

CHI E':

SIMONE LURAGHI è nato il 23 settembre 1973 a Milano ed è laureato in Scienze Politiche. E' diventato Sommelier AIS nel 2003. E' stato collaboratore del Movimento Turismo del Vino e ha curato la Rubrica del Gusto del mensile Maxim (Italia).

IL VINO LOMBARDO PREFERITO:

Lugana DOC

Perché chiedere ad un professionista del settore qual è il vino lombardo preferito, quello cioè che berrebbe a fine giornata, da solo o in compagnia? Perché il vino rappresenta il gusto, la personalità e il piacere per la vita. Sapere il loro vino d'elezione sarà come conoscere i nostri colleghi sommelier, sarà come diventare amici.

*Interviste a cura di
Giordana Talamona*



SOMMELIERS AL LAVORO

SIMONE LURAGHI ENOTECA DIAPASON

Ci vogliono coscienza e conoscenza per capire il vino. In questa breve battuta si racchiude tutta la filosofia di **Simone Luraghi** dell'enoteca **Diapason** di Milano, una visione appassionata del mondo del vino. Sarà che quell'amore nato nel tempo l'ha portato addirittura a cambiare vita, lasciando un lavoro come assicuratore, o sarà forse perché ne condivide il sacro fuoco con la moglie, Tiziana Tassinari, conosciuta proprio durante un corso AIS. Parlando con lui si avverte una competenza ed un trasporto fuori dal comune.

Come si è avvicinato a questo mondo?

Ho scoperto il vino relativamente tardi. Mio padre comprava la classica damigiana con un vino dal gusto talmente acido che mi faceva lacrimare gli occhi. La passione per il vino è arrivata col tempo, è cresciuta e ho voluto fortemente farla diventare un lavoro.

La passione è fondamentale in questo lavoro, vero?

Certamente! Talvolta mi capita di rimanere sconcertato incontrando persone che fanno questo lavoro senza la voglia di parlare, di capire, di confrontarsi col cliente o col produttore. Tutte cose che, al contrario, sono profondamente radicate in me: quando incontro un viticoltore, ho la curiosità di capire il suo mondo. Parli con chi ti spiega la propria filosofia, cos'è essenziale in questo lavoro, ciò che li manda a letto pacifici o irrosi dopo una giornata di fatiche e, in fondo, capisci dentro di te il vero senso della vita.

Il sabato succede qualcosa di particolare nella sua enoteca.

Esatto, organizziamo degustazioni gratuite sia di vini che di cioccolato che ci permettono di selezionare i prodotti in vendita. L'obiettivo è quello di creare un tavolo di discussione fra tutti i presenti, chiamati ad esprimere il proprio parere critico su quanto degustato. Solo i prodotti che ci convincono e riscuotono un certo consenso passano sugli scaffali della nostra enoteca. Naturalmente più le persone sono competenti, più il gioco si fa interessante.

Che idea si è fatto dei vini italiani?

Credo che si stia migliorando la qualità media dei prodotti. Prima era piuttosto facile trovare vini con poca pulizia, grezzi e pesanti, mentre noto che ci si sta indirizzando verso prodotti mediamente più fini, eleganti e raffinati. I francesi sono arrivati prima rispetto a noi, ma in poco tempo stiamo crescendo e colmando il divario.

Come è stata l'evoluzione di questo settore negli ultimi anni?

La maggior parte dei produttori, negli anni scorsi, ha seguito fortemente alcune tendenze commerciali, mentre purtroppo solo uno sparuto gruppo di viticoltori, allora quasi considerati "talebani", sono andati avanti seguendo la propria filosofia. Così in poco tempo abbiamo assistito, personalmente con un certo orrore, all'abuso della barrique e all'utilizzo indiscriminato dei vitigni internazionali anche a discapito di quelli autoctoni. Il classico taglio bordolese è l'esempio perfetto di come almeno l'80% dei viticoltori abbia cambiato parte della propria storia inserendolo nella propria linea di vini. Queste scelte hanno risposto ad un mercato che cercava di avvicinare una nuova fetta di clienti, in molti casi neofiti del vino, con prodotti ruffiani e accattivanti, ma purtroppo tutti uguali.

DIAPASON ENOTECA CON CIOCCOLATO

Via Lomellina, 48 - Milano
Tel. 02.70006550
www.enotecadiapason.com
info@enotecadiapason.com

Apertura: lunedì dalle 15.30 alle 19.30, da martedì a sabato dalle 15.30 alle 19.30. Domenica chiuso.

L'enoteca ha una selezione di 600 vini tra italiani e internazionali, il 40% dei quali sono naturali, 200 distillati, 130 vini dolci, più un piccolo ma ricercato assortimento di birre italiane e belghe. Fiore all'occhiello dell'enoteca sono gli oltre 200 tipi di cioccolato e alcune interessanti specialità gastronomiche.

E oggi?

Si sta facendo un passo indietro, almeno è ciò che sento dire da alcuni produttori. È una tendenza che si avverte da circa tre anni: c'è una maggiore attenzione ai vini del territorio e una riscoperta di alcuni vitigni autoctoni oramai quasi scomparsi. Il mercato si era saturato di vini con uguali caratteristiche, i cui vitigni non erano più riconoscibili, che, come si dice, avevano perso l'anima. Inoltre si è alzata la conoscenza e l'attenzione del consumatore, che non si accontenta più come prima, che vuole capire quali siano le sfaccettature di un vitigno e in quante declinazioni possa esprimersi.

Cosa pensa dei vini naturali?

Ci crediamo molto e stiamo indirizzando la nostra selezione verso prodotti biologici e biodinamici. Il 40% dei nostri vini sono naturali, così come la nostra selezione di oli e cioccolato. Ci teniamo a salvaguardare la nostra clientela dai mal di testa e da certi effetti dannosi dei solfiti, ma più in generale crediamo in quel tipo di filosofia.

Forse qualche azienda si sta riconvertendo al bio semplicemente per vendere di più?

Purtroppo sì, c'è da preoccuparsi soprattutto quando si intuisce che queste scelte non vengono fatte dal produttore, ma dal management o dal marketing delle aziende vitivinicole. Talvolta si assiste a scelte quanto meno sospette, terreni riconvertiti in pochi anni solo per soddisfare una fascia di mercato. Anche per questo ci teniamo ad un rapporto diretto e sincero coi produttori, li andiamo a trovare, vediamo da vicino come lavorano e questo ci dà la garanzia dei prodotti che selezioniamo.

Come immagina questo settore tra qualche anno?

Credo che questa crisi farà selezione, tra i produttori e i professionisti del settore. Alcuni sono caduti, in qualche caso quelli improvvisati, mentre altri sono rimasti e penso che resisteranno i più forti e saldi, in definitiva coloro che risulteranno essere più competenti rispetto agli altri.

Nel mare magnum di produttori, vini e vitigni quali consigli può dare da professionista a chi è un appassionato di vino?

Sono un professionista, è vero, ma anch'io sono un consumatore. Viaggio, cerco di conoscere realtà diverse e orientarsi non è facile, non solo per il vino. Diciamo che il prezzo non fa la qualità, un po' l'aiuta naturalmente, ma banalmente non si può andare al di sotto di un minimo accettabile di 3 o 4 euro a bottiglia. Personalmente avrei paura a bere alcuni vini che si trovano nella grande distribuzione a prezzi irrisori, magari a 0,99 centesimi alla bottiglia. Come minimo mi porrei delle domande. Se ci sono dei costi fissi come bottiglia, etichetta e tappo, quanto vale il vino contenuto?

