

Newsletter APRILE 2017. Se non riesci a leggere questa mail, [clicca qui](#).



Passiti di Calabria

Vitigni e Stili

Venerdì 7 aprile 2017 dalle ore 20:00 a Vibo Valentia presso il Sistema Bibliotecario Vibonese

Pierfrancesco Multari ci guiderà in un affascinante percorso sensoriale alla scoperta di 5 Vini Passiti di Calabria, differenti per territorio, vitigni e stile. La degustazione sarà accompagnata da piccoli giochi di abbinamento. **Il costo di partecipazione è di Euro 20,00 a persona. Info e prenotazioni al 349.8151851 oppure vibovalentia@aiscalabria.it**

Visite 4 Tralci della Guida Vitae 2017 Azienda "Ceraudo" - domenica 23 aprile 2017

Per info e prenotazioni:
sommelier Valentina Consolo 340.6118003
cosenza@aiscalabria.it



vitae
PERCORSO DI VISITE **tttt**

22/01/2017 Ippolito 1845 - 160 ANNI 2013
19/02/2017 Serracavallo - Petramola 2015
18/03/2017 Malaspina - Rosa Spina 2015
23/04/2017 Ceraudo - Petelia 2015
14/05/2017 Librandi - Gravello 2014
11/06/2017 Tenuta Iuzzolini - Muranera 2014

Per info:
Valentina Consolo
cosenza@aiscalabria.it
340.6118003

Associazione Italiana Sommelier Calabria

Fumo Lento - Viaggio nella Cigar Room

da giovedì 27 aprile presso "Corte Italiana" in via Cilea a Rende (CS)



Cinque indimenticabili incontri sul fumo lento ed i suoi abbinamenti nel mondo del Beverage.

Da Cuba a Santo Domingo, toccando le coste del Nicaragua fino ad approdare nel nostro fantastico paese.

L'Associazione Italiana Sommelier, in collaborazione con "Corte Italiana - Food Experience", Vi propone un bellissimo viaggio tra le spire ammaliatrici dei sigari, gli aromi ed il gusto di armonici abbinamenti creati apposta per voi.

PROGRAMMA

giovedì 27 aprile 2017 ore 20:30

LA PIANTA DEL TABACCO ED I SUOI USI: storia del Tabacco dagli Indios a Caterina De Medici, tabacchi da mastico e da fiuto. I primi sigari. - Le basi per l'abbinamento con le principali bevande. - Un accostamento tutto italiano: chinotto e birre artigianali. - Varie tipologie di sigari e sigaretti aromatizzati e non. Degustazione: - Toscanello® Aromatizzato e Pedroni. - Chinotto - Birra artigianale - China - Cioccolato artigianale

giovedì 4 maggio 2017 ore 20:30

HABANOS Puros Cubano: da Che Guevara a Fidel, da Hemingway a Churchill: storia e mito si fondono. - La canna da zucchero, un lungo viaggio per approdare ai Caraibi: Ron, Rum e Rhum - Dal maestro ligador alla creazione di una "receta". - Tecniche di conservazione dei sigari. - Il galateo del fumatore: le buone regole per una corretta fruizione. Degustazione: - Puro Cubano - Rum: stili diversi - Cioccolato artigianale

giovedì 11 maggio 2017 ore 20:30

REPUBBLICA DOMINICANA "MR CIGAR" e gli "CHATEAUX": storia dell' uomo che ha reso il sigaro emblema di raffinatezza e nobiltà. - Tecniche di accensione e taglio dei sigari. - Accessori da fumo, gli umidificatori statici e refrigerati. Degustazione: - Selezione Davidoff - Champagne - Calvados - Cioccolato artigianale

mercoledì 17 maggio 2017 ore 20:30

I SIGARI CARAIBICI: Nicaragua, Honduras e gli altri terroir: storie di uomini e prodotti di nicchia. - Whisky VS Cognac. - The "winner" abbinato ad un sigaro del Centro America. - Cenni sulla legislazione che regola il fumo nei locali pubblici. - Tabacchi tropicali, varie zone di provenienza. Degustazione: - Tè - Sigaro extracubano - Whisky - Cognac - Cioccolato artigianale

mercoledì 31 maggio 2017 ore 20:30

MITO ITALIANO: il sigaro del bicentenario, Il Toscano®: dallo "stortignacolo" alla moderna produzione. La nostra grande tradizione dal seme al sigaro. - Le regioni della coltivazione ed essiccazione. La Manifattura di Lucca e Cava De' Tirreni. - Il Sigaro Toscano®, un monovitigno di tabacco Kentucky. - Comparazione di sigari ammezzati o "alla Maremmana". - Creazione di una "cantina" dedicata ai sigari. - Consigli per gli abbinamenti. Degustazione: - Toscano® Garibaldi - Toscano® Extravecchio - Toscano® Originale - Spumante metodo classico - Vino passito - Grappa - Cioccolato Modicano

Visita in Manifattura a Lucca in data da stabilire.

