



AIS Piemonte



sommeliers
m a g a z i n e

novembre 2009 - numero **5**

Lettera a Bacco Natale

Caro Bacco Natale, ancora una volta ti scrivo e ancora una volta ti chiedo di esaudire i miei desideri per farmi felice e continuare a giocare con la vita. Come sai, tutto è oggi più difficile e la crisi economica ha portato via dai nostri volti i sorrisi e le spensieratezze. Ma, per favore, ti chiedo di fare l'impossibile e di aiutarmi nella realizzazione dei miei sogni.

Mi piacerebbe per Natale una bacchetta magica, un piccolo grissino, uno strumento fatato che possa mettere e togliere a mio piacimento, modificare tante e tante cose; c'è bisogno di ordine, di organizzazione, di equilibrio nel mondo del vino italiano, oggi la confusione regna sovrana.

Voglio vini buoni, buonissimi, eccellenti. Ma questi già ci sono, anzi, ce ne sono moltissimi, ma li voglio tutti diversi tra loro, che abbiano il gusto del proprio vitigno, il sapore della terra.

Voglio prezzi equi; voglio che le tipologie "minori" costino meno; che il vino quotidiano sia fruibile a tutti, voglio che non ci sia la rincorsa al prezzo ele-

vato, voglio che ogni vino abbia un valore giusto e reale, e riconosciuto dallo stesso blasone della denominazione.

Voglio che le denominazioni storiche godano di maggior rispetto e considerazione da parte di tutti, dai consumatori ai produttori stessi, che non devono mai scordarsi la fortuna che hanno per le mani.

Voglio legislatori attenti e supremi, in grado di fare del bene al vino italiano e di proteggerlo dagli interessi personali dei soliti industriali senza scrupoli. Fermiamo le folli rincorse alle Docg. Voglio un vino genuino, buono, poco pasticciato, se possibile (ahimè) meno alcolico di tanti vini oggi sul mercato, "intru-

gli" tali che basta un bicchiere per farti girare la testa...

Voglio professionisti puri, sommelier e ristoratori veri, appassionati, desiderosi di accompagnare il commensale nell'oblio delle magiche sensazioni della tavola, e non solo banali osti e servi-vino senza altra occupazione.

Voglio, voglio... Quante cose, mio caro Bacco Natale, ho in serbo per la mia bacchetta magica, e l'erba voglio, lo so, non cresce neanche nel giardino del re! Ma aiutami, per favore, in questo sogno. Voglio solo maggior rispetto per il vino, e il vino, tu lo sai, è una cosa grande, che ha bisogno intorno a sé di tanta cultura, di stima, di devozione. Salviamo il vino dalla *demonizzazione*. Aiutami, Bacco Natale, rendi il mio sogno reale...

Fabio Gallo
Presidente Ais Piemonte

AIS Piemonte sul web

Per tutti gli aggiornamenti su corsi, serate ed eventi, consultate i siti delle delegazioni provinciali del Piemonte.

www.aispiemonte.it

www.aistorino.it

www.aisnovara.it

www.aiscuneo.it

www.aisbiella.it

www.aisalessandria.it

www.aisvco.it

www.aiscasale.it

www.aisvercelli.it

@ 2009 AIS Piemonte

Sommeliers Magazine è progettato, impaginato e redatto dall'Associazione Italiana Sommeliers Piemonte

Direttore responsabile: Fabio Gallo

Redazione e coordinamento editoriale: Roberto Marro

Progetto grafico e impaginazione: Alessandro De Giorgio

In copertina: @ Conterno Fantino

Torino pag.

appuntamenti.....	4
corsi.....	19

Alessandria/Acqui pag.

appuntamenti.....	21
corsi.....	22

Asti pag.

corsi.....	23
------------	----

Biella pag.

appuntamenti.....	24
corsi.....	25

Canavese pag.

appuntamenti.....	26
-------------------	----

Casale Monferrato pag.

appuntamenti.....	30
corsi.....	31

Cuneo pag.

appuntamenti.....	32
corsi.....	33

Novara pag.

appuntamenti.....	34
corsi.....	36

Verbania pag.

appuntamenti.....	37
-------------------	----

i nostri consigli pag.

Top Wines.....	38
Best Buys.....	39

Torino

venerdì 11 dicembre 2009
ore 21.00

Alessandria
Acqui

Sede AIS
via Carlo I. Giulio, 29
Torino

Asti

Biella

Canavese

Casale
Monferrato

Cuneo

Novara

Verbania

Vercelli

costo serata: € 60,00
per prenotazioni: 011 5217946
lun/mar/mer 15.00/18.00 - gio 9.00/12.00

Barolo 1998

Retrospectiva 1998. Per alcuni una buona, per altri un'ottima e sorprendente annata. A undici anni dalla vendemmia, dieci vini sotto esame scelti tra il meglio della denominazione.

In degustazione:

- Barolo Arborina Altare
- Barolo Bricco Rocche Bricco Rocche Ceretto
- Barolo Bricco delle Viole Vajra
- Barolo Pajana Clerico
- Barolo Cicala Poderi Aldo Conterno
- Barolo Rocche dell'Annunziata Riserva Scavino
- Barolo Falletto di Serralunga Bruno Giacosa
- Barolo Cerequio Roberto Voerzio
- Barolo Enrico VI Cordero di Montezemolo
- Barolo Liste Borgogno

venerdì 18 dicembre 2009
ore 21.00

Sede AIS
via Carlo I. Giulio, 29
Torino

ingresso libero

Brindisi di fine anno

Un simpatico appuntamento per tutti gli amici del vino. Un'allegria serata per tutti gli associati e i loro famigliari. Ricco buffet e brindisi di fine anno sociale.

Vitigni nobili

Vitigni Nobili sono serate dedicate ai più importanti vitigni del pianeta: dieci appuntamenti monografici, dieci splendidi incontri di approfondimento e di studio. Otto vini in assaggio delle varietà Chardonnay, Sauvignon, Gewürztraminer, Riesling, Pinot nero, Cabernet sauvignon, Nebbiolo, Syrah, Sangiovese e Merlot.