LUCA CASTELLETTI ENOTECA AL PONTE

Dall'enoteca bergamasca **Al Ponte** sono passati tutti, ma proprio tutti: nomi illustri dell'enologia italiana, giornalisti di settore, noti personaggi del mondo dello spettacolo e del calcio, più qualche personaggio che mai ti aspetteresti al mondo. Guai però a chiedere a **Luca Castelletti**, sommelier professionista dal 1989 e patron del locale, di snocciolare qualche nome, tiene molto alla riservatezza dei suoi ospiti. Del resto, una pubblicità del genere proprio non gli serve con l'esperienza che ha maturato negli anni e la cantina storica che si ritrova. Parlare con lui è un piacere immenso, ascoltare la miriade di aneddoti che ha da raccontare vuol dire fare un tuffo nella storia, non solo enologica, del nostro Paese.

CHI È:

Luca Castelletti è nato a Bergamo il 22 novembre 1961.

È sommelier professionista dal 1989, importatore ed esportatore di vini, distillati e alimenti di qualità.

È Degustatore ufficiale e docente presso i corsi AIS.

È titolare dal 1997 dell'Enoteca al Ponte, fondata nel 1959 da Italo Castelletti, primo Delegato di Bergamo, tra i primi in Italia.

Oggi il testimone è passato al figlio Luca, sommelier professionista dal 1989.

Nell'enoteca storica è possibile trovare vini italiani, francesi e del Nuovo Mondo, più un'importante selezione di distillati storici con annate dal 1861 ai giorni nostri.



Allora è proprio vero che da Ponte San Pietro sono passati grandi personaggi?

Sì, sembra incredibile che da un paesino di diecimila abitanti siano passati tanti nomi importanti. Fu mio padre Italo a creare, con la sua competenza e professionalità, certe amicizie con numerosi personaggi illustri, primo fra tutti Luigi Veronelli, al quale rimase legato per tutta la vita. Ricordo che, al ritorno da scuola, li trovavo spesso assieme a parlare di vini e produttori.

Immagino che non ne “parlassero” solamente...

Certamente, basti pensare che il motto di mio padre era “non si parla di vino, se non si beve”, come a dire che per giudicare qualcosa bisogna prima conoscerla e provarla!

Si può ben dire che ha frequentato questo ambiente sin da bambino.

Direi proprio di sì. La mia famiglia si è sempre occupata di vino ed è stata una delle prime, in Italia, a fondare un Wine Bar negli anni '70. L'abbinamento cibo-vino era fatto allora in maniera piuttosto “casalinga”, ma tutto sommato non sbagliata perché seguiva l'accostamento regionale.

E i distillati?

Avevamo in degustazione una selezione di oltre 150 bottiglie. Ricordo, per esempio, che avevamo un Bas-Armagnac del 1900 che facevamo pagare circa 30.000 lire a bicchiere. Il prezzo per l'epoca era piuttosto alto, ma il piacere e l'eccezionalità di assaggiare un prodotto unico nel suo genere ripagavano ampiamente la cifra.

Negli anni suo padre scoprì numerosi produttori eccellenti.

Senza dubbio fu per tutta la sua vita un grande talent scout ed io, oggi, cerco di seguirne le orme.

Fu lui a scoprire i vini di Josko Gravner. Un altro produttore su cui puntò fu Bensa con la sua azienda agricola La Castellada di Gorizia, ma gli esempi potrebbero continuare a lungo.

Così negli anni la vostra cantina è cresciuta.

Direi che abbiamo avuto la lungimiranza di tenere vini storici importanti, di ogni tipologia ed annata. Anche per questo riesco a fare degustazioni con annate storiche.

Qualche chicca presente nella sua enoteca storica?

Abbiamo un Cognac del 1868 appartenuto a Napoleone III e le prime bottiglie della Riserva "Capo di Stato" Venegazzù del Conte Loredan Gasparini. Di questa Riserva possediamo sia la prima annata, del 1964, sia alcune bottiglie con le prime etichette nere sulle quali è riportata la dicitura "... pour Monsieur la Bombe", realizzate in onore del presidente francese Charles de Gaulle, suo grande estimatore.

È per lui che il vino prese definitivamente il nome di "Capo di Stato". Prima di quella versione che ritrae in etichetta una donna vestita, ricordo che il Conte Gasparini ne fece disegnare un'altra a petto scoperto, che fu vietata negli Stati Uniti per oltraggio alla morale.

Così, per poter esportare anche negli Usa, fu costretto a "farle coprire" il petto dall'autore dell'etichetta, l'artista italiano Tono Zancanaro.

ENOTECA AL PONTE

Via Roma, 9 – Ponte San Pietro (BG)
Tel. 035.611428
www.vinidivini.com
www.vinidivini.eu
info@vinidivini.com
Apertura: dal martedì al sabato 9.00-12.30 e 15.00-19.30, chiusa la domenica e il lunedì.

IL VINO LOMBARDO PREFERITO:

Moscato di Scanzo DOCG
Azienda Agricola Biava

Oltre a gestire l'enoteca, di che cosa si occupa oggi?

Dopo aver chiuso quindici anni fa il Wine Bar, abbiamo deciso di specializzarci nella consulenza e distribuzione di prodotti d'eccellenza. In sostanza continuo il lavoro di mio padre cercando di fare, a mia volta, il talent scout di vini e distillati.

Qualche sua "scoperta"?

Ne avrei numerose, ma gliene cito solo una per tutte: Cap De Barbaria Formentera, un taglio bordolese su cui ho puntato qualche anno fa diventandone importatore unico. Il vino ha vinto, nel 2008, la Medaglia d'Oro al Concorso internazionale "Emozioni dal mondo" e si è aggiudicato per ben due volte, nel 2008 e nel 2009, il Premio speciale della stampa nella stessa manifestazione. Mentre l'ultima scommessa da vincere è con il Pervale 2008, prodotto a Riparbella in provincia di Pisa dall'Azienda Urlari, un grande a divenire!!

Il cliente medio è più indirizzato verso grandi cantine note o la curiosità lo porta a cercare anche piccoli produttori di nicchia?

Dipende, c'è chi entra e vuole, magari per un regalo, il grande produttore con il nome di richiamo e chi, invece, punta su quello che ha un buon rapporto qualità-prezzo. Oggi tutti sono più attenti a spendere e i produttori stessi l'hanno capito, iniziando a produrre una linea base a prezzi più contenuti. È una buona strategia per richiamare il consumatore che, incuriosito dal prodotto base, si spinge facilmente verso il vino più importante.

Ha stretto amicizia con qualche cliente particolare?

Le dirò chi mi onoro di conoscere e che, negli anni, è diventata una mia cara amica, Valentina Tereskova, la prima astronauta donna dell'ex URSS. Pensi che quando viene in Italia si riserva un giorno intero da passare a Ponte San Pietro. È una donna fuori dal comune, molto influente in Russia, eppure per l'amicizia che ci lega non dimentica mai di fare un salto da noi. Visto che è nata nel 1937 le ho regalato un Porto di quell'anno "ama collezionare oggetti con quella data", e lei mi ha fatto un dono che non ha prezzo: una foto originale nella quale si vede il suolo lunare, un astronauta e sullo sfondo la Terra.

DOMENICO ADORATO RISTORANTE PONTE ROSSO

48

l'arcante n° 14 - 2010

Un astemio che diventa sommelier: la storia di **Domenico Adorato**, Mimmo per gli amici, è una di quelle che non ti aspetti, con cambi di rotta improvvisi e repentini che l'hanno portato a gestire, ormai da quasi venticinque anni, un ristorante a Voghera, oggi chiamato **Ponte Rosso**. Andiamo con ordine. Mimmo nasce nella bella Calabria e inizia, appena quattordicenne, a fare il garzone e il cameriere. Trasferitosi a Milano, lavora nei più importanti locali *à la page*, ma il desiderio prepotente di vedere il mondo lo fa imbarcare come cameriere sulla nave resa celebre dal telefilm *Love Boat*. Tornato a Milano, per caso viene a sapere che “a Voghera ci sarebbe un posticino ideale per metter su un ristorante”. Voghera? Mai sentita, dove sarà mai? Ma Mimmo è così, ha personalità da vendere, quindi si imbarca nel progetto diventando un valido ristoratore.

