

## SOMMELIERNOTIZIE ROMA E LAZIO ONLINE N. 46

*“Versatevi un buon calice di vino, sedetevi comodamente in poltrona e... buona lettura!”*

Un altro anno da passare insieme con tutto quello che di buono nel vino siamo riusciti a trovare proponendolo alla vostra attenzione con la consueta e comprovata professionalità e l'incondizionato spirito di servizio da parte di tutti i Sommelier, i Docenti e lo Staff intero.

Sento il desiderio di ringraziarvi per l'attenzione e l'entusiasmo con cui avete accolto la piccola rivoluzione informatica dello scorso anno inerente la nuova **Procedura di Accesso alle Attività di Degustazione** di Associazione Italiana Sommelier Roma.

*Tale possibilità, a partire da questo nuovo anno sociale, sarà a disposizione per prenotare anche le Attività di Degustazione di tutte le Delegazioni della Regione Lazio.*

I dettagli della **Procedura di Accesso alle Attività di Degustazione** sono riportati in una sezione dedicata di questo SommelierNotizieOnLine numero 46.

Io, in prima persona, e tutto lo Staff di Associazione Italiana Sommelier Roma **siamo a completa disposizione di tutti i Soci della Regione Lazio** per ulteriori chiarimenti e per risolvere con pazienza e comprensione ogni circostanza avversa.

Il **SommelierNotizie**, anche in questa Edizione numero 46, **sarà consultabile direttamente online**, lasciandoci così la possibilità di tenervi aggiornati in tempo reale della eventualità di realizzazione di altri eventi.

Quindi restate in linea con il nostro sito [www.bibenda.it](http://www.bibenda.it)!

Sarete comunque avvertiti periodicamente con una **NewsLetter** che dà notizie degli eventi di imminente svolgimento e delle novità dell'ultimo minuto. La NewsLetter è inviata esclusivamente ai Soci.

Si riparte con l'imperdibile **Inaugurazione di Lunedì 19 Settembre 2011** dalle ore 18 alle ore 21 presso l'Hotel Rome Cavalieri, la nostra Sede di gran classe, elegante e sopraffina che ospiterà, anche quest'anno, tutte le nostre attività.

Buon anno!

Franco M. Ricci

## AI SOCI

Vi rammentiamo che gli Associati, per essere tali e per partecipare alle Attività di Degustazione del Vino e del Cibo che si svolgono nella Regione Lazio, debbono essere iscritti all' AIS (€ 80) e all' AIS Lazio (€ 50).

Oltre alla grande opportunità di partecipare agli Eventi Lazio, descritti su *SommelierNotizie*, il Notiziario delle Attività del Lazio, consultabile su [www.bibenda.it](http://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  
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, e in tempo utile entro il mese di Dicembre 2011, per non perdere nessun numero di BIBENDA e l'opportunità di partecipare a tutti gli Eventi.

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 2011”

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

## ISTRUZIONI PER L'USO

*“Da leggere con attenzione per non sbagliare.”*

Nella prima parte del nostro Notiziario sono indicate le Attività di Degustazione che si svolgono nella Città di Roma. Nella seconda quelle che hanno luogo nelle ferventi Delegazioni AIS della Regione Lazio (*queste ultime saranno visibili e prenotabili nella sezione attività del sito*).

La notizia dell'evento è sempre schematizzata al massimo per chiarezza di memoria.

**Soci AIS:** significa che l'ingresso alle Attività sarà consentito **a non più di due accompagnatori**, amici o clienti dell'Associato.

**Esclusivamente Soci AIS:** l'ingresso alle Attività è consentito esclusivamente al singolo iscritto all'Associazione Italiana Sommelier.

Ci teniamo a sottolineare che **sputare il vino nei Seau à Glace è da considerarsi pratica sconveniente** e pertanto vi esortiamo a non farlo, per rispetto alla decenza e verso la professionalità dei Sommelier di Servizio. Pertanto consigliamo ai degustatori più avvezzi, che non vogliono incorrere in sanzioni disciplinari delle autorità stradali, di dotarsi dell'apposito e personale **Crachoir** (sputavino) e che comunque, in caso di dimenticanza, potrete acquistare presso le Segreterie di Degustazione.

Ricordiamo inoltre che in occasione di degustazioni a Banchi di Scuola, Corsi e Seminari *non è permesso entrare in Sala dopo 15 minuti dall'inizio dell'Evento* mentre, più in generale, per tutti gli eventi *vi consigliamo di astenervi dall'utilizzo di forti profumazioni* che ostacolerebbero un corretto svolgimento dell'Analisi Sensoriale.

## **PROCEDURA DI ACCESSO ALLE ATTIVITÀ DI DEGUSTAZIONE DI ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER ROMA**

Per poter prendere parte a tutte le Attività di Degustazione di Associazione Italiana Sommelier di Roma **occorre acquistare preventivamente il biglietto d'ingresso.**

**Ecco le modalità che avete a vostra disposizione:**

### **CARTA DI CREDITO**

previo versamento del contributo di partecipazione del singolo evento (o più eventi), attraverso Carta di Credito e strumenti simili, che potrete effettuare seguendo **la procedura di acquisto online** dal nostro sito [www.bibenda.it](http://www.bibenda.it).

### **BONIFICO**

previo versamento del contributo di partecipazione per il singolo evento (o più eventi) a mezzo bonifico bancario presso la Banca Carige - Roma 17 - Via A. Cadlolo 101, intestato ad Associazione Italiana Sommelier Roma - IBAN: IT68S061750324300000076380 inviando copia del bonifico effettuato - che verrà considerata una prenotazione a tutti gli effetti - al fax 06 85305556 oppure via email ad [aisroma@bibenda.it](mailto:aisroma@bibenda.it), specificando Nome e Cognome dei partecipanti e il titolo dell'Attività in Causale. Ricordatevi di stampare il biglietto che vi verrà inviato via email a titolo di ricevuta. Tutti i pagamenti debbono essere effettuati previo accertamento della disponibilità dei posti.

### **CARTA PREPAGATA DI ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER ROMA**

È possibile usufruire di un **Credito Telematico dai diversi tagli: € 50, € 100, € 500, ricaricabili senza costi aggiuntivi** da utilizzare per acquistare i biglietti d'ingresso online. Dal Credito verranno progressivamente scalati i contributi richiesti per le Attività cui deciderete di partecipare durante l'Anno Sociale. Ricordatevi di stampare il biglietto a titolo di ricevuta. Il Credito può essere acquistato direttamente online oppure anticipatamente ed esclusivamente presso la Sede di Associazione Italiana Sommelier Roma.

### **CONTANTI**

previo versamento del contributo di partecipazione del singolo evento (o più eventi) anticipatamente al giorno dell'evento ed esclusivamente presso la Sede di Associazione Italiana Sommelier Roma. Vi verrà rilasciato il biglietto a titolo di ricevuta.

**Tutto lo Staff di Associazione Italiana Sommelier Roma è a completa disposizione per ulteriori chiarimenti e per risolvere con pazienza e comprensione ogni circostanza avversa.**

### **NOTA BENE**

**non sarà possibile l'accesso in Sala di degustazione senza l'acquisto preventivo del biglietto d'ingresso; i versamenti per gli acquisti dei biglietti non verranno rimborsati in caso di assenza.**

***I NOSTRI  
CORSI***

# **CORSO DI QUALIFICAZIONE PROFESSIONALE PER SOMMELIER**

*La più bella esperienza che si possa fare sul vino*

## **1° LIVELLO**

Il 1° Livello del 47° Corso di Qualificazione Professionale per Sommelier  
**inizia Martedì 8 Novembre 2011**  
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 46° Corso di Qualificazione Professionale per Sommelier  
**inizia Giovedì 6 Ottobre 2011**  
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 45° Corso di Qualificazione Professionale per Sommelier  
**inizia Mercoledì 5 Ottobre 2011**  
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  
Via A. Cadlolo, 101 – Roma**

**Informazioni allo 06 8550941 oppure via email [aisroma@bibenda.it](mailto:aisroma@bibenda.it)**

## **32ª EDIZIONE DELLA DEGUSTAZIONE DEL 15 - ABBONAMENTO WINEBLEDON: IL GIOCO DELL' AIS**

*Inizio Lunedì 19 Settembre 2011*

*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 **Derby del Vino**, è insito nel gusto della gente, preferire uno stile rispetto ad un altro, parteggiare per il Merlot e non gradire il Nebbiolo e viceversa, amare un vino tradizionale perché sentimentalmente legato alla vecchia vigna del nonno o andare matti per la mineralità spiccata o per i profumi inebrianti che solo alcuni vini riescono a regalare.

Vi abbiamo, quindi, confezionato 10 Derby, uno più Derby dell'altro: **due aziende dello stesso territorio che si scontreranno in una partita tutta da gustare!**

Arbitro inflessibile dei Derby sarà **Paolo Lauciani**.

E sarete voi a valutare la piacevolezza delle etichette in degustazione e a decretarne la vittoria. Il vostro voto in sala sarà determinante anche per acclamare l'azienda più gradita al termine del Corso.

Inoltre il 15 Giugno 2012 sarà premiato l'abbonato che avrà totalizzato il maggior punteggio con una eccezionale cantina contenente **ben 42 etichette di pregio**.

Ecco il calendario dei Derby in programma in cui scegliere per chi fare il tifo e in cui siamo certi vi divertirete un mondo:

### **Lunedì 19 Settembre 2011 > *Francia: Ca' del Bosco – Bellavista***

Francia: Ca' del Bosco Brut – Bellavista Brut

Francia: Ca' del Bosco Dosage Zero – Bellavista Pas Operè

Francia: Ca' del Bosco Anna Maria Clementi – Bellavista Vittorio Moretti

### **Venerdì 14 Ottobre 2011 > *Sicilia: Tasca d'Almerita – Planeta***

Sicilia: Tasca d'Almerita Chardonnay – Planeta Chardonnay

Sicilia: Tasca d'Almerita La Segreta Rosso – Planeta Regaleali Rosso

Sicilia: Tasca d'Almerita Santa Cecilia – Planeta Rosso del Conte

### **Lunedì 14 Novembre 2011 > *Toscana: Frescobaldi – Antinori***

Toscana: Frescobaldi Chianti Classico Montesodi – Antinori Chianti Classico Badia a Passignano

Toscana: Frescobaldi Masseto - Bolgheri Guado al Tasso

Toscana: Frescobaldi Luce - Solaia

### **Venerdì 16 Dicembre 2011 > *Toscana: Monteverdine – Fattoria Selvapiana***

Toscana: Monteverdine Le Pergole Torte – Fattoria Selvapiana Pian del Ciampolo

Toscana: Monteverdine Chianti Rufina Vigneto Buccheriale Riserva – Fattoria Selvapiana Villa di Petrognano – Chianti Rufina

### **Lunedì 16 Gennaio 2012 > *Langhe: Pio Cesare – Marchesi di Barolo***

Langhe: Pio Cesare Barbera d'Alba - Marchesi di Barolo Barbera d'Alba Paiagal

Langhe: Pio Cesare Barbaresco Il Bricco – Marchesi di Barolo Barbaresco Serragrilli

Langhe: Pio Cesare Barolo Ornato – Marchesi di Barolo Barolo Sarmassa

**Venerdì 17 Febbraio 2012 > Friuli Venezia Giulia: Livio Felluga – Volpe Pasini**  
Colli Orientali del Friuli Friulano – Colli Orientali del Friuli Friulano Zuc di Volpe  
Colli Orientali del Friuli Terre Alte – Colli Orientali del Friuli Ipso  
Colli Orientali del Friuli Sauvignon – Colli Orientali del Friuli Sauvignon Zuc di Volpe

**Venerdì 16 Marzo 2012 > Bolgheri: Tenuta San Guido – Tenuta dell’Ornellaia**  
Le Difese – Le Volte  
Guidalberto – Le Serre Nuove dell’Ornellaia  
Bolgheri Sassicaia Sassicaia – Bolgheri Superiore Ornellaia

**Martedì 17 Aprile 2012 > Chianti Classico: Felsina – Fontodi**  
Chianti Classico - Chianti Classico  
Chianti Classico Rancia – Chianti Classico Vigna del Sorbo  
Fontalloro – Flaccianello della Pieve

**Lunedì 14 Maggio 2012 > Bollicine: Ferrari – Berlucchi**  
Trento Brut Perlé – Franciacorta Brut Storica  
Trento Extra Brut Perlé Nero – Cuvée Imperiale Vintage  
Trento Brut Giulio Ferrari Riserva del Fondatore – Franciacorta Extra Brut Palazzo Lana

**Venerdì 15 Giugno 2012 > Alto Adige: Termeno – San Michele Appiano**  
Alto Adige Pinot Bianco Tauris – Alto Adige Pinot Bianco Schulthausen  
Alto Adige Sauvignon Montan – Alto Adige Sauvignon Sanct Valentin  
Alto Adige Gewürztraminer Nussbaumer – Alto Adige Gewürztraminer Sanct Valentin

Prenotazione contestuale al versamento di € 200 a persona per l’Abbonamento.  
Prenotazione contestuale al versamento di € 30 a persona per il Singolo Incontro. Per le modalità consultare la sezione riguardante la Procedura di Accesso alle Attività di Associazione Italiana Sommelier Roma - I Soci AIS possono essere accompagnati al massimo da due amici o clienti - Bicchieri Riedel a disposizione in Sala – Il Socio impossibilitato a partecipare ad una lezione, nel turno da lui scelto al momento dell’iscrizione (pomeridiano o serale), ha la possibilità di cambiarlo avvertendo per tempo la Segreteria allo 06 8550941.

## **12° MASTER DI ANALISI SENSORIALE DEL VINO**

*Inizia Lunedì 26 Settembre 2011*

*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*

[Leggi il depliant con tutte le date, gli argomenti e le modalità per partecipare](#)

## **MASTER SULLA BORGOGNA**

*Inizio Martedì 27 Settembre 2011*

*Nei due turni pomeridiano dalle 16 alle 19 e serale dalle 20 alle 22,30*

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

### **Direttore Armando Castagno**

Un Master incentrato su un territorio già oggetto di un Corso monografico di grande successo mai organizzato prima in Italia che, nonostante la sua indubitabile completezza, ha lasciato nella maggior parte di voi tanta **“sete” di Borgogna**.

Da non perdere allora questo **Master di 18 lezioni, dedicato solo a 15 persone per turno**, che si propone come obiettivo il consolidamento della vostra conoscenza in materia oltre a quello di stimolare i vostri sensi e la vostra curiosità con nuove scoperte, molte delle quali in anteprima per voi.

Gli assaggi, lo studio, la passione per proporvi e comunicarvi l'impossibile ce li metterà **Armando Castagno**, nostro docente e punto di riferimento della critica enologica italiana sul tema.

In un ideale viaggio dal nord al sud della meravigliosa Côte d'Or, scandagheremo a fondo comune dopo comune, vigna dopo vigna, parcella dopo parcella, nella forte convinzione che **il segreto dell'eccezionalità della Borgogna** non stia solo nel vitigno o nel produttore ma anche e, soprattutto, nel più piccolo granello di terra lì depositato nei millenni.

Le lezioni saranno accompagnate dall'assaggio di 6 vini di indiscussa grandezza e tipicità provenienti da ciascuna zona d'indagine. Saranno **108 le etichette da brivido**, selezionate tra i più famosi Grand Cru e Premier Cru di cantine protagoniste del successo dei vini della Borgogna nella storia e nel mondo, ma anche Village o anteprime, scoop esclusivi per voi. **Il costo dell'intero corso è di 1.900 €.**

### **Ecco il Calendario e i Temi dei 18 Incontri:**

*Lezione 1 - Martedì 27 Settembre 2011 > Territori del Nord: Marsannay e Fixin*

*Lezione 2 - Martedì 4 Ottobre 2011 > Gevrey-Chambertin/1*

*Lezione 3 - Martedì 11 Ottobre 2011 > Gevrey-Chambertin/2*

*Lezione 4 - Martedì 25 Ottobre 2011 > Morey-Saint-Denis*

*Lezione 5 - Martedì 8 Novembre 2011 > Chambolle-Musigny*

*Lezione 6 - Martedì 22 Novembre 2011 > Vougeot*

*Lezione 7 - Martedì 13 Dicembre 2011 > Flagey-Echézeaux e Vosne Romanée/1*

*Lezione 8 - Martedì 20 Dicembre 2011 > Vosne Romanée/2*

*Lezione 9 - Martedì 17 Gennaio 2012 > Nuits-St.-Georges*

*Lezione 10 - Martedì 7 Febbraio 2012 > Corton e dintorni*

*Lezione 11 - Martedì 21 Febbraio 2012 > Beaune*

*Lezione 12 - Martedì 6 Marzo 2012 > Pommard*

*Lezione 13 - Martedì 20 Marzo 2012 > Volnay*

*Lezione 14 - Martedì 10 Aprile 2012 > Meursault*

*Lezione 15 - Martedì 24 Aprile 2012 > Territori del Sud: Monthelie, Auxey, St. Romain, St. Aubin*

*Lezione 16 - Martedì 8 Maggio 2012 > Chassagne-Montrachet*

***Lezione 17 - Martedì 22 Maggio 2012 > Puligny-Montrachet***

***Lezione 18 - Martedì 5 Giugno 2012 > L'evoluzione del vino di Borgogna nel tempo***

#### COME FARE PER PARTECIPARE

Prenotazione contestuale al versamento di 1000 € da corrispondere entro il 12 Settembre 2011 direttamente in Sede oppure, previo accertamento disponibilità dei posti, a mezzo bonifico bancario presso la Banca Carige - Roma 17 - Via A. Cadlolo 101, intestato ad Worldwide Sommelier Association - IBAN IT31H0617503243000000091580 – BIC CRGEITGG717 - inviando copia del bonifico effettuato - che verrà considerata una prenotazione a tutti gli effetti - al fax 06 85305556 oppure via email a [direzionews@gmail.com](mailto:direzionews@gmail.com), specificando Nome, Cognome e come Causale la tipologia del Corso – Il resto dell'importo di 900 € va versato entro la data di inizio del Master seguendo la procedura sopra già descritta - Bicchieri Riedel a disposizione in Sala – Agli Allievi presenti a tutti gli incontri verrà rilasciato l'Attestato di Partecipazione al “Master sulla Borgogna” di Worldwide Sommelier Association.

## **CORSO SULL'ECCELLENZA DELLA GASTRONOMIA ITALIANA**

*Inizio Martedì 18 Ottobre 2011*

*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*

**Direttore Daniela Scrobogna**

Vi proponiamo un goloso **viaggio attraverso i prodotti gastronomici più rappresentativi del nostro Made in Italy**. Un Corso, suddiviso in **9 lezioni**, diretto dalla nostra docente di riferimento **Daniela Scrobogna**, organizzato con la consulenza dello chef **Gianfranco Vissani**. Sarete accompagnati in ciascun incontro da tecnici specializzati di settore, produttori e cuochi, provando gli abbinamenti più esaltanti con vini di assoluto pregio.

