



AIS Piemonte

CHEVALIERS-MONTRACHET

sommeliers

m a g a z i n e

novembre 2010 - numero

6

Purché sembri vino

Il Ventunesimo secolo del vino italiano è iniziato con un dilemma assillante, sia per il mondo produttivo sia per il consumatore: "bio o non bio"? In Francia la biodinamica è dilagante, e da molti anni ormai intere regioni si sono convertite a una più attenta e rigorosa agricoltura, per salvaguardare una campagna che per decenni è stata tartassata e sfinita dai più invasivi e forti trattamenti "anti-tutto".

In Italia, la contaminazione è minore e di fatto "non sussiste", ma negli ultimi anni si stanno moltiplicando innumerevoli sforzi e conversioni (più o meno reali e sincere) rivolte alla produzione di un vino più naturale e meno pasticciato. Tuttavia, come spesso accade, in Italia l'informazione è solo parziale, forse anche faziosa, e, dopo qualche anno di risultati urlati e presunte affermazioni, il popolo del vino si trova più che mai disorientato di fronte a un argomento importante, ma di difficile comprensione. Chi sono quindi i biologici, i biodinamici, i naturali, i Triple A? Che cosa fanno davvero di bello per il vino e il consumatore? Perché i biologici francesi del calibro di Domaine de La Romanée Conti, Leflaive, Prieuré-Roch pro-

ducono grandi vini e invece i biologici di casa nostra sfoderano soprattutto vini segnati da strani odori e incomprensibili sentori? Chi sa rispondere a questi quesiti? Chi riesce a dipanare i dubbi su una questione che rischia di far passare ancora una volta "fischii per fiaschi"? La colpa è dei soliti francesi che si sanno vendere meglio o degli italiani esageratamente integralisti? Oppure qualcuno sta buttando benzina sul fuoco cercando di trarre vantaggi da questa confusione? Serve chiarezza, serve un'informazione più puntuale e approfondita, ma soprattutto giusta e coraggiosa, non suffragata da interessi economici, editoriali e di settore. Siamo tutti indubbiamente convinti che il futuro del mondo enologico sia le-

gato al maggior rispetto del vino, inteso come terra, spirito e consumatore; e siamo grati a tutti coloro che cercano di produrre bene rischiando il proprio raccolto con un'interpretazione più "verde", ma non possiamo neppure soccombere inermi di fronte a questa "fasulla" verità del vino biologico a tutti i costi. In un regime di *non-cultura* enologica come quello italiano, noi, tra i responsabili della formazione del gusto del consumatore, siamo più che mai chiamati in causa, in un ruolo autorevole quanto legittimante per il mercato. Se il vino biologico italiano è quello che puzza, allora non fa per noi; perché la gente beve il vino perché gli piace, perché emoziona e fa sognare e non perché necessariamente fa bene; il vino non è una medicina, serve allo spirito e non alla salute, rendiamocene finalmente conto; senza ipocrisie. Il biologico è e sarà sempre il benvenuto. Purché sembri vino.

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

Se vuoi essere sempre aggiornato sulle attività di AIS Piemonte e AIS Torino, iscriviti alle nostre newsletter. Connettiti ai nostri siti e segui le indicazioni per l'iscrizione riportate sul menu principale.

@ 2010 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: Chevaliers-Montrachet, foto di Roberto Marro

Torino pag.

appuntamenti.....	4
corsi.....	16

Alessandria/Acqui pag.

appuntamenti.....	18
corsi.....	19

Biella pag.

appuntamenti.....	20
corsi.....	22

Canavese pag.

appuntamenti.....	23
corsi.....	24

Casale Monferrato pag.

appuntamenti.....	25
corsi.....	26

Cuneo pag.

appuntamenti.....	27
corsi.....	27

Novara pag.

appuntamenti.....	28
corsi.....	29

Verbania pag.

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

Vercelli pag.

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

i nostri consigli pag.

Top Wines.....	34
Best Buys.....	35

Torino

Alessandria
Acqui

Asti

Biella

Canavese

Casale
Monferrato

Cuneo

Novara

Verbania

Vercelli

Vitigni nobili - Parte seconda

Forse meno nobili di quelli incontrati nella scorsa stagione; ma come rinunciare a celebrare e a riconoscere grandi i vari Chenin blanc, Tempranillo, Cabernet franc, Grenache, Viognier, Aglianico, Moscato, Pinot bianco e grigio? Anche questa volta saranno assaggi unici e per nulla scontati. Vedrete!

giovedì 4 novembre 2010
ore 21.00

Sede AIS
via Carlo I. Giulio, 29
Torino

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

Vitigni nobili: Muscat

In degustazione:

- Nectar 2003 Samos
- Moscato di Siracusa Passito 2007 Blundo
- Moscato di Trani Passito 2005 Villa Schinosa
- Moscato d'Asti 2009 Saracco
- A.A. Moscato Rosa Terminum 2004 Cantina di Termeno
- Moscato di Saracena 2008 Cantine Viola
- Muscat de Rivesaltes 2004 Domaine Cazes
- Muscat Ottonel Trockenbeerenauslese Kracher

venerdì 12 novembre 2010
ore 21.00

Sede AIS
via Carlo I. Giulio, 29
Torino

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

Vitigni nobili: Grenache

In degustazione:

- Tenores 2005 Tenute Dettori
- Turriga 1999 Argiolas
- Côte du Rhône 2006 Château Fonsalette
- Côte du Rhône Clavin 2008 Domaine de la Vieille Jullienne
- Collioure Clos du Moulin 2002 Mas Blanc
- Priorato Clos de l'Obac 1997 Costers del Siurana
- Priorato l'Ermita 2001 Alvaro Palacios
- Rivesaltes 1961 La Collas de Thuir

venerdì 26 novembre 2010
ore 21.00

Sede AIS
via Carlo I. Giulio, 29
Torino

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

Vitigni nobili: Pinot Bianco e Grigio

In degustazione:

- Collio Pinot Bianco 2008 Toros
- A.A. Pinot Bianco Sankt Valentin 2005 San Michele Appiano
- A.A. Pinot Bianco Vorberg 2005 Cantina di Terlano
- A.A. Weissburgunder 1987 Cantina di Terlano
- Sivi Pinot 2007 Movia
- A.A. Rüländer 1993 Cantina di Terlano
- Alsace Pinot Gris Vendange Tardive Clos Jepsal 2002 Zind Humbrecht
- Alsace Tokay-Pinot Gris S.G.N. 1998 Hugel

Torino

Alessandria
Acqui

Asti

Biella

Canavese

Casale
Monferrato

Cuneo

Novara

Verbania

Vercelli

Torino

venerdì 21 gennaio 2011
ore 21.00

Alessandria
Acqui

Sede AIS
via Carlo I. Giulio, 29
Torino

Asti

Biella

Vitigni nobili: Cabernet franc

In degustazione:

- Saumur-Champigny 2006 Clos Rougeard
- Chinon 2008 Philippe Alliet
- Château Ausone 1997
- Château Cheval Blanc 1999

Canavese

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

Casale
Monferrato

mercoledì 26 gennaio 2011
ore 21.00

Vitigni nobili: Chenin blanc

In degustazione:

- Anjou Les Dreuilles 2005 Garnier
- Anjou Les Nourissons 2007 Bernadeau
- Vouvray Sec 2008 Clos Naudin
- Vouvray Demi-sec 2007 Domaine Huet
- Saumur-Champigny Brézé 2008 Clos Rougeard
- Savennières Roche-aux-Moines 2008 Pierre Bise
- Savennières Coulée de Serrant 2007 Nicolas Joly
- Quarts de Chaume Quintessence 1997 Bellerive

Cuneo

Sede AIS
via Carlo I. Giulio, 29
Torino

Novara

Verbania

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

Vercelli

mercoledì 2 febbraio 2011
ore 21.00

Sede AIS
via Carlo I. Giulio, 29
Torino

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

Vitigni nobili: **Tempranillo**

In degustazione:

- Toro 2008 Pintia
- Ribera del Duero Valbuena 2007 Vega Sicilia
- Pago Negralada 2006 Abadia Retuerta
- Rioja Pagos Viejos 2000 Artadi
- Rioja Tinto Pesquera 2006 A. Fernandes
- Rioja Viña dell'Olivo Reserva 1996 Contino
- Rioja Viña Tondonia Gran Reserva 1981 Lopez de Heredia
- Ribera del Duero Unico 1991 Vega Sicilia

mercoledì 16 febbraio 2011
ore 21.00

Sede AIS
via Carlo I. Giulio, 29
Torino

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

Vitigni nobili: **Aglianico**

In degustazione:

- Aglianico del Taburno 2006 Fontanavecchia
- Falerno del Massico Camarato 2003 Villa Matilde
- Aglianico del Vulture 2004 Macarico
- Aglianico del Vulture La Firma 2006 Cantine del Notaio
- Aglianico del Vulture 2004 D'Angelo
- Montevertrano 2003
- Taurasi Radici 2005 Mastroberardino
- Taurasi Macchia dei Goti 2004 Caggiano

