

Anna Basile

Sono tanti, affiatati, un vero team che ha il delicato compito di comunicare al meglio il vino all'interno dei tanti contesti nei quali si trova a dover operare. È la squadra dei Servizi di Ais Lombardia la protagonista di "Vite da Sommelier", la rubrica curata dalla sommelier Anna Basile, che firma anche due interviste a due sommelier al lavoro.

Giovanni Bordin

Anche quest'anno il concorso Targa AIS, riservato agli aspiranti sommelier degli Istituti Alberghieri, ha visto all'opera sette giovani di belle speranze. Il sommelier Giovanni Bordin lo ha seguito per noi ed ha intervistato il vincitore dell'ultima edizione, Jacopo Zanetti.

Beppe Casolo

Il nostro viaggio alla scoperta dei formaggi lombardi continua e questa volta Beppe Casolo, esperto assaggiatore e vicepresidente di Onaf, ci porta in provincia di Varese sulle sponde del Lago Maggiore per capire come viene prodotto l'unico formaggio italiano Dop prodotto con solo latte di capra.



Ca' Del Bosco è una delle grandi firme della Franciacorta. Ci ha aperto le sue porte per una verticale unica.

Armando Castagno

Dodici annate, una delle quali, la 1985, presente ora in soli undici esemplari dopo questa degustazione. A conclusione del nostro viaggio alla scoperta di grandi vini lombardi prodotti con uve "internazionali", Armando Castagno è stato in Franciacorta per

una verticale che ha visto protagonista uno dei grandi tagli bordolesi italiani, il Maurizio Zanella Rosso. Vino esemplare per equilibrio, fascino e capacità di saper viaggiare nel tempo.

Luigi Caricato

Annata difficile, anzi, molto difficile lungo tutto lo stivale, eppure, come spesso capita in questi casi, c'è chi con grande competenza è riuscito comunque a mettere in commercio prodotti encomiabili e di ottima fattura. Il super esperto di olio Luigi Caricato ha degustato per noi una batteria di esemplari dell'annata 2016, tutti a denominazione di origine, tutti prodotti in Lombardia. I risultati? Non resta che leggere il suo approfondito articolo.



Samuel Cogliati

Denominazione multiforme e caleidoscopica, ricca di tipologie, forse anche troppe secondo Samuel Cogliati: eppure proprio in questa "policromia" di colori in commercio risiede il fascino di una zona vitivinicola francese, Gaillac, tutta da scoprire, anche per gli stessi cugini transalpini.

Marcello Coronini

Una cucina in sottrazione, come quella del "Senza", ma che non rinuncia al gusto, anzi, di che vini ha bisogno per essere valorizzata? L'esperto

gastronomico Marcello Coronini l'ha chiesto Vincenzo Donatiello, Restaurant Manager del tristellato Piazza Duomo di Alba dove lo chef Enrico Crippa è un grande interprete di questa filosofia.

Anita Croci

Da Livigno alla provincia di Como passando per quella di Cremona. Nella consueta rubrica dedicata ai Sommelier di AIS Lombardia impegnati tutti i giorni sul campo nelle loro attività, la sommelier Anita Croci anche in questo numero ci racconta storie, esperienze e sogni di alcuni professionisti della nostra regione.

Giorgio Fogliani

Una zona vitivinicola ancora in fieri, un vero e proprio "laboratorio" con molte frecce al proprio arco. È la Valcamonica del vino, dei vitigni di altre regioni che qui hanno trovato dimora così come di particolari autoctoni come l'erbanno. Ce la racconta con un approfondito affresco una new entry della nostra rivista, il sommelier Giorgio Fogliani.

Marco Gatti

O cambiare o chiudere. Molte storiche botteghe del gusto lombarde si sono trovate di fronte a questo bivio con l'avanzata della grande distribuzione che gioca su un altro campo, impossibile da sfidare e pensare di battere. Il giornalista Marco Gatti, nel suo classico excursus alla ricerca di cose buone in giro per la Lombardia, ha rivolto la sua lente di ingrandimento su chi ha saputo reinventarsi ottenendo successo e consensi, anche per merito della formazione di casa AIS.

