria intera. Vino come elemento forte di un sistema di promozione integrata che garantisce un insieme produttivo e turistico di straordinaria qualità.

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

PRODUTTORI COLTERENZIO

Giovedì 10 Dicembre 2009 ore 19,30

Ristorante Le Antiche Vasche – Terme Pompeo – Via Casilina km 76 – Ferentino

La cantina della Produttori Colterenzio dispone di un gran potenziale naturale: un pacchetto vigne situate nelle migliori zone vitivinicole dell'Oltradige e della Bassa Atesina, dislocate a varie altitudini (tra i 250 e i 550 metri sul livello del mare), con differenti composizioni del suolo, diversi microclimi che regalano vini dal ventaglio olfattivo e gustativo entusiasmante.

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

INDOVINO, LA SFIDA CONTINUA – GARA DI RICONOSCIMENTO VINI A SQUADRE

Venerdì 18 Dicembre 2009 ore 19,30

Ristorante Le Antiche Vasche – Terme Pompeo – Via Casilina km 76 – Ferentino

Un gioco divertente per mettere alla prova le vostre capacità sensoriali e la vostra voglia di fare squadra! Una grande festa beneaugurante prima delle vacanze natalizie che auspichiamo passiate bevendo i migliori vini del mondo.

Le Delegazioni del Lazio

Prenotazione. Ingresso € 20. Soci AIS Lazio o Club BIBENDA. Bicchieri Riedel a disposizione in Sala. Per maggiori informazioni contattare il Delegato AIS di Frosinone.

VIAGGIO TRA I PROFUMI DELLE LANGHE

*Giovedì 21 Gennaio 2010, Giovedì 18 Febbraio 2010 e Giovedì 18 Marzo 2010 ore 19,30
Ristorante Le Antiche Vasche – Terme Pompeo – Via Casilina km 76 – Ferentino*

Un grande ciclo di degustazioni dedicato alle Langhe. Da secoli la vite è coltivata con passione e dedizione, trasformando ripide colline in sontuose distese di vigneti. I vini, famosi in tutto il mondo, rappresentano con orgoglio il territorio da cui provengono.

1° incontro – Antica Casa Vinicola Scarpa – Nizza Monferrato – Asti

2° incontro – Azienda Vinicola Michele Chiarlo – Calamandrana – Asti

3° incontro – Azienda Vinicola Ceretto – San Cassiano – Alba

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

VIAGGIO TRA I PROFUMI DELLE LANGHE

*Giovedì 21 Gennaio 2010, Giovedì 18 Febbraio 2010 e Giovedì 18 Marzo 2010 ore 19,30
Ristorante Le Antiche Vasche – Terme Pompeo – Via Casilina km 76 – Ferentino*

Un grande ciclo di degustazioni dedicato alle Langhe. Da secoli la vite è coltivata con passione e dedizione, trasformando ripide colline in sontuose distese di vigneti. I vini, famosi in tutto il mondo, rappresentano con orgoglio il territorio da cui provengono.

1° incontro – Antica Casa Vinicola Scarpa – Nizza Monferrato – Asti

2° incontro – Azienda Vinicola Michele Chiarlo – Calamandrana – Asti

3° incontro – Azienda Vinicola Ceretto – San Cassiano – Alba

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

VIAGGIO TRA I PROFUMI DELLE LANGHE

Giovedì 6 Maggio ore 19,30

Ristorante Le Antiche Vasche - Via Casilina Km 76 - Ferentino

Concludiamo il nostro ciclo di degustazione dedicato alle Langhe con un grande protagonista della viticoltura piemontese Bruno Giocosa, l'uomo che da anni fa impazzire gli appassionati di mezzo mondo con le sue etichette rosse.

In degustazione:

Metodo Classico Extra Brut 2005 - Roero Arneis 2008 - Barbaresco Santo Stefano 2007 - Barolo Le Rocche del Falletto 2005

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

1° CORSO DI SOMMELIER DELL'OLIO – Primo Livello

Inizio Venerdì 16 Aprile 2010 dalle 20,00 alle 22,30

Enoteca Enogourmet - Via Vado del Tufo, 33 - Frosinone

Inizia il 1° Corso sull'Olio Extravergine di Oliva organizzato dall'AIS di Frosinone, dalle origini alle cultivar, per conoscere e capire l'olio secondo il Metodo AISO (Associazione Italiana Sommelier dell'Olio).

