



Associazione Italiana Sommelier Liguria
Delegazione di Genova
C/o Rist. Il Genovino Via alla Stazione per Casella 3,
16122 Genova

Riconosciuta con decreto del Presidente
della Repubblica in data 6/4/1973 n.539
Socio Fondatore e Membro della
Worldwide Sommelier Association (W.S.A.)

Gent.mi soci
Loro sedi

Circolare n°1 Febbraio 2010

Cari amici Sommeliers,
ci siamo lasciati alle spalle un ottimo 2009
la nostra Delegazione è notevolmente cresciuta toccando massimi storici di nuove adesione ma soprattutto siamo molto soddisfatti delle riconferme e della fiducia dei nostri sommeliers storici di Genova.
Apriamo il 2010 con due corsi in contemporanea di I e III Livello che porteranno nuova linfa alla nostra Delegazione.
Auguro a tutti un 2010 pieno di soddisfazioni e di degustazioni.

<< Rinnovo quota associativa

Vi ricordo l'iscrizione annuale di euro 80,00 versando l'importo sul
c/c postale n. 58623208 intestato a Associazione Italiana Sommeliers, Viale Monza n. 9, 20125 Milano,
indicare nella causale Quota associativa 2009.

Tramite carta di credito sul sito ufficiale www.sommelier.it.

La prossima circolare con le informazioni e riviste o altro sarà inviata solo ai soci in regola con la quota associativa

“ Sagrantino Day 2010 “

Lunedì 19 Aprile Il Consorzio Tutela Vini Montefalco in collaborazione con AIS Associazione Italiana Sommeliers
presenta la Quarta Edizione della giornata dedicata al “ **Sagrantino di Montefalco** “

L'incontro prevede la degustazione di sei aziende tra le migliori etichette di Sagrantino D.O.C.G.
e sei tipologie di Montefalco Rosso D.O.C. Conclusione finale con Sagrantino D.O.C.G. Passito.

Programma della giornata:



**Ore 18,00 Banco di assaggio libero dei Montefalco rosso nella sala ristorante dell'Hotel
con degustazione e buffet di prodotti tipici dell'Umbria**

Ore 20,00 Banco di assaggio di sei Sagrantino D.O.C.G. nella sala Darsena al piano superiore

Sede della degustazione **Sala Meeting Columbus Sea Hotel Hotel Via Milano 63**

Posti disponibili max 60 per Soci AIS in regola con la quota associativa 2010 costo euro 15,00

Info e Prenotazioni : presso il Delegato AIS Genova entro il 16 Aprile delegato.ais.genova@gmail.com



Master of Single Malt di Angelo Matteucci

Il Nostro Relatore AIS Angelo Matteucci (considerato fra i massimi esperti del Mondo sui distillati) organizza un Master of Single Malt per approfondire la conoscenza del distillato.
Il Programma prevede quattro incontri lunedì 8 / 15 / 22 / 29 Marzo di circa 2 ore cad. inizio ore 20,00.
Sede del Corso Rist. Il Genovino Via alla Stazione per Casella 3 tel 010 8311362.
A fine corso verrà consegnato a ciascun partecipante un cd sul single malt e un attestato di partecipazione.
Costo del corso comprensivo di un piatto della cucina alla fine di ogni serata euro 210,00.
Info e prenotazioni delegato.ais.genova@gmail.com max 16 partecipanti.

Lez. 1 La Terra ed i suoi prodotti

Il cereale principe:
L'orzo e la sua metamorfosi in orzo maltato
L'elemento in più la torba
Il metallo: il rame
Il legno. La quercia ed il suo legno (rovere)
I barili , Altre tipologie di legno

Tecnica di degustazione del single malt whisky
Degustazione di 5 single malt whisky

Lez. 2 Il Fuoco sole calore luce

Le ore di luce nell'estate scozzese
L'infusione dell'orzo 13° - 16°
La fermentazione 18 - 21°
L'essiccazione dell'orzo 55°
Il fumo di torba bruciata
La presa degli zuccheri 60° - 92°
La distillazione
La tostatura dei barili

Tecnica di degustazione del single malt whisky
Degustazione di 5 single malt whisky

Lez. 3 L'acqua pura, soffice, incontaminata

L'acqua scozzese
Le spaccature geologiche, rocce e falde
Fiumi su letti di granito e di torba
Viaggio nella Scozia geologica
L'utilizzo delle acque nella produzione del single malt whisky
L'influenza del mare durante l'invecchiamento del distillato

Tecnica di degustazione del single malt whisky
Degustazione di 5 single malt whisky

Lez. 4 L'aria: il giusto clima.

