

### Anna Basile

Nella consueta rubrica "Vite da Sommelier" a cura di Anna Basile, redattrice e sommelier, i riflettori questa volta sono puntati su quattro Degustatori, veri protagonisti di questo numero. Insieme ad Anita Croci, a partire da questo numero, si occupa anche della rubrica "Sommelier al lavoro".

### Luigi Bortolotti

È ormai un appuntamento fisso di AIS Lombardia e ha raggiunto la 20° edizione. È il Rigoletto d'Argento, che AIS Mantova ogni anno assegna a personaggi che si sono contraddistinti nel mondo del vino. Ce ne parla il suo ideatore, Luigi Bortolotti.

### Paola Brambillasca

Cresce l'entusiasmo tra gli studenti degli Istituti Alberghieri che collaborano con AIS Lombardia. Dopo l'Istituto Ballerini di Seregno, la giornalista Paola Brambillasca è rimasta in Brianza ed è andata a trovare i ragazzi dell'Istituto Don Gnocchi di Carate Brianza.



### Beppe Casolo

Piccante e peccaminoso. Beppe Casolo, docente e vicepresidente di Onaf (Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Formaggi) ci racconta come si produce (e si abbina) uno dei formaggi lombardi più affascinanti: il gorgonzola.



### Armando Castagno

Croce e delizia per tanti vigneron, sfida imprescindibile per ogni appassionato. È il pinot nero il protagonista della nostra degustazione verticale. Ancora Oltrepò Pavese, patria del vigneto più esteso d'Italia per questa varietà. Armando Castagno ci racconta 20 annate del Noir di Mazzolino.

### Luigi Caricato

"Non c'è bontà senza bellezza, il lato estetico che meglio racconta anche l'aspetto edonistico di un olio extra vergine di oliva" sostiene Luigi Caricato. Nella rubrica dedicata all'olio questa volta parliamo dell'abito esterno, della bottiglia, dell'etichetta, della confezione. Una serie di interessanti considerazioni nate a margine del concorso "Le Forme dell'olio", al quale, come giurati, hanno partecipato anche sommelier AIS.

### Samuel Cogliati

Per sua stessa ammissione ha un debole per questi vini: prodotti a due passi dall'Atlantico, "se buoni e non troppo

giovani" riescono a regalare grandi emozioni. Questa volta il giornalista ed editore italo-francese Samuel Cogliati ci guida tra i Muscadet della Loira di maggior carattere e personalità.

### Marcello Coronini

La "Cucina del Senza" incontra quella vegetariana. Il critico Marcello Coronini continua il suo viaggio, tra piatti gustosi e leggeri, incontrando un grande interprete della ristorazione milanese e nazionale: Pietro Leemann.

### Anita Croci

Ha intervistato due dei quattro professionisti della rubrica "Sommelier al lavoro". Sommelier e degustatrice, a lei anche il compito di farsi raccontare da Sebastiano Balducci come funziona la macchina organizzativa dei Degustatori AIS.



### Marco Gatti

Se c'è un sommelier il vino diventa protagonista. Anche nella ristorazione. E in Lombardia, finalmente, qualcosa sta cambiando. Al giornalista Marco Gatti il compito di donarci i nomi e gli indirizzi da non perdere.

### Camilla Guiggi

I master e i seminari che conduce sono solitamente "sold out" a tempo di record. Il segreto? Tanta "responsabilità" e "sete" di conoscenza. Il relatore intervistato dalla

giornalista e Sommelier Camilla Guiggi è anche una "penna" di questa rivista: Armando Castagno.



### Andrea Grignaffini

Risotto & Ossobuco. Un simbolo, una bandiera, della Milano gastronomica. Andrea Grignaffini, giornalista, scrittore e gastronomo, si confronta con una preparazione tanto nota quanto ricca di varianti e interpretazioni, a partire dalla scelta del tipo di risotto da affiancare all'ossobuco.

### Céline Dissard Laroche

La sommelier e scrittrice Céline Dissard Laroche si cimenta con il libro del professor Luigi Moio, presentato in anteprima in Italia proprio a casa di AIS Lombardia. Come d'altronde anche quello del trio "CastagnoGravinaRizzari", tutto da scoprire, come i vini che raccontano.

### Maurizio Maestrelli

Il viaggio tra i birrifici artigianali non conosce sosta. A Milano un quartetto conduce un nuovo giovane protagonista della scena, si chiama Birrofilo. Birrificio in provincia, brewpub in città. Il racconto, come sempre, di Maurizio Maestrelli.

### Sara Missaglia

La presentazione di Viniplus 2017 e l'intervista a Castello Bonomi, Tastevin Guida Vitae per la Lombardia. Due momenti importanti della vita AIS a cura

della Sommelier Sara Missaglia.

### Simone Savoia

Niente telecamera questa volta, anche se un video dell'evento ovviamente non manca sul nostro canale youtube. Il giornalista Simone Savoia ci fa rivivere le emozioni vissute al Teatro Dal Verme durante la consegna dell'Ambrogino d'Oro ad AIS Milano.

### Alberto P. Schieppati

Vino al bicchiere? C'è ancora molto da fare, nonostante "più bottiglie aperte" faccia rima con "più clienti soddisfatti". Eppure, c'è chi non la pensa così. L'editoriale del giornalista Alberto P. Schieppati.



### Davide Trionfini

Terra di vitigni internazionali, così come della più piccola Docg d'Italia. L'approfondimento tecnico (I parte) questa volta arriva in Valcalepio, con l'analisi di Davide Trionfini, e la supervisione del professor Leonardo Valenti.

### Paolo Valente

È innamorata di aeronautica, ma le piace "volare alto" soprattutto in vigna. È l'enologa Barbara Tamburini, intervistata dal Sommelier Paolo Valente che, con Luigi Bortolotti, ha anche fatto il punto sulla Guida Viniplus 2017.

Vincitore del premio "Autochtona Award 2010" come miglior vino bianco.



## VIGNE STORICHE

### VERMENTINO DI GALLURA SUPERIORE

Da una selezione di uve Vermentino prodotte da vigneti di 60/70 anni, coltivate ad alberello con resa di solo 3000 litri per ettaro.

È un vino morbido con persistenti note minerali ed intensi profumi di macchia mediterranea, ginestra in fiore e mela gialla matura.

Spiccano, nell'ampia struttura gustativa pronunciati sentori di miele di corbezzolo, noce e fico.



CANTINA DEL GIOGANTINU

Via Milano, 30 - 07022 Berchidda (OT)  
Tel. 079 70 41 63  
www.giogantinu.it | info@giogantinu.it