Tredici incontri suddivisi in 2 livelli didattici in un viaggio affascinante che parte da oltre 700 cultivar di olivo e termina nel vostro piatto. Ogni incontro con una parte teorica che spazia dalla storia dell'olio al ciclo vegetativo, alle cultivar, alla potatura, alle malattie, al

raccolto e una parte pratica che riguarda la tecnica d'assaggio con la prova-degustazione di oltre 100 etichette differenti.

Il Primo Livello è di 6 incontri. Fornisce gli strumenti necessari per riconoscere la grande qualità di questo prezioso e fondamentale prodotto italiano; si concluderà con una Gita-Studio, visita e degustazione presso un Frantoio.

Il Secondo Livello del Corso di Sommelier dell'Olio è riservato a tutti coloro che hanno già frequentato il Primo. È costituito da 7 incontri di approfondimento sul vastissimo mondo delle cultivar di olivo italiane e mondiali e sul fondamentale ruolo dell'Olio Extravergine di Oliva per il nostro benessere alimentare; si concluderà con una Cena di abbinamento cibo-olio.

Ecco il calendario del Primo Livello e i temi dei 6 incontri:

1. Venerdì 16 Aprile 2010 - L'olio nel tempo. La Degustazione. Introduzione all'analisi sensoriale. Scheda di degustazione dell'AIISO. Degustazione di 6 oli di varie regioni italiane.
2. Venerdì 23 Aprile 2010 - Ciclo vegetativo della pianta. Clima e terreno. Allevamento e sesti di impianto. Tecnica di Coltivazione. Potatura. Malattie. Raccolta. Degustazione di 6 oli campione del recente raccolto.
3. Venerdì 30 Aprile 2010 - Sistemi di produzione dell'olio I. Tradizionale. Continuo. Affiorato. Conservazione. Degustazione di 6 oli prodotti con sistema tradizionale, continuo, sinolea.
4. Venerdì 7 Maggio 2010 - Sistemi di produzione dell'olio II. Olio denoccolato da monocultivar. Degustazione di 6 oli denoccolati di varie parti d'Italia.
5. Venerdì 14 Maggio 2010 - Composizione e analisi chimica. Classificazione. Legislazione: DOP, IGP, Biologico. Degustazione di 6 oli DOP, IGP, Biologico d'Italia.
6. Sabato 15 Maggio 2010 - Visita ad una Azienda che produce olio con il metodo tradizionale e quello continuo. Lezione e Degustazione di tutti gli oli prodotti.

In breve:

- Lezioni con cadenza settimanale.
- Tutte le lezioni prevedono degustazioni guidate di 6 Oli in relazione ai temi trattati.
- Una lezione si svolge presso una Azienda Olivicola con assaggi e visita al frantoio.

Il Corsista al momento dell'iscrizione riceve:

l'elegante valigia di pelle del Sommelier dell'Olio;
6 bicchieri Riedel di cristallo con relative coperture;
libro di testo e quaderno vademecum con le schede per l'analisi sensoriale;
abbonamento a BIBENDA, la più bella rivista del mondo di vino, olio e cibo;
la possibilità di partecipare a tutte le attività enogastronomiche di grande livello che si svolgono durante l'anno sociale.

Costo del Primo Livello 350 € - Iscrizione AIS Roma 50 €.

Per coloro che volessero proseguire

ecco il calendario del Secondo Livello e i temi dei 7 incontri:

1. Venerdì 21 Maggio 2010 - Degustazione. Scheda a Punteggio. Prova d'assaggio. Degustazione di 6 oli coperti.
2. Venerdì 28 Maggio 2010 - Le cultivar del Nord e del Centro Italia. Degustazione di 6 oli campione delle regioni trattate.
3. Venerdì 4 Giugno 2010 - Le cultivar del Sud e delle isole. Panorama mondiale. Degustazione di 6 oli campione delle regioni trattate.

Le Delegazioni del Lazio

4. Venerdì 11 Giugno 2010 - L'olio in cucina. Tecniche di cottura. Abbinamento. L'olio giusto per ogni piatto. Prova pratica di abbinamento di 6 oli campione con vellutata di porri e patate lesse.
5. Venerdì 18 Giugno 2010 - L'olio nella salute. La dieta mediterranea. I consigli del medico. Degustazione di 6 oli campione italiani.
6. Venerdì 25 Giugno 2010 - L'olio nel ristorante. Carta degli oli. Carrello degli oli. Servizio. Degustazione di 6 oli campione di diversa tipologia e formato.
7. Sabato 26 Giugno 2010 - Cena didattica di abbinamento cibo-olio. Ad ogni lezione saranno disponibili campioni che presentano i difetti dell'olio per un costante allenamento sensoriale degli allievi.

