

Una nuova Doc per promuovere la Romagna

Carissimi colleghi, un anno sta per chiudersi tra le particolari difficoltà che hanno coinvolto ogni lato sociale ed economico ben oltre i confini nazionali. In questo panorama sicuramente grigio, la nostra associazione ha saputo confermare una tenuta numerica importante, grazie al continuo sostegno di tutti voi e ha consolidato nel tempo la sua identità fatta di cultura, professionalità e competenza in ambito enogastronomico. Non ci vogliamo ritenere arrivati, ma continuare la sfida puntando sull'innovazione e sulla qualità legata sempre al nostro territorio. Una sfida che si spera anche il nuovo disciplinare sulla Doc Romagna, che accorpa le attuali denominazioni in un'unica "Denominazione Romagna", si ponga come obiettivo, per salvaguardare e promuovere con mag-



giore efficacia i territori e i vini romagnoli con dodici menzioni di sottozona per quanto riguarda il sangiovese. Si tratta di un primo passo per dare un nuovo impulso al settore, ma da sola ritengo che questa modifica non sia sufficiente a creare un maggior interesse nei confronti dei nostri vini che possono vantare un pregio indiscusso: il rapporto qualità-prezzo, che in momenti di crisi non è cosa da poco. E' altrettanto

vero che è difficile fare sistema, dove da tempo l'indole romagnola è propensa al "fare da sé" piuttosto che a unire idee e risorse per un unico obiettivo che coinvolga tutti senza perdere le proprie identità. Perciò AIS Romagna sarà sempre al fianco dei produttori, di ogni iniziativa e di ogni idea che possa dare risalto al nostro territorio. Le festività di fine anno sono vicine e, oltre al mio augurio personale di buone feste, voglio augurarvi un futuro possibilmente migliore o almeno con qualche speranza in più, qualche certezza che possa portare a tutti voi e alle vostre famiglie un briciolo di ottimismo, di speranza e di serenità più di quanto stiamo vivendo in questo momento. Auguri a tutti di Buone Feste.

Gian Carlo Mondini 
 Presidente Ais Romagna

Programma didattico 1° semestre 2012

Vi ricordiamo che la pre-iscrizione ai corsi è obbligatoria, e ciascun corso avrà inizio solo al raggiungimento del numero minimo di partecipanti

	DELEGAZIONE	SEDE	DATE INDICATIVE	MODULO	INFO
1° livello	RIMINI	Hotel Le Méridien Viale Lungomare Murri, 13 RIMINI	presentazione corso 10 Gennaio 16/19/30 Gennaio 2/6/9/13/16/23 Febbraio 1/5/7/12/14/19 Marzo	pomeriggio 15,30 - 18,00 serale 20,45 - 23,15	Nunzia Tesoro cell. 393 9898911
1° livello	FORLÌ	Da definire	presentazione corso 7 Ottobre 14/16/22/28 Febb. 1/7/13/15/20/22 Marzo 3/12/14/18/23 Aprile	serale 20,45 - 23,15	Caterina Valbonesi cell. 320 1843682
2° livello	FAENZA	Coffee Break Via Granarolo, 141 FAENZA - RA	17/19/23/26/31 Gennaio 7/15/21/28 Febbraio 6/13/19/21 Marzo - 3/10 Aprile	serale 20,45 - 23,15	Roberto Montalti cell. 339 8276286
2° livello	RAVENNA	Da definire	2/6/9/13/15/23/27 Febbraio 2012 1/5/7/12/15/20/22 Marzo - 5 Aprile	serale 20,45 - 23,15	Pietro Vicchi cell. 339 4990261
3° livello	CESENA	Da definire	25 Gennaio - 1/8/15/22/29 Febb. 7/14/21/29/ Mar. 4/11/18/26 Aprile Esami Maggio	serale 20,45 - 23,15	Mirco Zignani cell. 328 8626839
3° livello	LUGO	Tati Hotel Via Prov.le Cotignola, 22/5 48022 LUGO - RA	19/25 Gennaio - 2/9/13/16/23 Febb. 1/6/12/15/22/29 Marzo 5 Aprile Esami Aprile e Maggio 2012	serale 20,45 - 23,15	Marino Forcellini cell.331 4460341