Torino

Alessandria
Acqui

Asti

Biella

Canavese

Casale
Monferrato

Cuneo

Novara

Verbania

Vercelli

Torino

lunedì 18 gennaio 2010
ore 21.00

Alessandria
Acqui

Sede AIS
via Carlo I. Giulio, 29
Torino

Asti

Biella

Canavese

costo serata: € 40,00
per prenotazioni: 011 5217946
lun/mar/mer 15.00/18.00 - gio 9.00/12.00

Casale
Monferrato

lunedì 25 gennaio 2010
ore 21.00

Cuneo

Sede AIS
via Carlo I. Giulio, 29
Torino

Novara

Verbania

costo serata: € 40,00
per prenotazioni: 011 5217946
lun/mar/mer 15.00/18.00 - gio 9.00/12.00

Vercelli

Vitigni nobili: Pinot Nero

In degustazione:

- Alto Adige Pinot nero Barthenau Vigna S. Urbano 2003 Hofstätter
- Alto Adige Pinot nero 2006 Unterortl-Castel Juval
- New Zealand Pinot noir 2002 Ata Rangì
- California Pinot noir 2003 Carlidge & Browne
- Morey-St. Denis 2004 Dujac
- Gevrey-Chambertin 2005 Claude Dugat
- Pommard Clos des Epeneaux 2005 Comte Armand
- Clos Vougeot 2002 Jean Grivot

Vitigni nobili: Riesling

In degustazione:

- Langhe Bianco Herzu 2006 Germano
- Langhe Bianco 2006 Vajra
- Alto Adige Riesling Windbichel 2007 Unterortl-Castel Juval
- Alsace Riesling Hommage 1998 Hugel
- Alsace Riesling Rangen de Thann Clos St. Urban 2006 Zind Humbrecht
- Mosel Riesling Röttgen 2005 Löwenstein
- Mosel Riesling Zeltinger Sonnenuhr Auslese 1999 Prum
- Mosel Riesling Brauneberger Sonnenhur Goldkapsel 2005 F. Haag

martedì 16 febbraio 2010
ore 21.00

Sede AIS
via Carlo I. Giulio, 29
Torino

costo serata: € 40,00
per prenotazioni: 011 5217946
lun/mar/mer 15.00/18.00 - gio 9.00/12.00

Vitigni nobili: Syrah

In degustazione:

- Shiraz 2004 Mt. Edelstone Henschke
- Syrah 2001 Phelps
- Cortona Syrah Il Bosco 2001 Tenimenti d'Alessandro
- Collezione De Marchi 1999 Isole e Olena
- Harys 2005 Gillardi
- Ermitage Le Méal 2005 Chapoutier
- Hermitage 2003 Guigal
- Côte-Rôtie La Landonne 2003 René Rostaing

martedì 23 febbraio 2010
ore 21.00

Sede AIS
via Carlo I. Giulio, 29
Torino

costo serata: € 35,00
per prenotazioni: 011 5217946
lun/mar/mer 15.00/18.00 - gio 9.00/12.00

Vitigni nobili: Sauvignon Blanc

In degustazione:

- Pouilly-Fumé Baron de "L" 2002 Ladoucette
- Graves Blanc Clos Floridène 2006
- "Y" de Château d'Yquem 2006
- Sancerre Les Monts Damnés 2007 Cotat
- Sud Africa Fleur de Cape 2008
- Alto Adige Sauvignon Winkl 2008 Cantina di Terlano
- Collio Sauvignon de La Tour 2005 Villa Russiz
- Isonzo Vieris Sauvignon 2004 Vie di Romans

Torino

Alessandria
Acqui

Asti

Biella

Canavese

Casale
Monferrato

Cuneo

Novara

Verbania

Vercelli

Torino

martedì 16 marzo 2010
ore 21.00

Alessandria
Acqui

Sede AIS
via Carlo I. Giulio, 29
Torino

Asti

Biella

Canavese

costo serata: € 40,00
per prenotazioni: 011 5217946
lun/mar/mer 15.00/18.00 - gio 9.00/12.00

Casale
Monferrato

giovedì 8 aprile 2010
ore 21.00

Cuneo

Sede AIS
via Carlo I. Giulio, 29
Torino

Novara

Verbania

costo serata: € 40,00
per prenotazioni: 011 5217946
lun/mar/mer 15.00/18.00 - gio 9.00/12.00

Vercelli

Vitigni nobili: Sangiovese

In degustazione:

- Flaccianello della Pieve 2000 Fontodi
- Fontalloro 2000 Fattoria di Felsina
- Chianti Classico 2006 Castello di Ama
- Brunello di Montalcino Tenuta Nuova 1998 Casanova di Neri
- Morellino di Scansano 2007 Moris Farm
- Rosso di Montalcino 1986 Biondi Santi
- Torgiano Rosso Riserva Vigna Monticchio 2000 Lungarotti
- Vino Nobile di Montepulciano V. Asinone 2000 Poliziano

Vitigni nobili: Merlot

In degustazione:

- Rosso 2002 Gravner
- Merlot 2000 Miani
- Nambrot 2001 Tenuta di Ghizzano
- Merlot 2002 Planeta
- Vigna L'Apparita 2000 Castello di Ama
- Merlot 1999 Phelps
- St. Emilion Château L'Arrosée 1995
- Pomerol Château La Croix St. Georges 2000

giovedì 15 aprile 2010
ore 21.00

Sede AIS
via Carlo I. Giulio, 29
Torino

costo serata: € 35,00
per prenotazioni: 011 5217946
lun/mar/mer 15.00/18.00 - gio 9.00/12.00

Vitigni nobili: Gewürztraminer

In degustazione:

- Alto Adige Gewürztraminer Kolbenhof 2007 Hofstätter
- Alto Adige Gewürztraminer Lunare 2006 Cantina di Terlano
- Alto Adige Gewürztraminer Terminum Vendemmia Tardiva 2005 Cantina di Termeno
- Golan Gewürztraminer 2007 Yarden
- Rheinhessen Gewürztraminer Spätlese 2008 Manz
- Alsace Gewürztraminer Cuvée Signeurs 2000 Trimbach
- Alsace Gewürztraminer Wintzenheim 2005 Zind Humbrecht
- Alsace Gewürztraminer Vendange Tardive 1998 Hugel

giovedì 29 aprile 2010
ore 21.00

Sede AIS
via Carlo I. Giulio, 29
Torino

costo serata: € 40,00
per prenotazioni: 011 5217946
lun/mar/mer 15.00/18.00 - gio 9.00/12.00

Vitigni nobili: Nebbiolo

In degustazione:

- Roero Superiore 2003 Filippo Gallino
- Bramaterra I Porfidi 2004 Sella
- Gattinara Osso San Grato 2001 Antoniolò
- Valtellina Superiore Prestigio 2000 Triacca
- Barbaresco 2003 Gastaldi
- Barbaresco Santo Stefano Riserva 1998 Bruno Giacosa
- Barolo La Serra 1999 Roberto Voerzio
- Barolo 1958 Borgogno

Torino

Alessandria
Acqui

Asti

Biella

Canavese

Casale
Monferrato

Cuneo

Novara

Verbania

Vercelli

Torino

giovedì 13 maggio 2010
ore 21.00

Vitigni nobili: Cabernet sauvignon

Alessandria
Acqui

Sede AIS
via Carlo I. Giulio, 29
Torino

In degustazione:

- Bricco Appiani 1999 Roddolo
- Montevetrano 2003
- Bolgheri Superiore Guado al Tasso 2001 Antinori
- San Leonardo 2000 Tenuta San Leonardo
- Rouge 1999 Mas de Daumas-Gassac
- Château Palmer 1996
- Château Lagrange 1995
- Napa Valley Cabernet sauvignon 1996 Duckorn

Asti

Biella

Canavese

costo serata: € 40,00
per prenotazioni: 011 5217946
lun/mar/mer 15.00/18.00 - gio 9.00/12.00

Casale
Monferrato

giovedì 27 maggio 2010
ore 21.00

Vitigni nobili: Chardonnay

Cuneo

Sede AIS
via Carlo I. Giulio, 29
Torino

In degustazione:

- Chablis Grand Cru Le Clos 2004 Drouhin
- Meursault Les Tessons 2004 Pierre Morey
- Champagne Blanc de Blancs Vieille Vigne de Cramant Grand Cru 2004 Larmandier-Bernier
- Chardonnay 2007 Planeta
- Batar 2000 Querciabella
- Chardonnay 1995 Cantina di Terlano
- Collio Chardonnay Grafen de La Tour 2004 Villa Russiz
- Napa Valley Chardonnay Les Noisetiers 2007 Kistler

Novara

Verbania

Vercelli

costo serata: € 35,00
per prenotazioni: 011 5217946
lun/mar/mer 15.00/18.00 - gio 9.00/12.00

giovedì 28 gennaio 2010
ore 21.00

Sede AIS
via Carlo I. Giulio, 29
Torino

costo serata: € 20,00
per prenotazioni: 011 5217946
lun/mar/mer 15.00/18.00 - gio 9.00/12.00

Dogliani

Grande serata dedicata al Dolcetto e alla sua denominazione più prestigiosa: il Dogliani. Con noi il meglio della produzione e i suoi più valenti protagonisti. 12 vini in assaggio, un vino da conoscere e da scoprire.

Saranno presenti le aziende:

- Boschis
- Abbona Marziano
- Pecchenino
- Anna Maria Abbona
- Einaudi
- San Fereolo

martedì 9 febbraio 2010
ore 21.00

Sede AIS
via Carlo I. Giulio, 29
Torino

costo serata: € 35,00
per prenotazioni: 011 5217946
lun/mar/mer 15.00/18.00 - gio 9.00/12.00

La Scolca in verticale

Straordinaria finezza, incredibile longevità, classe innata: è lo spumante della Scolca, il pregiato brut nel Gotha delle migliori bollicine italiane e non solo. 6 splendidi millesimi in degustazione verticale. Evento da non perdere.

Annate e vini in degustazione saranno comunicati in seguito.

Torino

Alessandria
Acqui

Asti

Biella

Canavese

Casale
Monferrato

Cuneo

Novara

Verbania

Vercelli

Torino

venerdì 26 febbraio 2010
ore 21.00

Alessandria
Acqui

Sede AIS
via Carlo I. Giulio, 29
Torino

Asti

Biella

Canavese

Casale
Monferrato

Cuneo

Novara

Verbania

Vercelli

costo serata: € 25,00
per prenotazioni: 011 5217946
lun/mar/mer 15.00/18.00 - gio 9.00/12.00

Monchiero Carbone in verticale

Il Roero Riserva Printi in verticale: dieci annate di uno dei più prestigiosi rossi del Roero in una degustazione esclusiva e mai organizzata prima. Le migliori dieci vendemmie di Francesco Monchiero, dal 1997 al 2006, e in più il blasonato 1990 che compie il ventesimo compleanno. Da non perdere.

In degustazione:

- Roero Printi 2006
- Roero Printi 2005
- Roero Printi 2004
- Roero Printi 2003
- Roero Printi 2002
- Roero Printi 2001
- Roero Printi 2000
- Roero Printi 1999
- Roero Printi 1998
- Roero Printi 1997
- Roero 1990

martedì 2 marzo 2010
ore 21.00

Sede AIS
via Carlo I. Giulio, 29
Torino

costo serata: € 50,00
per prenotazioni: 011 5217946
lun/mar/mer 15.00/18.00 - gio 9.00/12.00

Passiti d'Italia

Serata dedicata ai grandi vini passiti italiani. Paolo De Marchi ci guiderà alla scoperta delle più classiche denominazioni della penisola; da Nord a Sud un dolce viaggio che sa di miele e di agrumi, di pesca e datteri.