In breve:

- Lezioni con cadenza settimanale.
- Tutte le lezioni prevedono degustazioni guidate di 6 Oli in relazione ai temi trattati.
- Una lezione sarà grande incontro enogastronomico: cena didattica con un'ampia carta degli oli e vini appropriati a disposizione.

Gli allievi presenti alle lezioni di entrambi i livelli, con un massimo di due assenze, sono ammessi al test di verifica di apprendimento. Con l'esito positivo ricevono:

- Il Diploma di Sommelier dell'Olio
- Il Distintivo AISO
- Il Grembiule AISO

CORSO DI QUALIFICAZIONE PROFESSIONALE PER SOMMELIER

Per chi avesse sospeso o volesse riprendere il Corso:

il 2° Livello del Corso per Sommelier a Frosinone avrà inizio Lunedì 22 Marzo 2010 dalle 19,30 alle 22,00 presso il Ristorante Le Antiche Vasche – Terme Pompeo – Via Casilina km 76 – Ferentino.

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

Prenotazioni di tutte le attività

Delegato AIS Angelica Mosetti – 340 6768389 – info@aisfrosinone.it – www.aisfrosinone.it

LATINA

INAUGURAZIONE ANNO SOCIALE 2009–2010 E RIUNIONE GRUPPO SERVIZI

Giovedì 24 Settembre 2009 ore 19,00

Enoteca Assunta – Via Pontina km 74+500 – Latina

Una serata da passare insieme per il racconto delle nostre bevute estive, per la presentazione del programma delle attività di degustazione della Delegazione e per una riunione con tutti i Sommelier del Gruppo Servizi di Latina. La serata sarà arricchita da una particolare degustazione curata dall'azienda Urbani in presenza del titolare, in abbinamento a preparazioni a base di tartufo; per finire, brindisi augurale per l'inizio del nuovo Anno Sociale con diverse tipologie di spumante dell'azienda Gancia.

Non occorre prenotazione. La presenza dei Sommelier del Gruppo Servizi di Latina è indispensabile. Soci AIS Lazio o Club BIBENDA. Ingresso libero. Bicchieri Riedel a disposizione in Sala.

CORSO SUI SIGARI, I DISTILLATI E I VINI DOLCI

Con inizio Giovedì 8 Ottobre 2009 dalle 20,00 alle 22,15

Enoteca Assunta – Via Pontina km 74+500 – Latina

A grande richiesta presentiamo il Corso più amato dagli appassionati che prevede 8 interessanti lezioni e grandi degustazioni condotte, con mirabile e ormai collaudata abilità, da Massimo Billetto e Paolo Lauciani. Ai presenti alle 8 lezioni sarà consegnato l'Attestato di Partecipazione di Associazione Italiana Sommelier. Ricordiamo che il fumo nuoce gravemente alla salute.

Per il programma e il calendario rivolgersi al Delegato AIS.

Prenotazione. Costo € 300. Iscrizione AISR € 50. Soci AIS Lazio o Club BIBENDA. Bicchieri Riedel a disposizione in Sala.

LE VIGNE DI QUADRA IN FRANCIACORTA

Giovedì 22 Ottobre 2009 ore 20,00

Enoteca Assunta – Via Pontina km 74+500 – Latina

Fondata nel 2003, Quadra è una delle ultime realtà vitivinicole nate nel cuore della Docg Franciacorta. Ascoltiamone gli inizi dall'enologo Mario Falcetti che, dettagliando il progetto aziendale, ci condurrà nella degustazione delle prime creazioni: il Brut, il Satèn, il Brut Millesimato e il Rosé. Verranno servite piccole preparazioni gastronomiche per l'abbinamento cibo-bollicine.

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

BAROLO & BAROLO

Giovedì 5 Novembre 2009 – Banchi d'Assaggio dalle 16,00 – Degustazione guidata di 6 etichette di Barolo in abbinamento a Formaggi Dop Piemontesi alle 20,30

Enoteca Assunta – Via Pontina km 74+500 – Latina

In un solo giorno una grande vetrina da Serralunga d'Alba a La Morra, da Neive a Monforte, oltre 50 etichette di Barolo per una esaustiva degustazione sulle ultime annate del re del Piemonte.

Non occorre prenotazione per i Banchi d'Assaggio ad ingresso libero. Prenotazione per la degustazione guidata; ingresso € 40. Soci AIS Lazio o Club BIBENDA. Bicchieri Riedel a disposizione in Sala.