Torino

Alessandria
Acqui

Asti

Biella

Canavese

Casale
Monferrato

Cuneo

Novara

Verbania

Vercelli

Torino

giovedì 24 febbraio 2011
ore 21.00

Sede AIS
via Carlo I. Giulio, 29
Torino

Vitigni nobili: Viognier

In degustazione:

- Langhe Bianco Cinerino 2009 Marziano Abbona
- Viognier 2008 Yalumba
- Côte du Rhône 2007 Domaine Gramenon
- Condrieu 2008 Terres Rôties
- Condrieu Invitare 2007 Chapoutier
- Condrieu 2005 Vidal-Fleury
- Condrieu La Dorianne 2003 Guigal
- Château Grillet 2005

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

Alessandria
Acqui

Asti

Biella

Canavese

Casale
Monferrato

Cuneo

Novara

Verbania

Vercelli

giovedì 18 novembre 2010
ore 20.30

Sede AIS
via Carlo I. Giulio, 29
Torino

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

Lis Neris

Ha molti anni di storia e oggi è annoverata tra le migliori aziende friulane, vantando un palmarès d'eccezione. Con il titolare Alvaro Pecorari, scopriremo l'Isonzo e la sua realtà, il Pinot grigio, il Sauvignon e molto altro. Da non perdere.

In degustazione

- Isonzo Pinot grigio 2009
- Isonzo Pinot grigio Gris 2008
- Isonzo Pinot grigio Gris 2003
- Confini 2008
- Isonzo Sauvignon 2009
- Isonzo Sauvignon Picol 2009
- Isonzo Sauvignon Picol 2001
- Lis 2006

Torino

Alessandria
Acqui

Asti

Biella

Canavese

Casale
Monferrato

Cuneo

Novara

Verbania

Vercelli

Torino

giovedì 2 dicembre 2010
ore 20.30

Sede AIS
via Carlo I. Giulio, 29
Torino

Ostriche & Champagne

Grande serata gastronomica dedicata alla principessa dei mari: l'ostrica. Con l'esperto Michele Gallina ne conosceremo la storia, l'allevamento, le tipologie, il sapore. E in abbinamento: Champagne! Champagne!! Champagne!!!

In assaggio ostriche Jacques Cadoret:

- Special de Clair
- Fine Binic Selvaggia
- Spécial du Belon
- Perle Noire
- Gillardeau
- Belon du Belon

Abbinare a:

- Champagne Blanc de Blancs Pierre Callot
- Champagne Brut Classic Deutz
- Champagne Blanc de Noir Roger Brun

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

Alessandria
Acqui

Asti

Biella

Canavese

Casale
Monferrato

Cuneo

Novara

Verbania

Vercelli

giovedì 9 dicembre 2010
ore 20.30

Ristorante
Antica Corona Reale "Da Renzo"
via Fossano, 13
Cervere (CN)

Cena di fine anno e Premio Decanter

Sarà al Ristorante Antica Corona Reale "Da Renzo" di Cervere (CN) la cena di fine anno di AIS Piemonte: 2 stelle Michelin, una cucina tradizionale in un ambiente caldo e accogliente. E, alla fine della serata, consegna del Premio Decanter 2010.

Il menù:

- Insalata russa tradizionale
- Cotechino artigianale e crauti
- Lumache di Cherasco ai porri di Cervere e mele renette della val Bronda
- Uovo affogato su cardo gobbo di Nizza Monferrato e fonduta al raschera d'alpeggio
- Ravioli ripieni ai porri di Cervere e patate della Bisalta al burro di montagna
- Cappone di Morozzo in doppia cottura con il suo bianco rosé
- Aspic di frutta fresca

I vini:

- Langhe Bianco Rossj Bass 2007 Gaja
- Barbera d'Alba Vigneti Cerreto 2007 Roberto Voerzio
- Barolo Margheria 2004 Massolino
- Moscato d'Asti 2009 Saracco

costo della cena: € 120,00
per prenotazioni: 011 5217946
prevista navetta bus da Torino

Torino

Alessandria
Acqui

Asti

Biella

Canavese

Casale
Monferrato

Cuneo

Novara

Verbania

Vercelli

Torino

mercoledì 15 dicembre 2010
dalle ore 20.30

Sede AIS
via Carlo I. Giulio, 29
Torino

Brindisi di fine anno

Conviviale incontro di fine anno. Presso la sede AIS regionale, consueto appuntamento per tutti gli associati e i loro famigliari. Ricco buffet e brindisi natalizio. Vieni a festeggiare con noi.

ingresso libero

Alessandria
Acqui

Asti

Biella

Canavese

Casale
Monferrato

Cuneo

Novara

Verbania

Vercelli

mercoledì 9 febbraio 2011
ore 21.00

Sede AIS
via Carlo I. Giulio, 29
Torino

Ferdinando Principiano

Giovane, spigliato, coraggioso: Ferdinando Principiano dal 2004 ha intrapreso una strada difficile quanto risoluta: produrre un vino fuori dalla logica del mercato e il più naturale possibile. In questa serata conosceremo da vicino la sua sfida e la sua filosofia produttiva, ma soprattutto i suoi grandi vini.