In degustazione:

- Alto Adige Gewürztraminer Terminum 2005 Cantina di Termeno
- Malvasia delle Lipari 2006 Florio
- Creato 1976 Salvatore Murana
- Recioto di Soave Le Colombare 2004 Pieropan
- Colli Orientali Picolit 2006 Girolamo Dorigo
- Vin Santo Isole e Olena

martedì 9 marzo 2010
ore 21.00

Sede AIS
via Carlo I. Giulio, 29
Torino

costo serata: € 30,00
per prenotazioni: 011 5217946
lun/mar/mer 15.00/18.00 - gio 9.00/12.00

Lessona

Piccola e sconosciuta ma superba denominazione del Nord Piemonte. Il Nebbiolo di Lessona stupisce sempre per la sua classe e complessità. Una serata di grande interesse, alla scoperta di un territorio di antica vocazione.

Ospiti le aziende:

- Tenute Sella
- Proprietà Sperino
- Massimo Clerico

Torino

Alessandria
Acqui

Asti

Biella

Canavese

Casale
Monferrato

Cuneo

Novara

Verbania

Vercelli

Torino

venerdì 26 marzo 2010
ore 20.30

Alessandria
Acqui

Ristorante Vò
via Provana, 3d
Torino

Asti

Biella

Canavese

Casale
Monferrato

Cuneo

Novara

Verbania

Vercelli

costo serata: 85,00
per prenotazioni: 011 5217946
lun/mar/mer 15.00/18.00 - gio 9.00/12.00

A cena con la Loira

Serata dedicata alla Loira abbinata ai piatti del Ristorante Vò di Luca Cossu. Vini freschi, piacevoli, minerali, mai banali, specchio di un territorio tra i più belli e inesplorati di Francia.

Menu

- Aperitivo di benvenuto
- Vitello tonnato alla "nuova maniera"
- Cipolla bionda cotta in forno al sale farcita con ragout di quaglia
- Lasagnetta con bue al cucchiaino e verza brasata
- Stinco di fassone stracotto, purée di patate
- Barretta al gianduia, salsa alle nocciole tostate

In abbinamento

- Cremant de Loire Brut Château Pierre Bise
- Sancerre Cuvée Galinot Silex 2005 Domaine Gitton
- Savennières Roche-aux-Moines Clos de la Bergerie 2005 Nicolas Joly
- Pouilly-Fumé H.D. Haut Densité 2004 Château de Tracy
- Anjou Rouge 2006 René Mosse
- Bonnézeaux Cuvée Zenith 1998 René Renou

martedì 30 marzo 2010
ore 21.00

Sede AIS
via Carlo I. Giulio, 29
Torino

Il Porto

Fruttato, caldo, pieno, morbido, il Porto è il vino liquoroso per autonomia. Per tre secoli "ostaggio" del mondo anglosassone, è oggi alla conquista di nuovi palati e riconoscimenti. In una "dolce" serata approfondiremo tutte le tipologie del vino del Douro, dal semplice Ruby ai costosi e immortali Vintage, i complessi nettari per collezionisti. E al debutto... il primo Porto rosé della storia.

In degustazione:

- Port Pink Croft
- Port Ruby Ramos Pinto
- Port Tawny 10 Years Old Graham's
- Port LBV 2000 Churchill
- Port Colheita 1995 Niepoort
- Port Vintage 2000 Quinta do Vale
- Port Vintage 1966 Dow's

costo serata: € 40,00
per prenotazioni: 011 5217946
lun/mar/mer 15.00/18.00 - gio 9.00/12.00

Torino

Alessandria
Acqui

Asti

Biella

Canavese

Casale
Monferrato

Cuneo

Novara

Verbania

Vercelli

Torino

giovedì 20 maggio 2010
ore 21.00

Alessandria
Acqui

Sede AIS
via Carlo I. Giulio, 29
Torino

Asti

Biella

Canavese

Casale
Monferrato

Cuneo

Novara

Verbania

Vercelli

costo serata: € 30,00
per prenotazioni: 011 5217946
lun/mar/mer 15.00/18.00 - gio 9.00/12.00

Il vino di Carmignano

Serata dedicata agli eleganti e nobili vini Carmignano, rossi di alta aristocrazia e prestigio. Con Leone Pericci andremo alla scoperta di una delle più piccole e virtuose denominazioni toscane.

Conosceremo i vini delle aziende:

- Ambra
- Capezzana
- Le Farnete
- Artimino
- Piaggia
- Bacchereto

giovedì 11 febbraio 2010
ore 21.00

Hotel Villa San Maurizio
via De Amicis, 3
Pinerolo (TO)

costo serata: € 40,00
per prenotazioni: 338 1013085

Pinerolo: Tempranillo

Vitigno simbolo della più classica e affascinante Spagna enologica, il Tempranillo con la sua classe gode il rispetto delle più blasonate denominazioni del mondo. Vini solidi ma eleganti, longevi e rigogliosi. Una grandezza sconosciuta a molti.

In degustazione:

- Ribera del Duero Tinto Pesquera 2006
- Ribera del Duero Unico Vega Sicilia 1991
- Toro Pintia 2004
- Rioja Marqués de Cáceres Reserva 2001
- Rioja Contino Reserva 2004
- Rioja Vina Tondonia Tinto Gran Reserva 1987

Torino

Alessandria
Acqui

Asti

Biella

Canavese

Casale
Monferrato

Cuneo

Novara

Verbania

Vercelli

Torino

Alessandria
Acqui

Asti

Biella

Canavese

Casale
Monferrato

Cuneo

Novara

Verbania

Vercelli

giovedì 1° aprile 2010
ore 21.00

Hotel Villa San Maurizio
via De Amicis, 3
Pinerolo (TO)

costo serata: € 50,00
per prenotazioni: 338 1013085

Pinerolo: Grandi bianchi di Borgogna

La Côte de Beaune e i suoi pregiati e voluttuosi Chardonnay. Dalla semplice appellation Bourgogne ai solidi grand cru, un interessante viaggio tra le migliori denominazioni del mondo.