INCONTRI CON IL PRODUTTORE: CANTINE DEL NOTAIO

Giovedì 26 Novembre 2009 ore 19,30

Enoteca Assunta – Via Pontina km 74+500 – Latina

L'eleganza e la raffinatezza dell'Aglianico del Vulture sono rappresentate dalle interpretazioni di questa cantina lucana, pluripremiata da DUEMILAVINI e simbolo dell'affermazione in Italia e nel Mondo del nuovo corso vitivinicolo del Vulture. Degusteremo assieme all'appassionato titolare, Gerardo Giuratrabocchetti, 5 etichette selezionate nella gamma aziendale.

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

TUTTO CHAMPAGNE

Giovedì 3 Dicembre 2009 ore 20,00

Enoteca Assunta – Via Pontina km 74+500 – Latina

Un momento solo per Noi: gli Auguri di Natale con tante bollicine. Degustazione guidata di cinque Champagne: Pol Roger Brut Réserve – Delamotte Brut – Billecart Salmon Réserve Brut – Deutz Brut Réserve – Billecart Salmon Brut Rosé

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

VIGNAMAGGIO DA GREVE IN CHIANTI

Giovedì 11 Marzo 2010 ore 18,30

Enoteca Assunta – Via Pontina km 74+500 – Latina

Appuntamento imperdibile con una delle aziende toscane che incarnano l'eccellenza del bere italiano. Saremo in compagnia del titolare Gianni Nunziante con cui degusteremo tutte le nuove annate della produzione aziendale e al termine dell'indagine sensoriale proveremo l'abbinamento con il Pecorino di Pienza.

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

APHRODISIUM: DOLCE LAZIO

Martedì 16 Marzo 2010 ore 19,30

Enoteca Assunta – Via Pontina km 74+500 – Latina

Antonio Santarelli e Paolo Tiefenthaler, rispettivamente proprietario ed enologo della laziale Casale del Giglio, saranno con noi per una verticale di 6 annate di uno dei vini dolci più rappresentativi e riusciti del centro Italia, la vendemmia tardiva Aphrodisium. Durante la degustazione ne proveremo il matrimonio d'amore sensoriale con un formaggio Marzolina dei Lepini.

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

CALDARO KELLEREI KALTERN: ECCELLENZA ALTOATESINA

Giovedì 22 Aprile 2010 ore 19,00

Enoteca Assunta – Via Pontina km 74+500 – Latina

Ospitiamo una delle cantine del vino dell'Alto Adige più rinomate, la Kellerei Kaltern di Caldaro. Armin Dissertori, Presidente di questa prestigiosa realtà vitivinicola, ci farà compagnia durante la degustazione in Banchi d'Assaggio delle nuove annate dell'ampia

Le Delegazioni del Lazio

gamma dei prodotti. Ne proveremo l'abbinamento con piccoli assaggi di specialità gastronomiche tirolesi.

Non occorre prenotazione. Ingresso € 10. Soci AIS Lazio o Club BIBENDA. Bicchieri Riedel a disposizione in Sala.

MACCHIALUPA: UNA CARTOLINA DALLA CAMPANIA

Giovedì 13 Maggio 2010 ore 19,00

Enoteca Assunta – Via Pontina km 74+500 – Latina

Giuseppe Ferrara e Angelo Antonio Valentino sono l'anima di Macchialupa, azienda vitivinicola di un piccolo paesino dell'avellinese, Chianche, che ha vigne nelle zone più vocate del comprensorio. Degusteremo una selezione delle migliori etichette aziendali presentate in due annate diverse in modo da poterne apprezzare l'evoluzione.

Ecco le etichette in degustazione:

Greco di Tufo – Fiano di Avellino Le Surte – Taurasi Le Surte.

Non occorre prenotazione. Ingresso € 10. Soci AIS Lazio o Club BIBENDA. Bicchieri Riedel a disposizione in Sala.

MIONETTO E IL PROSECCO: UNA STORIA LUNGA PIÙ DI CENTO ANNI

Giovedì 27 Maggio 2010 ore 19,00

Enoteca Assunta – Via Pontina km 74+500 – Latina

Prime bollicine d'estate per il bere giovane offerto dai prodotti della Mionetto. Degusteremo, in un banco d'assaggio per festeggiare l'imminente arrivo dell'estate, gli spumanti Extra Dry, Rosè e Cartizze di questo colosso trevigiano da circa dieci milioni di pezzi di buon livello e particolare finezza. In abbinamento tartine in vari gusti.