Associazione Italiana Sommelier ROMAGNA

Via delle Fragole 305 - 47522 CESENA (FC) - Tel 0547 415249 - Fax 0547 417493 segreteria@aisromagna.it www.aisromagna.it

Festa degli Auguri alla Ca' De Bè di Bertinoro



Si terrà domenica 11 dicembre, con ritrovo alle ore 12,30 nella rinnovata Osteria Enoteca Ca' de Bè di Bertinoro, il tradizionale "Pranzo degli Auguri" di Ais Romagna. Il menù prevede appetizer di benvenuto, affettati misti con verdure e piadina, crostini con fegatini, pomodorini e porcini, cappelletti in brodo di cappone, passatelli asciutti al formaggio di fossa di Sogliano, bollito misto con salsa verde, anatra alla moda di Natale, contorni misti e pa-

nettone della tradizione. In abbinamento i vini selezionati da Ais Romagna: Morosé Spumante di Poderi Morini, Albana di Romagna Docg "Progetto 1" di Leone Conti, Sangiovese di Romagna Doc Superiore "Il Colombarone" di Tenuta La Viola e Romagna Albana Spumante Doc "Talandina" di Celli. Durante la giornata saranno consegnati gli Attestati di Fedeltà.

La prenotazione è obbligatoria e impegnativa alla segreteria Ais Romagna (tel. 0547415249 – segreteria@aisromagna.it) fino ad esaurimento dei posti disponibili. Per i bambini fino ai 10 anni è previsto un menù al costo ridotto.

Auguri di Natale a tutti i soci

il Consiglio Direttivo dell'A.I.S. Romagna augura a tutti Buon Natale e un sereno 2012.

Chiusura segreteria

In occasione delle festività natalizie la segreteria resterà chiusa al pubblico dal 23 dicembre 2011 all'8 gennaio 2012.

Cerco&Offro Lavoro

Il Ròseo Hotel Euroterme****, a Bagno di Romagna (Fc), cerca Sommelier volenteroso, anche prima esperienza, da inserire nel proprio organico. E' richiesta massima professionalità e predisposizione al lavoro. Si offre vitto e alloggio presso la struttura e la possibilità, in futuro, di lavorare anche negli altri hotel del gruppo a Sestriere e Assisi.

Potete inviare i C.V. all'indirizzo beverage@euroterme.com al più presto e verrete ricontattati al più presto per colloquio e assunzione immediata.

Seminario Degustatori in Romagna 28 e 29 Gennaio 2012

L'Associazione Italiana Sommeliers ROMAGNA organizza a Forlì presso il GRAND HOTEL (via del Partigiano 12/bis), il seguente seminario:

- **sabato 28 gennaio** Seminario per Degustatori Ufficiali
- **domenica 29 gennaio** Esame Degustatori Ufficiali (per gli associati che sono in possesso dei requisiti richiesti).

Ogni partecipante dovrà inviare, unitamente alla scheda di iscrizione, autocertificazione di essere in possesso dei requisiti richiesti (vedi regolamento corsi e indicazioni per l'abilitazione a Degustatore Ufficiale sul sito nazionale www.sommelier.it).

I materiali necessari sono scaricabili dal sito www.aisromagna.it.

Costi (IVA inclusa):

Partecipazione al seminario per Degustatori Ufficiali, relativo esame

Coffè break e colazioni di lavoro del sabato e della domenica € 260,00

Solo esame Degustatore Ufficiale € 140,00 (per chi ha già sostenuto l'esame con esito negativo)

Costi facoltativi:

Cene libere

Pernottamenti liberi da prenotare direttamente con l'Hotel

Il Grand Hotel, in convenzione con l' AIS ROMAGNA, applica i seguenti prezzi:

Cena: € 20,00 (bevande escluse)

Camera doppia uso singolo € 59,00

Camera doppia € 69,00

Per eventuali prenotazioni con il Grand Hotel – tel. 0543.479586 – fax 0543.478159

info@grandhotelforli.com - www.grandhotelforli.com facendo riferimento all'accordo stipulato con l' AIS Romagna.

Cervia, Cesenatico

UN ARRIVEDERCI AL 2012

La Delegazione di Cervia-Cesenatico non organizza appuntamenti nel prossimo mese di dicembre e invita Sommelier, aspiranti ed amici domenica 11 dicembre alla Cà de Bè di Bertinoro, dove saremo ospiti dell'amico Sommelier Simone Rosetti, per la tradizionale Festa degli Auguri.

