

# AIS Lecco partecipa al Giugno Lecchese

**Mercoledì, 15 giugno 2001**

**Piazza XX Settembre – dalle 18:00 alle 22:00**

L'evento di questa sera è **Gratuito** per tutti i Soci in regola con il pagamento di **AIS LOMBARDIA 2011** (non dimenticate la tessera). Il costo per gli altri partecipanti è invece di **10 Euro** (tutti dovranno in ogni caso versare **5 Euro** di cauzione, che saranno restituiti alla riconsegna del bicchiere e della tasca porta-bicchieri); si avrà così diritto alla degustazione libera di 15 tipologie (etichette) di vino, a piacere dei partecipanti. A supporto della manifestazione, presso lo stand **AIS LECCO**, si avrà modo di ritirare un **bicchiere** per la degustazione, la relativa **tasca porta-bicchieri** e un **brochure** indicante i Consorzi e i Vini Lombardi in degustazione nelle varie postazioni, indicati anche sulla mappa sul retro del talloncino allegato a questa brochure. Le postazioni sono evidenziate da 5 diversi colori ed evidenziate sulla mappa qui a fianco, rispetto allo Stand centrale di AIS LECCO.

## Pasticceria Bar Gelateria Frigerio (colore vinaccia)

### Consorzio Valtellina DOCG

**Azienda Triacca:** Valtellina Superiore DOCG 2007, Valtellina Superiore DOCG 2006 Riserva La Gatta, Valtellina Superiore DOCG 2005 Prestigio. **Azienda Le Strie:** Valtellina Superiore DOCG, Terrazze Retiche di Sondrio IGT Nebbiolo Sassifraga. **Azienda Nino Negri:** Valtellina superiore DOCG Sassella 2007 La Tense, Sfurati di Valtellina DOCG 2007 New. **Cooperativa Agricola Triasso e Sassella:** Valtellina Superiore DOCG Sassella. **Azienda Fay:** Superiore DOCG Valgella 2007 Cà Morei. **Azienda Arpepe:** Valtellina Superiore DOCG Sassella Riserva 2004 Stella Retica, Rosso di Valtellina DOC 2009. **Azienda Rainoldi:** Valtellina Superiore DOCG 2006 Crespino. **Azienda Mamete Prevostini:** Valtellina Superiore DOCG Inferno 2007. **Azienda Pietro Nera:** Terrazze Retiche di Sondrio IGT 2010 La Novella (B), Valtellina Superiore DOCG Inferno 2008 Efestò, Valtellina Superiore DOCG Inferno Riserva 2005. **Azienda Caven:** Valtellina Superiore DOCG Inferno Al Carmine 2006, Sforzato di Valtellina DOCG 2004 Messere. **Azienda Gianatti Giorgio:** Valtellina Superiore DOCG Grumello 2006. **Azienda Dirupi:** Valtellina Superiore DOCG 2009 - Anteprema Da Botte, Terrazze Retiche di Sondrio IGT 2009 Olè. **Azienda F.lli Bettini:** Valtellina Superiore DOCG Valgella 2008

### Consorzio IGT Terre Lariane

**Cantine Angelinetta:** Le Calderine, IGT Terre Lariane Bianco 2010. **La Costa:** Solesta, IGT Bianco 2009. **Sorsasso:** Domasino, IGT Bianco 2010. **Terrazze di Montevicchia:** Terrazze di Montevicchia Brut, 2006. **Cantine Cattaneo:** Bianco Ronco, IGT Bianco 2010. **Santa Croce:** Vintage des Anges, IGT Bianco 2010

## Ristorante Azzecagarbugli (colore giallo)

### Botticino DOC

**Cantine Scarpari Felice:** Botticino 2007, Botticino Riserva 2006. **Azienda Vinicola Franzoni:** Botticino "la Foja" 2006, Botticino Riserva "La Foja" 2003

### Cellatica DOC

**Cooperativa Vitivinicola Cellatica Gussago:** Cellatica Superiore 2007. **Cantine Milesi:** Cellatica Superiore 2008. **Azienda Agricola Tonoli Paolo:** Cellatica Superiore 2007. **Azienda Le Cantorie:** Cellatica Superiore 2007

### Capriano del Colle DOC

**Azienda Agricola Lazzari:** Capriano Del Colle Bianco 2010, Capriano Del Colle Rosso 2008. **Azienda Agricola San Michele:** Capriano Del Colle 2010, Montenetto di Brescia JGT 2009