### **Materiale Didattico:**

Libro di testo "Prodotti tipici d'Italia", Garzanti, pag. 680 - Un elegante attrezzo da cucina: mestolo.

Ai partecipanti alle nove lezioni sarà consegnato l'**Attestato di Partecipazione** di Associazione Italiana Sommelier.

### **Ecco le date e gli argomenti dei 9 incontri del Corso:**

#### ***Martedì 18 Ottobre 2011 > Il Prosciutto***

San Daniele – D'Osvaldo

Abbinamento con 4 vini: Friuli Isonzo Rive Alte Sauvignon Piere/Vie di Romans – A.A. Lagrein Kretzer/Muri-Gries – Collio Friulano/ Picech – Greco di Tufo/Pietracupa

#### ***Venerdì 25 Novembre 2011 > I Tartufi***

Tartufo Bianco – Tartufo Nero: provati su uova al tegamino e crostini.

Abbinamento con 4 vini: Barbera d'Alba Croere/Terredavino – Barbaresco Santo Stefano/Castello di Neive – Roero Arneis/Matteo Correggia – Sagrantino di Montefalco/Tabarrini

#### ***Martedì 13 Dicembre 2011 > Il Panettone e il Pandoro***

Panettone – Pandoro

Abbinamento con 4 vini: Moscato d'Asti/La Caudrina – Diamante/Tasca d'Almerita – Champagne/Légras R&L – Brachetto d'Acqui/Vigne Regali

#### ***Mercoledì 18 Gennaio 2012 > Aceto Balsamico Tradizionale***

Reggio Emilia – Modena: provati su formaggio e sul risotto allo zafferano.

Abbinamento con 4 vini: Amarone della Valpolicella Classico/Allegrini – Lu Patri (Nero d'Avola)/Baglio del Cristo di Campobello – Dettori Bianco (Vermentino)/Tenute Dettori - Pomele(Aleatico)/Falesco

#### ***Martedì 21 Febbraio 2012 > Fegato Grasso***

Oca (Oie) – Anatra (Canard)

Abbinamento con 4 vini: Muffa Nobile/Castel de Paolis – Franciacorta Rosé/Bellavista – Bacca Rossa Passito/La Palazzola – Icewein

***Giovedì 22 Marzo 2012 > Riso***

Carnaroli – Vialone Nano : preparati in modi diversi.

Abbinamento con 4 vini: Franciacorta Satèn/Ca' del Bosco – Chardonnay/Planeta – Capitel Foscario/Anselmi – Gragnano/Mariano Sabatino

***Martedì 17 Aprile 2012 > Salame***

D'Oca – Ungherese, Milano e Corallina

Abbinamento con 4 vini: 14 ottobre (Croatina)/Olmo Antico – Otello Nero di Lambrusco/Ceci – Cesanese del Piglio/Coletti Conti – Colli Orientali del Friuli. Refosco dal Peduncolo Rosso Zuc di Volpe/Volpe Pasini

***Martedì 8 Maggio 2012 > Pasta***

Setaro – Latini: preparate con sughi diversi.

Abbinamento con 4 vini: Prosecco Valdobbiadene/Mionetto – Fiano di Avellino Pietramara Etichetta Bianca/I Favati – Es (Primitivo)/Gianfranco Fino – Gaglioppo Rosato/La Pizzuta del Principe

***Martedì 19 Giugno 2012 > Cioccolato***

Fondente – Gianduia

Abbinamento con 4 prodotti: Barolo Chinato/Giulio Cocchi – Kadir Vendemmia Tardiva (Syrah)/Alessandro di Camporeale – Rum Agricole – Porto/Quinta do Noval

Prenotazione contestuale al versamento di € **350** a persona per l'Abbonamento. Prenotazione contestuale al versamento di € **60** a persona per il Singolo Incontro. Per le modalità consultare la sezione riguardante la Procedura di Accesso alle Attività di Associazione Italiana Sommelier Roma - I Soci AIS possono essere accompagnati al massimo da due amici o clienti - Bicchieri Riedel a disposizione in Sala – Il Socio impossibilitato a partecipare ad una lezione, nel turno da lui scelto al momento dell'iscrizione (pomeridiano o serale), ha la possibilità di cambiarlo avvertendo per tempo la Segreteria allo 06 8550941.

## 4° CORSO CHAMPAGNE&CHAMPAGNES

**Direttore Massimo Biletto**

*Inizio Mercoledì 14 Dicembre 2011*

*Nei due turni dalle 16 alle 18,30 e dalle 20 alle 22,30*

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

**Da Reims alla Côte des Blancs**, dalle grandi maison ai piccoli vigneron. Un viaggio alla scoperta, vigneto per vigneto, del territorio vitivinicolo che dà origine ad uno dei prodotti più prestigiosi e desiderati del mondo: lo **Champagne**. Storia, tecnica produttiva, territorio, personaggi, evoluzione, realtà.

Uno straordinario **Corso di approfondimento in 15 lezioni**, dedicato a soli 15 partecipanti per ciascun turno, mai realizzato prima d'ora, accompagnato dalla degustazione di **100 etichette** emozionanti che rappresentano nel mondo l'eccellenza assoluta dello Champagne.

Vi accompagnerà in questo viaggio il nostro esperto della tipologia più preparato, in primis grandissimo appassionato e nostro docente di successo, **Massimo Biletto**.

Il costo dell'intero corso è di 1.000 €.

### COME FARE PER PARTECIPARE

Prenotazione contestuale al versamento di **500 € da corrispondere entro il 30 Novembre 2011** direttamente in Sede oppure, previo accertamento disponibilità dei posti, a mezzo bonifico bancario presso la Banca Carige - Roma 17 - Via A. Cadlolo 101, intestato a Associazione Italiana Sommelier Roma - IBAN IT68S0617503243000000076380 - BIC CRGEITGG717- inviando copia del bonifico effettuato - che verrà considerata una prenotazione a tutti gli effetti - al fax 06 85305556 oppure via email a [corsi@bibenda.it](mailto:corsi@bibenda.it), specificando Nome, Cognome e come Causale la tipologia del Corso – **Il resto dell'importo di 500 € va versato entro la data di inizio del Corso** seguendo la procedura sopra già descritta - Bicchieri Riedel a disposizione in Sala – Agli Allievi presenti a tutti gli incontri verrà rilasciato l'Attestato di Partecipazione al “Corso Champagne&Champagnes” di Associazione Italiana Sommelier Roma

### ECCO IL CALENDARIO E I TEMI DEI 15 INCONTRI:

Lezione 1 - Mercoledì 14 Dicembre 2011 > Dai vini della Champagne al Méthode Champenoise: Pierre Pérignon, Thierry Ruinart, Madame Cliquot & C. (6 vini)

Lezione 2 - Mercoledì 11 Gennaio 2012 > La filiera di produzione e le normative (6 vini)

Lezione 3 - Lunedì 16 Gennaio 2012 > I vitigni e il territorio: un mosaico di micro-terroir (6 vini)

Lezione 4 - Mercoledì 18 Gennaio 2012 > Gli stili/1: le grandi maison (8 vini)

Lezione 5 - Mercoledì 25 Gennaio 2012 > Gli stili/2: i vigneron e il primato del terroir (8 vini)

Lezione 6 - Mercoledì 01 Febbraio 2012 > I Premier Cru d'eccellenza (6 vini)

Lezione 7 - Mercoledì 15 Febbraio 2012 > Grand Cru della Vallée de la Marne: Aÿ, Tours-sur-Marne (6 vini)

Lezione 8 - Mercoledì 22 Febbraio 2012 > Grand Cru della Montagne de Reims/1: Ambonnay, Bouzy, Louvois (6 vini)

Lezione 9 - Mercoledì 29 Febbraio 2012 > Grand Cru della Montagne de Reims/2: Mailly-Champagne, Verzeney, Verzy (6 vini)  
Lezione 10 - Mercoledì 7 Marzo 2012 > Grand Cru della Montagne de Reims/3: Beaumont-sur-Vesle, Puisieulx, Sillery (6 vini)  
Lezione 11 - Mercoledì 14 Marzo 2012 > Grand Cru della Côte des Blancs/1: Chouilly, Oiry, Cramant (6 vini)  
Lezione 12 - Mercoledì 21 Marzo 2012 > Grand Cru della Côte des Blancs/2: Avize, Oger, Le Masnil-sur-Oger (6 vini)  
Lezione 13 - Mercoledì 4 Aprile 2012 > Lo Champagne come status-symbol: le grandi Cuvée Prestige (8 vini)  
Lezione 14 - Mercoledì 11 Aprile 2012 > La sfida biodinamica (8 vini)  
Lezione 15 - Mercoledì 18 Aprile 2012 > I millesimi storici (8 vini)

**I PRODUTTORI IN DEGUSTAZIONE:**

A.Chauvet - Achille Princier - Alain Thiénot - Alain Vesselle - Albert de Milly - Alexandre Lenique - André Beaufort - Bagnost Père et fils – Barthelemy - Bernard Bremont - Bernard Pertois - Bertrand Jorez – Boizel – Bollinger – Bonnaire - Brochet-Hervieux - Bruno Michel - Chardonnetet Fils - Chartogne-Taillet - Christian Busin – Collard - Chardelle - Cristian Senez - Cuillier Père et Fils – Cuperly - David Léclapart - Dom Perignon - Dosnon & Lepage – Doyard - Driant-Valentin - Elise-Francoise Crochet - Eric Rodez - Bergeronneau-Marion – Fleury - Florent Viard - Francois Pascal - Francois Secondé - Gaspard-Crepaux - Ghislaine Lecomte – Gosset - Guy Cadel - Guy Charlemagne - Guy de Chasse - Guy Delong et Fils – Henriot - Hubert Paulet - Jacquart Mosaïque - Jacques Chaput - Jacques Selosse – Jacquesson - Janisson-Baradon - Jean Bliard - Jean Mallet - Jean-Luc Bondon - Jean-Noel Haton – Krug - L. Huot Fils - Le Berceau du Champagne - Les Vertus d'Elise - Lheureux Plékhoff - Lombard & Cie - Louis Nicaise - Louis Régnier - Macquart-Lorette - Marcel Vézien - Michel Mailliard - Patrice Marc - Patrick Soutiran - Paul Augustin - Perrier-Jouet – Philipponnat - Pol Roger - R&L Legras - R. Blin et Fils - Raymond Boulard - Robert Charlemagne – Roederer – Ruinart – Salon - Sanchez-Le Guédard - Sourdlet-Diot - Stéphane Herbert – Taittinger - Thierry Massin - Urbain Père et Fils - Varnier-Fannièrre - Veuve Maitre-Geoffroy

## **8° CORSO DI SOMMELIER DELL'OLIO**

*Inizio Martedì 10 Gennaio 2012*

*Nei due turni dalle 16 alle 18,30 e dalle 20 alle 22,30*

*Hotel Rome Cavalieri – Via A. Cadlolo, 101*

Inizia l'8° 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). Per svelare alcuni dei molti punti oscuri che avvolgono il mondo della Produzione di uno dei principali ingredienti presenti nelle nostre cucine. Un'esperienza unica per imparare a riconoscere le vere qualità dell'Olio. Fornisce gli strumenti necessari per riconoscere la grande qualità di questo prezioso e fondamentale prodotto italiano.

Professionalità, cultura e divertimento accompagnano le nostre lezioni sia pratiche - si assaggiano oltre 100 oli diversi - sia teoriche nella prestigiosissima cornice del Grand Hotel Rome Cavalieri The Waldorf = Astoria Collection.

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.

Per il buon andamento del Corso si raccomanda la massima puntualità all'entrata. Prima del termine della Lezione non è ragionevolmente possibile lasciare la sala per non arrecare disturbo. Evitare l'uso di profumi penetranti che potrebbero alterare l'analisi sensoriale. In Sala di degustazione è vietato l'uso del telefono.

La presenza al Corso è obbligatoria. L'Allievo potrà sostenere gli esami finali per ottenere il Diploma e le Insegne di Sommelier dell'Olio solo se avrà frequentato l'intero Corso con assiduità. Pertanto, l'Allievo che avrà perso più di 2 lezioni, non potrà essere ammesso agli esami finali.

**Il costo dell'intero corso è di 800 €. L'Iscrizione all'Associazione Italiana Sommelier Olio è di 130 €.**

### **COME FARE PER PARTECIPARE**

Prenotazione contestuale al versamento di **400 €** direttamente in Sede oppure, previo accertamento disponibilità dei posti, a mezzo bonifico bancario presso la Banca Carige - Roma 17 - Via A. Cadlolo 101, intestato a Associazione Italiana Sommelier Roma - IBAN IT68-S0617503243000000076380 - BIC CRGEITGG717- inviando copia del bonifico effettuato - che verrà considerata una prenotazione a tutti gli effetti - al fax 06 85305556 oppure via email a [corsi@bibenda.it](mailto:corsi@bibenda.it), specificando Nome, Cognome e come Causale la tipologia del Corso – **Il resto dell'importo di 400 € va versato entro la 4° lezione del Corso** seguendo la procedura sopra già descritta - Bicchieri Riedel a disposizione in Sala.

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

1° Incontro > L'olio nel tempo – Origini e storia. La Degustazione. Introduzione all'analisi sensoriale. Scheda di degustazione dell'AISO. Degustazione di 6 oli di varie regioni italiane.

2° Incontro > Olivicoltura. La pianta. Tecnica di coltivazione. Raccolta. Degustazione di 6 oli campione del recente raccolto.

3° Incontro > Sistemi di produzione dell'olio tradizionali. Conservazione. Degustazione di 6 oli prodotti con sistema tradizionale, continuo, sinolea.

4° Incontro > Sistemi di produzione moderni. Olio denoccolato da monocultivar. Degustazione di 6 oli denoccolati di varie parti d'Italia.

5° Incontro > Visita ad una Azienda che produce olio con il metodo tradizionale e quello continuo. Lezione e Degustazione di tutti gli oli prodotti.

6° Incontro > Composizione e analisi chimica. Classificazione. Legislazione: Dop, Igp, Biologico. Degustazione di 6 oli Dop, Igp, Biologico d'Italia.

7° Incontro > Le cultivar del Nord e del Centro Italia. Degustazione di 6 oli campione delle regioni trattate.

8° Incontro > Le cultivar del Sud e delle isole. Panorama mondiale. Degustazione di 6 oli campione delle regioni trattate.

9° Incontro > L'olio in cucina. Tecniche di cottura. L'olio giusto per ogni piatto. Abbinamento con il vino. Prova pratica di abbinamento di 6 oli campione con vellutata di porri e patate lesse.

10° Incontro > L'olio nel ristorante. Carta degli oli. Carrello degli oli. Conservazione. Servizio. Degustazione di 6 oli campione di diversa tipologia e formato.

11° Incontro > L'olio nella salute. La dieta mediterranea. I consigli del medico. Degustazione di 6 oli campione italiani.

12° Incontro > Test di verifica di apprendimento. Cena didattica di abbinamento cibo-olio. Consegna dei Diplomi e dei Distintivi di Sommelier dell'Olio.

## **11° CORSO SUI FORMAGGI E IL LORO CORRETTO ABBINAMENTO CON IL VINO**

*Inizio Venerdì 16 Marzo 2012*

*Unico turno serale dalle 20,00 alle 22,30*

*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. Si arricchisce inoltre di una lezione in più rispetto ai Corsi passati. 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**. A fine corso anche un'esautiva e divertente **visita presso un caseificio** per conoscere concretamente tutte le fasi di lavorazione, assaggiare in loco i prodotti.

### **Ecco il calendario e i temi dei 6 incontri:**

**Venerdì 16 Marzo 2012 > Formaggi da Latte Vaccino**

**Venerdì 23 Marzo 2012 > Formaggi da Latte Caprino**

**Venerdì 20 Aprile 2012 > Formaggi da Latte Ovino**

**Venerdì 11 Maggio 2012 > Formaggi Blu**

**Martedì 22 Maggio 2012 > Formaggi di Francia ed Europa**

**Sabato 26 Maggio 2012 > Visita ad un caseificio**

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

Prenotazione contestuale al versamento della Quota di Partecipazione al Corso di € **300** da corrispondere direttamente in Sede oppure, previo accertamento disponibilità dei posti, a mezzo bonifico bancario presso la Banca Carige - Roma 17 - Via A. Cadlolo 101, intestato ad Associazione Italiana Sommelier Roma - IBAN: IT68S0617503243000000076380 inviando copia del bonifico effettuato - che verrà considerata una prenotazione a tutti gli effetti - al fax 06 85305556 oppure via email ad [corsi@bibenda.it](mailto:corsi@bibenda.it), specificando Nome, Cognome e come Causale la tipologia del Corso – Iscrizione all'Associazione Italiana Sommelier – 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”.

## **CORSO SULLA BIRRA**

*Con inizio Giovedì 10 Maggio 2012*

*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 Birra è grande Cultura** e finalmente fa numerosi nuovi adepti. In Italia, purtroppo, la disinformazione sulle sue potenzialità e sulle sue peculiarità è ancora imperante. Tale bevanda infatti è spesso considerata una bibita passante, da consumarsi più fredda possibile nelle afose giornate estive o davanti ad una partita di calcio in tv. Il Corso sulla Birra di Associazione Italiana Sommelier di Roma nasce dall'esigenza di sfatare i vecchi luoghi comuni, approfondendo la conoscenza di un prodotto tanto antico, visto che è prima bevanda idroalcolica dell'umanità, apparsa sul pianeta circa 3.500 anni prima del Nettare di Bacco, come attestato dal Monument Blau, insieme di iscrizioni cuneiformi trovate su tavolette in Mesopotamia.

È arrivato quindi il momento di fare Cultura, grazie alla collaborazione dei nostri docenti più appassionati e preparati in materia. Insieme a loro **scopriremo la storia e gli stili delle moltissime Birre esistenti, selezionate tra le più famose e storiche europee**, Belghe, Anglosassoni e Tedesche su tutte (non dimenticandosi di Praga e Parigi), con un'occhiata a ciò che succede nel Resto del Mondo (Stati Uniti, Cina, Giappone e Messico).

Si acquisiranno le competenze tecniche e gli strumenti indispensabili per un'attenta, ed anche critica e innovativa, **Analisi Sensoriale**. Vi invitiamo da subito, ad essere attivi e partecipativi, allenando la vostra enorme curiosità e i vostri talenti gusto-olfattivi per una crescita comune in questo particolare "piacere della vita", arricchendo il vostro bagaglio sensoriale di nuovi colori, profumi e sapori. Il Corso sarà articolato in **9 lezioni**, tra le quali è inserita la visita ad un Birrificio.