8 vini in degustazione

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

mercoledì 2 marzo 2011
ore 21.00

Sede AIS
via Carlo I. Giulio, 29
Torino

Barolo "Old Style"

Serata dedicata al cosiddetto Barolo "vecchio stile"; una filosofia produttiva mai superata e oggi più che mai sulla cresta dell'onda. Un incontro di alto livello con produttori affermati e nuovi vigneron, alla scoperta del Barolo di una volta; un vino antico, senza confini. Da non perdere.

In degustazione 16 vini delle aziende:

- Fenocchio Giacomo
- Brovia
- Cavallotto
- Livia Fontana
- Massolino
- Vajra
- Scarzello
- Conterno

costo serata: € 40,00
per prenotazioni: 011 5217946
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 17 febbraio 2011
ore 21.00

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

Pinerolo: Barolo 1999

Grande annata, tra le migliori degli ultimi tempi, il 1999 volge alla maturazione completa. In questa preziosa serata assaggeremo tra le migliori etichette del comprensorio di Langa, vini pieni e complessi, godibili in ogni sfumatura.

In degustazione:

- Bricco Fiasco Azelia
- Brunate Ceretto
- Percristina Clerico
- Vigna Giachini Corino Giovanni
- Le Rocche Bruno Giacosa
- Runcot Elio Grasso
- Cannubi Pira & Figli
- Vigna Rionda Luigi Pira
- Bricco delle Viole Vajra
- Vecchie Viti Brunate e Capalot Roberto Voerzio

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

Alessandria
Acqui

Asti

Biella

Canavese

Casale
Monferrato

Cuneo

Novara

Verbania

Vercelli

martedì 15 marzo 2011
ore 21.00

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

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

Pinerolo: Sauternes & Barsac

Il mondo dorato del Sauternes; la riva bassa della Garonna, con la sua storia e i suoi misteri. Château d'Yquem ma non solo; le differenze dei terroir, le vinificazioni, la grandiosità rarefatta di una delle più importanti *appellation* del mondo.

In degustazione:

- Château Coutet 1997
- Château Raimond-Lafond 1988
- Château Climens 1985
- Château d'Yquem 1985
- Château Guiraud 1961

Torino

Alessandria
Acqui

Asti

Biella

Canavese

Casale
Monferrato

Cuneo

Novara

Verbania

Vercelli

Torino

Alessandria
Acqui

Asti

Biella

Canavese

Casale
Monferrato

Cuneo

Novara

Verbania

Vercelli

gennaio-aprile 2011

Sede AIS
via Carlo I. Giulio, 29
Torino**3° livello di formazione professionale per sommelier
n. 48-49****Tematica dell'abbinamento cibo-vino**

Dal 17 gennaio al 18 aprile 2011

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

marzo 2011

Sede AIS
via Carlo I. Giulio, 29
Torino**1° livello di formazione professionale per sommelier
n. 51****Viticoltura e tecnica della degustazione**per informazioni: 011 5217946
mar/mer 15.00/18.00 - gio 9.00/12.00

maggio 2011

Sede AIS
via Carlo I. Giulio, 29
Torino

**2° livello di formazione professionale per sommelier,
n. 50**

Enografia nazionale e internazionale

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

febbraio 2011

per informazioni e prenotazioni:
338 1013085

Pinerolo

3° livello di formazione professionale per sommelier

Tematica dell'abbinamento cibo-vino

Torino

Alessandria
Acqui

Asti

Biella

Canavese

Casale
Monferrato

Cuneo

Novara

Verbania

Vercelli

Torino

**Alessandria
Acqui**

Asti

Biella

Canavese

Casale
Monferrato

Cuneo

Novara

Verbania

Vercelli

apertura al pubblico
domenica 14 novembre 2010
dalle 11.00 alle 18.30

**apertura riservata
agli operatori del settore**
lunedì 15 novembre 2010
dalle 11.00 alle 18.30

Centro Fieristico Dolci Terre di Novi
Via dei Campionissimi
Novi Ligure (AL)

per informazioni:
info@alessandriatopwine.it

Alessandria Top Wine 2010

Decimo banco d'assaggio dei vini alessandrini

In degustazione i tre "top wine" di ciascuna delle aziende vitivinicole della provincia di Alessandria premiate dalle principali guide di settore: Vini d'Italia di Slow Food-Gambero Rosso, Vini d'Italia de L'Espresso, Duemilavini dell'Associazione Italiana Sommeliers, Guida Vini Veronelli, Vini Buoni d'Italia del Touring Club, Top Hundred di Papillon.