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

IL CORSO DI QUALIFICAZIONE PROFESSIONALE PER SOMMELIER

Per chi avesse sospeso e volesse riprendere il Corso:

il 2° Livello del 18° Corso a Latina avrà inizio Lunedì 8 Marzo 2010 dalle 20,00 alle 22,30 presso l'Hotel Miramare a Capoportiere – Lido di Latina

Sono aperte le iscrizioni presso la sede della Delegazione. Vi invitiamo ad un energico passaparola per coinvolgere i vostri amici a frequentare un corso dalle grandi emozioni.

Prenotazioni di tutte le attività

Delegato AIS Rossella Moia 338 8633881 – ais.lt@alice.it

Sede della Delegazione

Ristorante Enoteca Assunta – Via Pontina km 74+500 – Latina - Tel. 0773 241940

Le Delegazioni del Lazio

MARINO

INAUGURAZIONE DELEGAZIONE DI MARINO

Sabato 6 Febbraio alle ore 18,00

Museo Civico Umberto Mastroianni in Via Giacomo Matteotti 13

Carissimi, è una grande gioia informarvi della nascita della nuova Delegazione di Marino di Associazione Italiana Sommelier. Lo splendido comune dei Castelli torna ad avere una Sede prestigiosa tutta sua; si tratta del Museo Civico Umberto Mastroianni in Via Giacomo Matteotti 13.

Per festeggiare l'evento è stata organizzata una splendida inaugurazione Sabato 6 Febbraio alle ore 18,00 incroceremo i calici con il nuovo Delegato di Marino Tiziana Denaro, contemporaneamente all'inaugurazione della mostra personale del maestro Salvatore Provino. Accorrete numerosi per salutare il ritorno di un prestigioso presidio della nostra Associazione.

L'ALTA MODA NEL BRUNELLO

Sabato 27 Febbraio 2010 ore 17,00

Ristorante La Perla - Via Spiaggia del Lago, 6 - Castel Gandolfo

Verticale di Brunello di Montalcino Castiglion del Bosco (proprietà della famiglia Ferragamo) nelle annate 2001-2002-2003-2004-2005.

A seguire, piccolo buffet.

Prenotazione. Ingresso Soci AIS Lazio o Club BIBENDA - Euro 20 - i Soci possono essere accompagnati dai loro amici e clienti per i quali il costo è di Euro 25 - Bicchieri Riedel a disposizione in sala.

RICCARDO COTARELLA

INCONTRIAMO IL WINE MAKER SULLE STRADE DEL VINO

Sabato 27 Marzo 2010 ore 16,00

Palazzo Chigi - Piazza della Repubblica, 1 - Ariccia

Riccardo Cotarella, insieme a Daniele Maestri, ci condurrà lungo le Strade del Vino, quelle che più interessano i vini da lui seguiti, svelandoci assaggio dopo assaggio, il segreto delle sue creazioni. Seguirà una visita guidata dello splendido Piano Nobile di Palazzo Chigi e del suo incantevole Museo.

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

ORCHIDEE IN CENTRO

Venerdì 23 Aprile 2010 dalle ore 17,00 alle ore 20,00

Sabato 24 Aprile 2010 dalle ore 10,00 alle ore 24,00

Domenica 25 Aprile 2010 dalle ore 10,00 alle ore 20,00

Monte Porzio Catone

In occasione della XV edizione della Mostra Internazionale delle Orchidee di Monte Porzio Catone, i vini del territorio e le orchidee si incontrano in un meraviglioso abbraccio di profumi e colori. I Sommelier dell'Associazione Italiana Sommelier Delegazione di Marino vi accoglieranno presso il Museo Diffuso del Vino per guidarvi in questo percorso dei sensi.

Le Delegazioni del Lazio

Non occorre prenotazione. Ingresso € 10. Bicchieri e tracolline a disposizione per la degustazione.

VISITA DELLE CANTINE CAVALIERI, DONNA ARDEA E CASALE DEL GIGLIO

Domenica 30 Maggio 2010 – Cantine Aperte 2010

In occasione della giornata delle Cantine Aperte. Visite didattiche e degustazioni guidate di tre realtà rappresentative del nostro territorio. Partecipazione libera. Prenotazione obbligatoria.

BIRRE ITALIANE

Mercoledì 23 Giugno 2010 ore 19,00

Red Angel RistoPub - Via Capodacqua 14 - Marino

Breve seminario e degustazione guidata, a cura di Massimo Billetto, di alcune tra le Birre Italiane più rappresentative in abbinamento ad alcuni piatti preparati per l'occasione.