### Garda Classico DOC

**Azienda Agricola La Basia:** Garda Classico DOC Gropello 2009, Garda Classico DOC Rosso Superiore 2006, Garda Classico DOC Chiaretto 2010. **Cantine Scolari:** Garda Classico Gropello 2010, Garda Classico Chiaretto 2010. **Azienda Agricola Monte Cicogna:** Garda Classico Gropello 2009. **Cantine Franzosi Bruno:** Garda Classico Chiaretto 2010, Garda Classico Gropello 2010. **Azienda Selva Capuzza:** Garda Classico Chiaretto 2010. **Azienda Agricola Le Gaine:** Garda Classico Bianco 2010. **Azienda Agricola Masserino:** Garda Classico Gropello 2010, Garda Classico Rosso 2010. **Cantine F.lli Avanzi:** Chiaretto Giovanni Avanzi 2010, Rosè Brut Avanzi. **Azienda Agricola San Giovanni-Pasini:** Chiaretto 2010. **Azienda Provenza:** Garda Classico Rosso 2008, Gropello 2010, Chiaretto 2010. **Azienda Agricola La Torre:** Garda Classico Bianco 2010, Garda Classico Gropello 2009, Garda Classico Rosso Superiore 2005. **Azienda Citari:** Garda Classico Chiaretto 2010. **Società Agricola Pietta:** Garda Classico Bianco 2010, Garda Classico Rosso, Garda Classico Gropello 2009. **Civille-Cantine della Valtenesi e del Lugana:** Garda Classico Chiaretto 2010, Garda Classico Gropello 2010

### Valcamonica IGT

**Azienda Rocca Dei Vignali:** IGT Valcamonica Bianco Coppelle, IGT Valcamonica Rosso Baldamì. **Cantina Flonno:** Valcamonica Merlot IGT. **Azienda Togni-Rebaioli:** IGT Valcamonica Rosso Lambrù. **Azienda Agricola Vallecamonica:** IGT Valcamonica-Bianco dell'Annunziata, Rosso IGT Valcamonica-Ciass Negher

## Caffè Colonne Commercio (colore arancio)

### Consorzio Lugana DOC

**Azienda Agricola Avanzi:** Lugana DOC di Sirmione 2010, Lugana DOC Superiore Borghetta 2007. **Azienda Agricola Cà Lojera:** Lugana DOC 2010, Lugana DOC Superiore 2006. **Azienda Agricola Citari:** Lugana DOC Terre Bianche 2010, Lugana DOC Vigneto La Conchiglia 2010, San Martino della Battaglia 2010. **Azienda Agricola Corte Sermana:** Lugana DOC Cromalgo 2010. **Azienda Agricola Marangona:** Lugana DOC 2010. **Azienda Agricola Olivini:** Lugana DOC 2010. **Azienda Agricola San Giovanni-Pasini:** Lugana DOC - II Lugana 2010. **Azienda Agricola Pilandro:** Lugana DOC Terecrèa 2010. **Azienda Agricola Provenza:** Lugana DOC Fabio Contato 2008. **Azienda Selva Capuzza:** Lugana Charnat Hirundo, Lugana San Vigilio 2010. **Civille-Cantine della Valtenesi e del Lugana:** Lugana 2010.

## Caffè Bar Plaza (colore rosso)

### Consorzio Lambrusco Mantovano

**Cantina Sociale di Quistello:** 80 Vendemmie Rosato IGP, 80 Vendemmie Rosso IGP, Gran Rosso del Vicariato di Quistello IGP. **Cantina Sociale di Gonzaga:** Lambrusco Mantovano DOP Rosso della Signoria (Medaglia d'oro a Vinitaly 2009). **Cantina Sociale di Poggio Rusco:** Lambrusco Mantovano DOP La Torre. **Cantine Giubertoni:** Lambrusco Mantovano DOC

### Colli Morenici del Garda

**Azienda Agricola Ricchi:** Garda Chardonnay Meridiano (Medaglia d'oro a Vinitaly 2009 - Premio Regione Lombardia 2009: Miglior Azienda), Passito 'Le Cime' (Medaglia d'argento a Vinitaly 2009). **Azienda Agricola Bertagna:** Montevolpe Rosso (Cabernet, Merlot e Corvina - Medaglia d'argento Vinitaly 2008), Chardonnay Montevolpe Bianco (Gran Menzione Vinitaly 2009). **Azienda Agricola Colombara:** Garda Chardonnay