Camilla Guiggi

Giovane, brillante, determinata e piena di energia. È il ritratto che emerge della neo delegata di AIS Varese nell'intervista che le ha fatto la sommelier Camilla Guiggi. In una provincia molto importante per AIS, la più giovane

della regione, Fabio Colombo ha passato il testimone a Serena Lattuada. Conosciamola meglio.



Polenta e missoltini, un piatto "povero ma ricco", un classico quando ci si imbatte in molte preparazioni tradizionali.

Andrea Grignaffini

Un lungo, storico, lento e laborioso procedimento porta gli agoni del lago di Como a diventare missoltini. Un ingrediente della tradizione, che rientra all'interno di alcune preparazioni del luogo ma che, come spesso capita, nelle mani di chef creativi ed innovativi ritorna a vivere anche in piatti gourmet. A parlarcene è, come sempre, uno dei grandi palati dell'enogastronomia italiana, Andrea Grignaffini.

Céline Dissard Laroche

Un colosso, sogno finale di moltissimi appassionati di vino e sommelier, ma anche un piccolo e meno blasonato territorio lombardo che custodisce tradizioni vinicole da non dimenticare. I due libri che questa volta la sommelier Céline Dissard Laroche ha recensito parlano di Borgogna e lago di Como. Il primo è scritto da una firma di questa rivista, il secondo da un professore universitario milanese.

Maurizio Maestrelli

Da un faticoso silo posizionato nella agreste campagna pavese ad una nuova location decisamente più comoda

e consona alla crescita qualitativa e quantitativa di un birrifico lombardo che convince sempre di più. La penna di Maurizio Maestrelli, grande esperto di birra, ritorna a parlarci del Birrifico Rurale e delle idee del folto gruppo di soci che lo conduce.

Sara Missaglia

La Giornata Nazionale della Cultura del Vino e dell'Olio quest'anno ha fatto tappa sulle sponde del lago di Lecco, organizzata dalla Delegazione locale. Convegno, banco di assaggio e concorso di Miglior Sommelier della Lombardia tra i momenti più significativi. La cronaca è, come ormai consuetudine quando vanno in scena i momenti istituzionali della nostra Associazione, della sommelier Sara Missaglia.

Simone Savoia

Faticosamente conquistata con sacrificio, determinazione e tanto, tantissimo lavoro da parte di tutta la delegazione. AIS Brescia ha recentemente inaugurato la sua nuova sede, un grande spazio all'interno del quale si svolgeranno d'ora in poi tutti gli eventi del team capitanato da Alessandro Caccia. Il giornalista Simone Savoia ha raccolto, sul luogo,

testimonianze e impressioni.

Alberto P. Schieppati

Non basta più suggerire il vino e il suo ideale abbinamento a tavola: "oggi più che mai è necessario coinvolgere il cliente e l'enoappassionato attraverso una comunicazione semplice ed efficace, capace di trasmettere la complessità di un prodotto in modo chiaro, trasparente, non ampolloso". L'elegante e mai banale penna del giornalista Alberto P. Schieppati si interroga sul nuovo ruolo del sommelier.

Davide Trionfini

Si conclude, con questa seconda parte, il lungo approfondimento dedicato ai tanti aspetti che caratterizzano la viticoltura bergamasca, un'area dominata dai vitigni internazionali, protagonisti proprio dell'ultimo articolo di Davide Trionfini, con la consueta supervisione del Professor Leonardo Valenti.



Vincenzo Mercurio, il winemaker protagonista della nostra rubrica.

Paolo Valente

La profonda convinzione sulla necessità della strada tracciata dall'agricoltura biologica, la passione per le tante sfumature che ruotano intorno al concetto di terroir. Sono alcuni dei tratti che connotano l'opera di un altro grande wine maker italiano, Vincenzo Mercurio, intervistato come sempre nella sua rubrica dal sommelier Paolo Valente.