Vieni a scoprire con noi come sotto **due dita di schiuma** ci sia **un mondo di gusto!**

### **Ecco il calendario e i temi delle lezioni:**

**Giovedì 10 Maggio 2012** - Presentazione del corso, cenni storici, processo produttivo / Degustazione di 6 birre campione

**Martedì 15 Maggio 2012** - La degustazione, il corretto Servizio (schiuma, spillatura, temperatura, bicchiere, conservazione) / Degustazione di 6 birre campione

**Mercoledì 23 Maggio 2012** - L'Abbinamento / Degustazione di 6 birre campione in abbinamento

**Giovedì 24 Maggio 2012** - La Tradizione Mittleuropea – Lager e Weiss: la tradizione tedesca / Degustazione di 6 birre campione

**Giovedì 31 Maggio 2012** - Le Birre d'Abbazia / Degustazione di 6 birre campione

**Giovedì 7 Giugno 2012** - Ale e Stout: la forza anglosassone e celtica / Degustazione di 6 birre campione

**Giovedì 14 Giugno 2012** - Il grande artigianato italiano / Degustazione di 6 birre campione

**Giovedì 21 Giugno 2012** - Il resto del Mondo: Cina, Giappone, Stati Uniti, Canada, Messico / Degustazione di 6 birre campione

**Giovedì 23 Giugno 2012** - Visita a una Microbirreria

**Materiale didattico:**

Testi del Corso sulla Birra - Quaderno degli Appunti.

Prenotazione contestuale al versamento della Quota di Partecipazione al Corso di € 300 da corrispondere direttamente in Sede oppure, previo accertamento disponibilità dei posti, a mezzo bonifico bancario presso la Banca Carige - Roma 17 - Via A. Cadlolo 101, intestato ad Associazione Italiana Sommelier Roma - IBAN: IT68S0617503243000000076380 inviando copia del bonifico effettuato - che verrà considerata una prenotazione a tutti gli effetti - al fax 06 85305556 oppure via email ad [corsi@bibenda.it](mailto:corsi@bibenda.it), specificando Nome, Cognome e come Causale la tipologia del Corso - Soci AIS Lazio – Iscrizione Associazione Italiana Sommelier € 130 – Bicchieri a disposizione in Sala – Agli Allievi presenti a tutti gli incontri verrà rilasciato l'Attestato di Partecipazione al Corso sulla Birra.

***I NOSTRI  
EVENTI  
A  
ROMA***

I Nostri Corsi

## **GIV DAY: UN BANCO D'ASSAGGIO E DUE SEMINARI**

*Martedì 27 Settembre 2011*

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

*Hotel Rome Cavalieri - Via A. Cadlolo, 101*

Il **Gruppo Italiano Vini** sbarca a Roma in grande stile proponendovi un intero giorno da passare insieme. Il GIV raccoglie in sé **14 tra le più grandi e rinomate griffe della Penisola**. Da Nord al Sud alle Isole, la selezione del Gruppo offre un variegato spaccato dell'ampelografia nazionale, con numerose e **costanti punte di eccellenza**.

Prenotazione contestuale al versamento di € 2 a persona. Per le modalità consultare la sezione riguardante la Procedura di Accesso alle Attività di Associazione Italiana Sommelier Roma - I Soci AIS possono essere accompagnati al massimo da due amici o clienti - Bicchieri Riedel a disposizione in Sala

### **Ecco i vini delle 14 Aziende in degustazione:**

**Ca' Bianca** / Moscato d'Asti 2010 - Barbera d'Asti Superiore Chersì 2007 (Magnum) - Barolo 2007

**Nino Negri** / Sforzato di Valtellina Sfursat 5 Stelle 2007 (Magnum) - Bianco Terrazze Retiche di Sondrio Ca' Brione 2009 - Valtellina Superiore Vigneto Fracia 2007 - Valtellina Superiore Inferno Carlo Negri 2007

**Conti Formentini** / Collio Friulano Furlana 2010 - Collio Raiade Ribolla Gialla 2010 - Collio Sauvignon Caligo 2010 - Collio Pinot Grigio 2010

**Bolla** / Valpolicella Classico Superiore Ripasso Le Poiane 2009 - Amarone della Valpolicella Classico Le Origini 2007 (Magnum) - Soave Classico Rètro 2010

**Carpenè Malvolti** / Prosecco Extra Dry Cuvée Storica - Prosecco Dry Cuvée Oro - Gewürztraminer Brut

**Santi** / Bianco di Custoza I Frari 2010 - Valpolicella Classico Superiore Ripasso Solane 2009 - Amarone della Valpolicella 2006 - Amarone della Valpolicella Proemio 2005

**Cavicchioli** / Spumante Metodo Classico Rosé del Cristo 2007 - Lambrusco di Sorbara Secco Vigna del Cristo 2010 - Lambrusco Grasparossa di Castelvetro Secco Col Sassoso 2010 - Lambrusco Modena "1928"

**Fattorie Melini** / Chianti Classico Riserva Vigneto La Selvanella 2006 (Magnum) - Vernaccia di San Gimignano Le Grillaie 2010 - Vin Santo del Chianti Classico Occhio di Pernice 1996

**Machiavelli** / Il Principe 2006 - Chianti Classico Vigna Fontalle Riserva 2006 (Magnum) - Chianti Classico Solatìo del Tani 2007

**Bigi** / Orvieto Classico Secco Vigneto Torricella 2010 - Rosso Umbria Sartiano 2009 - Grechetto Umbria Strozza Volpe 2010

**Fontana Candida** / Frascati Superiore Luna Mater 2009 - Frascati Superiore Vigneto Santa Teresa 2010 - Frascati Superiore Terre dei Grifi 2010 - Malvasia del Lazio 2010 - Kron 2008

**Castello Monaci** / Artas 2008 - Salice Salentino Aiace Riserva 2007 - Kreos Rosato 2010 - Charà Chardonnay 2010

**Terre degli Svevi** / Aglianico del Vulture Vigneto Serpara 2006 - Aglianico Re Manfredi del Vulture 2007 - Re Manfredi Bianco 2010 - Re Manfredi Rosato 2010

**Tenuta Rapitalà** / Hugonis 2008 - Solinero 2008 - Grand Cru Chardonnay 2009 (Magnum) - Bouquet 2010

I Nostri Corsi

**GIV / DEGUSTAZIONI**

*Martedì 27 Settembre 2011*

*Degustazioni a Banchi di Scuola dalle 16,30 alle 17,30 e dalle 18,30 e alle 19,30*

*Hotel Rome Cavalieri - Via A. Cadlolo, 101*

**L'eccellenza di Fontana Candida dalle 16,30 alle 17,30**

Vigneto Santa Teresa 2010

Malvasia del Lazio 2010

Frascati Superiore Luna Mater 2007 – 2008 – 2009 - 2010

**Le perle del GIV dalle 18,30 alle 19,30**

Chardonnay Sicilia Grand Cru 2009 - Tenuta Rapitalà

Sforzato di Valtellina Sfursat 5 Stelle 2007 – Nino Negri

Barbera d'Asti Superiore Chersì 2007 – Tenimenti Ca' Bianca

Amarone della Valpolicella Classico Le Origini 2007 - Bolla

Amarone della Valpolicella Proemio 2005 - Santi

Primitivo Salento Artas 2008 – Castello Monaci

Prenotazione contestuale al versamento di € 2 a persona. Per le modalità consultare la sezione riguardante la Procedura di Accesso alle Attività di Associazione Italiana Sommelier Roma - I Soci AIS possono essere accompagnati al massimo da due amici o clienti - Bicchieri Riedel a disposizione.

**PIO CESARE: DAL 1881 A DIFESA DEL BAROLO**

*Mercoledì 28 Settembre 2011*

*Unico turno serale dalle 20 alle 22,30*

*Hotel Rome Cavalieri – Via A. Cadlolo, 101*

**Pio Boffa**, il patron, ha il piacere di festeggiare con noi i **130 anni della Pio Cesare** con una storica **doppia verticale di Barolo Ornato e Barolo Pio Cesare**. Un marchio forte del Piemonte vinicolo nel mondo: sono oltre 40 le nazioni sparse su tutto il pianeta in cui sono distribuite e apprezzate le storiche etichette bianco-nero-oro con lo stemma di Alba che svetta con giusto orgoglio in campo bianco. Del resto, tutta la Langa vinicola è rappresentata da **un carnet impressionante di vigne in proprietà** a Barbaresco, Barolo, Diano, Grinzane, La Morra, Novello, Serralunga, Sinio, Treiso e Trezzo Tinella. Il frutto di queste vigne sarà nei **16 vini in degustazione**.

**Langhe Chardonnay Piodilei 2009**

**Barbaresco 2000**

**Barbaresco Il Bricco 2001 – 1999**

**Barolo Ornato 2007 – 2006 – 2004 – 2003**

**Barolo Pio Cesare 2007 – 2006 – 2004 - 2003 – 2001 – 2000 – 1999**

Prenotazione contestuale al versamento di € 2 a persona. Per le modalità consultare la sezione riguardante la Procedura di Accesso alle Attività di Associazione Italiana Sommelier Roma - I Soci AIS possono essere accompagnati al massimo da due amici o clienti - Bicchieri Riedel a disposizione in Sala - L'abbonato impossibilitato a partecipare alla lezione, nel turno da lui scelto al momento dell'iscrizione (pomeridiano o serale), ha la possibilità di cambiarlo avvertendo per tempo la Segreteria allo 06 8550941.

I Nostri Corsi

## **BARONE PIZZINI: DAL 1870 IN FRANCIACORTA**

*Lunedì 10 Ottobre 2011*

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

*Hotel Rome Cavalieri – Via A. Cadlolo, 101*

Una **realità di riferimento in Franciacorta** per qualità indiscussa e per l'attenzione che riserva ai metodi di produzione ecocompatibili. A **centoquaranta anni** dalla fondazione, tutte le etichette sono frutto di viti coltivate seguendo in modo più che rigoroso i dettami dell'agricoltura biologica e la nuova cantina, inaugurata nel 2007, è uno dei massimi esempi di architettura ecosostenibile a basso consumo energetico. Una sinergia splendida tra vigne e cantina da cui nascono incantevoli campioni di **eccellenza sensoriale come il Franciacorta Pas Dosé Bagnadore Riserva**.

Ecco i 7 Franciacorta in degustazione:

**Franciacorta Brut**

**Franciacorta Extra Brut**

**Franciacorta Nature Brut**

**Franciacorta Rosé**

**Franciacorta Satèn 2007**

**Franciacorta Pas Dosé Bagnadore Riserva 2004 e 2005 (in anteprima)**

Prenotazione contestuale al versamento di € 2 a persona. Per le modalità consultare la sezione riguardante la Procedura di Accesso alle Attività di Associazione Italiana Sommelier Roma - I Soci AIS possono essere accompagnati al massimo da due amici o clienti - Bicchieri Riedel a disposizione in Sala - L'abbonato impossibilitato a partecipare alla lezione, nel turno da lui scelto al momento dell'iscrizione (pomeridiano o serale), ha la possibilità di cambiarlo avvertendo per tempo la Segreteria allo 06 8550941.

**I BALZINI: “LABEL” D’ECCELLENZA**

*Martedì 18 Ottobre 2011*

*Unico turno pomeridiano dalle 16 alle 18,30*

*Hotel Rome Cavalieri – Via A. Cadlolo, 101*

Rispetto alla taglia media delle aziende limitrofe quella di Antonella e Vincenzo D’Isanto è una piccola realtà ma non per questo limitata nelle potenzialità. Lo hanno dimostrato in venti anni di **White Label**, etichetta pensata per unire in blend paritario **Sangiovese e Cabernet Sauvignon**, di cui vi proponiamo una **verticale di 11 annate**. In degustazione anche il primo millesimo, il 1987. Scoprirete negli assaggi, anno dopo anno, vini eleganti e di crescente territorialità, che spesso colpiscono la sensibilità di attenti degustatori.

**White Label**

**2008 – 2007 – 2005 – 2002 – 2001 – 2000 – 1999 – 1998 – 1997 – 1996 - 1987**

Prenotazione contestuale al versamento di € 2 a persona. Per le modalità consultare la sezione riguardante la Procedura di Accesso alle Attività di Associazione Italiana Sommelier Roma - I Soci AIS possono essere accompagnati al massimo da due amici o clienti - Bicchieri Riedel a disposizione in Sala - L’abbonato impossibilitato a partecipare alla lezione, nel turno da lui scelto al momento dell’iscrizione (pomeridiano o serale), ha la possibilità di cambiarlo avvertendo per tempo la Segreteria allo 06 8550941.

## **SPIRITI DEL TEMPO**

*Martedì 18 Ottobre 2011*

*Unico turno serale dalle 20,00 alle 22,30*

*Hotel Rome Cavalieri – Via A. Cadlolo, 101*

Si dice “Acquavite” ma anche eau-de-vie, uisque beatha, aguardiente, grappa. Sarà un viaggio appassionante intorno ai profumi e ai sapori dei **più celebrati ed esaltanti distillati del vecchio mondo**, un omaggio al Tempo che ci ha saputo regalare inedite emozioni. Non una gara ma un confronto.

**Whisky, Calvados, Armagnac, Brandy Spagnolo e una Grappa** - l'Altana del Borgo di Rossi d'Angera, che ha riposato in legno a partire dal 1991 – saranno i protagonisti di un'indimenticabile serata di ottobre organizzata dalla **Distilleria Rossi d'Angera** (nel settore dal 1847), da un'idea di **Antonella Bocchino**, una donna che grazie all'esperienza familiare e alla propria sensibilità personale si è ritagliata un ruolo di prestigio nella promozione delle acquaviti di qualità.

Sarete accompagnati in questa straordinaria esperienza sensoriale dal nostro preparato e appassionato esperto del mondo dei Distillati, **Paolo Lauciani**.

Il **matrimonio d'amore che manderà in estasi** sarà quello offerto dall'abbinamento con una selezione di eccellenti prodotti che ha come materia prima **il cioccolato** più prezioso, lavorato artigianalmente da **Guido Gobino**, raffinato Cioccolatiere di Torino, tra i migliori del panorama nazionale.

Prenotazione contestuale al versamento di € 2 a persona. Per le modalità consultare la sezione riguardante la Procedura di Accesso alle Attività di Associazione Italiana Sommelier Roma - I Soci AIS possono essere accompagnati al massimo da due amici o clienti - Bicchieri Riedel a disposizione in Sala - Il socio impossibilitato a partecipare alla lezione, nel turno da lui scelto al momento dell'iscrizione (pomeridiano o serale), ha la possibilità di cambiarlo avvertendo per tempo la Segreteria allo 06 8550941.

## **SEI ECCELLENTI AZIENDE IN BANCO D'ASSAGGIO**

*Venerdì 21 Ottobre 2011*

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

*Hotel Rome Cavalieri - Via A. Cadlolo, 101*

**Fattoria del Cerro** a Montepulciano, **La Poderina** a Montalcino, **Còlpetrone** a Gualdo Cattaneo, **Villetta di Monterufoli** in provincia di Pisa, **Tenuta dell'Arbiola** in provincia di Asti. Senza trascurare il mondo dell'Olio Extravergine di Oliva con la **Tenuta di Montecorona** a Umbertide.

Prenotazione contestuale al versamento di € 2 a persona. Per le modalità consultare la sezione riguardante la Procedura di Accesso alle Attività di Associazione Italiana Sommelier Roma - I Soci AIS possono essere accompagnati al massimo da due amici o clienti - Bicchieri Riedel a disposizione in Sala

### **Fattoria del Cerro**

Brut Spumante La Grazianella – Braviolo Bianco – Manero Rosso - Caggio al Vescovo Rosso - Chianti Colli Senesi - Rosso di Montepulciano - Vino Nobile di Montepulciano - Vino Nobile di Montepulciano Riserva - Vino Nobile di Montepulciano Antica Chiusina – Vinsanto di Montepulciano Sangallo - Corte d'Oro Vendemmia Tardiva – Grappa Riserva del Cerro – Brandy 7 Vigne - Olio Extra Vergine di Oliva Terre di Siena.

### **La Poderina**

Rosso di Montalcino - Brunello di Montalcino - Brunello di Montalcino Poggio Banale - Moscadello di Montalcino - Grappa di Brunello

### **Còlpetrone**

Montefalco Rosso - Montefalco Sagrantino - Montefalco Sagrantino Gòld - Montefalco Sagrantino Passito - Grappa di Sagrantino

### **Villetta di Monterufoli**

Pian di Seta Vermentino - Val di Cornia Rosso Malentrata

### **Arbiola**

Spumante Brut Sai Cuvée - Monferrato Bianco - Barbera d'Asti Carlotta - Barbera d'Asti Superiore Nizza Romilda VII – Moscato d'Asti Ferlingot

### **Tenuta di Montecorona**

Olio Extravergine di oliva Colli del Trasimeno - Confettura di Pesche di Montecorona

I Nostri Corsi

**SAGRANTINO VS BRUNELLO IN DUE SEMINARI CON RICCARDO COTARELLA**

*Venerdì 21 Ottobre 2011*

*Nei due turni dalle 16,30 alle 18 e dalle 19 alle 20,30*

*Hotel Rome Cavalieri - Via A. Cadlolo, 101*

Le due punte di diamante della produzione di Saiagricola il **Sagrantino di Montefalco di Còlpetrone** e il **Brunello di Montalcino de La Poderina** a confronto. Tre vendemmie per ciascuna etichetta in degustazione per valutarne la crescita nel tempo e le particolarità assieme all'enologo del gruppo, **Riccardo Cotarella**.

Prenotazione contestuale al versamento di € 2 a persona. Per le modalità consultare la sezione riguardante la Procedura di Accesso alle Attività di Associazione Italiana Sommelier Roma - I Soci AIS possono essere accompagnati al massimo da due amici o clienti - Bicchieri Riedel a disposizione in Sala - L'abbonato impossibilitato a partecipare alla lezione, nel turno da lui scelto al momento dell'iscrizione, ha la possibilità di cambiarlo avvertendo per tempo la Segreteria allo 06 8550941.

## **MISCELLANEA DI ECCELLENZE DEL VINO**

*Lunedì 24 Ottobre 2011*

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

*Hotel Rome Cavalieri - Via A. Cadlolo, 101*

Si rinnova l'appuntamento annuale con le selezioni proposte da **Nuova Risaca**. Una giornata dedicata al grande vino italiano: **un ricchissimo Banco d'Assaggio** con le etichette di Aziende che meglio rappresentano le singole tipicità regionali, eccellenze selezionate in tutto il territorio, con notevole intuito e spirito di ricerca, dallo staff di Stefano Gaetani proposte con passione e professionalità soprattutto sul mercato romano. Un bel banco di prova per affinare il proprio gusto e conoscere nuovi vitigni.

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) – Altesino (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.

Prenotazione contestuale al versamento di € 2 a persona. Per le modalità consultare la sezione riguardante la Procedura di Accesso alle Attività di Associazione Italiana Sommelier Roma - I Soci AIS possono essere accompagnati al massimo da due amici o clienti - Bicchieri Riedel a disposizione in Sala - Il socio impossibilitato a partecipare alla lezione, nel turno da lui scelto al momento dell'iscrizione (pomeridiano o serale), ha la possibilità di cambiarlo avvertendo per tempo la Segreteria allo 06 8550941.