CHI È:

Domenico Adorato è nato a Grotteria (RC) il 18 luglio 1958.

A 14 anni inizia a lavorare presso il Ristorante il Grissino di Vigevano, poi in vari ristoranti di Milano: La Lucia, L'Assassino, Piccolo Gourmet e Biffi sono solo alcuni dei locali in cui lavora e che gli danno grande esperienza e professionalità.

A 22 anni si imbarca sulla Pacific Princess, la nave di *Love Boat*, viaggiando per il mondo. Tornato in Italia apre un locale a Vigevano ed un altro ad Abbiategrasso.

Negli anni '90 inaugura a Voghera il ristorante pizzeria Peter Pan e dieci anni dopo il ristorante Ponte Rosso che gestisce con la moglie Anna Di Stefano.



Ci spieghi come un astemio possa diventare sommelier.

Sono fatto così, ho la testa dura e quando mi sfidano non ce n'è per nessuno. Il vino un tempo mi faceva girare la testa, poi un giorno, parlando di piatti e gastronomia con un affezionato cliente, questi mi zitti dicendo: “Uno che non beve non può parlare di cucina!”. Non ci misi un minuto, presi in mano il telefono e chiamai l' AIS di Pavia per sapere quando iniziassero i corsi. Il primo livello era cominciato da appena un giorno, così persi solo una lezione e iniziai l'avventura. Pensi che Fiorenzo Detti era mio compagno di banco, è da più di vent'anni che ci conosciamo! Da quel momento il vino non è stato solo una parte del mio lavoro, ma un piacere.

Quindi può ben dire di essere uno degli storici sommelier dell'associazione.

Ah certamente, la mia tessera non a caso è la numero 3000 e qualcosa.

Perbacco la mia è la numero 103.000 e passa, una bella adesione in 20 anni.

Per me l' AIS è sempre stata molto importante, pensi che sono stato io, con Rossella Romani, a proporre l' entrata gratuita al Vinitaly.

Mi sembrava fosse un riconoscimento fondamentale per i professionisti e gli appassionati del settore.

Qual è la cucina del Ponte Rosso?

Cucina tradizionale italiana, piatti che vanno dal Trentino alla Sicilia con nostre "variazioni sul tema".

Come entrée, per chi lo desidera, facciamo assaggiare la nostra pizza con salsa, bufala di Battipaglia, basilico genovese e pepe del Vietnam.

È una pizza totalmente fuori da comune per la quale Voghera vorrebbe richiedere addirittura la De.Co, la denominazione comunale, per valorizzare il territorio.

Oltre a questo abbiamo selezionato, negli anni, alcuni piccoli pastifici artigianali da cui prendiamo le migliori paste fresche. Per gli stranieri abbiamo invece ideato la "trenna", una variante sulla penna, con una parte che rimane sempre coricata sul piatto in modo che sia più facile da sollevare.

Poi facciamo ottimi piatti di carne come il Filetto di Angus Argentino ai semi di sesamo, la Tagliata con i pomodori Pachino, l' Entrecôte alla Lionese con cipolle di Tropea e molto altro ancora.

Come coinvolge i clienti nella sua passione enogastronomica?

Spiego loro quello che hanno nel piatto e quello che devono aspettarsi da certi prodotti.

RISTORANTE PONTE ROSSO

Via Garibaldi, 179 – Voghera (PV)

Tel. 0383.646152

www.ristoranteponterosso.it

info@ristoranteponterosso.it

Chef: Vito Calella

Chiusura settimanale: lunedì

Specialità: cucina tradizionale italiana con "variazioni sul tema".

IL VINO LOMBARDO PREFERITO:

Pezzabianca

Barbera DOC 1999

Azienda Agricola Bisi

Per esempio, visto che abbiamo selezionato 8 diversi cultivar di olio d'oliva, spesso prepariamo degli assaggi, tra una portata e l'altra, che permettano di capirne le caratteristiche organolettiche. Illustro cosa devono aspettarsi da quel prodotto, i profumi, i sapori e quant'altro. Così quando tornano a casa fanno, per esempio, che l'olio d'oliva del Belice sa di carciofo e ha un sapore deciso. Oramai abbiamo una clientela affezionata che viene proprio per queste cose. E se dovessi smettere di avere voglia di parlare con loro cambierei lavoro!

E per il vino come si approccia?

Faccio loro delle domande, chiedo se amano i vini con sentori di frutta o se preferiscono quelli evoluti, insomma metto al loro servizio la mia esperienza e il mio buon senso.

Come sceglie la carta dei vini?

Vado al Vinitaly ogni anno, di giovedì quando i produttori sono "freschi" e pronti a farmi assaggiare il meglio che hanno. Uscito dalla fiera ho con me quella che sarà la nuova lista dei vini da ordinare, privilegiando i piccoli produttori che hanno un buon rapporto qualità-prezzo.

Che cosa rimprovera alla categoria dei sommelier?

Non sopporto chi crede di aver capito tutto! Io sono sommelier professionista da vent'anni e posso dire di non avere ancora delle certezze sul vino. Ci vuole intelligenza e umiltà, senza sparare bordate contro i produttori. Si sentono critiche da chi, magari, non ha mai visto una vigna in vita sua e pontifica sul fatto che "questo vino avrebbe dovuto avere queste caratteristiche" ecc. Occorre avere rispetto per chi fa questo lavoro. Ai miei clienti che dicono "mi aspettavo qualcosa di diverso, qualcosa di più", spiego che l'atteggiamento giusto dovrebbe essere quello di dire "forse, quel vino non fa per me, non è nelle mie corde", rispettandone le peculiarità del vitigno e del territorio.

E ai ristoratori rimprovera qualcosa? Trovo che ci sia molta improvvisazione. Oggi fioriscono agriturismi aperti da chi, per tutta una vita ha fatto, tutt'altro! Questi locali che fanno prezzi stracciati, con piatti di dubbio gusto, penalizzano molto chi vuole fare cucina di qualità.

MAURIZIO MAGGI OSTERIA DEL POMIROEU

50

l'arcante n° 14 - 2010

Gli abbinamenti arditi non spaventano **Maurizio Maggi**, sommelier di sala della nota **Osteria del Pomiroeu** di Seregno. Già, perché lui, che non si definisce un sommelier *tout court*, ma un appassionato che mette a disposizione la propria conoscenza e il proprio gusto, non ha paura di sperimentare e di proporre vini che mai nessuno si aspetterebbe. Ingegnere progettista per una nota azienda aeronautica, per amore del vino ha lasciato tutto. Eppure, conoscendolo, non puoi che immaginarlo legato da sempre a questo mondo, riprova del fatto che quando uno mette la testa e il cuore non solo realizza tutto ciò che vuole, ma il proprio lavoro diventa come un abito sartoriale fatto su misura.

CHI È:

Maurizio Maggi è nato il 7 novembre 1953 a Milano, dove tuttora risiede.

Si è laureato in Ingegneria elettronica nel 1978, rinviandola di un anno per poter partecipare ad una spedizione alpinistica del CAI Milano al Monte Api (Himalaya Indiano) alla cui organizzazione aveva partecipato in modo rilevante.

Dal 1980 al 2000 lavora come tecnico aeronautico, progettista di impianti di bordo degli elicotteri Agusta.

Dal 2001 al luglio 2006 apre e gestisce NonSoloUnBicchiere, enoteca con cucina a Uboldo (VA). Dal settembre 2006 è sommelier presso l'Osteria del Pomiroeu dello Chef Giancarlo Morelli, a Seregno.



Cosa ci fa un ingegnere elettronico nella stellata Osteria del Pomiroeu?