Prenotazione. Posti limitati. Ingresso Soci AIS Lazio o Club BIBENDA € 20. I Soci possono essere accompagnati dai loro amici e clienti per i quali il costo è di € 25. Bicchieri Riedel a disposizione in sala.

IL CORSO DI QUALIFICAZIONE PROFESSIONALE PER SOMMELIER

il 1° Livello del Corso a Marino avrà inizio Giovedì 4 Marzo 2010 dalle 20,00 alle 22,30

Prenotazioni di tutte le attività

Delegato AIS Tiziana Denaro Tel: 3478202180

www.ais-marino.it – info@ais-marino.it

Sede della Delegazione

Museo Civico Umberto Mastroianni in Via Giacomo Matteotti 13

RIETI

FONTANAFREDDA: VIGNE, UOMINI E VINI

Sabato 26 Settembre 2009 ore 17,30

Ristorante La Foresta – Via Foresta, 51 – Castelfranco

Pietra miliare della produzione di Barolo: la storia degli uomini che nei decenni hanno sudato per il marchio Fontanafredda è racchiusa nei vini che degusteremo insieme. Una selezione delle etichette aziendali a testimonianza delle storiche vigne della proprietà, del vecchio e del nuovo corso.

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

TENUTA DI SERRAMARROCCO

Sabato 17 Ottobre 2009 ore 17,30

Ristorante La Foresta – Via Foresta, 51 – Castelfranco

Una delle realtà siciliane che più si è affermata nel panorama enologico italiano negli ultimi anni. Guiderà la degustazione il proprietario dell'azienda Marco Serramarrocco, che attraverso gli assaggi ci illustrerà i luoghi del vino a lui cari.

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

BACCO E LE MUSE: IL PRANZO DI BABETTE di Karen Blixten

Sabato 24 Ottobre 2009 ore 18,00

Biblioteca Comunale – Piazzale degli Eroi – Contigliano

Con questo racconto l'autrice de "La mia Africa" ci introduce nell'universo del vino al femminile. In un villaggio della Norvegia vivono due anziane sorelle puritane. Un giorno si presenta alla loro porta una signora francese fuggita perché accusata di essere una rivoluzionaria. Dal racconto è stato tratto un film omonimo vincitore di numerosi premi: visione cinematografica imperdibile per un Sommelier che si rispetti.

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

VISITA ALLE CANTINE TODINI

Sabato 21 Novembre 2009 ore 09,00

Agricola Todini – Frazione Collevaenza – Todi (Perugia)

Una delle più importanti realtà della vitivinicoltura umbra apre le porte alla nostra Delegazione. Una monografia sull'azienda da non perdere per approfondire la conoscenza sui vini del territorio. Un sabato da passare piacevolmente insieme in uno dei più affascinanti e rilassanti scenari della nostra Penisola.

Per maggiori informazioni rivolgersi al Delegato AIS.

BACCO E LE MUSE: ESTASI CULINARIE di Muriel Barbery

Sabato 28 Novembre 2009 ore 18,00

Biblioteca Comunale – Piazzale degli Eroi – Contigliano

Monsieur Arthens, famoso critico gastronomico, è in punto di morte e ricerca affannosamente un sapore primordiale e sublime: il Sapore per eccellenza. A fare da contrappunto alle voci dell'arrogante critico c'è la nutrita galleria delle sue vittime, che

Le Delegazioni del Lazio

prendono la parola per esprimersi su un uomo la cui grandezza pubblica è pari alla miseria privata. Per un incontro tutto incentrato sull'armonia.

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

DOMENICA DELLE BOLLICINE, NONA EDIZIONE

Domenica 13 Dicembre 2009 ore 17,30

Ristorante La Foresta – Via Foresta, 51 – Castelfranco

Siamo giunti alla nona edizione del consueto appuntamento con le frizzanti ed amate Bollicine. Appuntamento ad hoc con l'approssimarsi delle feste natalizie, magari l'occasione per scegliere una bottiglia con cui brindare al nuovo anno. Indagheremo in questa edizione il luccicante mondo delle grandi Maison e dei piccoli Vigneron della Champagne.