Costo dell'intero corso **260 euro compreso 2 testi**

Prenotazioni 333.1807088 oppure info@aiscalabria.it

Ai soci AIS in regola per il 2017 sarà rilasciato attestato di partecipazione.

Il pagamento può essere dilazionato così:

90 euro alla prenotazione entro il 15 aprile

90 euro all'inizio del corso
80 euro entro la fine del corso

IBAN AIS CALABRIA IT 59 I 03111 16203 000000051952

I sommelier dell'AIS bevono e fumano responsabilmente. Fallo anche tu.

Prenota subito il tuo posto.

Convocazione Assemblea Approvazione Bilancio 2016 sabato 29 aprile 2017

A TUTTI I SOCI DELL'ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER CALABRIA LORO SEDI

Convocazione dell'Assemblea per l'approvazione del Bilancio chiuso al 31 dicembre 2016

La S.V., quale Socio dell'Associazione Italiana Sommelier Calabria è invitata a partecipare all'Assemblea Ordinaria dei Soci che si terrà presso Agriturismo Costantino, Località Donnantonio a Maida (CZ) in prima convocazione alle ore 7,00 del giorno 25 aprile 2017, ed in seconda convocazione alle ore 16,00 del giorno sabato 29 aprile 2017 per discutere e deliberare sul seguente **ORDINE DEL GIORNO:**

- 1) Lettura della Relazione sull'attività gestionale 2016
- 2) Discussione e approvazione del Bilancio al 31 dicembre 2016
- 3) Lettura della Relazione del Collegio dei Revisori Legali
- 4) Discussione e approvazione del Bilancio Preventivo 2017

Possono partecipare tutti i soci, ma hanno diritto di voto in assemblea i soci in regola con il pagamento della quota alla data del 28 febbraio 2017.

Per chi, dopo l'assemblea, si ferma è prevista la presentazione delle Cantine Alabastra (vedi post a seguire) e la degustazione "Beranu in Sardigna" (vedi post a seguire).

Gentilmente, dare conferma di partecipazione inviando una e-mail al seguente indirizzo di posta elettronica: info@aiscalabria.it oppure telefonare alla Segreteria AIS Calabria 0984/1810655.

Presentazione Cantine Alabastra - sabato 29 aprile 2017



Alle ore 18:00 a Lamezia Terme avremo il piacere di gustare un aperitivo in piscina con i vini di Cantine Alabastra, insieme a Lucia Pintore e Angelo Valentino.

L'aperitivo ha un costo di 10€, la prenotazione è obbligatoria.

Per info e prenotazioni

"Beranu in Sardigna" - Profumi e sapori alla ricerca di Atlantide



sabato 29 aprile a Lamezia Terme con Lucia Pintore alle ore 19:30

7 vini in abbinamento ai formaggi e ai dolci della Sardegna, accompagnati dal racconto di Lucia Pintore.

I vini in degustazione:

Antonio Argiolas 100 2012

Antico Gregori Vernaccia di Oristano Contini

Vernaccia di Oristano Riserva 1991 Contini

Latinia 2010 Cantina Santadi

Angialis 2012 Isola dei Nuraghi Argiolas

Salto di Coloras 2013 Malvasia di Bosa Angioi

Moscato di Cagliari Cantine di Dolianova

60 euro soci AIS (Compreso aperitivo Cantine Alabastra)

80 euro non soci AIS(Compreso aperitivo Cantine Alabastra)

Prenotazioni entro il 15 aprile alla Segreteria AIS Calabria tel.0984/1810655 oppure info@aiscalabria.it

Viaggio enoculturale in Georgia - settembre 2017



A

settembre AIS Calabria, in collaborazione con l'agenzia Caucasus Travel, partirà alla scoperta dei vini e dei paesaggi della Georgia, un piccolo paese a cavallo tra oriente e occidente, in cui la vite fu addomesticata per la prima volta circa 8000 anni fa.

Diversi reperti archeologici testimoniano infatti la storia millenaria della viticoltura in questa regione caucasica, dove vissero presumibilmente i primi vignaioli della storia.

Sarà un viaggio appassionante che ci porterà alla scoperta di alcune delle principali regioni viticole georgiane, dei loro vitigni e delle diverse tecniche tradizionali di produzione, ma anche di siti archeologici dichiarati dall'UNESCO "Patrimonio dell'Umanità".

Cliccando sul seguente link [VIAGGIO IN GEORGIA AIS CALABRIA](#) potrete scaricare le informazioni e il programma completo del viaggio.

Per info e prenotazioni

Associazione Italiana Sommelier Calabria
www.aiscalabria.com

Via Livenza 20/22 , 87100 Cosenza

info@aiscalabria.it
aiscalabria@pec.it

Presidente Sommelier Professionista Maria Rosaria Romano
tel. 333 1807088
presidente@aiscalabria.it