In degustazione:

- Bourgogne Vieille Vigne 2006 Vincent Girardin
- Mersault 2002 Pierre Matrot
- Chassagne-Montrachet 1^{er} cru La Maltroie 2005 Fontaine Gagnard
- Corton-Charlemagne Grand Cru 2000 Bonneau du Martray
- Bâtard-Montrachet Grand Cru 2002 Pierre Morey
- Chevalier-Montrachet Les Demoiselles Grand Cru 1991 Louis Jadot

gennaio-marzo 2010

Sede AIS
via Carlo I. Giulio, 29
Torino

3° livello di formazione professionale per sommelier

Tematica dell'abbinamento cibo-vino

Dal 19 gennaio al 31 marzo 2010

per informazioni: 011 5217946
lun/mar/mer 15.00/18.00 - gio 9.00/12.00

marzo-maggio 2010

Sede AIS
via Carlo I. Giulio, 29
Torino

1° livello di formazione professionale per Sommelier

Viticultura e tecnica della degustazione

Dal 16 marzo al 4 maggio 2010

per informazioni: 011 5217946
lun/mar/mer 15.00/18.00 - gio 9.00/12.00

Torino

Alessandria
Acqui

Asti

Biella

Canavese

Casale
Monferrato

Cuneo

Novara

Verbania

Vercelli

Torino

maggio-giugno 2010

Sede AIS
via Carlo I. Giulio, 29
Torino**2° livello di formazione professionale per sommelier****Enografia nazionale e internazionale**

Dal 3 maggio al 17 giugno 2010

Alessandria
Acqui

Asti

per informazioni: 011 5217946
lun/mar/mer 15.00/18.00 - gio 9.00/12.00

Biella

Canavese

gennaio-febbraio 2010

Sede AIS
via Carlo I. Giulio, 29
Torino**Il vino, dalla vigna al servizio****Minicorso in 5 lezioni per curiosi e appassionati**

Dal 21 gennaio all'11 febbraio 2010

Casale
Monferrato

Cuneo

per informazioni: 011 5217946
lun/mar/mer 15.00/18.00 - gio 9.00/12.00

Novara

date da definire

Pinerolo:

1° livello di formazione professionale per sommelier**Viticultura e tecnica della degustazione**

Verbania

Vercelli

per informazioni: 338 1013085

venerdì 12 febbraio 2010
ore 20.30

Enoteca Regionale
Acqui "Terme e Vino"
piazza Levi, 7
Acqui Terme (AL)

L'Italia nel bicchiere

Degustazione delle eccellenze di Alto Adige, Piemonte, Toscana, Campania, Sicilia.

per informazioni e prenotazioni:
Giuse Raineri 328 1065876
giuse.raineri@gmail.com
www.aisalessandria.it

Torino

**Alessandria
Acqui**

Asti

Biella

Canavese

Casale
Monferrato

Cuneo

Novara

Verbania

Vercelli

Torino

Alessandria
Acqui

Asti

Biella

Canavese

Casale
Monferrato

Cuneo

Novara

Verbania

Vercelli

febbraio 2010

1° livello di formazione professionale per sommelier

Viticoltura e tecnica della degustazione

per informazioni e prenotazioni:
Giuse Raineri 328 1065876
giuse.raineri@gmail.com
www.aisalessandria.it

marzo 2010

3° livello di formazione professionale per sommelier

Tematica dell'abbinamento cibo-vino

per informazioni e prenotazioni:
Giuse Raineri 328 1065876
giuse.raineri@gmail.com
www.aisalessandria.it

febbraio 2010

1° livello di formazione professionale per sommelier

Viticultura e tecnica della degustazione

per informazioni: 348 3329250
giancarlo.nebiolo@tiscali.it

Torino

Alessandria
Acqui

Asti

Biella

Canavese

Casale
Monferrato

Cuneo

Novara

Verbania

Vercelli

Torino

giovedì 10 dicembre 2009
ore 20.00

Alessandria
Acqui

Ristorante Il Patio
via Oremo, 14
Pollone (BI)

Asti

Biella

per informazioni e prenotazioni:
346 7531548 - 335 6017641
www.aisbiella.it

Cena di gala dedicata alla Lombardia

Ci si avvicina al Natale. Sarà l'occasione tradizionale per festeggiare insieme, deliziando i palati con grandi piatti in abbinamento ai più prestigiosi vini della Lombardia.

In degustazione:

- Millesimato Brut La Montina
- Brolettino Cà dei Frati
- La Fidela Cà del Gè
- Numero uno Plozza
- Moscato di Scanzo Biava

Canavese

Casale
Monferrato

giovedì 11 febbraio 2010
ore 21.00

Cuneo

Hotel Astoria
viale Roma, 9
Biella

Novara

Coup de coeur: Lacrima di Morro d'Alba

Una pepita dalle Marche raccontata dalla passione del suo principale interprete ospite a Biella. E non solo... Per un incontro amoroso ci si prepara, ci si abbiglia, ci si profuma. Allo stesso modo, per degustare una grande bottiglia bisogna celebrare la promessa di un piacere... *la mise en place*.