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

MADRESELVA, CASALE DEL GIGLIO

Sabato 20 Febbraio 2010 ore 17,30

Ristorante La Foresta – Via Foresta, 51 – Castelfranco

Degustazione verticale di Madreselva, una delle etichette di riferimento della blasonata realtà del basso Lazio. A differenza della varietà Merlot, già presente nell'Agro Pontino, il Cabernet Sauvignon e il Petit Verdot, impiantati dall'azienda in questa zona, hanno rappresentato i primi tangibili riscontri dell'attività di sperimentazione viticola iniziata nel 1985, adattandosi positivamente al microclima pontino. Scopriremo con la degustazione i risultati di questo importante progetto ormai più che ventennale.

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

Prenotazione di tutte le attività

Delegato AIS Francesco Guercilena 329 2576842 – aisrieti@hotmail.com

Le Delegazioni del Lazio

VALLE DELL'ANIENE

I CINQUE GRAPPOLI PER IL PRIMO LUSTRO DELLA DELEGAZIONE

Mercoledì 23 Settembre 2009 ore 20,00

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

Iniziamo in bellezza con un affettuoso brindisi che ci riunirà per festeggiare i primi cinque anni della Delegazione con un fiume di Bollicine per i Soci e i loro amici; a seguire cena di gala con i vini dell'eccellenza di DUEMILAVINI.

Prenotazione. Ingresso libero per il brindisi, € 50 per la cena. Soci AIS Lazio o Club BIBENDA. Bicchieri Riedel a disposizione in Sala.

PASSEGGIATE ITALIANE, ATTRAVERSO LE REGIONI

Con inizio Mercoledì 28 Ottobre 2009 ore 20,00

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

Vi condurremo alla scoperta dei territori più interessanti della penisola, attraverso cinque degustazioni guidate. A confronto piccole e grandi realtà territoriali per meglio approfondire i segreti dell'enologia italiana.

Ecco il programma delle degustazioni:

Mercoledì 28 Ottobre 2009 – ore 20,00 - il Lazio

Albiola Rosè 2008 / Casale del Giglio

San Magno 2006 / Corte dei Papi

Tenuta Caffarelli 2006 / Murgo

Argento 2008 / Tenuta Ronci di Nepi

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

Mercoledì 18 Novembre 2009 – ore 20,00 - la Toscana

Vermentino Campovermino 2008 / Agricoltori del Geografico

Chianti Classico 2006 / Agricola Le Corti

Vin Ruspo Rosato 2008 / Cantina Contini Bonacossi

Morellino di Scansano 2008 / Villa Poggio Salvi

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

Mercoledì 25 Novembre 2009 – ore 20,00 - la Sicilia

Zero Uno 2005 / Az. Vinicola Etna Rocca d'Api

Bausa 2003 / Fina

Viognier 2008 / Fina

Il Coro 2007 / Fondo Antico

Le Delegazioni del Lazio

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

Mercoledì 16 Dicembre 2009 – ore 20,00 - la Campania e la Puglia

Fiano di Avellino Pietracalda 2005 / Feudi di San Gregorio
Pago dei Fusi 2003 / Terradora
è Arte 2008 / Az. Agricola Torrevento
Salice Salentino Rosso La Carta Riserva 2005 / Candido

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

Mercoledì 13 Gennaio 2010 – ore 20,00 - l'Emilia Romagna e la Liguria

Colli Piacentini Gutturnio 2008 / La Tosa
Sorriso del Cielo Malvasia 2008 / La Tosa
Sangiovese Superiore Thea 2006 / Tre Monti
Vermentino di Luni 2006 / Lunae

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

IL GIORNO DI BACCO – LABORATORIO DI DEGUSTAZIONE

Domenica 8 Novembre 2009 ore 19,00

Castello Savelli – Sala delle Capriate – Palombara Sabina

Piccoli seminari di introduzione alla storia della degustazione e dell'abbinamento vino-cibo, con i vini dell'azienda Castel de Paolis e prodotti selezionati della gastronomia regionale.

Prenotazione. Ingresso € 7. Soci AIS Lazio o Club BIBENDA. Bicchieri Riedel a disposizione in Sala.

IL CORSO DI QUALIFICAZIONE PROFESSIONALE PER SOMMELIER

il 1° Livello del 6° Corso della Valle dell'Aniene avrà inizio Mercoledì 10 Febbraio 2010 dalle 20,00 alle 22,30 presso La Tenuta di Rocca Bruna – Strada di Rocca Bruna, 27 – Villa Adriana – Tivoli

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

LA DELEGAZIONE APRE LA PORTA DELLA CANTINA

Venerdì 26 Febbraio 2010 ore 20,00

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

Un ricco banco d'assaggio, con le etichette del vino messe a disposizione dalla Cantina della Delegazione, ci permetterà un viaggio-assaggio fra le principali zone vinicole italiane ed estere. Durante l'evento verrà allestito un banco vendita delle etichette in degustazione e da collezione.