La mia storia è presto detta. Ero appassionato di vini e grappe così, su consiglio di un amico, iniziai il primo corso AIS nel 1991. Non esagero se dico che fu per me una rivelazione: quel corso mi svelò un mondo sconosciuto fatto di tradizioni, esperienza, scienza e tecnologia. Sono diventato sommelier nel 1993 e ho proseguito la mia formazione frequentando i banchi d'assaggio, conoscendo enologi, produttori e contadini che mi hanno fatto avvicinare sempre di più al mondo del vino.

Così, dopo un po' di tempo, cambiare vita è diventato un imperativo categorico?

Sì, ero disilluso dal mondo dell'industria e da una carriera dirigenziale che tardava a venire. Pertanto decisi di mollare tutto e, nel 2001, aprii l'enoteca con cucina "NonSoloUnBicchiere" a Uboldo, in provincia di Varese. Sono rimasto fino al 2006 poi, complice qualche incomprensione col mio socio, ho deciso di lasciare l'attività. È stato allora che lo chef e patron del Pomiroeu, Giancarlo Morelli, mi ha proposto di lavorare per lui.

Quando uno chef come Giancarlo Morelli crea nuovi piatti, che tipo di sinergia si instaura col sommelier di sala per l'abbinamento dei vini?

Cerca di coinvolgere tutto lo staff spiegando esattamente come verrà preparato il nuovo piatto e quali saranno le sue caratteristiche organolettiche.

Il confronto c'è ed è continuo, anche se credo che ormai riconosca in me un certo grado di esperienza e competenza. Quando uno dei suoi cuochi, Fabio Moriconi, ha vinto il Premio Gallo per il risotto dell'anno 2009, ho proposto io il vino più adatto.

Quale? Il piatto è un "Riso mantecato alla ricotta di bufala leggermente affumicata e colatura di alici, con battuto di gamberi rossi e tartufo nero", così ho pensato che il vino più adatto potesse essere un Riesling lombardo, quello dell'Azienda Montelio di Codevilla, che ha un 50% di riesling renano e un 50% di italo.

Ritornando alla domanda iniziale, ossia alle persone che mi hanno suscitato la passione per questo lavoro, non posso proprio dimenticare l'enologo di Montelio, Mario Maffi, che reputo un grande professionista.

Al Pomiroeu qualcuno chiede il vino prima di scegliere il piatto in abbinamento?

Sì, capita. Naturalmente non è la regola, ma quando ci sono clienti che entrando dicendo "questa sera ho voglia di bere questo vino", ci si diverte a scegliere il piatto più adatto.

OSTERIA DEL POMIROEU

Via Garibaldi, 37 - Seregno (MB) - Tel. 0362.237973

www.pomiroeu.it

Chef: Giancarlo Morelli

Chiusura settimanale: nessuna

Specialità: Alta cucina

IL VINO LOMBARDO PREFERITO:

Comprino Mirosa Rosso IGT Azienda Agricola Montelio

E qualche accostamento ardito l'ha provato?

Certamente, per esempio mi è capitato di consigliare un vino rosso, che a prima vista sembrava potesse avere caratteristiche organolettiche potenti, con un pesce San Pietro appena scottato in padella accompagnato da funghi porcini. Il vino in questione era un merlot californiano dell'azienda Phelps che, con l'affinamento, aveva assunto tannini morbidi e avvolgenti che si sposavano perfettamente col gusto del pesce e dei funghi.

Come ci si approccia a un esperto del settore?

Devo ammettere che amo proporre vini poco consueti, produttori di nicchia che nessuno si aspetterebbe. È capitato anche recentemente con un gruppo di giornalisti di settore a cui ho proposto un San Colombano '99 del Monastero di Valbissera, il classico uvaggio di croatina, barbera e uva rara.

Nessuno avrebbe puntato su quel vino, si aspettavano la proposta di un grande vino conosciuto. Eppure, a fine cena tutti hanno ammesso che il vino in abbinamento era davvero degno di nota.

È proprio quello che uno si aspetta da un bravo sommelier, che sappia proporre anche al di là del brand. E quando le capita a cena un produttore?

Faccio il mio lavoro, né più né meno. Vado da lui e in base a ciò che ha ordinato, propongo un vino. È venuto a cena Maurizio Felluga, figlio di Livio, il noto produttore friulano, e ha ordinato il risotto dell'anno, quello col battuto di gamberi e il tartufo. Ricordo che andai al tavolo già con una bottiglia in mano, un Riesling alsaziano di Sylvie Spielmann. Si stupì che fossi arrivato già con una proposta, prima di prendere la sua ordinazione, ma ne fu molto contento.

Coraggioso!

Ma no, non esageriamo, ho solo seguito la mia sensibilità e il mio gusto, anche se lo stesso Felluga mi disse che difficilmente i sommelier di altri ristoranti gli propongono un vino in abbinamento preferendo attendere la sua scelta.

Al Pomiroeu servite vini al calice. Perché, secondo lei, all'estero è una pratica consolidata e qui fatica ad attecchire?

Proprio non me lo spiego. Anche il mio locale "NonSoloUnBicchiere" nasceva proprio con questo spirito. Molti credono che sia costoso per il ristoratore, ma non sono d'accordo, anzi, può risultare più remunerativo. Basti pensare che con due o tre calici ti sei ripagato la bottiglia e ne rimangono altri che puoi offrire ai clienti successivi. Nel mio locale l'ho sempre fatto e il Pomiroeu segue la stessa filosofia. Il cliente apprezza la possibilità di abbinare vini diversi in base alle pietanze scelte.

Venendo alla sua vita, dopo quattro anni al Pomiroeu, non ha voglia di provare altre esperienze?

Direi di sì, mi piacerebbe diventare selezionatore di vini per un distributore o promoter per qualche casa vitivinicola. Stiamo a vedere se arriverà la proposta giusta.

MATTEO LONGHI TRATTORIA DEI COMBATTENTI

Uno stacanovista che si divide tra mille attività, ecco come potremmo definire **Matteo Longhi**, socio della **Trattoria dei Combattenti** di Como. Una definizione che gli calza a pennello perché, non solo durante il giorno dirige il Reparto di Reumatologia dell'Istituto Ortopedico Galeazzi di Milano e la sera si occupa del locale, ma, tra le varie attività, produce vino in Romagna e “nei ritagli di tempo”, tiene alcune lezioni del primo e secondo livello AIS a Como, Milano e Sondrio. Lui scherza dicendo che, non avendo il dono dell'ubiquità, ha dei validi soci che l'aiutano in quelli che lui definisce “gli hobbies lavorativi”, ma viene da chiedersi come faccia a gestire tutte le sue attività senza perdere la testa. “Finché la passione resta”, è la sua risposta e noi siamo certi, sentendolo parlare, che non potrà che essere così per molto, molto tempo ancora.



CHI È:

Matteo Longhi è nato il 25 aprile 1960 a Como, dove risiede con la moglie Monica.

Si laurea in Medicina e Chirurgia specializzandosi prima in Reumatologia, poi in Medicina Interna. Attualmente dirige il Reparto di Reumatologia dell'I.R.C.C.S. Istituto Ortopedico Galeazzi di Milano.

Sommelier dal 1993, da anni collabora attivamente con la Delegazione AIS di Como ed è relatore ai corsi AIS.

È socio dell'Azienda vinicola Villa Papiano di Modigliana in provincia di Forlì-Cesena e, dal settembre 2008, del ristorante Trattoria dei Combattenti a Como.

Un medico prestato al mondo del vino, ci racconti qual è stato il suo iter?

Ho iniziato il primo corso AIS oltre 25 anni fa, durante gli studi universitari. Dopo la laurea, sono diventato Sommelier e ho cominciato a collaborare attivamente con la Delegazione di Como. Negli anni sono poi diventato relatore.

Che cosa mi dice dell'azienda vitivinicola?

Si chiama Villa Papiano ed è collocata nell'Appennino Tosco Romagnolo. Naturalmente non me ne occupo da solo, ho dei soci sul posto che la gestiscono molto bene.