venerdì 25 febbraio 2011
ore 21.00

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

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

Amarone e Sforzato

Un incontro, due eccellenze (vini da definire).

venerdì 25 marzo 2011

A cena con l'azienda Poderi Colla

Programma da definire.

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

date da definire

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

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 19 novembre 2010
ore 21,00

Hotel Astoria
viale Roma, 9
Biella

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

I liquori della tradizione

Storia, produzione, degustazione. Riscoperta di deliziose bevande conosciute, dimenticate o sconosciute. Con Fulvio Piccinino.

giovedì 16 dicembre 2010
ore 20,00

Ristorante Il Faggio
Via Oremo, 54
Pollone (BI)

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

Cena di gala dedicata al Trentino-Alto Adige

Tradizionale occasione per festeggiare insieme il Natale, deliziando i palati con succulenti elaborazioni culinarie in abbinamento ai più prestigiosi vini del Trentino-Alto Adige.

fine gennaio 2011
ore 21.00

Hotel Astoria
viale Roma, 9
Biella

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

I cru del caffè

Esclusiva occasione per conoscere e assaporare i cru del caffè con maestri assaggiatori.

fine febbraio 2011

Hotel Astoria
viale Roma, 9
Biella

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

Slovenia: Azienda agricola Movia

La Slovenia con Kristancic: la scelta della filosofia biodinamica.

Torino

Alessandria
Acqui

Asti

Biella

Canavese

Casale
Monferrato

Cuneo

Novara

Verbania

Vercelli

Torino

Alessandria
Acqui

Asti

Biella

Canavese

Casale
Monferrato

Cuneo

Novara

Verbania

Vercelli

fine marzo 2011

Hotel Astoria
viale Roma, 9
Biella

Doc Boca: Azienda Le Piane

Insieme a Christoph Künzli, produttore dell'Azienda Le Piane, approfondiremo una delle massime espressioni del Nebbiolo del Nord Piemonte.

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

marzo 2011

2° livello di formazione professionale per sommelier

Enografia nazionale e internazionale

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

venerdì 18 febbraio 2011
ore 20.30

Hotel Erbaluce
Via Nuova Circonvallazione, 1
Caluso (TO)

costo serata: € 35,00
per prenotazioni: 348 9690437

Champagne: I récoltant

I "récoltant" sono gli astuti piccoli vigneron della Champagne; un esercito di produttori indipendenti che si stanno affermando con coraggio, offrendo vini di carattere spiccato e conveniente nei prezzi. Serata-incontro con alcune tra le più celebri realtà.

In degustazione:

- Brut Initial Jacques Selosse
- Brut Blanc de Noir Egly-Ouriet
- Brut Jean Vesselle
- Brut Prestige Diebolt-Vallois
- Extra Brut Cuvée Familiale 1996 Roger Brun
- Rosé de Saignée Larmandier-Bernier

Torino

Alessandria
Acqui

Asti

Biella

Canavese

Casale
Monferrato

Cuneo

Novara

Verbania

Vercelli

Torino

venerdì 8 aprile 2011
ore 20.30

Alessandria
Acqui

Hotel Erbaluce
Via Nuova Circonvallazione, 1
Caluso (TO)

Asti

Biella

Canavese

Casale
Monferrato

costo serata: € 40,00
per prenotazioni: 348 9690437

Cuneo

Novara

febbraio 2011
Caluso (TO)

Verbania

Vercelli

per informazioni e prenotazioni:
348 9690437

Vitigni nobili: Chardonnay

Lo Chardonnay è il più celebre e il più bevuto vino al mondo. Presente in tutti i continenti, riesce a trasmettere in ogni territorio caratteri unici e spiccati. In questa primo episodio dedicato ai vitigni importanti del pianeta conosceremo superbe realtà di Italia, Francia e California.