**Presentazione Nazionale di DUEMILAVINI 2012 e I RISTORANTI d'ITALIA 2012 - PER ESSERCI!**

*Lunedì 31 Ottobre 2011*

*Ore 19*

*Htel Rome Cavalieri - Via A. Cadlolo, 101*

Una Cena di Gala per mille appassionati del grande vino e della ristorazione dell'eccellenza, con l'abbinamento di tutte le etichette premiate con i 5 Grappoli 2012 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:**

**Ore 19**

Ingresso in Sala per l'evento e visita alla Cantina dei Vini 5 Grappoli 2012 consentito fino alle ore 20.

**Ore 20,15**

Conferenza Stampa di presentazione delle Edizioni 2012 di DUEMILAVINI, I RISTORANTI di BIBENDA e del progetto BIBENDA WINE 2012.

**A seguire Cena di Gala** – Degustazione Nazionale unica di tutte le etichette premiate con i 5 Grappoli 2012 in abbinamento al menu preparato da Gianfranco Vissani.

Per consentire una corretta degustazione, suddivideremo i vini in Carte differenti, così da garantire a ciascun partecipante l'assaggio del numero più alto possibile di etichette.

Durante la serata saranno consegnati gli eleganti attestati ai Produttori premiati con i 5 Grappoli e agli Chef che hanno ottenuto i 5 Baci e i premi di Ristorante dell'Anno.

**PER FESTEGGIARE “DUEMILAVINI 2012 – IL LIBRO GUIDA AI VINI D’ITALIA” E “I RISTORANTI DI BIBENDA 2012 – LIBRO GUIDA AI MIGLIORI RISTORANTI D’ITALIA“ GIANFRANCO VISSANI PREPARA**

.: Brodo di piccione al profumo di cocco, spuma di patate viola e arance. Tulip al timo e sablé

.: Branzino di paranza marinato al kirsch, tartufo bianco e fondente

.: Quel minestrone di verdure leggermente affumicato con caramelle di paglierina, astice marinato all'olio e rosmarino

.: Risotto alla milanese con animelle tostate al tartufo nero

.: Stinco di vitella alla liquirizia con williams e porro

I Nostri Corsi

.: Profumi d'Autunno

.: Piccola pasticceria

**PER PRENOTARE**

Contributo di partecipazione all'evento, per i Soci AIS o Abbonati BIBENDA, per i Produttori, per i Ristoratori e per l'Accredito Stampa, 190 Euro.

**Non è possibile prenotare online, ma esclusivamente con il versamento del contributo di partecipazione, previo accertamento della disponibilità dei posti al numero 06 8550941 o [aisroma@bibenda.it](mailto:aisroma@bibenda.it)**

Il pagamento può essere effettuato:

- presso la Sede AIS Roma all'Hotel Rome Cavalieri, Via A. Cadlolo 101
- con invio assegno intestato ad AISROMA al nostro indirizzo
- con bonifico bancario presso la Banca Carige – Roma 17 – Via A. Cadlolo 101, intestato a:  
Associazione Italiana Sommelier Roma - IBAN IT68S0617503243000000076380 – BIC CRGEITGG717  
inviando copia del bonifico effettuato al fax 06 85305556.

**TERRE DI COSENZA: CUORE DI CALABRIA**

*Lunedì 7 Novembre 2011*

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

*Hotel Rome Cavalieri - Via A. Cadlolo, 101*

Molto del fermento che sta interessando la **Calabria del Vino**, da circa cinque anni a questa parte, è dovuto al fattivo contributo del **Consorzio Calabria Citra**, che si è fatto carico con grande impegno della promozione di piccole realtà vitivinicole che insistono, in particolare, sul vocatissimo territorio della provincia di Cosenza. La nuova **Doc** provinciale **Terre di Cosenza**, che ha già ottenuto parere favorevole dal Ministero, è il primo notevole risultato. Un imperdibile Banco d'Assaggio per avvicinarsi alle caratteristiche sensoriali di **Magliocco, Gaglioppo, Greco Bianco, Montonico, Guarnaccia Bianca, Pecorello, Malvasia e Moscato**, di cui saranno presenti a Roma i maggiori interpreti.

Ecco le **19 Aziende** del Consorzio Calabria Citra presenti al Banco d'Assaggio:

**Antiche Vigne (Rogliano) - Boscarelli (Bisignano) - Casalnuovo del Duca (Frascineto) - Chimento (Bisignano) - Colacino Wines (Marzi) - De Caro (San Vincenzo La Costa) - Donnici '99 (Cosenza) - Elisabetta Ferrara (Saracena) - Gallicchio (Saracena) - Masseria Falvo (Saracena) - Pacelli (Malvito) - Piana di Sibari (Spezzano Albanese) - Poderi Marini (San Demetrio Corone) - Serracavallo (Bisignano) - Tenuta del Castello (Montegiordano) - Tenuta Terre Nobili (Montalto Uffugo) - Terre del Gufo (Cosenza) - Verbicaro Viti e Vini (Verbicaro) - Vivacqua (Luzzi)**

A supporto della degustazione un'ampia selezione di **prodotti gastronomici locali**:

**Caciocavallo Silano, Salsiccia, Soppressata, Pancetta, Capicollo, 'Nduja, Fico essiccato del Cosentino, Clementine di Calabria, Cedro, Limone di Rocca Imperiale e ovviamente non mancherà la Liquirizia!**

Prenotazione contestuale al versamento di € 2 a persona. Per le modalità consultare la sezione riguardante la Procedura di Accesso alle Attività di Associazione Italiana Sommelier Roma - I Soci AIS possono essere accompagnati al massimo da due amici o clienti - Bicchieri Riedel a disposizione in Sala.

## **CASALE DEL GIGLIO: LA RICERCA ALLA BASE DELL'ECCELLENZA**

*Giovedì 17 Novembre 2011*

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

*Hotel Rome Cavalieri – Via A. Cadlolo, 101*

Marchio ormai consolidato dell'eccellenza italiana, ha contribuito in maniera sostanziosa a portare alla ribalta, nazionale e internazionale, il vino laziale esaltandone le potenzialità grazie ad un'instancabile attività di ricerca e sperimentazione. Al Syrah e al Petit Verdot, dai quali **Antonio Santarelli** ha ricevuto le maggiori soddisfazioni professionali, e sensoriali, si è affiancata più recentemente una raffinata ed entusiasmante versione di Petit Manseng. Ma il colpo grosso arriva con il nuovo Passito da **Tempranillo**, frutto di una decina d'anni di sperimentazione, che il patron ha deciso di proporre **in anteprima assoluta** al giudizio dell'attentissima platea di degustatori dell'Associazione Italiana Sommelier Roma.

Saranno **in degustazione guidata 9 vini** scelti tra i più rappresentativi dell'azienda, raccontati dalla viva voce del proprietario, Antonio Santarelli, e dall'enologo che gli è stato sempre al fianco e che ha “materializzato” le sue idee, **Paolo Tiefenthaler**.

**Satrico 2010**

**Petit Manseng 2010**

**Antinoo 2009**

**Petit Verdot 2009**

**Cabernet Sauvignon 2008**

**Madreselva 2008**

**Mater Matuta 2008**

**Aphrodisium Vendemmia Tardiva 2010**

**Tempranillo Passito 2009**

Prenotazione contestuale al versamento di € 2 a persona. Per le modalità consultare la sezione riguardante la Procedura di Accesso alle Attività di Associazione Italiana Sommelier Roma - I Soci AIS possono essere accompagnati al massimo da due amici o clienti - Bicchieri Riedel a disposizione in Sala – Il Socio impossibilitato a partecipare alla degustazione, nel turno da lui scelto al momento della prenotazione (pomeridiano o serale), ha la possibilità di cambiarlo avvertendo per tempo la Segreteria allo 06 8550941.

## **ANGELO GAJA A ROMA**

*Venerdì 18 Novembre 2011*

*Dalle 11 alle 13 – Seminario tenuto da Angelo Gaja*

*Dalle 17 - Seminario tenuto da Angelo Gaja*

*A seguire Degustazione a Banchi d'Assaggio fino alle 22*

*Hotel Rome Cavalieri – Via A. Cadlolo, 101*

Giornata cult di parole, di vino e di cuore! Assolutamente da non perdere!

Angelo Gaja ha scelto Roma per festeggiare i suoi 50 anni di lavoro nella cantina di Barbaresco.

Il più grande interprete del Nebbiolo delle Langhe si proporrà alla nostra Scuola di Sommellerie con due importanti Seminari e una grande degustazione a Banchi d'Assaggio.

**Ore 11** – Seminario tenuto da Angelo Gaja

**Analisi dei mutamenti nel mondo del vino nei passati 50 anni; prospettive future** – Al termine dell'esposizione è previsto un dibattito al quale potranno partecipare Produttori, Sommelier, Addetti del Settore, Giornalisti, Blogger e altri convenuti.

**Ore 17** – Seminario tenuto da Angelo Gaja

**Presentazione della storia dei vini dell'Albese degli ultimi 50 anni**, incentrando l'esposizione sulla funzione economica, sociale e di protezione ambientale svolta dagli artigiani, con riferimenti al ruolo dell'azienda Gaja di Barbaresco ma anche di Ca' Marcanda a Bolgheri e di Pieve Santa Restituta a Montalcino.

**A seguire Banchi d'Assaggio**, fino alle ore 22, dei vini delle **21 Aziende, una per ciascuna Regione**, che ricevono il Premio **Produttore dell'Anno di DUEMILAVINI 2012**.

Saranno posti in degustazione anche i vini dei "padroni di casa", quelli delle Aziende de **Le Vigne del Lazio**.

**L'ingresso in Sala di Degustazione è consentito entro e non oltre le ore 17.**

**Ingresso libero per il Seminario delle ore 11.** Non occorre prenotazione.

**Prenotazione contestuale al versamento di € 20 a persona per il Seminario delle ore 17 con Degustazione a Banchi d'Assaggio.** Per le modalità consultare la sezione riguardante la Procedura di Accesso alle Attività di Associazione Italiana Sommelier Roma - I Soci AIS possono essere accompagnati al massimo da due amici o clienti - Bicchieri Riedel a disposizione in Sala.

## **ROMA CAPUT VINI**

*Lunedì 21 Novembre 2011*

*Presentazione del Libro alle ore 17,30*

*A seguire Banchi d'Assaggio fino alle 21*

*Hotel Rome Cavalieri - Via A. Cadlolo, 101*

**Roma Caput Vini** è destinato a diventare un libro che farà epoca nella storia dell'enologia. Un'altra impresa letteraria di **Giovanni Negri**, personaggio della cultura italiana, produttore di vino e scrittore, in collaborazione con **Attilio Scienza**, studioso di genetica della vite, rinomato Professore con cattedra di viticoltura presso la Facoltà di Agraria dell'Università di Milano, ed **Elisabetta Petrini**, ricercatrice e studiosa di etimologia. "Un'emozione profonda come Pompei. Il vino italiano scrive la Storia, con il romanzo di Roma e di Probo".

Un'opera carica di suspense e di emozione che racconterà "[..] **la storia che gli italiani non sanno e che i francesi non vogliono sapere [..]**".

Dopo la Presentazione del Libro degusterete in Banchi d'Assaggio una selezione delle migliori aziende regionali associate a **Le Vigne del Lazio**.

Oltre ai vini di alcune **punte di diamante della viticoltura nazionale**, in rappresentanza di alcuni territori e vitigni celebrati nel testo.

**Bellavista** per Cardonnacum (Chardonnay) e Allobrogica (Pinot Noir)

**Feudi di San Gregorio** per Phalanx (Falanghina), Vitis Apiana (Fiano d'Avellino), Ager Taurasinus (Taurasi), Ellenicum (Aglanico), Cauda Vulpium (Coda di Volpe)

**Banfi** per Sanguis Iovis (Sangiovese) e Mons Ilcinus (Montalcino)

**Planeta** per Ansonica (Inzolia) e Viris Biturica (Cabernet)

Romanae, Barbarica Silva, Burdigala, Portus Cale, Argitis Minor, Pagus Aerebrignus, Clante, Valis polis cellae, MonsRachisensis, Mersault, Falernum, Campus, Vitis Labrusca, Tusculum e Trebulanum le altre voci per l'arricchimento del vostro percorso di appassionati.

Prenotazione contestuale al versamento di € 2 a persona. Per le modalità consultare la sezione riguardante la Procedura di Accesso alle Attività di Associazione Italiana Sommelier Roma - I Soci AIS possono essere accompagnati al massimo da due amici o clienti - Bicchieri Riedel a disposizione in Sala.

I Nostri Corsi

**A GROTTAFERRATA / I 5 GRAPPOLI DI CASTEL DE PAOLIS**

*Giovedì 8 Dicembre 2011*

*Degustazione dei 5 Grappoli 2012 di Castel de Paolis*

*Via Val de Paolis – Grottaferrata (Roma)*

La Castel de Paolis apre le porte al pubblico per festeggiare l'entusiasmante risultato ottenuto con l'assegnazione di un doppio **5 Grappoli** dalla DUEMILAVINI 2012.

Un traguardo importante che arriva dopo più di venticinque anni di attività.

In degustazione il

**Donna Adriana 2010** e il **Muffa Nobile 2010**

Oltre a tutti gli altri vini prodotti dall'Azienda.

Ingresso libero. Non occorre prenotazione. Per informazioni 06 9413648.

## **A ROMA / HAVANA SELECCIÒN DE MAESTROS**

*Martedì 13 Dicembre 2011*

*Dalle 22,00 a mezzanotte*

*Presso lo Shari Vari - Via de Nari 15*

**Selección de Maestros è il nuovo Rum che va ad arricchire la prestigiosa gamma dell'Havana Club.** Un prodotto eccezionale che verrà presentato a Roma, agli operatori del settore e alle personalità più glamour della movida romana. **Una serata briosa** in cui si respirerà lo “**spirito di Cuba**”, la sua allegria, la sua vitalità. I segreti del nuovo gioiello dell'Havana Club verranno raccontati da **Tommy Tajè, luxury manager della Pernod Ricard.**

A scandire la serata, golose pause al **buffet ricco di dolci e leccornie** per scoprire gli abbinamenti possibili con Rum Selección de Maestros e **musica live** per avvolgerci in un'allegria atmosfera cubana. A fine serata **un regalo** per tutti i partecipanti.

Prenotazione contestuale al versamento di € 2 a persona. Per le modalità consultare la sezione riguardante la Procedura di Accesso alle Attività di Associazione Italiana Sommelier Roma - I Soci AIS possono essere accompagnati al massimo da due amici o clienti - Bicchieri Riedel a disposizione in Sala.

## **BARBARA TAMBURINI / WINERIES AND WINE**

*Venerdì 13 Gennaio 2012*

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

*Hotel Rome Cavalieri - Via A. Cadlolo, 101*

Nella considerevole lista di capaci enologi che contribuiscono al buon nome del vino italiano nel mondo spicca quello di **Barbara Tamburini**; perché donna, perché giovane ma soprattutto perché in gamba. Con la sua sensibilità e la sua passione è riuscita ad ottenere ottimi – anche eccellenti – risultati sin da subito. Sarà con noi per raccontarci **il suo percorso di donna del vino** attraverso la degustazione attenta di una **selezione delle sue migliori creazioni**: piccole fotografie a testimonianza del lavoro degli uomini che vi sono dietro e dei territori che rappresentano.

Ecco i 10 vini in degustazione:

- **Albertus 2007** (Merlot) / Castel Pietraio di Monteriggioni (Firenze)
- **Val di Cornia Suvereto Merlot I' Rennero 2008** / Gualdo del Re di Suvereto (Livorno)
- **Bolgheri Rosso Superiore Renzo 2008** (Merlot 60%, Cabernet Sauvignon 40%) / Patrimonio Tringali Casanova di Bolgheri (Livorno)
- **Black Label 2008** (Merlot 50%, Cabernet Sauvignon 50%) / I Balzini di Barberino Val d'Elsa (Firenze)
- **Colli Perugini L'Arringatore 2007** (Sangiovese 60%, Merlot 30%, Ciliegiole 10%) / Goretti di Perugia
- **Carmignano Sanctii 2008** (Sangiovese 70%, Cabernet Sauvignon 20%, Merlot 10%) / Colline San Biagio di Carmignano (Prato)
- **Elba Rosso Riserva 2008** (Sangiovese 90%, Syrah 10%) / Cecilia dell'Isola d'Elba (Livorno)
- **Vino Nobile di Montepulciano Riserva 2007** (Sangiovese 90%, Merlot 10%) / La Calonica di Valiano di Montepulciano (Siena)
- **Chianti Rufina Poggio Gualtieri Riserva 2006** (Sangiovese 90%, Merlot 10%) / Fattoria di Grignano di Pontassieve (Firenze)
- **Brunello di Montalcino 2006** (Sangiovese 100%) / Podere Brizio di Montalcino (Siena)

Prenotazione contestuale al versamento di € 2 a persona. Per le modalità consultare la sezione riguardante la Procedura di Accesso alle Attività di Associazione Italiana Sommelier Roma - I Soci AIS possono essere accompagnati al massimo da due amici o clienti - Bicchieri Riedel a disposizione in Sala – Il Socio impossibilitato a partecipare alla lezione, nel turno da lui scelto al momento dell'iscrizione (pomeridiano o serale), ha la possibilità di cambiarlo avvertendo per tempo la Segreteria allo 06 8550941.

## **25 VENDEMMIE DE I SODI DI SAN NICCOLÒ**

*Venerdì 27 Gennaio 2012*

*Unico turno serale dalle 20 alle 22,30*

*Hotel Rome Cavalieri – Via A. Cadlolo, 101*

Se alla posizione privilegiata di Castellina in Chianti si sommano la caparbietà del proprietario, **Paolo Panerai**, e l'esperienza dell'enologo, **Alessandro Cellai**, il risultato eguaglia sempre livelli eccellenti. Avrete la possibilità di scoprirlo direttamente attraverso la **Verticale Storica di 25 Vendemmie de I Sodi di San Niccolò di Castellare di Castellina**. Un vino divenuto celebre nel mondo per la semplicità e l'originalità con cui racconta il connubio tra Sangiovese e Malvasia Nera in terra di Toscana. Anno dopo anno un grande vino nel bicchiere dal 1980 al 2007, una storia di profumi, di sogni e di emozioni che vi verrà raccontata dalla nostra **Daniela Scrobogna**.