L'obiettivo di noi tutti è quello di realizzare una passione, produrre vino, e una sfida, il recupero ambientale di una zona antichissima, che era insediamento di “frontiera” costruito dalla Signoria dei Medici nel XIV secolo.

E la Trattoria dei Combattenti?

Anche quella risponde a una sfida, creare a Como un punto di riferimento per chi vive nel territorio, non solo per i turisti o per la clientela “mordi e fuggi” dell'ora di pranzo.

Fino a trent'anni fa c'erano due o tre locali che catalizzavano i cittadini di Como i quali, più spesso di oggi, uscivano la sera per mangiare un boccone al ristorante. Poi i locali chiusero e cambiò la mentalità, arrivò la globalizzazione e si persero quei riferimenti che potessero fare da collante tra i cittadini. Ecco perché è nato, appena due anni fa, questo locale, in un suggestivo palazzo storico, a poca distanza dalla Torre San Vitale, nelle mura medievali di Como.

Che cucina fate?

Abbiamo un piccola proposta di cucina comasca, come il Risotto al pesce persico, il Missoltino con polenta, la Cutizza, il Risotto con l'ossobuco, i Nervetti e altri piatti, più alcune preparazioni che sono un po' il simbolo del locale, come il Rognone, il Baccalà fritto o in umido e la Costoletta. La nostra è una cucina semplice che si intreccia con la tradizione. Cerchiamo inoltre di dare un servizio puntuale, semplice e cordiale, che sappia far "sentire a casa" i nostri ospiti. A volte i locali sono anonimi, senza carattere, così come i piatti. Si intuisce che manca una persona che, con attenzione e passione, sappia dare quel *quid* in più.

Anche in sala, in molti casi, non c'è una figura che sappia rendere particolare il locale, che lo sappia "raccontare" in maniera sentita.

Venendo alla figura del sommelier, capita di trovare clienti che si credono esperti di vino?

Purtroppo capita sempre più spesso. Trovo almeno una volta al mese clienti che fanno "i fenomeni" snocciolando profumi mai sentiti o che fanno affermazioni risolutive sulla bontà, o meno, del vino o sulla qualità del produttore.

In questi casi vale sempre il principio "il cliente ha sempre ragione"?

Fino ad un certo punto. Fai finta di fare un passo indietro, facendo però intendere tra le righe e in maniera sempre garbata che, forse, "non è proprio come crede lui", dimostrando così la propria professionalità e competenza. A volte invece il cliente è un piacevole osservatore, o un buon intenditore, pur non avendo fatto alcun corso. In quei casi è bello ascoltare e si può imparare moltissimo.

TRATTORIA DEI COMBATTENTI

Via Serafino Balestra, 5/9 - Como

Tel. 031.270574

www.trattoriadeicombattenti.com

info@trattoriadeicombattenti.com

Chef: Giulio Micallef

Chiusura settimanale: martedì

Specialità: cucina tradizionale

comasca e cucina italiana

IL VINO LOMBARDO PREFERITO:

Sforzato di Valtellina Docg

Quanto è cambiato l'approccio del cliente col vino dall'introduzione della normativa sui limiti alcolemici?

Enormemente, soprattutto in questo ultimo anno e mezzo. Un tavolo da due persone, per esempio, prima ordinava una bottiglia, oggi il vino al calice è quasi la norma. Al momento, invece, non è ancora entrata nella nostra cultura la figura dell'amico che, a turno, si assume l'onere di non bere riportando a casa tutto il gruppo, abitudine consolidata, al contrario, all'estero.

Da ristoratore, ma soprattutto da medico, come giudica questi limiti?

Rientrano indubbiamente in quelli dell'ambito europeo. Poi si sa che, quando si emana una legge, occorre essere tassativi e rigorosi.

Occorrerebbe piuttosto un'operazione culturale che definisca meglio la tipologia di persona considerata più a rischio. Chi si "sballa", di norma, non lo fa col vino, ma con altre sostanze.

Il dato di fatto, al di là della bontà o meno della legge, è che questi limiti penalizzano non solo tutto il settore, ma in primo luogo proprio l'appassionato.

Cosa crede dovrebbe fare l'AIS per non arrivare impreparata all'Expo 2015?

Creare una visibilità e un tessuto più condiviso coi cittadini. Occorre che la figura del sommelier non venga vista con distacco, ma al contrario sia intesa come un professionista in grado di accompagnare l'appassionato nella scoperta del mondo del vino. Credo che per fare questo l'AIS dovrà cambiare un po' la propria veste, essere più presente sul territorio con manifestazioni e attività, diventando un veicolo importante per la promozione del vino di qualità. L'appuntamento con l'Expo non deve essere mancato, è un'occasione troppo importante.



IL CALENDARIO DELLE INIZIATIVE

OTTOBRE

● Venerdì 8 ore 20,30

Mantova - Castel d'Ario Ristorante Edelweiss. DEGUSTAZIONE DEI 10. Degustazione alla cieca di 10 grandissimi vini. Info e prenotazioni 0376.448998 - sommelier.mantova@edata.it

● Sabato 9

Milano - Oltrepò Pavese. CORSO SUPERIORE DI APPROFONDIMENTO SULLE TECNICHE DI CANTINA. Il corso si svolge in Oltrepò Pavese durante il periodo dei lavori in cantina ed è articolato in 4 incontri. Primo incontro Azienda Picchi: Vinificazione in rosso e in bianco. Posti disponibili 20 per incontro. Costo di partecipazione Euro 20,00. Info e prenotazioni sede AIS Milano 02.62086249 dal lunedì al venerdì dalle 10,00 alle 14,00 - info@aismilano.it

● Sabato 9 ore 9,30-17,00

Brescia - Park Hotel Cà Noa. BORGOGNA: STILE ED ELEGANZA. SEMINARIO IN DUE GIORNATE CONDOTTO DA ROBERTO GARDINI E NICOLA BONERA. Alla scoperta di uno dei territori che ha creato il mito del vino. In degustazione 18 vini della Côte de Beaune patria dello chardonnay e della Côte de Nuits paradiso del pinot noir. Posti disponibili 60. Costo Euro 230,00 soci Ais comprensivo di pranzo a buffet. Info e prenotazioni 339.3305337 - nicolabonera@aisbrescia.it

● Sabato 16

Milano - Oltrepò Pavese. CORSO SUPERIORE DI APPROFONDIMENTO SULLE TECNICHE DI CANTINA. Secondo incontro Azienda Cà di Frara: L'evoluzione del prodotto e l'importanza del contenitore. Posti disponibili 20. Costo di partecipazione Euro 20,00 per incontro. Info e prenotazioni sede Ais Milano 02.62086249 dal lunedì al venerdì dalle 10,00 alle 14,00 - info@aismilano.it

● Domenica 17

Monza - Misinto Aula consiliare. Bollicine in festa. Degustazione delle migliori realtà spumantistiche italiane. Costo Euro 10,00. Info e prenotazioni 338.9096159.