In degustazione

- Puligny-Montrachet 1^{er} cru Les Folatières 2006 E. Sauzet
- Chassagne-Montrachet 1^{er} cru Les Vergers 2006 Fontaine Gagnard
- Mersault 1^{er} cru Charmes 2006 F. Mikulski
- Langhe Chardonnay Gaia Et Rey 2006 Gaja
- Valle d'Aosta Chardonnay Cuvée Bois 2007 Les Crêtes
- Chardonnay Les Noisetiers 2007 Kistler

3° livello di formazione professionale per sommelier

Tematica dell'abbinamento cibo-vino

giovedì 18 novembre 2010
ore 21.00

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

costo serata: € 50,00
per prenotazioni: 338 7547028
(entro il 10 novembre)

Muffa nobile

I vini attaccati da *Botrytis cinerea*, la magica muffa che rende grandi i vini.

In degustazione con Mauro Carosso:

- Château d'Yquem 1994
- Alsace Hugel Gewürztraminer Selection de Grains Nobles 1998
- Tokaji Royal Tokaji 5 putt. 2000
- Muffato della Sala Antinori 2006

domenica 19 dicembre 2010
ore 19.00

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

ingresso libero

Brindisi di Natale

Classico appuntamento di fine anno riservato agli associati.

Torino

Alessandria
Acqui

Asti

Biella

Canavese

Casale
Monferrato

Cuneo

Novara

Verbania

Vercelli

Torino

lunedì 21 febbraio 2011
ore 21.00

Alessandria
Acqui

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

Asti

Biella

Canavese

costo serata: € 20,00
per prenotazioni: 338 7547028
(entro il 10 febbraio)

Il sommelier

Mauro Carosso, in una serata dedicata al servizio moderno del vino. Tecnica, curiosità e piccoli trucchi del mestiere.

**Casale
Monferrato**

settembre-dicembre 2010

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

Cuneo

Novara

Verbania

Vercelli

per informazioni: 338 7547028

3° livello di formazione professionale per sommelier

Tematica dell'abbinamento cibo-vino

Dal 20 settembre al 13 dicembre 2010.

Sessione serale dalle 21.15 alle 23.15.

venerdì 17 dicembre 2010
ore 21.00

Ristorante Antica Torre
Via Roma, 6
Trezzo Tinella (CN)

costo serata: € 50,00
per prenotazioni: 335 5333088
(entro giovedì 16 dicembre)

Cena degli Auguri di Natale

Il menu e i vini

Aperitivo con crostino di pane nero e salmone affumicato
Vezzoli Franciacorta Docg

Tartare di fassone piemontese con olive taggiasche e capperi
Fagottino di grano saraceno con salciccia, verza e crema di raschera
Vezzoli Franciacorta Docg

Ravioli di baccalà con crema di ceci alla salvia
Champagne Brut Charles Mignon Grande Reserve 1er Cru

Rotolo di coniglio alle erbe
Champagne Comte de Marne Brut Grand Cru Rosé

Bunet al cioccolato con frutta al calvados
Gewürztraminer Alsace Grand Cru Vendange Tardive 2005 Spannagel

febbraio 2011
Bra (CN)

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

3° livello di formazione professionale per sommelier

Tematica dell'abbinamento cibo-vino

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 11 novembre 2010

Hostaria della Macina
Località Molino Nuovo
Fontaneto d'Agogna - Cressa (NO)

per informazioni e prenotazioni:
333 6998997

Serata enogastronomica in onore di sua maestà il bollito

Presso l'Hosteria della Macina di Fontaneto d'Agogna, una serata dedicata a un piatto tanto semplice quanto complesso. Marco (lo chef) ci delizierà con stinco di manzo, muscolo di vitello, testina e musetto di vitello, gallina ruspante, cotechino, lingua di vitello, cappello del prete di bue, pancetta di maiale steccata, reale di vitello e coppa di maiale. La "parte fluida" della serata sarà sostenuta da 4 piccole grandi doc italiane in abbinamento. Guido e Ugo faranno da guida alla serata. 50 posti disponibili e prezzo ancora da definire.

mercoledì 15 dicembre 2010

Saletta Albertina
piazza Costituente, 5
Novara

per informazioni: 333 6998997

Serata benefica

Anche quest'anno, come ormai è tradizione per la delegazione di Novara, presso la Saletta Albertina, nel centro storico di Novara, serata benefica con stuzzichini e degustazione vini a offerta libera in favore dell'Istituto per Minori Santa Lucia di Novara. Il delegato chiama a raccolta i soci per un incontro informale e un proficuo scambio di idee a tutto campo, per cogliere suggerimenti e, perché no, critiche sull'operato dell'anno trascorso e sui progetti per il futuro.

mercoledì 19 gennaio 2011

pizzeria ristorante Risorgimento
via Risorgimento, 29
Caltignaga (NO)

per informazioni e prenotazioni:
333 6998997

Serata pizza e fantasia

L'abbiamo fatto con le bollicine, l'abbiamo fatto con vini fermi, l'abbiamo fatto con grandi birre, l'abbiamo fatto con un mix di tutto questo... Vogliamo farlo di nuovo e vogliamo continuare a stupirvi come nelle precedenti occasioni, e quindi, grazie alla disponibilità di Monica e Manuela, a grande richiesta: serata pizza e fantasia.