**I Sodi di San Niccolò / 1980 – 1981 – 1982 – 1983 – 1985 – 1986 – 1987 – 1988 – 1990 – 1991 – 1993 – 1994 – 1995 – 1996 – 1997 – 1998 – 1999– 2000 – 2001 – 2002 – 2003– 2004 – 2005 – 2006 – 2007**

Prenotazione contestuale al versamento di € 25 a persona. Per le modalità consultare la sezione riguardante la Procedura di Accesso alle Attività di Associazione Italiana Sommelier Roma - I Soci AIS possono essere accompagnati al massimo da due amici o clienti - Bicchieri Riedel a disposizione in Sala.

I Nostri Corsi

**IN ENOTECA CON IL PRODUTTORE AL VISCONTI PALACE HOTEL:  
CANTINA CONTINI**

*Giovedì 2 Febbraio 2012*

*Unico turno ore 17*

*Visconti Palace Hotel - Via F. Cesi, 37 - 00193 Roma*

È con particolare entusiasmo che vi invitiamo a partecipare a questo incontro con l'affermata azienda vitivinicola sarda **Contini**. Si terrà presso il Visconti Palace Hotel, nel cuore di Roma. Sarete guidati nella degustazione di una selezione dei migliori prodotti aziendali dalla professionalità di uno dei nostri migliori Relatori.

Prenotazione contestuale al versamento di € 2 a persona. Per le modalità consultare la sezione riguardante la Nuova Procedura di Accesso alle Attività di Associazione Italiana Sommelier Roma - I Soci AIS possono essere accompagnati al massimo da due amici o clienti - Bicchieri a disposizione in Sala.

## **CARPENÈ MALVOLI: OLTRE IL PROSECCO**

*Mercoledì 8 Febbraio 2012*

*Nei due turni pomeridiano dalle 16 alle 18,30 e serale dalle 20 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. 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 nordest vitivinicolo. **Il presente è raccontato dal progetto de L'Arte Spumantistica**, voluto da Etile Carpenè nel 2005, che ha espresso le potenzialità spumantistiche di alcune varietà come il **Kerner**, l'ungherese **Cserszegi** e da ultimo anche **Gewürztraminer** e **Petit Manseng**. Un modo "brioso" per essere originali.

Prenotazione contestuale al versamento di € 2 a persona. Per le modalità consultare la sezione riguardante la Procedura di Accesso alle Attività di Associazione Italiana Sommelier Roma - I Soci AIS possono essere accompagnati al massimo da due amici o clienti - Il Socio impossibilitato a partecipare alla degustazione, nel turno da lui scelto al momento della prenotazione (pomeridiano o serale), ha la possibilità di cambiarlo avvertendo per tempo la Segreteria allo 06 8550941 - Bicchieri Riedel a disposizione in Sala

**CANTINA FRENTANA: ABRUZZO NASCOSTO**

*Venerdì 10 Febbraio 2012*

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

*Hotel Rome Cavalieri - Via A. Cadlolo, 101*

Cantina Frentana racchiude in sé, per numeri e per qualità, **il meglio della realtà vitivinicola teatina**. Con quartier generale a Rocca San Giovanni - uno dei più bei borghi d'Italia nonché Bandiera Blu 2011 – coordina le attività di circa cinquecento viticoltori che lavorano circa settecentocinquanta ettari di vigneti. Dall'intera gamma, tutta imperniata sui vitigni territoriali, **Montepulciano, Trebbiano, Cococciola e Pecorino**, presentiamo **la migliore selezione**, racchiusa nell'ultima linea in commercio, **Costa del Mulino**, oltre che una piccola verticale del **Montepulciano d'Abruzzo Panarda**, etichetta tra le più autorevoli della vitivinicoltura regionale.

Ecco i 7 vini in degustazione:

**Abruzzo Cococciola Costa del Mulino 2010**

**Abruzzo Pecorino Costa del Mulino 2010**

**Cerasuolo d'Abruzzo Costa del Mulino 2010**

**Montepulciano d'Abruzzo Costa del Mulino 2010**

**Montepulciano d'Abruzzo Panarda 2007 – 2006 - 2004**

Prenotazione contestuale al versamento di € 2 a persona. Per le modalità consultare la sezione riguardante la Procedura di Accesso alle Attività di Associazione Italiana Sommelier Roma - I Soci AIS possono essere accompagnati al massimo da due amici o clienti - Bicchieri Riedel a disposizione in Sala – Il Socio impossibilitato a partecipare alla lezione, nel turno da lui scelto al momento dell'iscrizione (pomeridiano o serale), ha la possibilità di cambiarlo avvertendo per tempo la Segreteria allo 06 8550941.

## **SANGIOVESE VS MERLOT / SCONTRO AL VERTICE PER CASTELLO DELLE REGINE**

*Lunedì 20 Febbraio 2012*

*Unico turno pomeridiano dalle 16 alle 18,30*

*Hotel Rome Cavalieri - Via A. Cadlolo, 101*

Un incontro illuminante per scoprire in un colpo solo i caratteri distintivi del Sangiovese di qualità e del Merlot di qualità nel territorio umbro. L'occasione ce la forniscono **Paolo Nodari**, patron dell'azienda, e **Franco Bernabei**, enologo di riferimento del panorama italiano che sin dagli inizi con il suo operato ha segnato il percorso di **Castello delle Regine** costringendolo ad una proposta di notevole livello. Proporranno uno scontro al vertice tra il **Sangiovese Selezione del Fondatore** e il **Merlot, in 6 vendemmie a partire dal 2000**. In tutto **12 assaggi** che arricchiranno il nostro bagaglio di confronti alla scoperta della qualità del vino italiano.

Prenotazione contestuale al versamento di € 2 a persona. Per le modalità consultare la sezione riguardante la Procedura di Accesso alle Attività di Associazione Italiana Sommelier Roma - I Soci di Associazione Italiana Sommelier possono essere accompagnati al massimo da due amici o clienti - Bicchieri Riedel a disposizione in Sala

I Nostri Corsi

## **DIECI ANNI DI FARO PALARI E LA SFIDA NEL TEMPO DEL ROSSO SOPRANO**

*Lunedì 20 Febbraio 2012*

*Unico turno dalle ore 20 alle 22,30*

*Hotel Rome Cavalieri – Via A. Cadlolo, 101*

**Palari** rappresenta una delle realtà vitivinicole più interessanti di tutto il territorio nazionale. **Icona siciliana** che ha fatto risplendere nel mondo la Doc Faro. Tutto merito di Salvatore Geraci, gentiluomo d'altri tempi oltre che uomo immagine dell'azienda, e di suo fratello Giampiero, geloso custode delle vigne terrazzate di Nerello Mascalese e Nerello Cappuccio che danno vita ad una delle più rinomate eccellenze vitivinicole d'Italia.

Avremo la possibilità di degustare insieme **10 annate** del ricercatissimo e strepitoso **Faro Palari**, che sin dalla sua prima uscita ha collezionato una sfilza di 5 Grappoli in DUEMILAVINI, e **6 annate** del **Rosso di Soprano**, secondo solo anagraficamente di cui indagheremo insieme le potenzialità evolutive arrivando a degustare annate degli anni Novanta. Chiuderemo con un assaggio del suggestivo e rarissimo dolce **Santa.nè**.

Un viaggio sensoriale indimenticabile e assolutamente da non perdere. A guidarci la professionalità della nostra **Daniela Scrobogna** e il racconto intimo e personale di **Salvatore Geraci**.

In degustazione:

**Faro 2009 – 2008 – 2007 – 2006 – 2005 – 2004 – 2003 – 2002 – 2001 – 2000**

**Rosso del Soprano 2009 – 2003 – 2001 – 1999 – 1997 – 1995**

**Santa.nè 2007**

Prenotazione contestuale al versamento di € 30 a persona. Per le modalità consultare la sezione riguardante la Procedura di Accesso alle Attività di Associazione Italiana Sommelier Roma - I Soci di Associazione Italiana Sommelier possono essere accompagnati al massimo da due amici o clienti - Bicchieri Riedel a disposizione in Sala

I Nostri Corsi

## **L'AGLIANICO SECONDO FEUDI DI SAN GREGORIO**

*Venerdì 24 Febbraio 2012*

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

*Hotel Rome Cavalieri - Via A. Cadlolo, 101*

Verticale tripla assolutamente da non perdere per vagliare attraverso gli assaggi la proposta di eccellenza di Feudi di San Gregorio. **Tre verticali di tre annate di tre versioni di Aglianico** ottenuto da tre zone diverse di coltivazione. Tutti Aglianico in purezza: **Taurasi, Serpico e Aglianico del Vulture**.

Prenotazione contestuale al versamento di € 5 a persona. Per le modalità consultare la sezione riguardante la Procedura di Accesso alle Attività di Associazione Italiana Sommelier Roma - I Soci AIS possono essere accompagnati al massimo da due amici o clienti - Bicchieri Riedel a disposizione in Sala – Il Socio impossibilitato a partecipare alla lezione, nel turno da lui scelto al momento dell'iscrizione (pomeridiano o serale), ha la possibilità di cambiarlo avvertendo per tempo la Segreteria allo 06 8550941.

## **A ROMA / FESTIVAL DEL FRANCIACORTA**

*Lunedì 27 Febbraio 2012*

*Banchi d'Assaggio dalle 16 alle 21*

*Hotel Rome Cavalieri – Via A. Cadlolo, 101*

Un pomeriggio intero da dedicare ad uno dei vini più graditi: **il Franciacorta**. Il territorio che vanta **le bollicine più importanti e interessanti d'Italia** verrà raccontato dall'effervescente assaggio delle etichette di circa **40 Aziende** rappresentative. Franciacorta è un territorio, un vino, un metodo esclusivo ed unico di produzione. Ci confronteremo direttamente con gli attori più importanti, i produttori che hanno fatto della grande tradizione franciacortina una delle più convincenti realtà vitivinicole nazionali, punta di diamante del made in Italy nel Mondo.

Ecco le Aziende che saranno presenti ai Banchi d'Assaggio:

Abrami Elisabetta - Antica Fratta - Azienda Agricola Fratelli Berlucchi - Barone Pizzini - Bellavista - Guido Berlucchi - Bersi Serlini - Bosio - Ca' del Bosco - Camossi - Castello Bonomi Tenute in Franciacorta - Castello di Gussago La Santissima - Cola Battista - Colline della Stella - Contadi Castaldi - Conti Bettoni Cazzago - Derbusco Cives - Ferghettina - Enrico Gatti - Il Mosnel - Lantieri de Paratico - La Montina - Le Marchesine - Mirabella - Monte Rossa - Montenisa - Quadra - Ricci Curbastro - Riva di Franciacorta - Ronco Calino - Solive - Tenuta Montedelma - Uberti - Vezzoli Giuseppe - Vignenote - Villa Crespia - Muratori - Villa Franciacorta

**Non occorre prenotazione. Bicchieri Riedel a disposizione in Sala.**

**Dalle 16 alle 18 ingresso libero.**

**Dalle 18 alle 21 ingresso al costo di 10 € da versare direttamente in Sala di Degustazione.**

I Nostri Corsi

## **A ROMA / FRANCIACORTA STORY**

*Lunedì 27 Febbraio 2012*

*Unico turno con inizio alle 16,30*

*Hotel Rome Cavalieri – Via A. Cadlolo, 101*

È finalmente arrivata l'occasione di **confrontare tra loro le più Grandi Riserve di Franciacorta**. Una selezione accurata tra le migliori proposte attualmente in Franciacorta, **10 Grandi Riserve di affermate Aziende** in degustazione comparata **alla presenza dei Produttori**. Confronteremo 5 diverse tipologie di Franciacorta - **Pas Dosé, Extra Brut, Brut, Satèn, Rosè** - quasi tutte del 2005. Focalizzeremo inoltre l'attenzione sulle modifiche del nuovo disciplinare del Franciacorta riguardanti la produzione della Riserva per ciascuna delle precedenti tipologie.

Prenotazione contestuale al versamento di **€ 30** a persona. Per le modalità consultare la sezione riguardante la Procedura di Accesso alle Attività di Associazione Italiana Sommelier Roma - I Soci di Associazione Italiana Sommelier possono essere accompagnati al massimo da due amici o clienti - Bicchieri Riedel a disposizione in Sala.

**TERRE DA VINO: TUTTO IL PIEMONTE IN UNA SERA**

*Venerdì 9 Marzo 2012*

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

*Hotel Rome Cavalieri - Via A. Cadlolo, 101*

Connubio indissolubile tra numeri impressionanti ed elevata qualità, quello racchiuso dal marchio **Terre da Vino**. Più di cinque milioni di bottiglie ottenute dalla migliore selezione dei grappoli di circa cinquemila ettari di vigneto, distribuiti nelle zone vitivinicole piemontesi più vocate, dall'**Albese** al **Canavese**, da **Gavi** all'**Astigiano**, dalle colline di **Castelnuovo Don Bosco** all'**Acquese** e all'**Ovadese**. Un impero con quartier generale a **Barolo** che merita di essere conosciuto, vino dopo vino, territorio dopo territorio. Un'altra degustazione, interessante e impegnativa, che entrerà nel vostro personale taccuino dei ricordi.

Ecco le **18 etichette** in degustazione:

**Piemonte Chardonnay Brut Vallerenza**  
**Piemonte Pinot Nero Extra Brut Molinera**  
**Gavi di Gavi Ca' da Bosio 2011**  
**Gavi di Gavi Masseria dei Carmelitani 2011**  
**Roero Arneis La Villa 2011**  
**Piemonte Tra Donne Sole 2010**  
**Dolcetto d'Alba Rocabella 2010**  
**Barbera d'Asti San Nicolao 2010**  
**Barbera d'Asti Superiore La Luna e i Falò 2009**  
**Barbera d'Alba Superiore Croere 2009**  
**Langhe Nebbiolo La Malora 2009**  
**Barolo Paesi Tuoi 2007**  
**Barolo Essenze 2007**  
**Moscato d'Asti La Gatta 2011**  
**Asti Monti Furchi 2011**  
**Brachetto d'Acqui Asinari 2011**  
**Piemonte Moscato Passito La Bella Estate 2007**  
**Barolo Chinato Il Diavolo sulle Colline**

Prenotazione contestuale al versamento di € 2 a persona. Per le modalità consultare la sezione riguardante la Procedura di Accesso alle Attività di Associazione Italiana Sommelier Roma - I Soci AIS possono essere accompagnati al massimo da due amici o clienti - Bicchieri Riedel a disposizione in Sala.

I Nostri Corsi

**LE “ESSENZE” DI BAROLO IN UNA VERTICALE DI 7 ANNATE**

*Venerdì 9 Marzo 2012*

*Unico turno dalle 17 alle 19*

*Hotel Rome Cavalieri - Via A. Cadlolo, 101*

Il **Barolo Essenze** è una delle punte di diamante della produzione di **Terredavino**. Un’etichetta ottenuta dall’assemblaggio di partite di altissimo livello selezionate da alcuni dei cru più vocati dell’intera Langa del Barolo: **La Volta** a Barolo, **Ravera** a Novello, **Scarrone e Montanello** a Castiglione Falletto, **Bussia** a Monforte e **Annunziata** a La Morra. Le “essenze” di ciascuna parcella racchiuse in un unico prodotto.

Ecco le **7 annate** del Barolo Essenze in degustazione:

**2000 – 2001 – 2003 – 2004 – 2005 – 2006 - 2007**

Prenotazione contestuale al versamento di € 2 a persona. Per le modalità consultare la sezione riguardante la Procedura di Accesso alle Attività di Associazione Italiana Sommelier Roma - I Soci AIS possono essere accompagnati al massimo da due amici o clienti - Bicchieri Riedel a disposizione in Sala.

I Nostri Corsi

**TUTTO BOLGHERI!**

*Lunedì 16 Aprile 2012*

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

*Hotel Rome Cavalieri - Via A. Cadlolo, 101*

Un territorio che non ha mai smesso di brillare grazie ai meravigliosi vini che avrete l'opportunità di degustare in Banchi d'Assaggio. Circa **40 Aziende** selezionate, le migliori in rappresentanza della **Bolgheri Doc**, 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.

Prenotazione contestuale al versamento di € **20** a persona. Per le modalità consultare la sezione riguardante la Procedura di Accesso alle Attività di Associazione Italiana Sommelier Roma - I Soci di Associazione Italiana Sommelier possono essere accompagnati al massimo da due amici o clienti - Bicchieri Riedel a disposizione in Sala

I Nostri Corsi

**BOLGHERI : FOCUS SULLA DOC IN 6 ASSAGGI**

*Lunedì 16 Aprile 2012*

*Unico turno dalle 17 alle 19*

*Hotel Rome Cavalieri - Via A. Cadlolo, 101*

Vi attende un **Seminario con degustazione di sei etichette** 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 della Doc Bolgheri, le ricerche di zonazione, i risultati e gli sviluppi futuri. Un percorso conoscitivo arricchito dalla presenza del Delegato di Livorno, Paola Rastelli.

Prenotazione contestuale al versamento di € **20** a persona. Per le modalità consultare la sezione riguardante la Procedura di Accesso alle Attività di Associazione Italiana Sommelier Roma - I Soci di Associazione Italiana Sommelier possono essere accompagnati al massimo da due amici o clienti - Bicchieri Riedel a disposizione in Sala

## **L'ESPRIT "SEGRETO" DI VALLE REALE**

*Venerdì 8 Giugno 2012*

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

*Hotel Rome Cavalieri – Via A. Cadlolo, 101*

L'irrefrenabile tensione verso la **sperimentazione** di **Leonardo Pizzolo** e di tutto il suo staff ha dato vita ad un nuovo progetto che entusiasmerà tutti gli appassionati dell'influenza dei lieviti autoctoni sulle caratteristiche organolettiche dei vini.

Il **campo sperimentale** è offerto dalle **vigne integre e incontaminate di Capestrano e di Popoli**, perché circondate, e quindi riparate, da boschi e oliveti. Il protagonista è il **Trebbiano d'Abruzzo** su cui ha "lavorato" il **variegato patrimonio di lieviti indigeni** isolati sui grappoli di tre diverse microaree. Il lievito diventa un agente indispensabile per **trasferire il terroir nel vino** non limitandosi al mero compito di trasformare lo zucchero in alcol.

**Le vinificazioni della vendemmia 2010 e della vendemmia 2011** saranno proposte in un vero e proprio **laboratorio di degustazione** durante il quale valuteremo i risultati e le prospettive direttamente con l'assaggio, accompagnati dall'anima di Valle Reale, Leonardo Pizzolo, che ci racconterà della filosofia che anima Valle Reale, del **sistema di lavorazione in fermentazione spontanea**, oltre ad illustrarci la distribuzione delle diverse specie botaniche con l'aiuto di un esperto invitato per l'occasione.

I vini in degustazione non entreranno mai in commercio ma saranno a disposizione nell'archivio storico aziendale, etichettati con il nome di **Esprit** – lo spirito della Valle, per studiarne l'evoluzione.