Chiuderemo il 2011 con il corso di primo livello pomeridiano, ai nuovi soci che hanno intrapreso il percorso formativo per conseguire l'ambito tastevin. Il nostro benvenuto e i migliori auguri per il proseguimento degli studi.

Massimo, Simone, Jenny, Luca, Mario e Cristina augurano a tutti uno spumeggiante 2012.

INFO: DELEGATO

MARIA CRISTINA CELLINI

macricellini@racine.ra.it CELL 339/3812406

VICE DELEGATO MASSIMO MAGNANI

massimino68@tiscali.it CELL 348/7103389



Cesena

AL VIA IL CORSO DI TERZO LIVELLO

Dopo il successo della seconda edizione di Vagandodegusto, la Delegazione Ais di Cesena si prepara ai prossimi eventi.

Sicuramente il primo importante impegno da affrontare è il corso di terzo livello sommelier, che inizierà in data 25/01/2012. I corsisti che stanno ora frequentando il secondo livello avranno così la possibilità di completare il percorso iniziato e di festeggiare il conseguimento del sudato attestato alla Cantina Berlucchi, che come sempre ci ospita con grandi festeggiamenti.

Il prossimo appuntamento sarà sicuramente domenica 11 dicembre, al pranzo degli auguri.

Quest'anno ci ospiterà il collega ed amico Simone Rosetti, nella sua nuova Ca' de Bè, a Bertinoro. In quell'occasione, potremo incontrarci tutti per scambiarci i più piacevoli auguri di Buone Feste.

Ne frattempo la nostra delegazione coglie l'occasione per augurare a tutti Sereno Natale e felicissimo Nuovo Anno

INFO: DELEGATO MIRCO ZIGNANI

zichisom@libero.it CELL 328 862683

Faenza

PARTIAMO PER PORTO, MA CI FERMIAMO AL RISTORANTE DA NOÈ

Il più noto e apprezzato vino del Portogallo è certamente il Porto, un prodotto ottenuto agguinando una certa quantità di acquavite durante la produzione. Il celebre Vinho do Porto prende il nome dalla città di Oporto, situata vicino alla foce del fiume Douro da dove, caricato su delle imbarcazioni e trasportato lungo il corso del fiume Douro sino alla città di Vila Nova de Gaia, viene fatto maturare e quindi esportato in tutto il mondo. La valle del Douro è una zona che mette a dura prova la resistenza e la passione dei viticoltori; pareti scoscese quasi a picco sul corso del fiume rendono ardua la coltivazione. La storia di questo famoso vino liquoroso è assai complessa e il suo destino è dipeso in gran parte dagli embarghi tra Francia e Inghilterra messi in opera durante la guerra tra i due stati, verso la fine del XVII secolo. Ma quanto sappiamo dei vini di Porto? Lo scopriremo Lunedì 6 Febbraio, durante la serata di approfondimento che AIS Faenza dedica al Porto. Relatore d'eccezione sarà Andrea Spada che, con la consueta maestria, ci guiderà in un viaggio attraverso tutte le tipologie del Porto, proponendo anche alcune prove di abbinamento. L'appuntamento è dunque presso il Ristorante Noè di Faenza (Palazzo Gessi) alle 20,30 di lunedì 6 febbraio 2012. Prenotazione presso il delegato Roberto Montalti.

Inoltre il 17 gennaio partirà il corso di 2° livello, vedi calendario nella pagina precedente.

INFO: DELEGATO DI FAENZA

ROBERTO MONTALTI

robertomontalti@virgilio.it CELL 339.8276286,

Ravenna

Consorzio Tutela

Bd'A
Brachetto d'Acqui

BOLLITI E BRACHETTO D'ACQUI PER UN INVERNO DI GUSTO

Considerato che ci crediamo e lo riteniamo un argomento didattico, AIS Romagna ripropone per mercoledì 29 febbraio 2012, al ristorante BABALEUS di Ravenna del nostro Amico Sommelier Massimiliano Gentile (MAX per gli amici), l'incontro sul ...bollito. Cena con sette tagli di carne tradizionali in abbinamento a diverse salse e, ovviamente, a vini adeguati alla caratteristica della preparazione. La serata sarà con-

dotta magistralmente, a due voci, da Gian Carlo Mondini e Bruno Piccioni. Non perdetela!