Abbiamo molte idee che ci frullano per la testa, ma vi basti sapere che il piatto nazionale-popolare per antonomasia, elaborato da sapienti mani e con i giusti ingredienti, si abbina praticamente a tutto, quindi... ci vediamo presso il Ristorante Pizzeria Risorgimento di Caltignaga.

marzo 2011

2° livello di formazione professionale per sommelier

Enografia nazionale e internazionale

per informazioni e prenotazioni:
333 6998997

Torino

Alessandria
Acqui

Asti

Biella

Canavese

Casale
Monferrato

Cuneo

Novara

Verbania

Vercelli

Torino

sabato 19 dicembre 2010

**Auguri di Natale
in collaborazione con la Confcommercio del VCO**

Alessandria
Acqui

Asti

per informazioni: Emilio Bellossi
info@ristorantepiemontese.com

Biella

Canavese

lunedì 24 gennaio 2011

Giro del mondo con il Pinot Nero

Casale
Monferrato

Cuneo

per informazioni: Emilio Bellossi
info@ristorantepiemontese.com

Novara

lunedì 21 marzo 2011

**Il Barbaresco
con la Cantina dei Produttori del Barbaresco**

Verbania

Vercelli

per informazioni: Emilio Bellossi
info@ristorantepiemontese.com

lunedì 16 maggio 2011

Le birre di abbazia

per informazioni: Emilio Bellossi
info@ristorantepiemontese.com

lunedì 11 luglio 2011

Incontro con i produttori sloveni e i loro vini

per informazioni: Emilio Bellossi
info@ristorantepiemontese.com

da martedì 15 febbraio 2011

2° livello di formazione professionale per sommelier Enografia nazionale e internazionale

per informazioni: Emilio Bellossi
info@ristorantepiemontese.com

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 17 novembre 2010
ore 21.00

Ristorante L'Agape
vicolo Lapponia, 1
Vercelli

costo serata:
soci AIS € 25,00 non soci € 30,00
per informazioni e prenotazioni:
www.aisvercelli.it
Gabriele Peila:
gpeila@tiscali.it - 335 7623687

Incontro con Ferdinando Principiano

L'evoluzione di un giovane produttore di Monforte d'Alba che dal 2004 ha ridefinito la filosofia dell'azienda di famiglia: Principiano ci racconterà il suo percorso alla ricerca di uno stile di lavoro più sostenibile e in armonia con l'ambiente.

Durante la serata degusteremo insieme al produttore:

- Barbera d'Alba Laura 2009
- Barbera d'Alba La Romualda 2007
- Langhe Nebbiolo Le Coste 2009
- Barolo Serralunga 2006
- Barolo Ravera 2006
- Barolo Boscaretto 2006 en primeur (uscirà nel 2014)

martedì 25 gennaio 2011
ore 21.00

Ristorante L'Agape
vicolo Lapponia, 1
Vercelli

costo serata:
soci AIS € 20,00 non soci € 25,00
per informazioni e prenotazioni:
www.aisvercelli.it
Gabriele Peila:
gpeila@tiscali.it - 335 7623687

Vini della Loira

Fabio Gallo, presidente dell'AIS Piemonte, ci guida alla scoperta di una delle regioni vinicole più interessanti della Francia.

In degustazione

- Muscadet Sèvre et Maine L'Or de Pierre Luneau 2008 Luneau Papin
- Anjou La Lune 2008 Ferme de La Sansonnière
- Pouilly-Fumé 2009 Serge Dagueneau
- Sancerre Haut de la Poisse 2000 Comte Lafond
- Savennières Les Vieux Clos 2004 Nicolas Joly
- Vouvray Demi-sec 2007 Domaine Huet

lunedì 21 febbraio 2011
ore 21.00

Ristorante L'Agape
vicolo Lapponia, 1
Vercelli

costo serata:
soci AIS € 25,00 non soci € 30,00
per informazioni e prenotazioni:
www.aisvercelli.it
Gabriele Peila:
gpeila@tiscali.it - 335 7623687

Vitigni nobili: Aglianico

La simpatia e la competenza di Leone Pericci ci condurranno in un viaggio tra Campania e Basilicata, accompagnati da vini espressione di un grande vitigno autoctono italiano.