Verbania

costo serata: da definire
per informazioni e prenotazioni:
346 7531548 - 335 6017641
www.aisbiella.it

Vercelli

giovedì 11 marzo 2010

luogo da definire

costo serata: da definire
per informazioni e prenotazioni:
346 7531548 - 335 6017641
www.aisbiella.it

Autentica passione: il caffè

L'altro mondo del caffè. Conoscere la materia prima e tutto quel che serve per definire, capire e degustare questa bevanda al livello di eccellenza. Ospite d'onore sarà Mario Canterino che, dopo aver incantato l'Italia della gastronomia di nicchia con la sua pasticceria, quale membro dell'Istituto internazionale assaggiatori caffè, ci proporrà sfide sensoriali con i migliori caffè.

febbraio 2010

3° livello di formazione professionale per sommelier

Tematica dell'abbinamento cibo-vino

per informazioni:
346 7531548 - 335 6017641
www.aisbiella.it

Torino

Alessandria
Acqui

Asti

Biella

Canavese

Casale
Monferrato

Cuneo

Novara

Verbania

Vercelli

Torino

Alessandria
Acqui

Asti

Biella

Canavese

Casale
Monferrato

Cuneo

Novara

Verbania

Vercelli

venerdì 27 novembre 2009
ore 20.30

Hotel Erbaluce
Via Nuova Circonvallazione, 1
Caluso (TO)

Amarone contro Sforzato

Valpolicella e Valtellina. Confronto tra due monumenti della tradizione vinicola italiana, diversi per territorio, profumi e storia, ma derivati entrambi dall'appassimento delle uve, con una tecnica di vinificazione che li rende unici al mondo.

In degustazione:

- Amarone della Valpolicella Vigneto Monte Lodoletta 1998 Dal Forno
- Amarone della Valpolicella 2005 Allegrini
- Amarone della Valpolicella 2004 Roccolo Grassi
- Sforzato di Valtellina Cinque Stelle 2001 Nino Negri
- Sforzato di Valtellina San Domenico 2001 Triacca
- Sforzato di Valtellina 1999 Nera

costo serata: € 55,00
per prenotazioni: 348 9690437

venerdì 29 gennaio 2010
ore 20.30

Hotel Erbaluce
Via Nuova Circonvallazione, 1
Caluso (TO)

Sulla rotta per le Indie: Madeira, Sudafrica, Australia e Nuova Zelanda

Dal 1500 in poi partì la corsa alle Indie e con essa la viticoltura si diffuse lungo le rotte che i vascelli solcavano per raggiungerle. Vini affascinanti e rievocativi di un passato straordinario dove il vino, al seguito di portoghesi, olandesi e inglesi, raggiunse i confini del mondo.

In degustazione:

- Madera Sercial 15 anni Borges
- Madera Malmsey Blandy's
- Sémillon 2008 Fleur de Cap
- Pinotage 2007 Meerlust
- Viognier Eden Valley 2005 Yalumba
- Syrah Mt Edelstone 2004 Henschke
- Sauvignon 2002 Cloudy Bay
- Pinot noir Block 4 Saint Clair

costo serata: € 50,00
per prenotazioni: 348 9690437

Torino

Alessandria
Acqui

Asti

Biella

Canavese

Casale
Monferrato

Cuneo

Novara

Verbania

Vercelli

Torino

Alessandria
Acqui

Asti

Biella

Canavese

Casale
Monferrato

Cuneo

Novara

Verbania

Vercelli

venerdì 26 febbraio 2009
ore 20.30

Hotel Erbaluce
Via Nuova Circonvallazione, 1
Caluso (TO)

costo serata: € 45,00
per prenotazioni: 348 9690437

Spiriti di Francia: Armagnac, Calvados e Cognac

Guascogna, Bretagna e Charentes, terre di Francia nobilitate da 3 grandi distillati. L'Armagnac, forse la più antica acquavite da vino, il Calvados, dalle mele che già Celti e Romani trovarono diffusamente presenti, e infine il Cognac, forse il più giovane, ma senza dubbio il più famoso ed elegante distillato di Francia.

In degustazione:

- Calvados 12 anni Lecompte
- Bas-Armagnac Dom. De Bernadot 1975 Francis Darroze
- Cognac XO Collection Fussigny
- Marc de Champagne Moët & Chandon

venerdì 28 maggio 2009
ore 20.30

Hotel Erbaluce
Via Nuova Circonvallazione, 1
Caluso (TO)

I vini della Loira: Sancerre, Pouilly-Fumé

La valle della Loira è una delle regioni vinicole più interessanti e più grandi di Francia. È la zona che meglio si identifica con il Sauvignon blanc, che in queste terre si esalta come difficilmente altrove e raggiunge l'apice a Sancerre e a Pouilly-sur-Loire. Freschezza e vivacità di aromi sono l'espressione più tipica e inconfondibile dei vini di queste terre.

In degustazione:

- Anjou Blanc Les Nourissons 2003 Bernaudeau
- Sancerre Les Romains 2004 Vacheron
- Muscadet de Sevre et Maine Expression d'Ortogneiss 2005 Dom. de l'Ecu
- Savennières Clos de Coulaine 2006 Pierre Bise
- Vouvray Le Mont Sec 2006 Huet - Dom. de Vodanis
- Pouilly-Fumé Baron de L 2003 Ladoucette

costo serata: € 45,00
per prenotazioni: 348 9690437

Torino

Alessandria
Acqui

Asti

Biella

CanaveseCasale
Monferrato

Cuneo

Novara

Verbania

Vercelli

Torino

giovedì 10 dicembre 2009
ore 21.00

Alessandria
Acqui

Ristorante La Torre,
presso Hotel Candiani
via Candiani d'Olivola, 36
Casale Monferrato (AL)

Asti

Biella

Canavese

costo serata: € 45,00
per prenotazioni: 338 7547028
oppure postmaster@aiscasale.it

**Casale
Monferrato**

lunedì 22 febbraio 2010
ore 21.00

Cuneo

Hotel Candiani
via Candiani d'Olivola, 36
Casale Monferrato (AL)

Novara

Verbania

Vercelli

costo serata: € 25,00
per prenotazioni: 338 7547028
oppure postmaster@aiscasale.it

Barbera vs Nebbiolo

La Barbera, vino simbolo del Monferrato, sfida a "tutto pasto" il re dei vini piemontesi: il Nebbiolo. La grande bevibilità e la facilità di abbinamento contrapposte alla finezza e all'austerità. Otto vini, quattro per ogni tipologia, presentati in abbinamento alla sapiente cucina del Ristorante La Torre.