● Lunedì 18 ore 20,30

Lecco - NH Ponte Vecchio. DEGUSTAZIONE DI 6 TIPOLOGIE VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI DELLA CANTINA CORONCINO. Guiderà la degustazione il titolare Lucio Canestrari. Costo Euro 27,00 soci Ais, Euro 32,00 non soci. Info e prenotazioni 3484877380 (dopo le ore 19,00) - andrea_iocco@libero.it

● Lunedì 18

Brescia - VISITA STUDIO TRA LANGHE E MONFERRATO. Visita all'azienda vitivinicola Pelissero e alla distilleria Mazzetti. Pranzo all'Antica Torre di Barbaresco. Costo Euro 50,00 soci Ais, Euro 60,00 non soci. Posti disponibili 30. Info e prenotazioni 339.3305337 - nicolabonera@aisbrescia.it

● Mercoledì 20 ore 20,30

Lodi - S. Angelo Lodigiano Ristorante San Rocco. ALLA SCOPERTA DEL TERRITORIO FRANCESE: L'ALSAZIA. Relatore sommelier professionista Andrea Dagani dell'enoteca Boero. Degustazione di 5 vini alsaziani. In abbinamento a fiocco di culatello, foie gras e sott'oli. Costo Euro 25,00. Info e prenotazioni 335.7357366 - 0371.90729 - carlo.milani@aislombardia.it

● Mercoledì 20 ore 20,30

Bergamo - Presezzo Hotel Settecento. INCONTRO CON GLI XERES E IL VINO DI BANYULS. Degustazione di 3 Xeres delle annate 1921, 1918, 1903 e di un Banyuls 1985 il vino dei templari. A sorpresa un vino misterioso. Percorso degustativo vintage tenuto da Guido Invernizzi. Abbinamento con formaggi di capra "Livialattea". Costo serata Euro 55,00. Info e prenotazioni 035.611428.

● Venerdì 29 ore 20,15

Mantova - Castel d'Ario Ristorante Edelweiss. DEGUSTAZIONE DEI PRINCIPALI VINI DI DONNAFUGATA. Verticale di Ben Ryé. Info e prenotazioni 0376.448998 - sommelier.mantova@edata.it

NOVEMBRE

● Mercoledì 3

Brescia - Pedemonte - San Pietro in Cariano. INCONTRO CON L'AZIENDA FRATELLI TEDESCHI. Degustazione guidata da Nicola Bonera e Stefano Botturi di 6 vini Valpolicella Classico Superiore, Amarone e Recioto della Valpolicella. Costo Euro 10,00 soci Ais, Euro 15,00 non soci. Posti disponibili 100. Info e prenotazioni 339.3305337 - nicolabonera@aisbrescia.it

● Sabato 6 ore 9,30-17,00

Brescia - Park Hotel Cà Noa. VINI LIQUOROSI: UN SALTO NEL PASSATO. Seminario in due giornate condotto da Roberto Gardini e Nicola Bonera. Alla scoperta dei vini fortificati, mutati, alcolizzati, mille nomi per descrivere i nettari che hanno accompagnato la storia di importanti aree produttive del Pianeta. In degustazione 18 vini dal Malaga allo Sherry, dal Porto al Madera, dal Marsala al Banyuls, dal Muscat de Beaumes al Maury, dal Pineau de Charente al Rivesaltes. Posti disponibili 60. Costo Euro 160,00 soci Ais comprensivo di pranzo a buffet. Info e prenotazioni 339.3305337 - nicolabonera@aisbrescia.it

◉ Sabato 6 ore 15,00-17,15

Milano Hotel Westin Palace. ÉCOLE DU CHAMPAGNE. Sei incontri teorico-pratici di grande livello guidati da Roberto Bellini Ambassadeur du Champagne CIVC per l'Italia. Primo incontro: Tecnica della degustazione dello Champagne. Posti disponibili 80. Costo soci Ais Euro 320,00 (sconto di 40,00 Euro per i degustatori ufficiali). Attestato di partecipazione a fine corso. Info e prenotazioni sede Ais Milano 02.62086249 dal lunedì al venerdì dalle 10,00 alle 14,00 - info@aismilano.it

◉ Mercoledì 10 ore 20,30

Monza - Lissone Enoteca al Convegno. IL FASCINO DELLA BARBERA, IN CANTINA CON BRAIDA. Costo soci Ais Euro 35,00, non soci 40,00. Info e prenotazioni 347.7940385.

◉ Sabato 13 ore 9,30-17,00

Brescia - Park Hotel Cà Noa. VINI LIQUOROSI: UN SALTO NEL PASSATO. Seminario in due giornate condotto da Roberto Gardini e Nicola Bonera. Alla scoperta dei vini fortificati, mutati, alcolizzati, mille nomi per descrivere i nettari che hanno accompagnato la storia di importanti aree produttive del Pianeta. In degustazione 18 vini dal Malaga allo Sherry, dal Porto al Madera, dal Marsala al Banyuls, dal Muscat de Beaume al Maury, dal Pineau de Charente al Rivesaltes. Posti disponibili 60. Costo Euro 160,00 soci Ais comprensivo di pranzo a buffet. Info re prenotazioni 339.3305337 - nicolabonera@aisbrescia.it

◉ Sabato 13 ore 15,00-17,15

Milano Hotel Westin Palace. ÉCOLE DU CHAMPAGNE. Sei incontri teorico pratici di grande livello guidati da Roberto Bellini Ambassadeur du Champagne CIVC per l'Italia. Secondo incontro: Tecnica della degustazione dello Champagne 2^a parte. Posti disponibili 80. Costo soci Ais Euro 320,00 (sconto di 40,00 Euro per i degustatori ufficiali). Attestato di partecipazione a fine corso. Info e prenotazioni sede Ais Milano 02.62086249 dal lunedì al venerdì dalle 10,00 alle 14,00 - info@aismilano.it

◉ Martedì 16 ore 20,30

Lodi - Ristorante La Coldana. SULLE TRACCE DEL NEBBIOLO. Viaggio sentimentale dalle Langhe alla Valtellina in due serate. In degustazione: Karana 2008 Cantina di Gallura, Barolo Margheria 2005 Massolino, Barbaresco Pajorè 2005 Sottimano, Roero Ròche d'Ampsj 2005 Matteo Correggia, Carema Etichetta Nera 2005 Ferrando. Relatore Marzia Pinotti. Costo 35 Euro a serata. Posti limitati. Info e prenotazioni 335.7357366 - 0371.90729 - carlo.milani@aislombardia.it

◉ Giovedì 18 ore 20,00

Sondrio - Montagna in Valtellina Ristorante Trippi Grumello. MOSCATO DI SCANZO LA PIÙ PICCOLA DOCG PER UN GRANDE VINO POCO CONOSCIUTO. Degustazione verticale delle annate 1996 - 1998 - 2002 - 2004 - 2006 - 2007 prodotte da un autentico vigneron Manuele Biava. A seguire in abbinamento un risotto al moscato di Scanzo e due dessert tra cui una preparazione a base di grano saraceno. Sarà presente il produttore Manuele Biava e l'enologo della cantina. Costo Euro 37,00 soci Ais, Euro 45,00 non soci. Posti disponibili 35. Info e prenotazioni 3357357380 ebolandr@tiscali.it

◉ Giovedì 18 ore 21,00

Milano Hotel Westin Palace. L'EUROPA NEL BICCHIERE. LA GERMANIA. Approfondimento di enografia e degustazione dei vini più rappresentativi. Relatore Nicola Bonera. Info e prenotazioni sede Ais Milano 02.62086249 dal lunedì al venerdì dalle 10,00 alle 14,00 - info@aismilano.it

◉ Venerdì 19 ore 20,30

Mantova - Castel d'Ario Ristorante Edelweiss. DEGUSTAZIONE COMPARATA DI 6 AMARONE DELLA VALPOLICELLA di tre zone diverse e di 3 Recioto della Valpolicella delle stesse zone. Info e prenotazioni 0376. 448998 - sommelier.mantova@edata.it

◉ Sabato 20 ore 15,00-17,15

Milano Hotel Westin Palace. ÉCOLE DU CHAMPAGNE. Sei incontri teorico pratici di grande livello guidati da Roberto Bellini Ambassadeur du Champagne CIVC per l'Italia. Terzo incontro: Il metodo Champenoise. Posti disponibili 80. Costo soci Ais Euro 320,00 (sconto di 40,00 Euro per i degustatori ufficiali). Attestato di partecipazione a fine corso. Info e prenotazioni sede Ais Milano 02.62086249 dal lunedì al venerdì dalle 10,00 alle 14,00 - info@aismilano.it