Prenotazione contestuale al versamento di € 2 a persona. Per le modalità consultare la sezione riguardante la Procedura di Accesso alle Attività di Associazione Italiana Sommelier Roma - I Soci AIS possono essere accompagnati al massimo da due amici o clienti - Bicchieri Riedel a disposizione in Sala

***SOMMELIER NOTIZIE  
LAZIO***

*Le attività nelle Delegazioni AIS del Lazio*

*Anzio-Pomezia*

*Castelli Romani*

*Etruria*

*Fiumicino-Civitavecchia*

*Fondi-Formia*

*Frosinone*

*Latina*

*Marino*

*Rieti*

*Roma-Tevere Remo*

*Valle dell'Aniene*

*Viterbo*

## **ANZIO - POMEZIA**

### **FARNESE: VERTICALE DI EDIZIONE 5 AUTOCTONI**

*Venerdì 28 Ottobre 2011*

*Unico turno dalle 20 alle 22,30*

*Hotel Enea – Via del Mare, 83 – Pomezia*

L'azienda Farnese produce vini originali con stile internazionale, frutto di anni di collaborazione con tecnici provenienti da tutto il mondo.

Edizione 5 Autoctoni è un armonioso e sapiente incontro di cinque uve, Montepulciano, Primitivo, Sangiovese, Negroamaro e Malvasia, che danno vita ad un rosso di grande struttura ed equilibrio.

Guidati dal nostro Daniele Maestri degusteremo le seguenti annate: 2001 – 2003 – 2005 – 2006 – 2008.

Prenotazione contestuale al versamento di E 15 a persona. Per le modalità consultare la sezione riguardante la Nuova Procedura di Accesso alle Attività di Associazione Italiana Sommelier Roma- I Soci AIS Lazio possono essere accompagnati al massimo da due amici o clienti - Bicchieri Riedel a disposizione in Sala. Per ulteriori informazioni Delegato AIS Orlando Tiraterra – 340 1921202 – [ais.anziopomezia@gmail.com](mailto:ais.anziopomezia@gmail.com)

### **CONVITO DI ROMAGNA**

*Venerdì 25 Novembre 2011*

*Unico turno dalle 20 alle 22,30*

*Hotel Enea – Via del Mare, 83 – Pomezia*

Il Convito di Romagna: otto aziende che sul mercato sono concorrenti ma che hanno capito che bisogna pensare in grande perché l'unione fa la forza. Filo comune il Sangiovese, il vitigno più diffuso in Italia e certamente tra i più conosciuti nel mondo ma che, troppo spesso viene associato ad altre produzioni storiche.

Il Sangiovese di Romagna in questi anni ha saputo costruire una nuova identità grazie alla passione dei produttori. Non ci resta che scoprirlo nella degustazione guidata da Alessandro Brizi, docente AIS.

Di seguito le etichette in degustazione:

- Sangiovese di Romagna Superiore Michelangiolo Riserva – Calonga
- Sangiovese di Romagna Superiore Pruno Riserva – Drei Donà
- Sangiovese di Romagna Superiore Pietramora Riserva – Fattoria Zerbina
- Sangiovese di Romagna Superiore Domus Caia Riserva – Ferrucci
- Sangiovese di Romagna Superiore Nonno Rico Riserva – Poderi Morini
- Sangiovese di Romagna Superiore Avi Riserva – San Patrignano
- Sangiovese di Romagna superiore Terre di Covignano Riserva – San Valentino
- Sangiovese di Romagna Thea Riserva – Tre Monti

## I Nostri Corsi

Prenotazione contestuale al versamento di E 10 a persona. Per le modalità consultare la sezione riguardante la Nuova Procedura di Accesso alle Attività di Associazione Italiana Sommelier Roma- I Soci AIS Lazio possono essere accompagnati al massimo da due amici o clienti - Bicchieri Riedel a disposizione in Sala. Per ulteriori informazioni Delegato AIS Orlando Tiraterra – 340 1921202 – [ais.anziopomezia@gmail.com](mailto:ais.anziopomezia@gmail.com)

### **AGLIANICO DEL VULTURE: VERTICALE DI TITOLO**

*Sabato 17 Dicembre 2011*

*Unico turno dalle 18 alle 20,30*

*Hotel Enea – Via del Mare, 83 – Pomezia*

Azienda Elena Fucci. Sette gli ettari di proprietà tra i 550 e i 650 metri sopra il livello del mare, vigne che arrivano a 60 vendemmie suonate ed alcuni ceppi addirittura a 70, disposte a ventaglio lungo le pendici di una collina in contrada “Solagna del Titolo” che dà il proprio nome all’unica etichetta aziendale.

La passione e l’impegno di Elena supportata da papà Salvatore e da tutta la famiglia Fucci ha prodotto uno dei cru più considerati dell’intero comprensorio; sempre ai massimi livelli di qualità è approdata ai 5 Grappoli con l’annata 2008.

Queste le annate in degustazione: 2005 – 2006 – 2007 – 2008

Prenotazione contestuale al versamento di E 15 a persona. Per le modalità consultare la sezione riguardante la Nuova Procedura di Accesso alle Attività di Associazione Italiana Sommelier Roma- I Soci AIS Lazio possono essere accompagnati al massimo da due amici o clienti - Bicchieri Riedel a disposizione in Sala. Per ulteriori informazioni Delegato AIS Orlando Tiraterra – 340 1921202 – [ais.anziopomezia@gmail.com](mailto:ais.anziopomezia@gmail.com)

### **I GRANDI ROSSI DI FARNESE**

*Venerdì 20 Gennaio 2011*

*Unico turno dalle 20 alle 22,30*

*Hotel Enea – Via del Mare, 83 – Pomezia*

Luoghi, vitigni, terroir e tradizioni: un cocktail straordinario che Farnese propone in tutte le sue etichette e ancor di più in quei vini rossi che raccontano l’Italia. Un affascinante percorso attraverso le storiche denominazioni del centro e del sud, coinvolgendo i vitigni più antichi del Mediterraneo attraverso le cantine in Abruzzo, Puglia e Campania. La degustazione sarà guidata da Alessandro Brizi.

I vini in degustazione:

Dalle tenute in Abruzzo:

- Montepulciano d’Abruzzo Colline Tramane Docg – Farnese
- Montepulciano d’Abruzzo Opi Riserva Colline Tramane Docg - Farnese

Dalle tenute in Puglia:

- Primitivo di Mandria Doc Matané – Matané
- Primitivo di Mandria Doc Pazzia Luccarelli Old Vines - Matané

I Nostri Corsi

Dalle tenute in Campania:

- Taurasi - Vesevo

Dall'Italia:

- Edizione 5 Autoctoni - Farnese

Prenotazione contestuale al versamento di E 10 a persona. Per le modalità consultare la sezione riguardante la Nuova Procedura di Accesso alle Attività di Associazione Italiana Sommelier Roma- I Soci AIS Lazio possono essere accompagnati al massimo da due amici o clienti - Bicchieri Riedel a disposizione in Sala. Per ulteriori informazioni Delegato AIS Orlando Tiraterra – 340 1921202 – [ais.anziopomezia@gmail.com](mailto:ais.anziopomezia@gmail.com)

### **CORSO DI QUALIFICAZIONE PROFESSIONALE PER SOMMELIER**

Il 1° Livello del Corso di Sommelier a Pomezia avrà inizio Mercoledì 26 Ottobre 2011 dalle 19,30 alle 22,00 presso l'Hotel Enea – Via del Mare, 83 – Pomezia.

Per chi avesse sospeso e volesse riprendere il Corso:

il 3° Livello del Corso per Sommelier a Pomezia avrà inizio Giovedì 13 Ottobre 2011 dalle 19,30 alle 22,00 presso l'Hotel Enea – Via del Mare, 83 – Pomezia.

Prenotazione di tutte le attività

**Delegato AIS Anzio-Pomezia Orlando Tiraterra – 340 1921202 –**  
[ais.anziopomezia@gmail.com](mailto:ais.anziopomezia@gmail.com) – [www.vivianzionettuno.it](http://www.vivianzionettuno.it)

## CASTELLI ROMANI

### 1472 UN MATRIMONIO TRA INNOVAZIONE E TRADIZIONE

*Venerdì 14 Ottobre 2011*

*Unico turno serale dalle 20,00 alle 22,30*

*Domus Park Hotel – Via Tuscolana, 15 – Frascati*

Interessante serata in collaborazione con Agriland, azienda promotrice del Made in Italy di Qualità e il Gruppo bancario MontePaschi di Siena che, attraverso due aziende agricole del Chianti, **Chigi Saracini** e **Poggio Bonelli**, vuol valorizzare una delle realtà più amate e radicate nella storia del nostro paese. Le etichette in degustazione ottenute dalla grande esperienza di **Carlo Ferrini** e di chi lavora da anni nel mondo vinicolo, saranno presentate dal nostro esperto **Paolo Lauciani**:

**Chianti Colli Senesi – 1472 – Docg**

**Chianti Classico – 1472 – Docg**

**Toscana – 1472 – Igt**

**Toscana – 1472 – Igt – prova di botte**

**Vin Santo del Chianti Classico – 1472 – Occhio di Pernice**

In degustazione, accompagnati a pane bruscato:

**Olio Extravergine di Oliva – Oro 1472 – Leccino**

**Olio Extravergine di Oliva – Oro 1472 – Biologico**

**Olio Extravergine di Oliva – Oro 1472 – Frantoio**

Prenotazione contestuale al versamento di E 10 a persona. Per le modalità consultare la sezione riguardante la Nuova Procedura di Accesso alle Attività di Associazione Italiana Sommelier Roma- I Soci AIS Lazio possono essere accompagnati al massimo da due amici o clienti - Bicchieri Riedel a disposizione in Sala.

### IL POLLENZA

*Venerdì 18 Novembre 2011*

*Unico turno dalle 20,00 alle 22,30*

*Domus Park Hotel – Via Tuscolana, 15 – Frascati*

Il Conte Brachetti-Peretti ed il fascino di questa splendida azienda delle colline maceratesi ospiti della Delegazione dei Castelli Romani. L'esperienza e la classe di enologi di fama mondiale come Giacomo Tachis e Carlo Ferrini trovano conferma nella splendida selezione di vini in degustazione e nella mini verticale di tre annate de Il Pollenza.

Prenotazione contestuale al versamento di E 20 a persona. Per le modalità consultare la sezione riguardante la Nuova Procedura di Accesso alle Attività di Associazione Italiana Sommelier Roma- I Soci AIS Lazio possono essere accompagnati al massimo da due amici o clienti - Bicchieri Riedel a disposizione in Sala.

## **NINO NEGRI**

*Venerdì 20 Gennaio 2012*

*Unico turno dalle 20,00 alle 22,30*

*Domus Park Hotel – Via Tuscolana, 15 – Frascati*

Nino Negri rappresenta oggi la realtà vitivinicola Valtellinese che meglio concilia tradizione e tecnologia. Un lavoro in vigna e in cantina svolto sempre con il massimo impegno nel pieno rispetto del territorio, adattandosi alle impervie asperità della Valtellina. In questa splendida degustazione analizzeremo insieme a Paolo Lauciani le sottili differenze del Chiavennasca in tre delle cinque sottozone del Valtellina Superiore a confronto con la sontuosa potenza del Cinque Stelle Sfurzat.

Prenotazione contestuale al versamento di E 20 a persona. Per le modalità consultare la sezione riguardante la Nuova Procedura di Accesso alle Attività di Associazione Italiana Sommelier Roma- I Soci AIS Lazio possono essere accompagnati al massimo da due amici o clienti - Bicchieri Riedel a disposizione in Sala.

## **J. HÖFSTATTER**

*Venerdì 10 Febbraio 2012*

*Unico turno dalle 20,00 alle 22,30*

*Domus Park Hotel – Via Tuscolana, 15 – Frascati*

La classe indiscussa dei due gioielli dell'azienda, il raffinato A.A. Pinot Nero Barthenau Vigna S. Urbano e l'opulento A.A. Gewürztraminer Kolbenhof, spesso mettono in ombra il magnificente schieramento di etichette di cui dispone la famiglia Höfstatte. Vini di classe, ottenuti da una grande ricerca e dal profondo amore per il territorio. Paolo Lauciani ci guiderà alla scoperta di questi vini poco conosciuti, affiancati dai due cavalli di battaglia.

Prenotazione contestuale al versamento di E 20 a persona. Per le modalità consultare la sezione riguardante la Nuova Procedura di Accesso alle Attività di Associazione Italiana Sommelier Roma- I Soci AIS Lazio possono essere accompagnati al massimo da due amici o clienti - Bicchieri Riedel a disposizione in Sala.

## **TENUTA SAN LEONARDO**

*Venerdì 9 Marzo 2012*

*Unico turno dalle 20,00 alle 22,30*

*Domus Park Hotel – Via Tuscolana, 15 – Frascati*

Il **Marchese Carlo Guerrieri Gonzaga**, dopo i successi ottenuti anno dopo anno con il mitico San Leonardo, protagonista assoluto di molte verticali di Associazione Italiana Sommelier, ha deciso di arricchire la sua compagnia con dei nuovi attori dotati di un grande carattere. Una mini verticale del San Leonardo, accompagnata dai nuovi prodotti dell'azienda Trentina, guidata dal nostro inseparabile compagno di viaggio **Paolo Lauciani**.

Le etichette in degustazione:

**San Leonardo 1999**

I Nostri Corsi

**San Leonardo 2001**

**San Leonardo 2006**

**Villa Gresti 2006**

**Terre di San Leonardo 2008**

**Grappa Stravecchia**

Prenotazione contestuale al versamento di E 20 a persona. Per le modalità consultare la sezione riguardante la Nuova Procedura di Accesso alle Attività di Associazione Italiana Sommelier Roma- I Soci AIS Lazio possono essere accompagnati al massimo da due amici o clienti - Bicchieri Riedel a disposizione in Sala.

## **BIODINAMICA**

*Venerdì 13 Aprile 2012*

*Unico turno dalle 20,00 alle 22,30*

*Domus Park Hotel – Via Tuscolana, 15 – Frascati*

Tra scienza ed essoterismo un bellissimo incontro per conoscere questa tecnica di coltivazione sempre più praticata dalle aziende italiane. Con la guida di **Armando Castagno** scopriremo i vini prodotti con questa tecnica, assaporando le sfumature e l'estrema fragilità dei vini naturali.

Prenotazione contestuale al versamento di E 20 a persona. Per le modalità consultare la sezione riguardante la Nuova Procedura di Accesso alle Attività di Associazione Italiana Sommelier Roma- I Soci AIS Lazio possono essere accompagnati al massimo da due amici o clienti - Bicchieri Riedel a disposizione in Sala.

## **IL CORSO SUI SIGARI & DISTILLATI**

*Inizio Giovedì 31 Maggio 2012*

*Unico turno dalle 20,00 alle 22,30*

*Domus Park Hotel – Via Tuscolana, 15 – Frascati*

Sei incontri guidati dalla coppia Massimo Billetto e Paolo Lauciani. Un'esperienza unica per approfondire la conoscenza dei distillati e scoprire come il terroir condiziona non soltanto la vite ma anche la coltivazione del tabacco. Un'intrigante connubio che completa la degustazione del distillato facendoci scoprire la sensuale armonia di un sigaro di grande qualità.

Ad ogni incontro studieremo una tipologia di distillato, degustando tre etichette in abbinamento ad un sigaro di espressioni territoriali differenti.

Ai presenti alle sei lezioni sarà consegnato l'attestato di Partecipazione di Associazione Italiana Sommelier Roma.

Ricordiamo però che il fumo nuoce gravemente alla salute.

I Nostri Corsi

Prenotazione. Costo del Corso E 350. Iscrizione AIS 130. Bicchieri Riedel a disposizione in Sala.

### **CORSO DI QUALIFICAZIONE PROFESSIONALE PER SOMMELIER**

Il 1° Livello del Corso di Sommelier a Castelli Romani-Frascati avrà inizio Martedì 25 Ottobre 2011 dalle 20,00 alle 22,30.

Per chi avesse sospeso e volesse riprendere il Corso:

il 2° Livello del Corso per Sommelier a Ariccia-Nemi avrà inizio Lunedì 17 Ottobre 2011 dalle 20,00 alle 22,30.

Prenotazione di tutte le attività

**Delegato AIS Castelli Romani Fabrizio Gulini - 333 9175950 -**  
[aicastelliromani@gmail.com](mailto:aicastelliromani@gmail.com) – [www.aicastelliromani.it](http://www.aicastelliromani.it)

## **ETRURIA**

### **INAUGURAZIONE ANNO SOCIALE 2011-2012**

*Sabato 22 Ottobre 2011*

*Banco d'assaggio dalle 18 alle 22*

*Verticale alle 21*

*Casale Cento Corvi – Via Aurelia Km 45+500 – Cerveteri*

Un brindisi speciale per dare il benvenuto al nuovo Delegato Ais del Lago di Bracciano Paolo Carlorecchio. L'ospitalità di Fiorenzo Collacciani, proprietario dell'azienda che da anni rivolge grande attenzione alla nostra associazione, darà vita ad un simpatico e attraente incontro, con un banco d'assaggio dei prodotti dell'azienda, la presentazione del Corso di Sommelier presso il Ristorante La Mucca Golosa e una verticale di Giacchè, annate 2006 – 2007 – 2008.

Prenotazione contestuale al versamento di E 5 a persona. Per le modalità consultare la sezione riguardante la Nuova Procedura di Accesso alle Attività di Associazione Italiana Sommelier Roma - I Soci AIS possono essere accompagnati al massimo da due amici o clienti - Bicchieri Riedel a disposizione in Sala.

### **CORSO DI QUALIFICAZIONE PROFESSIONALE PER SOMMELIER**

Il 1° Livello del Corso di Sommelier a Roma-Anguillara avrà inizio Mercoledì 26 Ottobre 2011 dalle 20,00 alle 22,30 presso il Ristorante La Mucca Golosa – Strada Comunale Vigna di Valle, 57 – Anguillara Sabazia.

Prenotazione di tutte le attività

**Delegato AIS Lago di Bracciano Paolo Carlorecchio 340 5922676 –**  
[paolo.carlorecchio@libero.it](mailto:paolo.carlorecchio@libero.it)

## FIUMICINO-CIVITAVECCHIA

### INAUGURAZIONE ANNO SOCIALE 2011 – 2012

*Sabato 24 Settembre 2011*

*Banchi d'Assaggio alle ore 17*

*Vineria Morgana - Via Alessandro Piola Caselli 78/b - Ostia Lido (Roma)*

L'inaugurazione del nuovo Anno Sociale porta con sé una bellissima novità per i Soci della zona: sarà l'occasione per visitare la **nuova sede della Delegazione AIS di Fiumicino-Ostia**. Affideremo il brindisi augurale ai prodotti promossi dal Consorzio del **Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore**. Durante le degustazioni il Delegato sarà a disposizione per illustrare le attività didattiche e di degustazione in programma per il nuovo anno insieme.

**Ingresso Libero** - I Soci AIS Lazio possono essere accompagnati al massimo da due amici o clienti - Bicchieri Riedel a disposizione in Sala.