Microbirrifici

Serata dedicata ai microbirrifici italiani: degustazione, curiosità e abbinamenti.

domenica 28 marzo 2010
ore 18.00

Cellamonte (AL)
nei pressi della chiesa
di San Quirico

costo: € 5,00
per informazioni e prenotazioni:
338 7547028
oppure postmaster@aiscasale.it

Aperitivo a km zero

I vini del Monferrato Casalese e le giottonerie dei produttori locali, nella magica cornice della chiesetta di San Quirico.

ottobre-dicembre 2009

Hotel Candiani
via Candiani d'Olivola, 36
Casale Monferrato (AL)

per informazioni e prenotazioni:
338 7547028
oppure postmaster@aiscasale.it

1° livello di formazione professionale per sommelier

Viticultura e tecnica della degustazione

Dal 14 ottobre 2009 al 16 dicembre 2009

Torino

Alessandria
Acqui

Asti

Biella

Canavese

Casale
Monferrato

Cuneo

Novara

Verbania

Vercelli

Torino

Alessandria
Acqui

Asti

Biella

Canavese

Casale
Monferrato

Cuneo

Novara

Verbania

Vercelli

dal 29 maggio al 3 giugno 2010

Vinoble 2010

Viaggio in Andalusia con visita al Vinoble 2010, VII Salone Internazionale dei Vini Nobili, e alle cantine di Jerez, Sanlúcar de Barrameda ed El Puerto de Santa María.

per informazioni: 335 8307605
www.aiscuneo.it

da gennaio a giugno
ogni terzo venerdì del mese

Ristorante "Eden"
località America dei Boschi
Strada Bandiroto, 1
Pocapaglia (CN)

per informazioni:
www.aiscuneo.it
edeninmusica@virgilio.it

Il vino dalla vigna alla tavola

Una serie di cene tematiche con la presenza del produttore. Le cene saranno a cadenza mensile, ogni terzo venerdì del mese.

marzo 2010

Hotel Cavalieri
piazza Giovanni Arpino, 37
Bra (CN)

1° livello di formazione professionale per sommelier

Viticultura e tecnica della degustazione

per informazioni e preiscrizioni:
335 8307605 - corsi@aiscuneo.it
www.aiscuneo.it

Torino

Alessandria
Acqui

Asti

Biella

Canavese

Casale
Monferrato

Cuneo

Novara

Verbania

Vercelli

Torino
Alessandria Acqui
Asti
Biella
Canavese
Casale Monferrato
Cuneo
Novara
Verbania
Vercelli

data da definire

Serata benefica

Intorno al 10 dicembre a Novara si terrà la serata benefica a favore dell'istituto per minori S. Lucia. Ormai è un classico impegno della delegazione: donare le sempre generose offerte dei soci partecipanti alla degustazione di bollicine abbinate alle tartine varie e ai panettoni che il socio Paolo Botta ci offre.

Il luogo della serata potrebbe essere importante, ma aspettiamo la risposta del Comune circa la disponibilità dei locali.

Serata gratuita. Vi aspettiamo numerosi.

informazioni:
presso la sede della delegazione

mercoledì 27 gennaio 2010
ore 20.30

pizzeria ristorante Risorgimento
via Risorgimento, 29
Caltignaga (NO)

costo della serata: € 28,00
posti disponibili: 60
informazioni e prenotazioni:
presso la sede della delegazione

Pizza & Birra: coppia vincente

A Caltignaga, presso il ristorante Risorgimento, da Manuela, scopriremo ancora che cosa significa la qualità delle materie prime della pizza: grande "pizzata" con in abbinamento birre di particolare interesse.

La serata sarà guidata da Guido Invernizzi Guido e Ugo Pampalone. 60 posti disponibili.

giovedì 25 febbraio 2010
ore 20.30

Osteria della Macina
Via Borgomanero, 7
Cressa (NO)

costo serata: da definire
posti disponibili: 50
informazioni e prenotazioni:
presso la sede della delegazione

Pesce & Champagne!

Una cena a base di pesce e... champagne. Un antipasto, un primo, due secondi e dessert abbinati ai grand cru della Côte des Blancs. A condurre la serata il delegato di Novara, Paolo Guidi, e il presidente di AIS Piemonte, Fabio Gallo. 50 posti disponibili. Da non perdere.

Torino

 Alessandria
Acqui

Asti

Biella

Canavese

 Casale
Monferrato

Cuneo

Novara

Verbania

Vercelli

Torino
Alessandria Acqui
Asti
Biella
Canavese
Casale Monferrato
Cuneo
Novara
Verbania
Vercelli

mercoledì 24 marzo 2010
ore 21.00

Ristorante Club La Bucascia
Via Samaritana, 14
Caltignaga (NO)

costo serata: da definire
posti disponibili: 50

informazioni e prenotazioni:
presso la sede della delegazione

Sauvignon & Chardonnay

Un gradito ritorno: grandi bianchi a base Sauvignon e Chardonnay da tutto il mondo. Degusteremo 6 grandi vini alla cieca e... non mancheranno le sorprese. Degustazione condotta da Guido Invernizzi e Ugo Pampalone. A fine serata cibo in abbinamento. 50 posti disponibili.

primavera 2010

Ristorante Club La Bucascia
Via Samaritana, 14
Caltignaga (NO)

informazioni e prenotazioni:
presso la sede della delegazione

1° livello di formazione professionale per sommelier

Viticultura e tecnica della degustazione

domenica 28 febbraio 2010
dalle 15 alle 20

Grand Hotel des Îles Borromées
c.so Umberto I, 67
Stresa (VB)

G&G - Gattinara & Ghemme

Una giornata dedicata ai due Nebbioli orgoglio della viticoltura dell'Alto Piemonte: Gattinara e Ghemme. La manifestazione vedrà la collaborazione del Consorzio di Tutela Nebbioli dell'Alto Piemonte.

per informazioni: Emilio Bellossi
info@ristorantepiemontese.com

Torino

Alessandria
Acqui

Asti

Biella

Canavese

Casale
Monferrato

Cuneo

Novara

Verbania

Vercelli

Top Wines

Sono i migliori vini che abbiamo incontrato nel nostro abituale lavoro di assaggio, in occasione di degustazioni, viaggi, cene tematiche. Sono campioni di tutto il mondo, assaggi in anteprima o vini ormai maturi, che vi proponiamo e consigliamo per arricchire la vostra pregiata cantina.