◉ Martedì 23 ore 20,30

Lodi - Ristorante La Coldana. SULLE TRACCE DEL NEBBIOLO. Viaggio sentimentale dalle Langhe alla Valtellina in due serate. In degustazione: Lessona Omaggio a Quintino Sella 2004 Tenute Sella, Boca 2005 Le Piane, Gattinara Riserva 2004 Travaglini, Il Sogno 2005 Travaglini, Sfursat di Valtellina Cinque Stelle 2006 Nino Negri, Brut rosé Rainoldi. Relatore Marzia Pinotti. Costo 35 Euro a serata. Posti limitati. Info e prenotazioni 335.7357366 - 0371.90729 - carlo.milani@aislombardia.it

◉ Giovedì 25 ore 20,30

Lecco - NH Ponte Vecchio. DEGUSTAZIONE DI 8 BAROLO DI SERRALUNGA. Conduce la degustazione Franco Ziliani. Info e prenotazioni 3484877380 (dopo le ore 19,00). andrea_iocco@libero.it

◉ Giovedì 25 ore 21,00

Milano Hotel Westin Palace. LA SCIENZA AL SERVIZIO DELL'ENOLOGIA: A lezione dal prof. Donato Lanati. La scienza e la tecnologia al servizio dell'uomo per ottenere vini di grande qualità Degustazione di 6 vini. Info e prenotazioni sede Ais Milano 02.62086249 dal lunedì al venerdì dalle 10,00 alle 14,00 - info@aismilano.it

◉ Sabato 27 ore 15,00-17,15

Milano Hotel Westin Palace. ÉCOLE DU CHAMPAGNE. Sei incontri teorico pratici di grande livello guidati da Roberto Bellini Ambassadeur du Champagne CIVC per l'Italia. Quarto incontro: L'assemblaggio Champenoise. Posti disponibili 80. Costo soci Ais Euro 320,00 (sconto di 40,00 Euro per i degustatori ufficiali). Attestato di partecipazione a fine corso. Info e prenotazioni sede Ais Milano 02.62086249 dal lunedì al venerdì dalle 10,00 alle 14,00 - info@aismilano.it

◉ Lunedì 29 ore 20,00

Monza - CENA DEGLI AUGURI. Info e prenotazioni 338.9096159.

Mercoledì 1° ore 21,00

Milano Hotel Westin Palace. L'EUROPA NEL BICCHIERE. LA SPAGNA. Approfondimento di enografia e degustazione dei vini più rappresentativi. Relatore Nicola Bonera. Info e prenotazioni sede Ais Milano 02.62086249 dal lunedì al venerdì dalle 10,00 alle 14,00 - info@aismilano.it

Giovedì 2 ore 20,30

Lodi - Cavenago d'Adda Ristorante L'Arsenale. CENA IN STILE SPAGNOLO GUIDATA DA ANDREA SCANZI che presenterà il suo nuovo libro "Il vino degli altri". Degustazione dei vini della storica cantina Lopez de Heredia. Costo da definire. Posti limitati. Info e prenotazioni 335.7357366 - 0371.90729 - carlo.milani@aislombardia.it

Venerdì 3 ore 20,00

Mantova - Castel d'Ario Ristorante Edelweiss. DEGUSTAZIONE DEI 10. Degustazione alla cieca di 10 grandissimi vini. Info e prenotazioni 0376.448998 - sommelier.mantova@edata.it

Lunedì 6 ore 21,00

Como - Grand Hotel di Como. DEGUSTAZIONE DI RAMANDOLO DOCG IN ABBINAMENTO A PRODOTTI DEL TERRITORIO. In collaborazione con il Consorzio Colli Orientali - Ramandolo. Conduce la degustazione il sommelier dr. Lorenzo Comelli. Costo Euro 35,00. Posti disponibili 100. Info e prenotazioni 347.2548396. giancarlo_botta@tin.it

Sabato 11 ore 15,00-17,15

Milano Hotel Westin Palace. ÉCOLE DU CHAMPAGNE. Sei incontri teorico pratici di grande livello guidati da Roberto Bellini Ambassadeur du Champagne CIVC per l'Italia. Quinto incontro: L'acquisto, la conservazione, la tecnica di servizio. Posti disponibili 80. Costo soci Ais Euro 320,00 (sconto di 40,00 Euro per i degustatori ufficiali). Attestato di partecipazione a fine corso. Info e prenotazioni sede Ais Milano 02.62086249 dal lunedì al venerdì dalle 10,00 alle 14,00 - info@aismilano.it

Martedì 14 ore 20,00

Milano. TRADIZIONALE CENA DEGLI AUGURI. Info e prenotazioni sede Ais Milano 02.62086249 dal lunedì al venerdì dalle 10,00 alle 14,00 - info@aismilano.it

Venerdì 17 ore 20,00

Sondrio - Teglio Ristorante Fracia. CENA DEGLI AUGURI. Le preparazioni gastronomiche dello chef Luca Cantoni in abbinamento a grandi vini. Posti disponibili 50. Costo Euro 100,00 soci Ais, Euro 120,00 non soci. Info e prenotazioni 3357357380 ebolandr@tiscali.it

Venerdì 17 ore 20,30

Mantova - Quistello Ristorante Ambasciata. CENA DEGLI AUGURI aperta a soci, amici e simpatizzanti. Info e prenotazioni 0376.448998 - sommelier.mantova@edata.it

◉ Sabato 18 ore 15,00-17,15

Milano Hotel Westin Palace. ÉCOLE DU CHAMPAGNE. Sei incontri teorico pratici di grande livello guidati da Roberto Bellini Ambassadeur du Champagne CIVC per l'Italia. Sesto incontro: L'abbinamento Champagne-cibo. Posti disponibili 80. Costo soci Ais Euro 320,00 (sconto di 40,00 Euro per i degustatori ufficiali). Attestato di partecipazione a fine corso. Info e prenotazioni sede Ais Milano 02.62086249 dal lunedì al venerdì dalle 10,00 alle 14,00 - info@aismilano.it

GENNAIO

◉ Venerdì 21 ore 20,00

Mantova - Castel d'Ario Ristorante Edelweiss. DEGUSTAZIONE DEI 10. Degustazione alla cieca di 10 grandissimi vini. Info e prenotazioni 0376. 448998 - sommelier.mantova@edata.it

FEBBRAIO

◉ Lunedì 14 ore 20,45

Sondrio - Mantello Agriturismo La Fiorida. CHATEAUX BORDEAUX: STILI E PROFILI SENSORIALI A CONFRONTO DEI GRANDI ROSSI PIÙ FAMOSI DEL MONDO. Seminario - degustazione in 5 serate dei grand cru classé del Medoc, di annate storiche o eccezionali, tra cui i mitici Chateaux Haut Brion, Margaux, Mouton Rothschild e i grand cru di Pomerol e Saint Emilion tra cui L'Evangile, La Fleure Petrus, Canon. In totale 27 vini per un confronto alla cieca volto ad individuare le diversità di stile, l'influenza del vitigno e del territorio che danno origine a vini unici e inimitabili la cui fama si perde nella notte dei tempi. L'elenco completo dei vini e delle annate è consultabile sul sito www.aislombardia.it - link Sondrio. A condurre le degustazioni due autentici maestri: Nicola Bonera e Guido Invernizzi. Le altre serate sono programmate per i **lunedì 7 marzo, 28 marzo, 18 aprile e 16 maggio**. Costo soci Ais dell'intero pacchetto 330,00 Euro, non soci 370,00. Posti disponibili 45. A fine serata buffet caldo e freddo con i prodotti biologici La Fiorida. Info e prenotazioni 3357357380 - ebolandr@tiscali.it

MARZO

◉ Domenica 6

Milano - Oltrepò Pavese. CORSO SUPERIORE DI APPROFONDIMENTO SULLE TECNICHE DI CANTINA. Terzo incontro Azienda Il Gambero: Chiarifiche, filtrazioni, stabilizzazione ed imbottigliamento. Posti disponibili 20. Costo di partecipazione Euro 20,00 per incontro. Info e prenotazioni sede Ais Milano 02.62086249 dal lunedì al venerdì dalle 10,00 alle 14,00 - info@aismilano.it