Non occorre prenotazione. Ingresso € 10. Soci AIS Lazio o Club BIBENDA. Bicchieri Riedel a disposizione in Sala.

IL CORSO DI QUALIFICAZIONE PROFESSIONALE PER SOMMELIER

il 1° Livello del 6° Corso della Valle dell'Aniene avrà inizio Mercoledì 10 Febbraio 2010 dalle 20,00 alle 22,30 presso La Tenuta di Rocca Bruna – Strada di Rocca Bruna, 27 – Villa Adriana – Tivoli

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

MENU' DI MAGRO PER GLI AUGURI PASQUALI

Venerdì 26 Marzo 2010 ore 20,30

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

I vini dell'Arcipelago Muratori presentati da Gloria Defant della Tenuta Rubbia al Colle sposano l'arte di Fernando Maruccia, chef della Tenuta di Rocca Bruna.

Ecco i vini che accompagneranno il menu:

Franciacorta Satèn Cesonato - Villa Crespia

Ischia Superiore Pietra Brox – Giardini Arimei

Val di Cornia Suvereto Vigna Molisso – Rubbia al Colle

Passito Secco d'Ischia - Giardini Arimei

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

LO CHARDONNAY MONTERIOLO DI CASA COPPO

Venerdì 23 Aprile 2010 ore 20,00

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

Il Piemonte Chardonnay Monteriole della famiglia Coppo di Canelli in una storica verticale. Ben 6 le annate in degustazione guidata: 2001-2002-2003-2004-2005-2006.

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

ANTON MARIA COLETTI CONTI E I SUOI VINI

Venerdì 7 Maggio 2010 - ore 20,00

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

Anton Maria Coletti Conti viene a raccontarci la sua storia di vignaiolo ed enologo in Anagni e a svelarci il segreto del successo dei suoi vini.

Assaggeremo in degustazione guidata le ultime annate in commercio di tutti i vini della sua produzione:

Cesanese del Piglio Romanico – Cosmato – Cesanese del Piglio Hernicus – Arcadia

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

RASSEGNA FOOD FOR THUGHT CON I VINI DI CASTEL DE PAOLIS

Sabato 15 Maggio 2010 ore 10,00

Libreria Fonti Sonore - Via Due Giugno, 9 – Tivoli

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

CHIUSURA DEL PRIMO LIVELLO DEL 6° CORSO PER SOMMELIER

Mercoledì 9 Giugno 2010 ore 20,30

Le Delegazioni del Lazio

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

Festeggiamo la chiusura del Primo Livello del 6° Corso di Qualificazione Professionale per Sommelier della Delegazione Valle Aniene con una serata dedicata allo svago, ad approfondire ancor di più le nostre conoscenze e alle chiacchiere sul vino, e non solo, ricordandoci tra un bicchiere e l'altro di prenotare un posto per il prossimo livello del Corso. Bollicine e finger food vi aspettano nella sede della Delegazione.

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

ODE AL VINO

Mercoledì 16 Giugno 2010 ore 20,00

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

I poeti, la poesia e lo spirito del loro terroir. Da Alceo a Cesare Pavese, con Catullo, Virgilio, Mallarmé e altri. Colonna sonora di Johann Strauss Jr.

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

CANTINA DI TERLANO

IL TERLANER NOVA DOMUS IN VERTICALE

Mercoledì 23 Giugno 2010 ore 20,00

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

La Cantina Terlanò rappresenta da decenni l'eccellenza dei vini bianchi italiani e non solo, soprattutto per le doti di longevità che contraddistinguono i prodotti di tutta la gamma.

Esperienza sensoriale da non perdere sarà la degustazione verticale dell'Alto Adige Terlaner Nova Domus Riserva nelle annate 1999 – 2003 – 2004 – 2005 – 2006 - 2007 tutte in Magnum.

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

IL CORSO DI QUALIFICAZIONE PROFESSIONALE PER SOMMELIER

il 1° Livello del 6° Corso della Valle dell'Aniene avrà inizio Mercoledì 10 Febbraio 2010 dalle 20,00 alle 22,30 presso La Tenuta di Rocca Bruna – Strada di Rocca Bruna, 27 – Villa Adriana – Tivoli

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

Prenotazione di tutte le attività

Delegato AIS Gianni Ciotti 338 2737978 – 0774 440721 – fax 0774 448107

g_ciotti@aistivoli.it – www.aistivoli.it