La coltivazione dell'orzo a giusta temperatura e umidità
L'importanza dell'aria nelle varie fasi della produzione del single malt whisky
L'invecchiamento in barili. Il clima nelle varie località di invecchiamento
L'evaporazione: la parte degli angeli
Il quinto regno: I lieviti

Tecnica di abbinamenti single malt/cibo.
Degustazione di 5 single malt whisky



Degustazioni didattiche

“Palazzo della Torre “

Nella magnifica cornice della Villa “Palazzo della Torre “ in via Romana di Quarto, 103, Antica villa cinquecentesca appartenuta alla famiglia Doria-Spinola oggi sede della **Welcome Ricevimenti** verranno organizzati due appuntamenti . Alla fine della degustazione verrà servito un piatto in abbinamento ad un altro vino. Il servizio, i bicchieri e il pasto sono a cura della Welcome Ricevimenti e dei Sommeliers della Delegazione AIS Genova.



Mercoledì 10 Marzo ore 20,00 “ Verticale di Barolo Bussia Ris. Magnum di Franco Conterno “

Presenteremo un verticale di Barolo Bussia Ris. di Monforte d’Alba della “ Cantina Sciulun “ di Franco Conterno

Barolo Bussia Ris. Magnum 2005 / Barolo Bussia Ris. Magnum 2004 /

Barolo Bussia Ris. Magnum 1999 / Barolo Bussia Ris. Magnum 1997 /

Presentati dal Produttore **Franco Conterno** e dal Delegato AIS Genova **Moreno Babbini**

Conclusione del Presidente **AIS Liguria Marino Giordani.**

Nella serata saranno serviti uno Stracotto al Barolo con Purè in abbinamento a Barolo Pugnane 2005

Max disponibili 40 posti prenotare con urgenza al Delegato Costo T.C. euro 40,00.



Mercoledì 31 Marzo ore 20,00 “ Lo Chablis un vino un territorio presentato da Pepi Mongiardino “

Pepi Mongiardino titolare della Moon Import e grande conoscitore della cultura vitivinicola francese

ci racconta gli **Chablis della Domaine Servin.** Perché uno Chardonnay diventa Chablis e su quale terreno nasce.

Chablis A.O.C. 2007 / Chablis Cuvée Massale 2008 / Chablis Les Vaillons Premier Cru 2007 /

Chablis Les Preuses Grand Cru 2006.

Presentati dal Relatore A.I.S. **Pierfranco Schiaffino** e dal Delegato A.I.S. Genova **Moreno Babbini**

Conclusione del Presidente **AIS Liguria Marino Giordani** e del **Vice Presidente Nazionale Antonello Maietta**

Nella serata saranno serviti un Uccelletto di Vitella con Carciofi in abbinamento a Moulin de Gassac Grenache

Max disponibili 40 posti prenotare con urgenza al Delegato Costo T.C. euro 40,00.



Lunedì 29 Marzo 2010 dalle ore 11 alle 19

“ I Vini del Sole di Enrico Cresta presso l’Hotel La Villa della Manuelina di Recco “

presso l’Hotel La Villa di Recco, dalle ore 11 alle 19, avrà luogo Il Banco d’Assaggio de I Vini del Sole, azienda genovese che seleziona, distribuisce e promuove vini tipici finì dal 1985.

L’edizione delle “nozze d’argento” a cui hanno già dato l’adesione circa 30 aziende nazionali,

ed inoltre sul lungo bancone collettivo sarà in degustazione tutto l’assortimento nazionale ed estero.