### LE MACCHIOLE

*Venerdì 21 Ottobre 2011*

*Unico turno pomeridiano dalle 18,30 alle 20,30*

*Vineria Morgana - Via Alessandro Piola Caselli 78/b - Ostia Lido (Roma)*

“Solo attraverso il rispetto del territorio e la passione degli uomini si ottengono grandi risultati”: questa è la filosofia de **Le Macchiole**, incantevole realtà condotta da **Cinzia Merli** che è oggi uno dei più fulgidi e autorevoli punti di riferimento per la produzione vitivinicola di Bolgheri, areale vocatissimo in cui nascono vini tra i più importanti d'Italia e del Mondo.

Prenotazione contestuale al versamento di € 15 a persona. Per le modalità consultare la sezione riguardante la Procedura di Accesso alle Attività di Associazione Italiana Sommelier Roma - I Soci AIS Lazio possono essere accompagnati al massimo da due amici o clienti - Bicchieri Riedel a disposizione in Sala.

### TENUTA LE POTAZZINE

*Mercoledì 14 Dicembre 2011*

*Dalle ore 19*

*Grand Cru Ristorante – Piazza Enrico Martini, 10 – Roma*

Tenuta **Le Potazzine** rappresenta oggi una delle realtà vitivinicole più interessanti del territorio di Montalcino. Il lavoro in vigna e in cantina di Giuseppe Gorelli, svolto sempre con il massimo impegno e nel pieno rispetto del territorio e della sua tradizione, si traduce in vini caratteriali e stilisticamente impeccabili, da tempo gratificati da lusinghieri giudizi del pubblico e della critica e per due anni consecutivi premiati con i Cinque Grappoli di Duemilavini. In questa splendida degustazione analizzeremo insieme a Gigliola Gorelli, proprietaria e anima della cantina, guidati dal nostro Paolo Lauciani quattro prestigiosissime etichette:

I Nostri Corsi

Rosso di Montalcino 2009 – Rosso di Montalcino 2006 (Magnum) – Brunello di Montalcino 2006 – Brunello di Montalcino 2005.

Prenotazione contestuale al versamento di E 10 a persona. Per le modalità consultare la sezione riguardante la Nuova Procedura di Accesso alle Attività di Associazione Italiana Sommelier Roma- I Soci AIS Lazio possono essere accompagnati al massimo da due amici o clienti - Bicchieri Riedel a disposizione in Sala.

### **BIRRE DI NATALE**

*Venerdì 16 Dicembre 2011*

*Unico turno dalle 18,30 alle 21*

*Vineria Morgana – Via Alessandro Piola Caselli, 78-b – Ostia Lido*

Le Birre di Natale fanno parte di un'antica tradizione delle regioni del Nord Europa. Fin dall'800 sono diffuse in Belgio, poi pian piano questa tradizione si è estesa un po' da tutte le parti e da qualche parte spopolano anche in Italia. Sono birre aromatizzate con cannella, chiodi di garofano, zenzero, ginepro e miele, ricche di aromi di frutta secca, cioccolato e brandy.

Prenotazione contestuale al versamento di E 15 a persona. Per le modalità consultare la sezione riguardante la Nuova Procedura di Accesso alle Attività di Associazione Italiana Sommelier Roma- I Soci AIS Lazio possono essere accompagnati al massimo da due amici o clienti - Bicchieri Riedel a disposizione in Sala.

### **DUCA DI SALAPARUTA**

*Venerdì 27 Gennaio 2012*

*Unico turno dalle 18,30 alle 21*

*Vineria Morgana – Via Alessandro Piola Caselli, 78-b – Ostia Lido*

Tradizione ed innovazione, sicilianità e vocazione internazionale sono i cardini della filosofia dell'azienda, da sempre attenta alle creazioni di vini di altissima qualità, ognuno dei quali esprime la voglia di raccontare in modo sempre nuovo e seducente gli aspetti più intriganti della Sicilia. In degustazione i vini più rappresentativi delle diverse tenute di proprietà.

Prenotazione contestuale al versamento di E 15 a persona. Per le modalità consultare la sezione riguardante la Nuova Procedura di Accesso alle Attività di Associazione Italiana Sommelier Roma- I Soci AIS Lazio possono essere accompagnati al massimo da due amici o clienti - Bicchieri Riedel a disposizione in Sala.

### **CORSO DI QUALIFICAZIONE PROFESSIONALE PER SOMMELIER**

## I Nostri Corsi

Il 1° Livello del Corso di Sommelier a Fiumicino avrà inizio Lunedì 14 Novembre 2011 dalle 19,00 alle 21,30 presso l'Hotel Cancelli Rossi Rome Airport - Via Portuense, 2443 – Fiumicino

Per chi avesse sospeso e volesse riprendere il Corso:

il 3° Livello del Corso per Sommelier a Fiumicino avrà inizio Giovedì 17 Novembre 2011 dalle 19,00 alle 21,30 presso l'Hotel Cancelli Rossi Rome Airport - Via Portuense, 2443 – Fiumicino.

Prenotazione di tutte le attività

**Delegato AIS Fiumicino Domenico Berlingeri - 347 6882973 - [info@aisfiumicino.it](mailto:info@aisfiumicino.it) - [www.aisfiumicino.it](http://www.aisfiumicino.it)**

I Nostri Corsi

## **FONDI-FORMIA**

### **CORSO DI QUALIFICAZIONE PROFESSIONALE PER SOMMELIER**

Il 3° Livello del Corso di Sommelier a Fondi-Formia avrà inizio Lunedì 10 Ottobre 2011 dalle 20,00 alle 22,30 presso il Ristorante Palatofino – Via Marco Polo, 29 – Fondi.

Prenotazione di tutte le attività

**Delegato AIS Fondi-Formia Davide Fusco – 348 7843559 - [aisfondi-formia@libero.it](mailto:aisfondi-formia@libero.it)**

## **FROSINONE**

### **INAUGURAZIONE ANNO SOCIALE 2011 – 2012**

*Mercoledì 28 Settembre 2011*

*Gran Galà alle ore 19*

*Casale Montelena – Via Montelena Nuova, 36 – Tecchiena di Alatri (Frosinone)*

Cena di Gala organizzata in collaborazione con **Salvatore Tasca**, più conosciuto come "**il cucciare delle Colline Ciociare**".

Quando il vero artefice della comunicazione del vino è il Sommelier!

### **CESANESE D’AFFILE**

*Giovedì 27 Ottobre 2011*

*Unico turno serale dalle 19 alle 21,30*

*Ristorante Le Antiche Vasche - Terme Pompeo - Via Casilina Km 76 – Ferentino (Frosinone)*

Antico vitigno prodotto dalla terra che accompagnò il lento ritmo del lavoro nei campi. Una tradizione antica ricca di storia in un ambiente naturale immutato per secoli.

Ecco le Aziende presenti:

**Azienda Agricola Proietti – Olevano; Damiano Ciolli – Olevano; Compagnia di Ermes – Olevano; Flavio Buttarelli – Olevano; Formiconi – Affile; Colline di Affile – Affile; Moriconi – Affile; Azienda Agricola Raimondo – Affile; Tenuta di Trinoro – Siena**

Prenotazione contestuale al versamento di € 20 a persona. Per le modalità consultare la sezione riguardante la Procedura di Accesso alle Attività di Associazione Italiana Sommelier Roma - I Soci AIS Lazio possono essere accompagnati al massimo da due amici o clienti - Bicchieri Riedel a disposizione in Sala.

### **TENUTE LA MONTINA – FRANCIACORTA**

*Mercoledì 16 Dicembre 2011*

*Unico turno dalle 19,30 alle 22,00*

*Ristorante Le Antiche Vasche - Terme Pompeo - Via Casilina Km 76 – Ferentino – FR*

Una degustazione guidata per scoprire l'affascinante territorio della Franciacorta. Attraverso un viaggio sensoriale assaggeremo l'intera produzione dell'azienda per scoprire insieme quanto lavoro e storia ci sono dietro al perlage di questi suggestivi vini.

Prenotazione contestuale al versamento di E 20 a persona. Per le modalità consultare la sezione riguardante la Nuova Procedura di Accesso alle Attività di Associazione Italiana Sommelier Roma- I Soci AIS Lazio possono essere accompagnati al massimo da due amici o clienti - Bicchieri Riedel a disposizione in Sala.

Delegato AIS Angelica Mosetti - 340 6768389 - [info@aisfrosinone.it](mailto:info@aisfrosinone.it) - [www.aisfrosinone.it](http://www.aisfrosinone.it)

### **VERTICALE DI QUERCETONDA – VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO**

*Mercoledì 18 Gennaio 2012*

*Unico turno dalle 19,30 alle 22,00*

*Ristorante Le Antiche Vasche - Terme Pompeo - Via Casilina Km 76 – Ferentino (FR)*

Verticale guidata dello strepitoso Quercetonda, pluripremiato Nobile di Montepulciano dell'azienda Le Casalte, piccola realtà agricola in località Sant' Albino vicino Montepulciano, condotta brillantemente dalla giovane e brava produttrice Chiara Barioffi.

Prenotazione contestuale al versamento di E 20 a persona. Per le modalità consultare la sezione riguardante la Nuova Procedura di Accesso alle Attività di Associazione Italiana Sommelier Roma- I Soci AIS Lazio possono essere accompagnati al massimo da due amici o clienti - Bicchieri Riedel a disposizione in Sala.

### **INCONTRIAMO L'AZIENDA PASETTI**

*Giovedì 23 Febbraio 2012*

*Unico turno dalle 19,30 alle 22,00*

*Terme Pompeo - via Casilina KM 76 - Ferentino - FR*

L' Azienda agricola Pasetti nasce a Francavilla, ma nel corso degli anni si estende nell'entroterra abruzzese trovando la sua dimora ideale a Pescosansonesco ai piedi del Gran Sasso e nella valle del Trino a Capestrano. Per l'occasione degusteremo i vini di questa importante azienda abruzzese raccontati direttamente dai protagonisti della serata, Domenico Pasetti e Laura Marinucci.

In degustazione:

Passerina DOP 2011. Vigna Capestrano.

Pecorino DOP 2011. Vigna Pescosansonesco.

Cerasuolo DOP 2010 o 2011. Vigna Capestrano.

Testarossa Rosso DOC 2007. Vigna Pescosansonesco.

Harimann Rosso DOC 2005. Vigna Pescosansonesco.

Gesminio Passito 2010. Vigna Pescosansonesco.

Prenotazione contestuale al versamento di E 20 a persona. Per le modalità consultare la sezione riguardante la Nuova Procedura di Accesso alle Attività di Associazione Italiana Sommelier Roma- I Soci AIS Lazio possono essere accompagnati al massimo da due amici o clienti - Bicchieri Riedel a disposizione in Sala.

### **INCONTRIAMO BARBARA TAMBURINI**

*Giovedì 15 Marzo 2012*

*Unico turno dalle 19,30 alle 22,00*

*Ristorante Le Antiche Vasche - Terme Pompeo - Via Casilina Km 76 – Ferentino – FR*

## I Nostri Corsi

Giovane protagonista dell'enologia in Toscana, ci racconta le emozioni e i segreti della propria esperienza professionale, basata sulla filosofia della valorizzazione di vitigni e territori. Per l'occasione degusteremo vini provenienti dalle varie realtà territoriali con le quali si confronta ogni giorno.

Prenotazione contestuale al versamento di E 20 a persona. Per le modalità consultare la sezione riguardante la Nuova Procedura di Accesso alle Attività di Associazione Italiana Sommelier Roma- I Soci AIS Lazio possono essere accompagnati al massimo da due amici o clienti - Bicchieri Riedel a disposizione in Sala.

### **MARCO FELUGA E RUSSIZ SUPERIORE**

*Giovedì 10 Maggio 2012*

*Unico turno dalle 19,30 alle 22,00*

*Ristorante Le Antiche Vasche - Terme Pompeo - Via Casilina Km 76 – Ferentino – FR*

Il Leone e l'Aquila del Collio. I loro vini sono vere e proprie cartoline panoramiche, ognuno rappresenta un punto d'osservazione diverso, ma tutti ritraggono lo stesso scorcio d'Italia. Un concreto legame con il patrimonio minerale dei terreni locali.

Prenotazione contestuale al versamento di E 20 a persona. Per le modalità consultare la sezione riguardante la Nuova Procedura di Accesso alle Attività di Associazione Italiana Sommelier Roma- I Soci AIS Lazio possono essere accompagnati al massimo da due amici o clienti - Bicchieri Riedel a disposizione in Sala.

### **UBERTI – FRANCIACORTA**

*Giovedì 7 giugno 2011*

*Unico turno dalle 19,30 alle 22,00*

*Ristorante Le Antiche Vasche - Terme Pompeo - Via Casilina Km 76 – Ferentino – FR*

Gli Uberti, antica famiglia storica di Franciacorta, da diversi anni ai vertici della spumantistica nazionale. Assaggeremo insieme il meglio della loro produzione, perfetto binomio tra eleganza e potenza, capace di sottolineare al meglio le caratteristiche e le diversità delle vigne aziendali.

Prenotazione contestuale al versamento di E 20 a persona. Per le modalità consultare la sezione riguardante la Nuova Procedura di Accesso alle Attività di Associazione Italiana Sommelier Roma- I Soci AIS Lazio possono essere accompagnati al massimo da due amici o clienti - Bicchieri Riedel a disposizione in Sala.

### **CORSO DI QUALIFICAZIONE PROFESSIONALE PER SOMMELIER**

Il 1° Livello del Corso di Sommelier a Frosinone avrà inizio Lunedì 7 Novembre 2011 dalle 19,30 alle 22,00 presso il Ristorante Le Antiche Vasche - Terme Pompeo - Via Casilina Km 76 – Ferentino.

Per chi avesse sospeso e volesse riprendere il Corso:

## I Nostri Corsi

il 3° Livello del Corso per Sommelier a Frosinone avrà inizio Martedì 4 Ottobre 2011 dalle 19,45 alle 22,15 presso il Ristorante Le Antiche Vasche - Terme Pompeo - Via Casilina Km 76 – Ferentino.

Prenotazione di tutte le attività

**Delegato AIS Frosinone Angelica Mosetti - 340 6768389 - [info@aisfrosinone.it](mailto:info@aisfrosinone.it) - [www.aisfrosinone.it](http://www.aisfrosinone.it)**

## LATINA

### L'ITALIA VITIVINICOLA

*Venerdì 23 Settembre 2011*

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

*A cena con il Produttore dalle ore 21*

*Charming Hotel Il San Francesco - Via Caterattino - Sabaudia (Latina)*

Scopriremo insieme **l'Italia Vitivinicola** con un programma di **18 incontri** attraversando le regioni più vocate della nostra Penisola, con una piccola incursione in Francia.

Il **primo incontro** non poteva che essere rivolto alle aziende che fanno parte de Le Strade del Vino della **provincia di Latina** che vi proponiamo in un ricco **Banco d'Assaggio** con tutta la produzione:

**Cantina Sant'Andrea - Cantina Sociale Borgo Santa Maria - Cantine Lupo Casale del Giglio - Cincinnato - Donato Giangirolami - Fabbrica di liquori Fratelli Izzi - Ganci e Milone - I Templari del Circeo - Il Quadrifoglio - Marco Carpineti - Masseria Schettino - Pietra Pinta - Vendrame Rosalba - Villa Gianna**

Durante la **cena**, che si svolgerà **alla presenza dei produttori**, proveremo gli abbinamenti con una selezione di etichette tra le migliori in degustazione.

Prenotazione contestuale al versamento di **€ 5** a persona per il Banco d'Assaggio e di **€ 35** per la Cena con il Produttore. Per le modalità consultare la sezione riguardante la Procedura di Accesso alle Attività di Associazione Italiana Sommelier Roma - I Soci AIS Lazio possono essere accompagnati al massimo da due amici o clienti - Bicchieri Riedel a disposizione in Sala.

Di seguito il **programma** con date e argomenti de **L'Italia Vitivinicola**:

23 Settembre 2011 > Provincia di Latina - Hotel Il San Francesco - Sabaudia

7 Ottobre 2011 > Marche - Hotel Europa - Via Emanuele Filiberto, 14 - Latina

20 Ottobre 2011 > Sicilia - Hotel Europa - Latina

9 Novembre 2011 > Veneto - Hotel Europa - Latina

1° Dicembre 2011 > Toscana / parte 1 - Hotel Europa - Latina

15 Dicembre 2011 > Toscana / parte 2 - Hotel Europa - Latina

12 Gennaio 2012 > Puglia - Hotel Europa - Latina

26 Gennaio 2012 > Piemonte - Hotel Europa - Latina

9 Febbraio 2012 > Emilia Romagna - Hotel Europa - Latina

23 Febbraio 2012 > Umbria - Hotel Europa - Latina

8 Marzo 2012 > Francia - Hotel Europa - Latina

29 Marzo 2012 > Basilicata e Calabria - Hotel Europa - Latina

12 Aprile 2012 > Lombardia - Hotel Europa - Latina

26 Aprile 2012 > Abruzzo - Hotel Europa - Latina

10 Maggio 2012 > Friuli Venezia Giulia - Hotel Europa - Latina

24 Maggio 2012 > Sardegna - Hotel Europa - Latina

7 Giugno 2012 > Gli Spumantisti di Conegliano-Valdobbiadene - Hotel Europa - Latina

21 Giugno 2012 > Campania - Hotel Europa - Latina

I Nostri Corsi

13 e 14 Luglio 2012: Le Bollicine della Franciacorta - Hotel Il San Francesco - Sabaudia

**CORSO DI QUALIFICAZIONE PROFESSIONALE PER SOMMELIER**

Il 1° Livello del Corso di Sommelier a Latina avrà inizio Lunedì 24 Ottobre 2011 dalle 20,00 alle 22,30 presso il l'Hotel Europa – Via Emanuele Filiberto, 14 – Latina.

Prenotazione di tutte le attività

**Delegato AIS Latina Roberto Mannucci - 329 8315148 - [aislatina@gmail.com](mailto:aislatina@gmail.com)**

## MARINO

### INAUGURAZIONE ANNO SOCIALE 2011 – 2012

*Sabato 24 Settembre 2011*

*Banchi d'Assaggio alle ore 20*

*Ristorante Cesarino & La Perla – Via Romana, 12 – Marino (Roma)*

Iniziamo il nostro anno insieme all'insegna delle **bollicine d'autore** con un "viaggio" in **Franciacorta** alla scoperta del primo vino italiano, prodotto esclusivamente con il metodo della rifermentazione in bottiglia, ad avere ottenuto nel 1995 la Docg. Durante la manifestazione **verranno consegnati i diplomi ai neo Sommelier** che hanno terminato il Corso lo scorso Giugno. **Brinderemo con loro al nuovo anno** che si preannuncia ricco di emozionanti sorprese.