◉ Domenica 13

Milano - Oltrepò Pavese. CORSO SUPERIORE DI APPROFONDIMENTO SULLE TECNICHE DI CANTINA. Quarto incontro Azienda Anteo: L'influsso della luna di marzo e le bollicine. Posti disponibili 20. Costo di partecipazione Euro 20,00 per incontro. Info e prenotazioni sede Ais Milano 02.62086249 dal lunedì al venerdì dalle 10,00 alle 14,00 - info@aismilano.it

I COLLI EUGANEI UNA DOC VULCANICA

PROGRAMMA

Ore 16.00: Sala Masaccio Conferenza stampa di apertura e degustazione guidata dei vini bandiera della DOC Colli Euganei (info e prenotazioni info@aismilano.it Tel. 02 62086249)

Ore 17.00-21.30: Banco d'assaggio. Le Aziende dei Colli Euganei presentano le loro eccellenze (non è necessaria la prenotazione).

Ingresso gratuito per i soci AIS Lombardia.

LE AZIENDE PARTECIPANTI:

BACCO E ARIANNA
BORIN VINI & VIGNE
CA' BIANCA
CA' FERRI
CA' LUSTRA
CA' OROLOGIO
CALLEGARO FRANCESCA
CANTINA COLLI EUGANEI
CONTE EMO CAPODILISTA
DAL SANTO ANTONIO
DOTTO LIDIO
FACCHIN E.R. e A.
IL FILO' DELLE VIGNE
IL MOTTOLO
IL PIANZIO
LA MINCANA
MONTEGRANDE
SENGIARI
VIGNALTA
VIGNA RODA
VIGNE AL COLLE
VILLA SCERIMAN

LUNEDÌ 22 NOVEMBRE,
ore 17.00 - 21.30
MILANO - HOTEL THE WESTIN PALACE
BANCO D'ASSAGGIO



Un centinaio di alture, formatesi da un susseguirsi di manifestazioni vulcaniche avvenute circa 35 milioni di anni fa, si stagliano improvvise come scogli nel mare della pianura padana.

La natura dei suoli è varia, con un alternarsi di formazioni quali la marna euganea, la scaglia rossa, il biancone e i tufi basaltici; il clima è genericamente mite e soleggiato grazie all'influenza del vicino mare Adriatico, ma basta cambiare versante per trovare esposizioni estremamente calde, alternate a pendii che raggiungono la freschezza dei 400-500 metri.

Questa DOC della provincia di Padova, che si fregia di aver messo a dimora i primi vitigni bordolesi in Italia destinati alla

produzione di vino, si presenta all'AIS Lombardia con i suoi prodotti più rappresentativi. Primo fra tutti il Fior d'Arancio, nelle versioni spumante e passito, suadente nettare da uva moscato giallo, che sta ultimando l'iter per l'ottenimento della DOCG, seguito da rossi imponenti e bianchi intriganti a base moscato.

A.I.S. LODI RICEVE DA CONTADI CASTALDI IL PRIMO PREMIO PER LA “SCUOLA DI CUVEE”

Si è conclusa con una pioggia di spumante l'avventura cominciata a Lodi con “Vino & Design” di Contadi Castaldi nella primavera scorsa.

Lunedì 19 luglio nella sede dell'importante cantina della Franciacorta si è svolta la nona edizione di “Scuola di Cuvée”.

Una divertente gara tra professionisti del settore in cui i partecipanti si sfidano nel creare una cuvée per la preparazione di un vino spumante, partendo da sei vini base provenienti da sei differenti zone del territorio franciacortino.



Dopo un'avvincente gara durata più di un'ora in cui sono stati creati decine di campioni differenti, la squadra, di cui facevano parte sei sommelier di Lodi, ha consegnato alla giuria il campione vincente aggiudicandosi il primo premio.

Durante una cena nella splendida terrazza della cantina di proprietà di Vittorio Moretti sono stati premiati i partecipanti lodigiani:

Gabriele Bressan, Fabrizio Cappuccini, Raffaella Ceruti, Raffaella Guidi, Antonio Grazioli, Enrico Vezzulli che, con altri tre colleghi lombardi, hanno trovato la ricetta giusta. Grande la soddisfazione dei partecipanti che mai avrebbero pensato ad un così effervescente finale. Una nuova concreta prova di quanto sia approfondita e curata la preparazione che l'Associazione Italiana Sommelier dà ai suoi corsisti.

I PROSSIMI CORSI DI QUALIFICAZIONE PER SOMMELIERS



I livello

la formazione del sommelier, le tecniche di servizio, la degustazione

SEDE	DATA	ORARI	INFO
BERGAMO - PRESEZZO Ristorante Hotel Settecento	21 febbraio 14 aprile 2011	20,30 - 22,30	348.1270265 info@aisbergamo.it www.aisbergamo.it
BRESCIA Park Hotel Cà Noa	29 novembre 7 febbraio 2011	20,30 - 22,45	030.301306 - 333.7912533 info@creminati.it
COMO Grand Hotel di Como	21 ottobre 14 dicembre	15,30 - 17,45 20,30 - 22,45	347. 9604131 - 347.2548396 giancarlo_botta@tin.it www.aiscomo.it
LECCO NH Ponte Vecchio	12 ottobre 2 dicembre	20,30 - 22,30	0341.576065 - 335.6859519 enotecapenati@gmail.com
MONZA Urban Center	24 gennaio 8 marzo 2011	15,30 - 17,45 21,00 - 23,00	039.2785407 - 334.7291617 sergio.bassoli@alice.it
SONDRIO - TIRANO Sala riunioni Credito Valtellinese	3 novembre 20 dicembre	15,30 - 17,30 20,45 - 22,45	335.7357380 ebolandr@tiscali.it
SONDRIO - CHIAVENNA Sala consiliare C. M.	20 gennaio 14 marzo 2011	15,30 - 17,30 20,45 - 22,45	335.7357380 ebolandr@tiscali.it



II livello

la tecnica della degustazione, l'enografia italiana ed internazionale

SEDE	DATA	ORARI	INFO
MANTOVA Ristorante Masseria	25 febbraio	20,30 - 22,30	0376.448998 sommelier.mantova@edata.it

VOTAZIONI NAZIONALI

**L' AIS LOMBARDIA HA SCELTO
LE DIVISE ISACCO**



Abbigliamento Professionale e Tovagliato



**Isacco srl
Via Cesare Battisti
24064 Grumello D/Monte (Bg)**

**T +39.035.44.91.198
F +39.035.44.91.199
www.isacco.it info@isacco.it**

I NEO SOMMELIER

MANTOVA

Ambrosio Giuseppe, Anghinoni Amelia, Bauli Paola, Benedusi Roberta, Bergamaschi Paola, Bolognesi Gabriele, Boroni Giovanni, Bucci Duilio, Calendi Marcello, Campagnari Marta, Cappi Massimo, Daolio Davide, Dima Ramona Gianina, Ferrari Simona, Formentini Jannick, Guardini Riccardo, Lorenzini Andrea, Mondini Ettore, Orlandi Daniela, Paganini Simone, Parolini Andrea, Peverada Lucia, Setti Diana, Spagnoli Giacomo, Stevanoni Alberta, Storti Andrea



SONDRIO

Acquistapace Gianni, Azzalini Roberto, Bianchi Mauro, Comalli Oscar, Galbusera Sofia, Gianoli Giambattista, Marastoni Gianluca, McKay Allyson, Paganoni Roberto, Painsi Gianpolo, Pasquini Mirco, Rocca Alessio, Ronconi Manuela, Sertori Massimo, Voltan Romina, Vuono Marco