Di seguito l’elenco quasi definitivo delle Aziende partecipanti :

Liguria: Cascina Feipu dei Massaretti, Bruna, Tenuta Anfosso, Picedi Benettini

Piemonte: Cortese, Pelissero, Antoniolo, Cascina Garitina, Schellino, Vigna Rionda, Orsolani, Fontanassa, Malabaila,

Borgo Maragliano, Vietti / **Lombardia:** Cavalleri, Fratelli Agnes, Gatta / **Val d’Aosta:** Chateau Feuillet

Veneto: Le Fraghe, Bortolomiol, Cà la Bionda / **Friuli:** Moschioni, Vie di Romans, Tercic, Vodopicev

Trentino: Maso Martis, Fontana, Vilar / **Alto Adige:** Niedrist, Plicher, Falkenstein, Nossing, Gojer, Dipoli, Widman

Toscana: Le Piane, Querciabella, Le Macchiole, Pieri Agostina, Le Potazzine, Isole e Olena, Birrifificio Bruton, Fattoria di

Rodano, Casa Brancaia, Siro Pacenti, Montevervine, Le Casalte, Fattoria Ambra, Montenidoli, Podere Casina,

Fattoria Petrolo / **Reggio Emilia:** La Tosa, Casali, Fiorini, / **Umbria:** Napolini, / **Campania:** Torricino, Aia dei Colombi,

Pietracupa / **Marche:** Marotti Campi / **Calabria:** Librandi / **Sicilia:** Rio Favara / **Sardegna:** Chessa,

Specialità Gastronomiche: Brianti, Valle Ostilia / **Importatori:** I Vini del Sole, Arnolfini, Sostanza

Ingresso libero per tutti gli associati in regola con la quota associativa 2010 con obbligo dell’accredito all’ingresso della sala degustazione con presentazione della tessera AIS.



Associazione Italiana Sommelier Liguria
Delegazione di Genova
C/o Rist. Il Genovino Via alla Stazione per Casella 3,
16122 Genova

Riconosciuta con decreto del Presidente
della Repubblica in data 6/4/1973 n.539
Socio Fondatore e Membro della
Worldwide Sommelier Association (W.S.A.)

Viaggi Studio



Lunedì 12 Aprile

“ Trasferta a Verona – Vinitaly 2010 “

Cari colleghi, vi informiamo che Lunedì 12 Aprile sarà a disposizione dei soci della Delegazione di Genova un pullman per il Vinitaly.

La partenza è prevista alle ore 06.30 circa

Appuntamento presso

uscita casello autostradale Genova Est – Piazzale e posteggio auto copertura Bisagno

L'ingresso in fiera a Verona è gratuito per tutti i Sommeliers in regola con la quota associativa 2010

Sarebbe gradita, ove possibile, la divisa di rappresentanza

Il costo del viaggio sarà di € 20.00 a persona da saldarsi alla partenza.

Referente AIS Genova e accompagnatore a cui rivolgersi e contattare per ogni evenienza durante la giornata

Gianfranco Tornino tel 335 1452088

Max 50 partecipanti

Info e prenotazioni Delegato A.I.S. Genova Moreno Babbini tel 010 8311362 mail delegato.ais.genova@gmail.com

Cene e Varie



Venerdì 5 Marzo ore 19,30

“ Cena da Rex – sulle rotte dei transatlantici “

Cena di Beneficenza organizzata dalle tre più importanti associazioni di categoria,

AMIRA (Associazione Maitres Italiani Ristoranti e Alberghi),

AIBES (Associazione Italiana Barman e Sostenitori) e

AIS Liguria, (Associazione Italiana Sommeliers Liguria

Il ricavato sarà interamente devoluto alla Fondazione Terre des Hommes Italia per la ricostruzione di una scuola elementare a Port-au-Prince (Haiti) e per il supporto psicologico alle vittime del terremoto.

Al III piano Galata Museo del Mare di Genova alle ore 19.30 è previsto l'aperitivo sul “Ponte del Piroscalo”

a seguire la cena di gala nella sala da ballo

con piatti preparati alla lampada dai Maitres dell'AMIRA e vini serviti da nostri Sommeliers.

Costo della serata € 50.00; per prenotazioni e informazioni telefonare al 3351005887 oppure al 0102543939.



Lunedì 17 Maggio ore 14,00

“ Camogli ViniDaMare edizione 2010 “

VII Rassegna dei Vini della Liguria.

L'unica rassegna in Liguria che vede la partecipazione di 70 produttori Liguri

Terrazza Miramare sul lungomare di Camogli

La partecipazione dei Sommeliers e dei professionisti del settore è come sempre molto gradita.

Ingresso con bicchiere euro 5,00

Info : Sede Delegazione AIS Genova delegato.ais.genova@gmail.com

A tutti un arrivederci a presto

Delegato AIS Genova
Sommelier Professionista
Moreno Babbini