In degustazione:

- Taurasi Vigna Macchia dei Goti 2004 Caggiano
- Aglianico del Vulture 2004 Macarico
- Aglianico del Vulture 2004 D'Angelo
- Falerno del Massico Camarato 2003 Villa Matilde
- Aglianico del Taburno 2006 Fontanavecchia
- Montevetrano 2003

marzo-maggio 2011

Ristorante L'Agape
vicolo Lapponia, 1
Vercelli

per informazioni e prenotazioni:
www.aisvercelli.it
Gabriele Peila:
gpeila@tiscali.it - 335 7623687

1° livello di formazione professionale per sommelier

Viticoltura e tecnica della degustazione

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

Barolo Albarella 1998 Andrea Oberto	Piemonte	96 F
Barolo Propri Vigneti nei Cannubi Riserva 1947 Borgogno	Piemonte	94 -
Barolo Villero 1989 Bruno Giacosa	Piemonte	93 G
Beaune 1 ^{er} cru Clos de Mouches 2001 Joseph Drouhin	Borgogna	94 G
Breg Gravner Anfora 2003 Gravner	Friuli-V. G.	93 F
Brunello di Montalcino 1997 Mastrojanni	Toscana	90 E
Chablis Bougros Grand Cru 2005 William Fèvre	Borgogna	94 F
Champagne Ambonnay Grand Cru 2004 André Beaufort	Champagne	93 G
Champagne Blanc de Blancs 1990 Salon	Champagne	96 H
Champagne Oenoteque Dom Perignon 1995 Moet & Chandon	Champagne	95 H
Château de Rayne-Vigneau 1997 (0,375 l)	Sauternes	93 D
Château Sociando-Mallet 2000	Haut-Medoc	92 G
Clos de La Roche 2001 Vincent Girardin	Borgogna	94 G
Geheimrat J Rheingau Riesling Spatlese Trocken 2004 Weingüt Wegeler	Renania	92 E
Gewürztraminer Grand Cru Kessler 2004 Domaine Schlumberger	Alsazia	91 E
Mazis-Chambertin 2001 Domaine Harmand-Geoffroy	Borgogna	93 G
Montepulciano d'Abruzzo 2006 Valentini	Abruzzo	94 G
Pinot Nero 2004 Bressan-Mastri Vinai	Friuli-V. G.	90 D

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

Barbaresco Narin 2007 Carlo Giacosa	Piemonte	88 C
Barbera d'Alba Maggiore 2007 Attilio Ghisolfi	Piemonte	86 B
Barbera d'Alba Serraboella 2007 Massimo Rivetti	Piemonte	88 C
Barolo Villero 2001 Ettore Fontana	Piemonte	90 D
Colli Tortonesi Timorasso Diletto 2008 Pomodolce	Piemonte	87 C
Colli Tortonesi Timorasso Terre del Timorasso 2008 Ricci	Piemonte	88 C
Dadelio Vdt Bianco 2009 Cascina San Lazzaro	Piemonte	85 C
Greco di Tufo Vigna Cicogna 2009 Benito Ferrara	Campania	88 C
Langhe Bianco Riesling 2008 Poderi Colla	Piemonte	85 C
Riviera Ligure di Ponente Pigato 2008 Il Sogno Vis Amoris	Liguria	86 C
Riviera Ligure di Ponente Pigato Bon in da Bon 2009	Liguria	92 C
Riviera Ligure di Ponente Pigato Per Paola 2009 Casacina Terre Rosse	Liguria	86 C
Sancerre Rouge La Noue Claude Riffault 2008	Loira	86 C
Soave Classico 2009 Prà	Veneto	86 B
Valle d'Aosta Petit Arvine 2007 Ottin	Valle d'Aosta	85 B
Valle d'Aosta Passito Arline 2007 Anselmet (0,50 l)	Valle d'Aosta	85 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
gianpieroVinai@boagognopaul.com
Vincenzo Milanese
vincenzomilanese@virgilio.it
Otello Facchini
facchini.o@libero.it

Revisori dei Conti

Stefano Rigon
rigon@studiorigonfornero.com
Giuseppe Antonioli
giuseppe.antonioli@autoarona.it
Claudio Maulini
tel. 335 5988020

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

Egidio Miglio
tel. 333 6998997
delegazione@aisnovara.it
www.aisnovara.it

Delegato di Verbania

Emilio Bellossi
tel. 340 7191650
info@ristorantepiemontese.com

Delegato di Vercelli

Gabriele Peila
tel. 335 7623687
gpeila@tiscali.it
www.aisvercelli.it

www.aispiemonte.it

AISPIemonte