Un altro incontro didattico, da organizzarsi indicativamente tra febbraio e marzo (la data verrà definita successivamente e comunicata tramite la newsletter di Ais Romagna) avrà luogo in collaborazione con il Consorzio Tutela del Brachetto D'Acqui per una degustazione in cui sarà possibile confrontare le varie tipologie del prodotto: Brachetto (tappo raso), Brachetto spumante e Brachetto passito, che il disciplinare della DOCG prevede. Sarà quindi un'aromatica e dolce occasione per fare un viaggio virtuale tra le colline dell'Acquitano alla scoperta di colori, fragranze e profumi di questo splendido vino aromatico, amato e preferito, come vuole la tradizione popolare, da una delle più famose maschere italiane: Gianduja da "Gioan d'laduja" ovvero Giovanni del boccale, che da questo rosso rubino frizzante, di spuma fragrante, traeva ispirazione per la sua sana allegria.

INFO: DELEGATO DI RAVENNA

PIETRO VICCHI pietrovicchi.ais@alice.it

CELL. 339.4990261

Forlì



VERTICALE DI SAN LEONARDO E NUOVO CORSO DI PRIMO LIVELLO

Cari Associati,

anche se non sembra, vedi condizioni meteorologiche, ci stiamo avviando verso l'inverno e alle vacanze natalizie. Periodo di consuntivi e di progettazione. Il consuntivo delle attività poste in essere per il 2011 è più che positivo, buona la partecipazione ai corsi ed alle attività messe in opera. Progettazione: prima di tutto c'è il Pranzo degli Auguri dell'A.I.S. Romagna che si terrà presso l'Osteria Enoteca Ca' de Bè a Bertinoro. Pranzo con Menù della Tradizione e con tutto il calore che gli associati e non che parteciperanno vorranno metterci. Vi aspettiamo numerosi, ma tanti tanti, è un'occasione d'oro da dedicarci ad ognuno di noi e di Voi.

Per il nuovo anno siamo già in opera, il 24 gennaio 2012 presso il Grand Hotel Forlì avremo l'onore ed il piacere di ospitare il Marchese Guerrieri Gonzaga ed il suo San Leonardo in verticale. Vino austero e nobile che si presenterà al nostro palato nell'annate 1994, 1997, 1999, 2001, 2006 e la descrizione che il



inenoteca

a cura di **Ais Romagna**

a cura di **Giovanni Solaroli**

Marchese ci farà dell'annata, del vino, della vendemmia e del territorio. Avremo anche la possibilità di degustare il Villa Gresti 2006 al quale abbineremo una pietanza preparata del Grand Hotel. La possibilità di sentire dalla viva voce del produttore, tutto l'amore e l'impegno necessari per produrre un Vino così importante e quale evoluzione questo vino può avere nel corso degli anni, non capita frequentemente e per questo Vi aspettiamo numerosi.

Prenotazioni ed informazioni al Delegato di Forlì Raffaele Nanni. Prenotazioni ed informazioni al Referente alle Manifestazioni Saverio Palmieri.

La settimana seguente sempre al Grand Hotel Forlì si terrà il Seminario per diventare Degustatori Ufficiali, la Delegazione unitamente alla Sezione Romagna curerà l'organizzazione ed il ricevimento dei partecipanti. Informazioni in Segreteria.

Si parte inoltre ai primi di Febbraio con il I livello del Corso per diventare Sommelier. Nuova avventura e nuovi partecipanti, il corso si svolgerà nel modulo serale con sede ancora da definire, diretto da Caterina Valbonesi, alla quale si può già fare riferimento per le prenotazioni.

Il seguito alla prossima puntata.

INFO: DELEGATO DI FORLÌ

RAFFAELE NANNI narana@tiscali.it

CELL. 347.4477125

Lugo



UN "PORTO"GHESI NATO PER VOLERE BRITANNICO

Verso la fine del '600, gli Inglesi furono costretti a trovare alternative ai vini francesi che, a causa dell'embargo sull'importazione, non erano più disponibili.