Prenotazione contestuale al versamento di € 10 a persona. Per le modalità consultare la sezione riguardante la Procedura di Accesso alle Attività di Associazione Italiana Sommelier Roma - I Soci AIS Lazio possono essere accompagnati al massimo da due amici o clienti - Bicchieri Riedel a disposizione in Sala.

### L'ABBINAMENTO DEL MERCOLEDÌ

*Mercoledì 12 Ottobre 2011*

*Unico turno serale dalle 20 alle 22,30*

*Ristorante Cacciani – Via A.Diaz, 13 – Frascati (Roma)*

**I vini del territorio** incontrano i **sapori della tradizione**: una serie di tre incontri ci porteranno alla scoperta dei 5 Grappoli e delle 5 Gocce. Il primo incontro si terrà presso lo storico Ristorante Cacciani. Ospiti della serata saranno **Casale della Ioria, Casale del Giglio e Sergio Mottura**; degusteremo i loro vini, conosceremo la loro realtà e scopriremo l'abbinamento ideale.

Prenotazione contestuale al versamento di € 40 a persona. Per le modalità consultare la sezione riguardante la Procedura di Accesso alle Attività di Associazione Italiana Sommelier Roma - I Soci AIS Lazio possono essere accompagnati al massimo da due amici o clienti - Bicchieri Riedel a disposizione in Sala.

### L'ABBINAMENTO DEL MERCOLEDÌ' – 2° INCONTRO

*Mercoledì 9 Novembre 2011*

*Unico turno dalle 20,00 alle 22,30*

*Ristorante Osteria della Stazione – Via Scalinata della Stazione, 4 – Marino*

I vini del territorio incontrano i sapori della tradizione: una serie di tre incontri ci porteranno alla scoperta delle più rappresentative realtà enologiche del Lazio.

I Nostri Corsi

Il secondo incontro avrà come ospiti della serata Coletti Conti, Fontana Candida e Cantina Sant'Andrea. Degusteremo i loro vini, conosceremo la loro realtà e scopriremo l'abbinamento ideale.

Prenotazione contestuale al versamento di E 30 a persona. Per le modalità consultare la sezione riguardante la Nuova Procedura di Accesso alle Attività di Associazione Italiana Sommelier Roma- I Soci AIS Lazio possono essere accompagnati al massimo da due amici o clienti - Bicchieri Riedel a disposizione in Sala.

### **LA GRANDE TOSCANA: ROCCA DELLE MACIÈ E TENUTA POGGIO ROSSO**

*Sabato 26 Novembre 2011*

*Unico turno dalle 18 alle 20,30*

*Country Club Castelgandolfo – Via di Santo Spirito, 13 – Castelgandolfo (Roma)*

Viaggio indimenticabile nella grande Toscana ampelografica alla scoperta di due grandi realtà del territorio: Rocca delle Maciè e Tenuta Poggio Rosso.

**Rocca delle Maciè** nasce nel 1973, quando Italo Zingarelli, produttore cinematografico, decise di coronare il sogno della sua vita e di dare vita ad un'azienda vitivinicola nel cuore del Chianti Classico. L'amore e la passione per la terra toscana, tramandate dal padre ai figli, hanno consentito a quest'azienda di imporsi all'attenzione mondiale con vini che ottengono numerosi riconoscimenti sia in Italia che all'estero.

**Tenuta Poggio Rosso** nasce dall'amore della famiglia Monelli per la sua terra d'origine e dal desiderio di dedicare risorse per riportare alla luce parte della tradizione e del passato del territorio in cui vive. Un terreno speciale, a ridosso del mare, l'esposizione dei vigneti e il clima consentono alle piante di quest'azienda di arricchirsi e produrre uve con caratteri assolutamente particolari.

Guidati dalla professionalità indiscussa di **Daniele Maestri**, docente AIS, incontreremo queste due grandi realtà e i loro grandi vini.

Prenotazione contestuale al versamento di € 20 a persona. Per le modalità consultare la sezione riguardante la Procedura di Accesso alle Attività di Associazione Italiana Sommelier Roma - I Soci AIS Lazio possono essere accompagnati al massimo da due amici o clienti - Bicchieri Riedel a disposizione in sala.

### **CORSO DI QUALIFICAZIONE PROFESSIONALE PER SOMMELIER**

Il 1° Livello del Corso di Sommelier a Marino avrà inizio Martedì 18 Ottobre 2011 dalle 20,00 alle 22,30 presso il Ristorante Cesarino & La Perla – Via Romana, 12 – Ciampino. Per chi avesse sospeso e volesse riprendere il Corso:

il 3° Livello del Corso per Sommelier a Marino avrà inizio Martedì 18 Ottobre 2011 dalle 20,00 alle 22,30 presso il Ristorante Cesarino & La Perla – Via Romana, 12 – Ciampino.

Prenotazione di tutte le attività

**Delegato AIS Marino Tiziana Denaro – 347 8202180 – [info@ais-marino.it](mailto:info@ais-marino.it) – [www.ais-marino.it](http://www.ais-marino.it)**

## **RIETI**

### **MARCHESI DE' FRESCOBALDI, 700 ANNI DI STORIA IN UN BICCHIERE**

*Sabato 24 Settembre 2011*

*Unico turno pomeridiano dalle 17 alle 19,30*

*Ristorante La Foresta – Via Foresta, 51 – Castelfranco (Rieti)*

**700 anni di storia del vino**, una famiglia fiorentina dedita da ventisei generazioni alla produzione di grandi vini. Attualmente la **Marchesi de' Frescobaldi**, uno dei maggiori produttori italiani di vino di qualità, detiene la maggiore estensione di vigneti in Toscana con 1.200 ettari distribuiti tra cinque tenute, tutte situate in zone particolarmente vocate. Condurrà la degustazione **Daniele Maestri**.

Ecco i vini in degustazione:

**Pomino Bianco Benefizio 2009 Castello di Pomino**

**Mormoreto Castello di Nipozzano 1995 – 2005 – 2008**

Prenotazione contestuale al versamento di € 20 a persona. Per le modalità consultare la sezione riguardante la Procedura di Accesso alle Attività di Associazione Italiana Sommelier Roma - I Soci AIS Lazio possono essere accompagnati al massimo da due amici o clienti - Bicchieri Riedel a disposizione in Sala.

## **VINI ESTREMI**

*Sabato 22 Ottobre 2011*

*Unico turno pomeridiano dalle 17 alle 19,30*

*Ristorante La Foresta – Via Foresta, 51 – Castelfranco (Rieti)*

I **Vini Estremi** sono vini eroici, figli della fatica, del sudore, della laboriosità dell'uomo; sono prodotti in zone spesso sconosciute, geograficamente impervie, talvolta impossibili e coltivati in minuscoli fazzoletti di terra strappati alla montagna, alle rocce, al mare.

Dal Trentino-Alto Adige alla Sardegna, dalla Valle d'Aosta all'isola di Pantelleria, dalla Valtellina alla Costiera Amalfitana e alla Costa Viola, dalle Cinque Terre alle pendici dell'Etna, **l'antica Enotria vanta una miriade di vitigni** che sono sopravvissuti alle guerre, alle pestilenze, al flagello della fillossera. Vitigni che, grazie alla tenacia e alla passione di alcuni piccoli grandi vignaioli, sono stati **strappati all'oblio** e che ancor oggi sono **in grado di regalarci dei vini straordinari**, vini carichi di storia e suggestione.

Ecco le etichette in degustazione:

**Blanc De Morgex Et De La Salle Brut Extrême 2008 Prié - Cave du Vin Blanc de Morgex et de la Salle;**

**Tell Terrazze Retiche di Sondrio 2009 - Fay;**

**Cinque Terre 2009 - Capellini;**

**Costa d'Amalfi Furore Bianco Fiorduva 2008 – Furore Marisa Cuomo;**

**Armacia 2007 – Criserà;**

**Costa Viola Bianco – Criserà;  
Carignano del Sulcis Baie di Palmas 2008 - Cantina Santadi;  
Vinudilice 2009 - I Vigneri**

Prenotazione contestuale al versamento di € 20 a persona. Per le modalità consultare la sezione riguardante la Procedura di Accesso alle Attività di Associazione Italiana Sommelier Roma - I Soci AIS Lazio possono essere accompagnati al massimo da due amici o clienti - Bicchieri Riedel a disposizione in Sala.

**MASCIARELLI MONTEPULCIANO D'ABRUZZO VILLA GEMMA**

*Sabato 19 Novembre 2011*

*Unico turno dalle 17,00 alle 19,30*

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

Quando i vini della cantina Masciarelli entrano in scena, la riempiono, elargendo emozioni indimenticabili e rispecchiando fedelmente quella che è stata la personalità carismatica del loro creatore, Gianni Masciarelli. Condurrà la verticale di Montepulciano d'Abruzzo Villa Gemma l'enologo Romeo Taraborrelli.

Prenotazione contestuale al versamento di € 20 a persona. Per le modalità consultare la sezione riguardante la Nuova Procedura di Accesso alle Attività di Associazione Italiana Sommelier Roma- I Soci AIS Lazio possono essere accompagnati al massimo da due amici o clienti - Bicchieri Riedel a disposizione in Sala.

**DOMENICA DELLE BOLLICINE – AZIENDA AGRICOLA UBERTI**

*Domenica 11 Dicembre 2011*

*Unico turno dalle 17,00 alle 19,30*

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

Per il consueto appuntamento con le bollicine, giunto alla edizione n. 11, una degustazione orizzontale dedicata ad una delle più importanti realtà della Franciacorta, l'Azienda Agricola Uberti. La Franciacorta è da sempre apprezzata per le sue aree microclimatiche in grado di offrire uve di eccellente qualità. In questa splendida terra gli Uberti continuano con orgoglio la loro tradizione plurisecolare di produttori vitivinicoli contraddistinta da serietà, rigore e qualità.

Ecco i vini in degustazione:

Franciacorta Brut Francesco I s.a. - Franciacorta Extra Brut Francesco I s.a. -  
Franciacorta Brut Rosé Francesco I s.a. - Franciacorta Satèn Magnificentia 2006 -  
Franciacorta Extra Brut Comari del Salem 2005 - Franciacorta non dosato Sublimis 2004

Prenotazione contestuale al versamento di E 20 a persona. Per le modalità consultare la sezione riguardante la Nuova Procedura di Accesso alle Attività di Associazione Italiana

I Nostri Corsi

Sommelier Roma- I Soci AIS Lazio possono essere accompagnati al massimo da due amici o clienti - Bicchieri Riedel a disposizione in Sala.

## **POLIZIANO**

*Sabato 18 Febbraio 2012*

*Unico turno dalle 17,00 alle 19,30*

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

Dal 1961 la Famiglia Carletti è legata al territorio di Montepulciano e da allora continua a consolidare nel rispetto della tradizione, territorio e innovazione enologica, la fama dei suoi vini. Il Vigneto Asinone sorge ad un'altitudine dai 380 ai 400 m s.l.m. ed è esposto completamente ad ovest. Caratterizzato da un terreno molto declive - evoluto di origine pliocenica, franco-argilloso, frammisto a zone tufacee, con scheletro di pietrisco rosso - è tendenzialmente magro e di scarsa dotazione idrica. Da questo terreno Il Nobile "Asinone" rappresenta una delle più alte espressioni del Vino Nobile di Montepulciano.

Ecco i vini in degustazione:

**InViolas 2007**

**Le Stanze 2006**

**Vino Nobile di Montepulciano Asinone 2005, 2006 e 2007**

Prenotazione contestuale al versamento di E 20 a persona. Per le modalità consultare la sezione riguardante la Nuova Procedura di Accesso alle Attività di Associazione Italiana Sommelier Roma- I Soci AIS Lazio possono essere accompagnati al massimo da due amici o clienti - Bicchieri Riedel a disposizione in Sala.

## **CORSO DI QUALIFICAZIONE PROFESSIONALE PER SOMMELIER**

Il 1° Livello del Corso di Sommelier a Rieti avrà inizio Mercoledì 19 Ottobre 2011 dalle 18,30 alle 21,00 presso il Ristorante La Foresta – Via Foresta, 51 – Castelfranco.

Prenotazione di tutte le attività

**Delegato AIS Rieti Francesco Guercilena 329 2576842 – [aisrieti@hotmail.com](mailto:aisrieti@hotmail.com)**

## VALLE ANIENE

### **DA CERVETERI, ANTICA TERRA D'ETRURIA: LA RASENNA**

*Mercoledì 12 Ottobre 2011*

*Banchi d'Assaggio dalle ore 20*

*La Tenuta di Rocca Bruna – Strada di Rocca Bruna, 30 – Villa Adriana-Tivoli (Roma)*

**Francesco Gambini**, giovane titolare ed enologo, ha saputo leggere ed interpretare un distretto traboccante di storia vinicola. I suoi **vini di pregevole fattura tecnica** verranno presentati in un interessante banco d'assaggio.

Prenotazione contestuale al versamento di € 10 a persona. Per le modalità consultare la sezione riguardante la Procedura di Accesso alle Attività di Associazione Italiana Sommelier Roma - I Soci AIS Lazio possono essere accompagnati al massimo da due amici o clienti - Bicchieri Riedel a disposizione in Sala – Per ulteriori informazioni Delegato AIS Valle Aniene Gianni Ciotti 338 2737978 – 0774 440721 – fax 0774 448107 - [g\\_ciotti@aistivoli.it](mailto:g_ciotti@aistivoli.it) - [www.aistivoli.it](http://www.aistivoli.it)

### **I FEUDI DI SAN GREGORIO PRESENTATI DA ANTONIO CAPALDO**

*Venerdì 11 Novembre 2011*

*Unico turno dalle 20 alle 22,30*

*La Tenuta di Rocca Bruna – Strada di Rocca Bruna, 30 – Villa Adriana (Tivoli)*

Degustazione guidata dei prodotti di **Feudi di San Gregorio**, leader della qualità vitivinicola di Campania, ormai patrimonio enologico nazionale. I vini saranno presentati dal giovanissimo presidente Antonio Capaldo, grandissimo appassionato di vini oltre che Sommelier AIS.

Prenotazione contestuale al versamento di € 10 a persona. Per le modalità consultare la sezione riguardante la Procedura di Accesso alle Attività di Associazione Italiana Sommelier Roma - I Soci AIS Lazio possono essere accompagnati al massimo da due amici o clienti - Bicchieri Riedel a disposizione in Sala – Per ulteriori informazioni Delegato AIS Gianni Ciotti – 338 2737978 – 0774 440721 – [g\\_ciotti@aistivoli.it](mailto:g_ciotti@aistivoli.it) - [www.aistivoli.it](http://www.aistivoli.it)

### **ZENATO PER GLI AUGURI DI BUON NATALE**

*Mercoledì 21 Dicembre 2011*

*Unico turno alle ore 20,30*

*La Tenuta di Rocca Bruna – Strada di Rocca Bruna, 30 – Villa Adriana*

Un nome che non ha bisogno di presentazioni. Una splendida azienda per degli splendidi auguri.

Prenotazione contestuale al versamento di E 40 a persona. Per le modalità consultare la sezione riguardante la Nuova Procedura di Accesso alle Attività di Associazione Italiana

I Nostri Corsi

Sommelier Roma- I Soci AIS Lazio possono essere accompagnati al massimo da due amici o clienti - Bicchieri Riedel a disposizione in Sala.

**BINDI – SERGARDI, I SUOI VINI E LA SUA TOSCANITA’**

*Venerdì 27 Gennaio 2012*

*Unico turno alle ore 20,00*

*La Tenuta di Rocca Bruna – Strada di Rocca Bruna, 30 – Villa Adriana*

Alessandra Casini, discendente da una nobile e antica casata toscana ci porta in degustazione guidata i figli della sua giovane azienda.

Prenotazione contestuale al versamento di E 10 a persona. Per le modalità consultare la sezione riguardante la Nuova Procedura di Accesso alle Attività di Associazione Italiana Sommelier Roma- I Soci AIS Lazio possono essere accompagnati al massimo da due amici o clienti - Bicchieri Riedel a disposizione in Sala.

**IL RESVERATROLO, QUESTO “CONOSCIUTO”**

*Venerdì 24 Febbraio 2012*

*Unico turno alle ore 20,00*

*La Tenuta di Rocca Bruna – Strada di Rocca Bruna, 30 – Villa Adriana*

Considerato uno dei più potenti antiossidanti ed antinvecchiamento, per le sue proprietà terapeutiche, illustrato in un breve seminario da un medico specialista. A seguire degustazione a banchi d’assaggio dei migliori rossi italiani.

Prenotazione contestuale al versamento di E 10 a persona. Per le modalità consultare la sezione riguardante la Nuova Procedura di Accesso alle Attività di Associazione Italiana Sommelier Roma- I Soci AIS Lazio possono essere accompagnati al massimo da due amici o clienti - Bicchieri Riedel a disposizione in Sala.

**ALLA TENUTA PER GLI AUGURI DI BUONA PASQUA**

*Venerdì 30 Marzo 2012*

*Unico turno alle ore alle ore 20,30*

*La Tenuta di Rocca Bruna – Strada di Rocca Bruna, 30 – Villa Adriana*

Le etichette della piemontese Le Guie (antiche sorgenti per la produzione della canapa), in concerto con le preparazioni culinarie dello Chef Fernando.

Prenotazione contestuale al versamento di E 40 a persona. Per le modalità consultare la sezione riguardante la Nuova Procedura di Accesso alle Attività di Associazione Italiana Sommelier Roma- Esclusivamente Soci AIS Lazio - Bicchieri Riedel a disposizione in Sala.

I Nostri Corsi

**DALLE ALPI A PANTELLERIA – 6° EDIZIONE**

*Venerdì 11 Maggio 2012*

*Banco d'Assaggio dalle ore 18,00*

*La Tenuta di Rocca Bruna – Strada di Rocca Bruna, 30 – Villa Adriana*

Anche quest'anno un grande Banco d'Assaggio, per il consueto incontro con le aziende italiane più rappresentative del panorama vitivinicolo nazionale.

Prenotazione contestuale al versamento di E 10 a persona. Per le modalità consultare la sezione riguardante la Nuova Procedura di Accesso alle Attività di Associazione Italiana Sommelier Roma- I Soci AIS Lazio possono essere accompagnati al massimo da due amici o clienti - Bicchieri Riedel a disposizione in Sala.

**CORSO DI QUALIFICAZIONE PROFESSIONALE PER SOMMELIER**

Il 1° Livello del Corso di Sommelier a Valle dell'Aniene avrà inizio Mercoledì 19 Ottobre 2011 dalle 20,00 alle 22,30 presso il La Tenuta di Rocca Bruna – Strada di Rocca Bruna, 30 – Villa Adriana – Tivoli .

Prenotazione di tutte le attività

**Delegato AIS Valle Aniene Gianni Ciotti 338 2737978 – 0774 440721 – fax 0774 448107**

- [g\\_ciotti@aistivoli.it](mailto:g_ciotti@aistivoli.it) - [www.aistivoli.it](http://www.aistivoli.it)