

Presentazione

SOMMELIERNOTIZIE ROMA E LAZIO N. 42 ONLINE

Aggiornato al 8 Marzo 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

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

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 Eventi

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
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 Montepirolino 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 Montepirolino 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.

I Nostri Eventi

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

**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

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

Le Delegazioni del Lazio

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.

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 – 347 0176536 – ais.anzionettuno@tiscali.it – www.aisanzionettuno.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 scambiarsi 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.

IL CORSO DI QUALIFICAZIONE PROFESSIONALE PER SOMMELIER

Prenotazioni di tutte le attività

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

www.aicastelliromani.it

Le Delegazioni del Lazio

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.

Le Delegazioni del Lazio

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.

Prenotazioni di tutte le attività

Delegato AIS Mimmo Berlingeri – 347 6882973 – www.aisfiumicino.it

Le Delegazioni del Lazio

FONDI - FORMIA

Delegato AIS Davide Fusco - Tel 348 7843559

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

Osiamo 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.

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.

Prenotazioni di tutte le attività

Delegato AIS Anna Beltrani 0773 241940 – fax 0773 264310 – ais.lt@libero.it

Sede della Delegazione

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

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.

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

Parlando di vino: **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

Parlando di vino: **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

Parlando di vino: **la Sicilia**

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

Bausa 2003 / Fina

Viognier 2008 / Fina

Le Delegazioni del Lazio

Il Coro 2007 / Fondo Antico

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

Mercoledì 16 Dicembre 2009 – ore 20,00

Parlando di vino: **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

Parlando di vino: **l'Emilia Romagna e la Liguria**

Colli Piacentini Gutturino 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

Le Delegazioni del Lazio

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.

Prenotazione di tutte le attività

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

g_ciotti@aistivoli.it – www.aistivoli.it