

Presentazione

SOMMELIERNOTIZIE ROMA E LAZIO N. 42 ONLINE

Aggiornato al 9 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.

*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 44° Corso di Qualificazione Professionale per Sommelier
inizia Martedì 9 Marzo 2010
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 43° Corso di Qualificazione Professionale per Sommelier
inizia Giovedì 18 Marzo 2010
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)
Può essere frequentato anche da chi ha lasciato il Corso negli anni precedenti.

3° LIVELLO

Il 3° Livello del 42° Corso di Qualificazione Professionale per Sommelier
inizia Mercoledì 17 Febbraio 2010
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.

**I Corsi si svolgeranno presso
l'Hotel Rome Cavalieri
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

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".

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.

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.

I Nostri Corsi

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 – Secondo Livello

Inizio 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

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

Venerdì 12 Marzo 2010 > La Legislazione di produzione.

Lunedì 19 Aprile 2010 > Terroirs, Crus, Lieux-dits. Territorio ed enografia dello Champagne.

Lunedì 26 Aprile 2010 > Maisons, Vignerons e Caves Cooperative. Gli stili produttivi.

Giovedì 13 Maggio 2010 > La Storia della produzione dello Champagne.

Lunedì 24 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 Corsi

7° CORSO DI SOMMELIER DELL'OLIO – Primo Livello

Inizio Martedì 2 Febbraio 2010

Dalle 20,00 alle 22,30

Hotel Rome Cavalieri – Via A. Cadlolo, 101

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

I Nostri Corsi

7° CORSO DI SOMMELIER DELL'OLIO – Secondo Livello

Inizio Martedì 16 Marzo 2010

Dalle 20,00 alle 22,30

Hotel Rome Cavalieri – Via A. Cadlolo, 101

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

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

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

Degustazione di 6 oli coperti.

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

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

Degustazione di 6 oli campione delle regioni trattate.

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

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

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

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

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

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

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

I Nostri Corsi

L'ARTE DEL BERE GIUSTO, MINICORSO SUL VINO

Inizio Mercoledì 17 Febbraio 2010

Unico turno serale dalle 20,15 alle 22,30

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

Tel: 0677206673, email: info@wineconcept.it

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

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

21 Vini in Degustazione

1 Libro di Testo

inoltre....

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

Quota di partecipazione € 280,00

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

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

*I NOSTRI
EVENTI*

IN ENOTECA CON... SECONDA!

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

Da Martedì 9 Febbraio 2010

Dalle 17,00 alle 19,00

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

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

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

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

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

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

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

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

I Nostri Eventi

Martedì 8 Giugno

ALMONDO – Uno dei principali interpreti del Nebbiolo della zona del Roero, eccellenza di DUEMILAVINI.

ENOTECA CAVOUR 313 -
Via Cavour, 313

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

IN ENOTECA CON IL PRODUTTORE AL VISCONTI PALACE HOTEL

Da Giovedì 4 Marzo 2010

dalle 17,00 alle 19,00

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

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

Ecco il programma:

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

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

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

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

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

CARVINEA: UNA NUOVA AVVENTURA DEL VINO

Venerdì 12 Marzo 2010

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

Hotel Rome Cavalieri – Via A. Cadlolo, 101

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

Ecco i vini in degustazione:

Sierma 2007 – Aglianico 100%

Sorma 2007 – Montepulciano 70%, Petit Verdot 30%

Frauma 2007 – Aglianico 60%, Petit Verdot 40%

Merula 2007 – Montepulciano 100%

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

SIPARIUM: IL PRIMO GRANDE VINO DI STEFANO MASCIARELLI

Lunedì 15 Marzo 2010

Unico turno serale dalle 20,00 alle 22,30

Hotel Rome Cavalieri – Via A. Cadlolo, 101

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

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

VILLA MEDORO

Martedì 16 Marzo 2010

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

Hotel Rome Cavalieri – Via A. Cadlolo, 101

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

Trebbiano d'Abruzzo 2009

Chimera Colli Aprutini 2009

Montepulciano d'Abruzzo Cerasuolo 2009

Montepulciano d'Abruzzo 2007

Montepulciano d'Abruzzo Rosso del Duca 2007

Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane Adrano 2006

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

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

Mercoledì 17 Marzo 2010

Unico turno ore 19,30

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

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

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

Ecco cosa assaggeremo:

CHAMPAGNE BRUT – DUVAL LEROY

CHAMPAGNE BRUT MOSAÏQUE – JACQUART

CHAMPAGNE BRUT RÉSERVE – BILLECART-SALMON

CHAMPAGNE BRUT GRAND SIÈCLE – LAURENT-PERRIER

CHAMPAGNE BRUT GRAND BLANC MILLÈSIME 2002 – PHILIPPONNAT

CHAMPAGNE BRUT GRAND CRU BLANC DE BLANCS INITIAL – JACQUES SELOSSE

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

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

BIBENDA DAY 2010 IL SOGNO CONTINUA...

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

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

Via A. Cadlolo, 101

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

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

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

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

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

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

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

prenota il tuo sogno

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

Iscrizioni soltanto Soci AISR o Club BIBENDA

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

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

Associazione Italiana Sommelier Roma - IBAN: IT68S0617503243000000076380

inviando copia del bonifico effettuato al fax 06 85305556

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

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

ENOCOMMERCIALE 2000: UNA KERMESSE DA BRIVIDO

Lunedì 22 Marzo 2010

Banchi d'Assaggio dalle 14,00 alle 20

Hotel Rome Cavalieri – Via A. Cadlolo, 101

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

Eccovi le aziende:

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

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

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

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

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

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

Venerdì 26 Marzo 2010

Unico turno pomeridiano dalle 16,00 alle 18,30

Hotel Rome Cavalieri – Via A. Cadlolo, 101

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

Ecco i vini in degustazione:

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

Cataratto 2009 - Grillo 2009 - Inzolia 2009

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

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

Martedì 30 Marzo 2010

Unico turno ore 19,30

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

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

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

Ecco cosa assaggeremo:

Cognac XO 1er Cru Grande Champagne - Ragnaud-Sabourin

Rum Demerara 1991 - Port Royal

Grappa di Nebbiolo TreSoliTre 2001 – Berta

Calvados Pays d'Auge Vénérable – Roger Groult

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

Bas Armagnac Maniban 1985 – Castarède

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

NANNI COPÉ: UNA VITA, TANTE VITE

Giovedì 1° Aprile 2010

Unico turno pomeridiano dalle 17,30 alle 19,30

Hotel Rome Cavalieri – Via A. Cadlolo, 101

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

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

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

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

Venerdì 16 Aprile 2010

Unico turno ore 19,30

Hotel Rome Cavalieri – Via A. Cadlolo, 101

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

Château Climens 2006 – 1996 – 1976

Château Clos Haut Peyraguey 2007 – 1999 – 1991

Château Suduiraut 2006 – 1999 – 1975

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

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

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

Mercoledì 21 Aprile 2010

Unico turno dalle 16,00 alle 18,30

Hotel Rome Cavalieri – Via A. Cadlolo, 101

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

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

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

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

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

GEWÜRZTRAMINER: IL PROFUMO SEDUCENTE DELL'ALTO ADIGE

Venerdì 23 Aprile 2010

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

Hotel Rome Cavalieri – Via A. Cadlolo, 101

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

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

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

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

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

Lunedì 26 Aprile 2010

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

Hotel Rome Cavalieri – Via A. Cadlolo, 101

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

In degustazione:

9.5 Brut Cold Wine

Prosecco di Valdobbiadene Brut Casa Vittorino 2009

Prosecco di Valdobbiadene Extra Dry Millesimato 2009

Prosecco di Conegliano Dry Anniversario

Kálibro Spumante Brut Metodo Cavezzani 2007

Colli di Conegliano Bianco Mina 2009

Colli di Conegliano Bianco Crevada 2007

Colli di Conegliano Rosso Croder 2007

Colli di Conegliano Refrontolo Passito Fervo 2008

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

MARATONA BERTANI

Martedì 27 Aprile 2010

Mattina dalle 11,00 alle 13,30

Pomeriggio dalle 16,00 alle 18,30

Sera dalle 20,00 alle 22,30

Hotel Rome Cavalieri – Via A. Cadlolo, 101

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

Degustazione della Mattina con 10 Etichette:

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

Degustazione del Pomeriggio con 3 Verticali di 3 Etichette rappresentative:

Soave Sereole in 3 annate

Valpolicella Superiore Vigneto Ognisanti Villa Novare in 3 annate

Amarone Classico Bertani in 3 annate

Degustazione della Sera con 3 Verticali di 3 Etichette rappresentative:

Valpolicella Valpantena Secco Bertani in 3 annate

Valpolicella Superiore Vigneto Ognisanti Villa Novare in 3 annate

Amarone della Valpolicella Classico Bertani in 5 annate

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

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

Mercoledì 28 Aprile 2010

Unico turno ore 19,30

Hotel Rome Cavalieri – Via A. Cadlolo, 101

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

Alto Adige Gewürztraminer Nussbaumer 2008 – Tramin

Collio Friulano Vigna del Rolat 2008 - Raccaro

Apogè 2008 – Terre Rosse

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

Colli Tortonesi Timorasso Sterpi 2007 – Vigneti Massa

Fiano di Avellino Vigna della Congregazione 2007 – Villa Diamante

Verdicchio di Matelica Mirum Riserva 2007 – La Monacesca

Cervaro della Sala 2007 – Castello della Sala

Greco di Tufo Giallo d'Arles 2007 - Quintodecimo

Ribolla Anfora 2005 - Gravner

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

NONINO: ECCELLENZA DI SPIRITO

Giovedì 29 Aprile 2010

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

Hotel Rome Cavalieri – Via A. Cadlolo, 101

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

Ecco i prodotti selezionati per la degustazione:

UE Monovitigno Malvasia 38°alc/vol

UE Monovitigno Fragolino 38°alc/vol

UE Cru Monovitigno Moscato 43°alc/vol

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

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

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

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

CARRERI: VINI NOBILI E PREGIATI

Lunedì 3 Maggio 2010

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

Hotel Rome Cavalieri – Via A. Cadlolo, 101

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

Per il Vino:

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

Per le Bollicine:

Tenuta Montedelma dalla Franciacorta, Deutz e Lacombe dalla Champagne

Per Distillati e Vini Speciali:

Conte Sabbionera Distillati – Antica Grapperia Bosso – Distilleria De Mezzo - Glen Moray Whisky - Saint James Rum – Larressingle Armagnac – Plantation Rum – Porto Cruz – Louis Royer Cognac – Busnel Calvados – Cittadelle Gin e Wodka

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

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

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

Martedì 4 Maggio 2010

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

Seminario dalle 16,00 alle 18,00

Hotel Rome Cavalieri - Via A. Cadlolo, 101

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

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

Spumanti

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

Bianchi

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

Rosato

ROS'AURA

Rossi

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

Dolce

PRIVILEGIO

Distillati

GRAPPA DI CAMPANARO // GRAPPA DI SERPICO

Olio

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA RAVECE

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

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

IL PIAVE MORMORA: ALLA SCOPERTA DELLA MARCA TREVIGIANA

Lunedì 10 Maggio 2010

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

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

Hotel Rome Cavalieri – Via A. Cadlolo, 101

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

Ecco le Aziende partecipanti:

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

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

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

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

Martedì 11 Maggio 2010

Unico turno ore 19,30

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

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

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

Ecco cosa assaggeremo:

BOLGHERI SASSICAIA SASSICAIA 2005 – Tenuta San Guido

BOLGHERI SUPERIORE ORNELLAIA 2006 – Tenuta dell'Ornellaia

BAROLO PERCRISTINA 2003 – Domenico Clerico

MONTIANO 1995 – Falesco

CARIGNANO DEL SULCIS SUPERIORE TERRE BRUNE 2005 – Cantina Santadi

GRATICCIAIA 2005 – Agricole Vallone

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

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

SAGRANTINO DAY 2010

Venerdì 14 Maggio 2010

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

Seminario con Degustazione alle 20,00

Hotel Rome Cavalieri – Via A. Cadlolo, 101

Il gioiello dell'Umbria si ripresenta a Roma come protagonista di un ampio Banco d'Assaggio. Potremo degustare **le migliori etichette del Sagrantino di Montefalco** Docg in abbinamento ai prodotti tipici del territorio alla presenza dei Produttori. Incontriamo nuovamente i protagonisti dell'areale dell'eccellenza del vino umbro di qualità, dopo il grandissimo successo delle passate edizioni del Sagrantino Day (un eccezionale avvenimento organizzato dal Consorzio di Tutela Vini Montefalco in collaborazione con Worldwide Sommelier Association). Ancora un'occasione per approfondire la conoscenza con il re dei vini del centro Italia e seguirne la crescita qualitativa, con la degustazione dei prodotti di **oltre 30 Aziende** che lavorano nelle zone che ricadono sotto la Denominazione di Origine Controllata e Garantita. Ne degusteremo le migliori espressioni, provenienti dai comuni di Montefalco, Bevagna, Gualdo Cattaneo, Castel Rinaldi e Giano. Alle 20,00 durante la degustazione guidata studieremo le diverse vinificazioni, interpretazioni e tipologie del vitigno grazie a 6 etichette opportunamente selezionate.

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

IL POLLENZA

Venerdì 28 Maggio 2010

Unico turno serale dalle 20,00 alle 22,30

Hotel Rome Cavalieri – Via A. Cadlolo, 101

Dieci anni ed è già una consolidata certezza. **Il Pollenza** è l'azienda del conte **Aldo Brachetti Peretti**, che dopo una vita al timone del gruppo Api-Ip ha acquistato la tenuta di Tolentino e provveduto, con la consulenza di "un certo" Giacomo Tachis, a reimpiantare vigneti con le principali varietà d'oltralpe, al fianco di Sangiovese e Trebbiano. Oggi la conduzione enologica è nelle mani di **Carlo Ferrini**, che ci viene a presentare **9 vini** dell'azienda: **Il Pollenza** nelle annate **2003-2004-2006-2007**, assieme alle anteprime **Porpora 2007**, **Cosmino 2007**, **Brianello 2009**, al Pinot Nero spumante rosé **Duende s.a.** e al dolce **Pius IX Mastai 2007**. Un'occasione per ascoltare come si muove una "testa" abituata a pensare in grande.

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

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

Giovedì 3 Giugno 2010

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

Hotel Rome Cavalieri – Via Cadlolo 101

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

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.

FERRARI = CLASSE INARRIVABILE

Mercoledì 16 Giugno 2010

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

Degustazione Guidata dalle 20,00 alle 22,30

Hotel Rome Cavalieri – Via A. Cadlolo, 101

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

Per la **Ferrari**:

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

Per l'**Azienda Agricola Lunelli**:

Trentino Superiore Bianco Villa Margon 2007 – Trentino Pinot Nero Maso Montalto 2004

Per la **Tenuta Podernovo** in Toscana:

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

Per la **Tenuta Castelbuono** in Umbria:

Montefalco Rosso 2006 e Montefalco Sagrantino 2005

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

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

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

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

UN'OTTIMA ANNATA PER CHÂTEAU LA CANORGUE

Venerdì 18 Giugno 2010

Unico turno serale dalle 20,00

Proiezione del film Un'Ottima Annata di Ridley Scott

Presentazione e Degustazione dei vini dello Château La Canorgue

Hotel Rome Cavalieri – Via A. Cadlolo, 101

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

Ecco i vini dello Château La Canorgue in degustazione:

Appellation Luberon Controlee Blanc 2008

Appellation Luberon Controlee Rosé 2008

Appellation Luberon Controlee Rouge 2007

Appellation Luberon Controlee Coin Perdu 2007

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

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

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

Le Delegazioni del Lazio

ANZIO–NETTUNO

SUPER MARCHE

Sabato 27 Marzo 2010 ore 16,30

Grand Hotel dei Cesari – Via Mantova, 3 – Anzio

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

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

Prenotazioni di tutte le attività

Delegato AIS Orlando Tiraterra – 347 0176536 – ais.anzionettuno@tiscali.it – www.aisanzionettuno.it

CASTELLI ROMANI

BRINDISI CON IL POETA

Venerdì 19 Marzo 2010 ore 17,00

Palazzo Rospigliosi – Zagarolo

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

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

IL CAFFÈ: TRADIZIONI ANTICHE, MISCELE MODERNE

Sabato 15 Maggio 2010 - ore 10,00

Torrefazione Caffè Elmokado – Via Variante di Cancelliera snc – Ariccia

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

Prenotazione. Ingresso libero. Soci AIS Lazio o Club BIBENDA.

IL CESANESE DI COLETTI CONTI

Giovedì 2 Giugno 2010 - ore 20,00

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

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

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

IL CORSO DI QUALIFICAZIONE PROFESSIONALE PER SOMMELIER

Per chi avesse sospeso o volesse riprendere il Corso:

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

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

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

Prenotazioni di tutte le attività

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

www.aicastelliromani.it

FIUMICINO / CIVITAVECCHIA

2° CORSO SUI SIGARI E I DISTILLATI

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

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

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

Ecco le date degli incontri e il programma:

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

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

Venerdì 22 Gennaio 2010 – Il Sigaro Toscano. La grande tradizione italiana, l'estremizzazione del gusto. Le acquaviti italiane: grappa e acquavite d'uva. Degustazione di un Toscano Originale e quattro distillati italiani.

Venerdì 20 Febbraio 2010 – Il territorio sudamericano. Il sigaro e i suoi abbinamenti. Nicaragua e Honduras, le grandi alternative. Un grande sigaro abbinato a Tequila, Whisky e Whiskey.

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

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

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

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

IL CORSO DI QUALIFICAZIONE PROFESSIONALE PER SOMMELIER

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

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

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

Prenotazioni di tutte le attività

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

Le Delegazioni del Lazio

FONDI - FORMIA

IL CORSO DI QUALIFICAZIONE PROFESSIONALE PER SOMMELIER

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

Delegato AIS Davide Fusco - Tel 348 7843559

Le Delegazioni del Lazio

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.

CORSO DI QUALIFICAZIONE PROFESSIONALE PER SOMMELIER

Per chi avesse sospeso o volesse riprendere il Corso:

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

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

Prenotazioni di tutte le attività

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

Le Delegazioni del Lazio

LATINA

VIGNAMAGGIO DA GREVE IN CHIANTI

Giovedì 11 Marzo 2010 ore 18,30

Enoteca Assunta – Via Pontina km 74+500 – Latina

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

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

APHRODISIUM: DOLCE LAZIO

Martedì 16 Marzo 2010 ore 19,30

Enoteca Assunta – Via Pontina km 74+500 – Latina

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

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

IL CORSO DI QUALIFICAZIONE PROFESSIONALE PER SOMMELIER

Per chi avesse sospeso e volesse riprendere il Corso:

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

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

Prenotazioni di tutte le attività

Delegato AIS 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

IL CORSO DI QUALIFICAZIONE PROFESSIONALE PER SOMMELIER

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

Prenotazioni di tutte le attività

Delegato AIS Tiziana Denaro Tel: 3478202180

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

Sede della Delegazione

Museo Civico Umberto Mastroianni in Via Giacomo Matteotti 13

Le Delegazioni del Lazio

RIETI

Prenotazione di tutte le attività

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

Le Delegazioni del Lazio

VALLE DELL'ANIENE

Prenotazione di tutte le attività

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

g_ciotti@aistivoli.it – www.aistivoli.it