I commercianti più intraprendenti cominciarono ad interessarsi al Portogallo e nel Douro trovarono i vini che non avevano i tannini e l'acidità sgradevoli che avevano trovato nei vini degli altri distretti portoghesi.

Chiedendo da che cosa dipendesse questo sapore piacevole, fu risposto loro che questo vino era stato "corretto" con l'acquavite d'uva. Era nato il Porto, un piccolo gioiello della natura, che vanta la più antica Denominazione della terra, la Denominação De Origem Controlada.



UN MERLOT NELLA CULLA DEL SANGIOVESE

Nella terra d'elezione del Sangiovese (Predappio) anche il nobile e snobbato Merlot non manca di estimatori. Nonostante non sia più apprezzato come negli anni 90, laddove non addirittura osteggiato da parte della critica, il Merlot ha certamente tutte le carte in regola per conquistare i palati. La sua presenza nei tagli poi, appare spesso come una necessità utile a stemperare certe ruvidezze del sangiovese e conforta sapere che il suo insediamento nel territorio romagnolo è di vecchia data. Non deve quindi stupire se anche produttori "storici", con vigneti in zone pregiate per il sangiovese, come la Tenuta La Pandolfi, decidano di schierare un esemplare nel loro listino. Il 1941 Merlot IGT Forlì annata 2008 proviene dai vigneti argillosi della valle del Rabbi, e le sue uve possono subire una macerazione variabile tra 15 e 20 gg. Affinamento in acciaio, per la gioia dei detrattori del legno (è una moda anche questa) di un annetto e poi una sosta semestrale in bottiglia. È rosso pieno nel bicchiere, e al naso sprigiona delicati aromi di frutti neri, ribes su tutti, che restituiscono la rassicurante sensazione di calda e pacata morbidezza. Ricco e generoso nei tannini e nell'alcol, il 1941 trova nel finale di matrice morbida la sua carta vincente cui gli amanti del genere non vogliono rinunciare.

Produttore: Tenuta La Pandolfi - Predappio

Vino: 1941 Forlì IGT Merlot 2008 - Prezzo in enoteca: € 6,00



SANGIOVESE DI ALTA QUOTA

In uno dei paesaggi più suggestivi di Romagna, nei dintorni di Brisighella, sorge Villa Liverzano, dimora signorile del settecento la cui forma architettonica ricorda quella di un monastero. Un grandioso complesso, accuratamente restaurato da Marco Montanari che ne ha fatto, oltre che un incantevole "buon ritiro", anche un'azienda vitivinicola esemplare. Oltre all'ospitalità, il visitatore può dunque godere dell'assaggio dei vini che anno dopo anno si riconfermano ai vertici dell'enologia romagnola e non solo. Vini mai banali, come banale non è l'approccio verso il vitigno sangiovese, che a una prima lettura potrebbe apparire insolito, relegato sino a oggi, ad esempio nell'etichetta Rebello, al ruolo di comprimario. Ora però la musica è cambiata e anche Marco Montanari ha deciso di mettersi in pista, coadiuvato da Francesco Bordini, giovane talento nostrano, ed accettare la sfida con il sangiovese in purezza. Ci prova con il 300, realizzato utilizzando cloni molto particolari, allevati ad alberello in quote altimetriche oltre i 300 mt. Slm come suggerisce il nome. Buon naso, spesso con soddisfazione su accenti fruttati, cui segue un sorso inizialmente fresco e nervoso, più avvolgente e succoso nel finale. Ed è solo il primo tentativo!

Produttore: Villa Liverzano-Brisighella - Vino: Ravenna IGT Sangiovese Trentino 2010 - Prezzo in enoteca: € 15,00