## Ristorante Bar Pasticceria Pontiggia (colore avorio)

### Moscato di Scanzo DOCG

Moscato di Scanzo DOCG delle seguenti Aziende: **Azienda Agricola Cerri, Società Agricola La Brugherata, Azienda Agricola Biava, Azienda Agricola Il Cipresso, Azienda Agricola De Toma, Azienda Vitivinicola Ghisleni, Azienda Agricola Fejoia, Società Agricola Ronco della Fola, Azienda Agricola Pagnoncelli Folcieri, Azienda Agricola La Berlèndesa, Azienda Agricola La Corona, Azienda Agricola Tallarini, Azienda Agricola La Bironda, Azienda Agricola La Rodola, Azienda Agricola Magri Sereno**

### Bollicine

**Azienda Ferghettina – Franciacorta:** Metodo Classico Brut, Metodo Classico Satèn. Oltrepò Pavese **Cruasè**

### Ostriche e Champagne in collina

Un magnifico buffet, tra amici, amanti del buon bere, per allietare e vivere assieme una magnifica serata estiva

Data: 16 luglio 2011 (sabato)

Location: Azienda "La Costa" - Perego

Dalle 20:30

Relatore: Guido Invernizzi

### Lezione in Cantina - Il ribollir dei tini

Una visita guidata in cantina, per vedere i mosti in fermentazione. Parleremo anche della scelta della data della vendemmia, prime operazioni di cantina, l'affascinante mondo delle fermentazioni, i processi di vinificazione ... Una grande e piacevole occasione, non solo per gli amanti del vino, ma anche per famiglie e bambini, per gli aspetti naturalistici e la didattica affrontata.

Data: 17 settembre 2011 (sabato)

Location: Azienda "La Costa" - Perego

Dalle 17:30

### Verticale al buio

Una sfida per gli amanti del vino. Con un relatore d'eccezione, proveremo alla cieca a comprendere i segreti di alcuni vini rossi di grande, grandissima importanza.

Data: 05 ottobre 2011 (mercoledì)

Location: "Osteria Lo Strecciolo"

Via Indipendenza, 2 – Robbiate (LC)

Dalle 20:30

Relatore: Guido Invernizzi

### L'olio del nostro lago (e non solo)

Una serata tutta dedicata alla degustazione dei migliori nuovi olii lariani e di alcune altre zone d'Italia, con un delizioso abbinamento a sorpresa

Data: 21 novembre 2011 (lunedì)

Location: Ristorante "Il Bistrot"

Santa Maria Hoè

Dalle 20:30

### Cena degli Auguri

Che dire! Ci aspettiamo una frizzante serata con tutti gli amici di AIS Lecco, per augurarci i migliori auguri, prima delle festività natalizie.

Data: 15 dicembre 2011 (giovedì)

Location: da "Pierino Penati" - Viganò

Dalle 21:00

### Corso per Sommelier

#### Primo livello

**Dal 04 ottobre al 24 novembre 2011**

**Hotel San Martino – Garbagnate Monastero**

Partecipando al **Primo livello** del corso si entra nell'affascinante mondo dell'enologia, seguendo la trasformazione dell'uva in vino, tappa per tappa, dalla vigna, alla cantina, alla bottiglia. La trattazione sugli spumanti è seguita da quella sui vini speciali, sulle birre e sui distillati. Durante le lezioni si apprende la fondamentale "Tecnica della Degustazione", utilizzando la terminologia AIS, per valutare correttamente un vino. Sono infine indicate alcune semplici norme utili per servire in maniera impeccabile un vino, organizzare una cantina, proporre il vino nel giusto calice e alla corretta temperatura. Il corso si svolge sulla base di 15 lezioni serali, di poco più di due ore l'una.



Associazione Italiana Sommelier  
REGIONE LOMBARDIA  
DELEGAZIONE DI LECCO

## AIS LECCO e Consorzi di Lombardia

### EVENTI e CORSI Anno 2011

Attraverso l'iscrizione e l'adesione all'Associazione Italiana Sommelier Vi sarà possibile partecipare a tutti i futuri eventi che la nostra delegazione di AIS LECCO avrà il piacere di organizzarvi, sempre con sconto Socio AIS, e talvolta anche gratuitamente, come in questa occasione del Giugno Lecchese.

Per avere informazioni su come associarvi e iscrivervi ad AIS, così come per ogni altro tipo d'informazione, contattate il nostro Delegato professionista.

**Delegato:**  
**Ronnie Penati**

Cellulare: 349.6346011

E-mail: [enotecapenati@gmail.com](mailto:enotecapenati@gmail.com)

WEB site: [www.aislecco.com](http://www.aislecco.com)