I punteggi

- 96-100 Grande, indimenticabile
- 90-95 Eccellente, notevole in ogni parte
- 85-89 Da molto buono a ottimo, di pregio
- 75-84 Da interessante a molto buono, a seconda delle tipologie

I prezzi (di enoteca)

- A fino a 5,00 euro
- B da 6,00 a 10,00 euro
- C da 11,00 a 20,00 euro
- D da 21,00 a 30,00 euro
- E da 31,00 a 40,00 euro
- F da 41,00 a 50,00 euro
- G da 51,00 a 100,00 euro
- H oltre 100,00 euro

Alsace GC Pinot gris Marckrain 2007 M. Schaetzel	Alsazia	94 C
Alsace GC Riesling Rangen de Thann 2006 M. Schaetzel	Alsazia	95 D
Barbaresco Rabajà 1997 Bruno Rocca	Piemonte	93 G
Barolo Rocche dell'Annunziata Riserva 1996 Scavino	Piemonte	97 H
Barolo Cerretta Piani 1996 Baudana	Piemonte	92 F
Champagne Jacquesson Extra Brut 1996	Champagne	94 G
Corton-Charlemagne 2003 Domaine Gaston et Pierre Ravaut	Borgogna	93 F
Côte-Rôtie Côte Brune 2006 Domaine Jamet	Rodano	91 E
Piemonte Chardonnay Giarone 2006 Poderi Bertelli	Piemonte	90 E

Best Buys

Una piccola selezione di vini con un rapporto qualità-prezzo ideale. Abbiamo considerato e valutato in questi assaggi la tipologia, la qualità, il prezzo e la piacevolezza del campione. Vini non solo potenti ma anche leggiadri, utili e preziosi nel lavoro quotidiano.

I punteggi

- 96-100 Grande, indimenticabile
 90-95 Eccellente, notevole in ogni parte
 85-89 Da molto buono a ottimo, di pregio
 75-84 Da interessante a molto buono, a seconda delle tipologie

I prezzi (di enoteca)

- A fino a 5,00 euro
 B da 6,00 a 10,00 euro
 C da 11,00 a 20,00 euro
 D da 21,00 a 30,00 euro
 E da 31,00 a 40,00 euro
 F da 41,00 a 50,00 euro
 G da 51,00 a 100,00 euro
 H oltre 100,00 euro

Alsace GC Riesling Kaefferkopf Cuvée Nicolas 2007 M. Schaetzel	Alsazia	91 C
Alsace GC Gewürztraminer Kaefferkopf C. Catherine 2007 M. Schaetzel	Alsazia	89 C
Barbaresco Montefico 2006 Carlo Giacosa	Piemonte	88 C
Barbera d'Asti Giulia 2007 Ferro	Piemonte	86 A
Barbera d'Asti superiore Altea 2007	Piemonte	86 B
Côtes du Jura Chardonnay Les Varrons Julien Labet 2004	Jura	88 C
Fiano di Avellino Vigna della Congregazione Villa Diamante	Campania	91 C
Langhe Nebbiolo 2007 G. Cortese	Piemonte	87 C
Monferrato rosso Valarent 2007 F.lli Angelino	Piemonte	86 C
Ormeasco di Pornassio Superiore 2007 Cascina Nirasca	Liguria	93 C

AIS Piemonte via Carlo I. Giulio, 29 - 10122 Torino - tel./fax 011 5217946 - aisp@asommeliers.191.it (mar/mer 15.00/18.00 - gio 9.00/12.00)

Presidente

Fabio Gallo
tel. 338 5995718
gallo.fabio@tin.it

Vice Presidente

Otello Facchini
tel. 348 6022824
facchini.o@libero.it

Consiglieri

Giovanni Piero Vinai
gianpieroivinai@boagognopaul.com
Vincenzo Milanese
vincenzomilanese@virgilio.it
Claudio Maulini

Revisori dei Conti

Stefano Rigon
rigon@studiorigonfornero.com
Giorgio Colli
colli.ajelli@libero.it
Giuseppe Antonioli
giuseppe.antonioli@autoarona.it

Delegato di Torino

Mauro Carosso
tel. 348 6541547
carosso61@hotmail.it
www.aistorino.it

Referente di Pinerolo

Ernestino Bogliolo
tel. 338 1013085
boglioloernestino@libero.it

Delegata di Alessandria/Acqui

Giuseppina Raineri
tel. 328 1065876
giuse.raineri@gmail.com

Delegato di Asti

Giancarlo Nebiolo
tel. 348 3329250
giancarlo.nebiolo@tiscali.it

Delegato di Biella

Luciano Gandini
tel. 335 6017641
lgandini@chargeurs-wool.com

Delegato del Canavese

Massimo Capadura
tel 348 9690437
massimo.capadura@vodafone.com
www.aiscanavese.it

Delegato di Casale Monferrato

Daniele Guaschino
tel. 338 7547028
postmaster@aiscasale.it
www.aiscasale.it

Delegato di Cuneo

Roberto Martino
tel. 335 8307605
roberto.martino@aiscuneo.it
www.aiscuneo.it

Delegato di Novara

Paolo Guidi
tel. 0321 626762
guidi@enoguidi.191.it
www.aisnovara.it

Delegato di Verbania

Emilio Bellossi
tel. 340 7191650
info@ristorantepiemontese.com

Delegato di Vercelli

Mauro Pallaro
tel. 339 3313253
mpallaro@libero.it
www.aisvercelli.it

www.aispiemonte.it

AISPIemonte