IL VOLTO MODERNO DEL SANGIOVESE

Fino alla metà degli anni 90, quando nacque la Poderi Morini, le attività della omonima famiglia, storici e affermati imprenditori faentini, non contemplavano interessi nella vitivinicoltura di qualità. Azienda giovane, guidata da Alessandro Morini, da subito si è indirizzata verso l'impiego di vitigni tradizionali ed autoctoni ed è grazie soprattutto al loro impegno nella ricerca, che l'autoctono Centesimino è oggi in grado di esibire un pedigree storico di tutto rispetto. I vigneti sono per la quasi totalità raggruppati attorno alla Torre di Oriolo, nella campagna del faentino e da un appezzamento a 170 mt. slm nasce il Torre di Oriolo, un sangiovese superiore realizzato utilizzando piante giovani di età non superiore ai 10 anni. Nonostante la quota altimetrica contenuta che non favorisce il differenziale termico giorno-notte, il Torre di Oriolo nell'annata 2010 in assaggio, non solo mostra sorprendenti doti di vigoria olfattiva, ma appare preciso e ottimamente realizzato in quanto a estrazione di profumi di viola e ciliegia. Difficile non notare, nell'assaggio di bocca, l'impostazione moderna e una mano piuttosto "tecnica" che privilegia più l'approccio iniziale morbido-arrotondato, in luogo di un denso e compatto tratto tannico. Beverino e piacione, anche nel finale che è poi quello che molti cercano.

Produttore: Poderi Morini - Oriolo dei Fichi

Vino: Sangiovese Sup. Torre di Oriolo 2010 - Prezzo in enoteca: € 8,00

I produttori che intendono essere recensiti su questa rubrica, possono recapitare i campioni (2 bottiglie per tipologia) a:

redazione **mare&monti**
c/o Agenzia **PrimaPagina**
via Sacchi, 31 47521 Cesena FC

Correva l'anno 1756...

Comincia così la storia di questo famoso vino liquoroso, legata al fiume Douro, alle numerose quintas che si snodano lungo il suo corso, all'affinamento nelle cantine di Vila Nova De Gaia... Una storia che ci racconterà per intero Andrea Spada, relatore della serata interamente dedicata al Porto, che organizzeremo assieme alla Delegazione di Faenza, martedì 6 Febbraio 2012, presso il Ristorante Noè di Faenza.

Seguiranno le degustazioni delle varie tipologie di Porto: Ruby, Tawny, Lbv e Vintage, accompagnate da prove di abbinamento col cibo.

Sarà un percorso didattico-sensoriale molto interessante e piacevole, al quale non si può mancare.

GITA-STUDIO ALLA CANTINA ALOIS LAGEDER DI MAGRÉ

Succede quando una persona ti conquista con le sue parole, la sua preparazione e la sua passione e ti accorgi che stai vivendo una serata un po' magica. Prima di salutarla, le prometti: "Verrò a trovarti".

Questo accadde con Andreas Comploj, dell'Azienda ALOIS LAGEDER di Magré, nel maggio dello scorso anno, quando fu ospite della nostra Delegazione.

Ora siamo pronti a mantenere questa promessa, perché vogliamo sapere di più della Cantina Lageder, considerata la nuova frontiera del vigneto biodinamico in Alto Adige.

Secondo la filosofia di Alois Lageder, il vigneto, le viti, il terreno, la natura e tutti gli organismi coinvolti sono componenti di un unico ecosistema, organico e complesso, e vanno intesi come parte integrante dell'Universo.

Con questa consapevolezza, il viticoltore che agisce in sintonia con le forze, i ritmi ed i cicli della natura può migliorare la fertilità del terreno e la vitalità della vite.

I vini così ottenuti esprimono maggior autenticità e tipicità e si distinguono per il loro equilibrio, la complessità organolettica, il vigore e la spiccata individualità.

Visiteremo alcuni vigneti e le cantine, poi Andreas ci guiderà nelle degustazioni, che lui chiama "scuola-guida del gusto", dei vini più rappresentativi dell'Azienda, sia quelli classici della linea Lageder, sia quelli delle Tenute Lageder, interamente coltivati con metodo biodinamico.

L'appuntamento è per Domenica 26 Febbraio 2012. Si partirà da Lugo. "Work in progress" per la definizione del programma della giornata.

INFO E PRENOTAZIONI:

DELEGATO DI LUGO

MARINO FORCELLINI forcellini@racine.ra.it

CELL 3314460341



Rimini

RIMINI, UNA PIAZZA IMPORTANTE E IMPEGNATIVA

Gli ombrelloni sono chiusi e le spiagge deserte, le giornate si stanno drasticamente accorciando e la Delegazione di Rimini, come sempre, sta facendo di tutto per rendere più brioso e interessante questo mite autunno. Il terzo Livello sta per concludersi e a tutti i corsisti va il nostro più caloroso incoraggiamento per la conquista dell'aspirata qualifica di Sommelier. Potranno così divulgare la passione per il mondo del vino in modo ancora più completo e portare nuove idee e supporto alla nostra organizzazione.

Il 10 gennaio 2012, alle ore 20.30, presenteremo all'Hotel Le Méridien di Rimini il nuovo Corso di Qualificazione Professionale per Sommelier-1° Livello.

Martedì 21 febbraio 2012 sarà la volta della GRANDE FESTA DI CARNEVALE, per star bene insieme in modo "dolce" e "naturale"... Saranno allestiti diversi banchetti in corrispondenza di varie regioni d'Italia presso i quali sarà possibile degustare dolci tipici in abbinamento a vini del territorio. Perché il divertimento sia completo, chi lo desidera avrà la possibilità di farsi "truccare" un po' il viso, tra una stella filante e l'altra...

VINO IN VIGNA-Passeggiate tra i vigneti è il titolo del nuovo progetto in cantiere. Dalla potatura invernale o secca alla vendemmia, attraverso cinque appuntamenti distribuiti durante tutto l'arco dell'anno e ospitati da altrettante Aziende vitivinicole del Territorio, potremo toccare con mano le fasi di evoluzione della vite e le lavorazioni che la sua coltura richiede per produrre un vino di qualità. Posti limitati.

Dal 20 al 22 aprile 2012 è programmato un viaggio-studio in Basilicata. Maggiori informazioni nel prossimo numero e nella newsletter

E questo è solo l'inizio... Con passione e creatività, con curiosità e coerenza, al di là di qualsiasi moda e clamore, facciamo a tutti quanti uno spumeggiante augurio con tante bollicine, rigorosamente tutte italiane!

INFO: DELEGATO DI RIMINI

NUNZIA TESORO aisrimini@hotmail.it

CELL 393.9898911

Imola

Stando alla profezia Maya il 2012 porterà la fine di Gaia. La Delegazione di Imola, che a questa previsione non crede, apre il nuovo anno con la "puntata pilota" - come si dice in gergo televisivo - de "Il Sangiovese di Ugo - Magnifici Sangiovese in degustazione", banco d'assaggio di vini ottenuti esclusivamente, o in gran parte, da uve sangiovese. L'iniziativa, che è resa pos-



sibile dalla fattiva collaborazione del Comune di Imola, si svolgerà sabato 14 e domenica 15 gennaio 2012, con apertura al pubblico dalle ore 16 alle 22, presso la Sala Miceti, in Piazzale Ragazzi del '99 ad Imola (con ampio parcheggio adiacente).

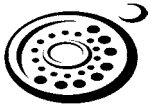
Con "Il Sangiovese di Ugo" la Delegazione di Imola vuole ricordare il compianto Ugo Mongardi, il nostro ex Delegato scomparso alcuni mesi fa "riportando alla luce" la "Settimana del Sangiovese", che Ugo ideò ed organizzò con grande successo negli anni '90 e che avrebbe tanto voluto potere nuovamente allestire. Saranno posti in degustazione vini provenienti da diverse regioni e da tutte le più prestigiose denominazioni di origine italiane, il cui elenco mentre scriviamo si va via via allungando. I sommeliers e i visitatori potranno esprimere le loro valutazioni: al termine delle due giornate verrà nominato "Il Sangiovese di Ugo" quello che tra i vini presentati avrà ottenuto il punteggio più alto. La formula di ingresso è quella oramai collaudata che consente l'accesso con una soglia minima di €10 per la degustazione di 4/5 vini, con possibilità di sottoscrivere carnet più cospicui oppure di integrare con degustazioni aggiuntive. Assaggi di olii extravergine di oliva e di salumi e formaggi completeranno l'offerta. Si segnala che alcuni vini, disponibili in quantità limitate, potrebbero esaurirsi nel corso delle giornate di degustazione.

INFO: DELEGATO DI IMOLA

CLAUDIO MARIA

claudio.maria@unicreditgroup.eu

CELL 335 6937908



Sede Associazione Italiana Sommeliers Romagna

via delle Fragole 305 - 47522 Frazione Case Gentili (zona Ex Arrigoni) Cesena - Tel 0547.415249 Fax 0547.417493
segreteria@aisromagna.it - Giorni di apertura: lun, mer e ven h.10 - 13

È nata la nuova Doc "Romagna"

Se ne parlava da molto e alla fine, dopo l'approvazione da parte del Ministero delle Politiche Agricole avvenuta il 22 settembre, l'8 ottobre 2011 è stato pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale n. 235 il Decreto di riconoscimento della nuova denominazione di origine controllata dei vini "Romagna". Denominazione che, oltre a prevedere la modifica della Docg Albana di Romagna in "Romagna Albana", accorpa in un unico disciplinare, oltre all'Albana spumante, le Doc Sangiovese, Trebbiano, Cagnina e Pagadebit, variandone la denominazione in "Romagna Sangiovese", "Romagna Trebbiano", "Romagna Pagadebit", "Romagna Cagnina". Il disciplinare "Romagna" riunisce quindi tutte le attuali denominazioni con l'obiettivo di salvaguardare e promuovere con maggiore efficacia, sul mercato nazionale e internazionale, i territori dei vini e ovviamente i prodotti a Denominazione di Origine.

La nuova denominazione "Romagna" è entrata in vigore già dalla vendemmia 2011.

Tra i cambiamenti più significativi rispetto ai "vecchi" disciplinari, per il "Romagna Sangiovese" sono previste 12 sottozone, con possibilità di produrre anche la tipologia "riserva": Bertinoro, Brisighella, Castrocaro - Terra del Sole, Cesena, Longiano, Meldola, Modigliana, Marzeno, Oriolo, Predappio, San Vicinio, Serra; la menzione aggiuntiva della sottozona aiuterà a qualificare ulteriormente i prodotti creando interesse alla conoscenza dei luoghi e delle tradizioni di questo importante vino.

E ai vini prodotti con le vendemmie 2010 e precedenti cosa succederà? Potranno essere commercializzati ancora con le vecchie denominazioni Doc e Docg purché siano rispondenti alle condizioni previste dal nuovo disciplinare e venga data comunicazione delle giacenze all'organismo di controllo, entro 60 giorni dall'entrata in vigore del decreto di riconoscimento.

Master del Sangiovese 2012, al via le iscrizioni



Torna il "Trofeo Consorzio Vini di Romagna - Master del Sangiovese", il concorso riservato ai Sommelier professionisti e ai Sommelier degustatori A.I.S., in regola con la quota associativa 2011, organizzato dal Consorzio Vini di Romagna e dall'A.I.S. Associazione Italiana Sommelier in collaborazione con l'Enoteca Regionale Emilia Romagna. L'appuntamento è per lunedì 20 febbraio 2012, presso la sede del Museo Internazionale delle Ceramiche di Faenza (Ra). I candidati dovranno presentarsi in divisa di servizio o di rappresentanza per affrontare le seguenti prove: prove scritte; questionario, degustazione scritta di due vini a base Sangiovese; abbinamento cibo-vino pratico scritto e ripartizione punteggio. I primi quattro classificati disputeranno le prove finali sotto l'attenta valutazione della giuria composta dal Presidente Nazionale A.I.S., dal responsabile Concorsi A.I.S., presidente del Consorzio Vini di Romagna, dal presidente dell'Enoteca Regionale dell'Emilia Romagna, dal presidente A.I.S. Romagna, dal presidente Sezione Romagna Assoenologi, da un giornalista enogastronomico e dal vincitore dell'ultima edizione del Master.

Per iscriversi al concorso occorre inviare la scheda di partecipazione al Consorzio Vini di Romagna - Corso Garibaldi n. 2 - 48018 Faenza (RA), tel 0546 28455 fax 0546 665063, e mail entevini@fastmail.it, entro e non oltre il 3 Febbraio 2012, o comunque fino ad esaurimento dei posti disponibili. Per la giornata di lunedì 20 febbraio l'ospitalità per i partecipanti al "Master" sarà a carico del Consorzio Vini di Romagna, mentre non è previsto alcun rimborso spese.

Il Consorzio Vini di Romagna mette a disposizione un montepremi complessivo di € 4.500,00 al lordo delle ritenute di legge, così suddiviso: 1° classificato: € 2.500 e Titolo di "Master del Sangiovese 2012"; 2° classificato: € 1.000; 3° classificato: € 500,00; 4° classificato: € 500.