



RIFLESSI D'ANTAN

Fondo San Giuseppe Brisighella (RA)

E' confortante constatare che il contagio per le vecchie varietà si è diffuso tra i giovani viticoltori. Misurarsi con la tradizione appare dunque un confronto irresistibile, specie per chi ama raccogliere le sfide più difficili rinunciando ad approdi in porti più sicuri. Un esempio ci viene dal Fondo San Giuseppe, (Valpiana, Brisighella), a dal suo vigneto di altura (400mt) condotto in regime biodinamico. Piccole partite, per ora di sole uve bianche, tutte vinificate senza l'apporto di lieviti estranei. Una prova difficile, specie per l'Albana in quota altimetrica elevata, qui alla sua prima vendemmia. Prodotta in poco più di mille esemplari, l'atipico Fiorile Ravenna Bianco IGT, questo è il nome completo del vino, è un'albana in purezza proposta al consumo dopo oltre un anno e mezzo di affinamento. Il tono del giallo è intenso, come i suoi profumi chiaramente d'antàn. In bocca non senti l'alcol che pure è in dosi abbondanti, ma sapidità e freschezza, unite ad un buon sapore di buccia d'uva. €17,00



TRADIZIONE E INNOVAZIONE

Az. Ag. Trerè-Castelbolognese

La zona pedecollinare che si snoda nelle vicinanze di Castelbolognese, è una delle più storiche per il Sangiovese. Qui hanno visto la luce molti dei più rinomati vini romagnoli e qui operano aziende agricole che hanno fatto la storia del Sangiovese. Storia che oggi si ripropone in chiave più moderna con vini capaci di esprimersi al meglio, grazie ad appositi cloni, anche su terreni ricchi e fertili di questa zona. Da un vigneto singolo, il podere Calunga che allunga le sue propaggini verso i Monti Coralli, proviene l'ultimo nato di casa Trerè. Esce ora, dopo una lunga maturazione, e qui ve lo proponiamo in anteprima, Viole 2006 una riserva di Sangiovese che viene realizzata sono nella migliori annate. Ha colore rosso profondo e fitto che rivela le piccole quote di Cabernet S., Merlot e Shiraz. Al naso unisce frutto (ribes e mirtillo) e spezie in gradevole e penetrante combinazione. Ricco, profondo, equipaggiato di buona freschezza e con tannino vivido, ha nel succoso e saporito finale la sua carta migliore. €18,00



DOLCE ANDANTE CON BRIO

Vini Celli-Bertinoro.

Tra le possibilità offerte dal disciplinare di produzione dell'Albana, si contano sulle dita di una mano coloro che ne approfittano per realizzare la versione "Dolce Spumante". Un peccato lasciare sostanzialmente inesplorata una strada che potrebbe invece rappresentare un interessante sbocco per questo vitigno autoctono. Deve essere pervenuto alla medesima conclusione anche Mauro Sirri (Celli Vini Bertinoro) quando ha pensato ad arricchire la gamma delle sue Albane, con la Talandina, la versione, per l'appunto, Dolce Spumante. Rese basse, vigna esposta al mattino, impiego del clone della Compadrona, e poche bottiglie prodotte, questi i dati salienti. Con una novantina di grammi di zucchero residui ed un'alcolicità sotto al 12%, il(la) Talandina si beve con gioiosa spensieratezza, provando ad abbinarlo, perché no, oltre che ai classici romagnoli, Ciambelle e Zuccherini in primis, anche con Panettoni e Pandori. Evitando di studiare troppo sulla finezza del perlage, ci si può concentrare invece sui profumi di frutti canditi e di albicocche mature che Talandina esprime con prontezza. In bocca risulta dolce, brioso e predisponente al riassaggio. €7,00

Festa degli Auguri

In occasione delle festività 2010 il Consiglio Direttivo di Ais Romagna propone ai soci, ai sommelier e a tutti gli amici un 'Pranzo degli Auguri', per brindare tutti insieme alla chiusura dell'anno accademico, ma soprattutto alle novità che ci attendono nel 2011, ad iniziare dalla nuova sede dell'Associazione.

Nella suggestiva cornice natalizia del Porto Canale di Cesenatico, il Ristorante Capo del Molo (c/o Hotel Miramare, V.le Carducci 2) ci ospiterà domenica 12 dicembre a partire dalle 12.30 per proporci un menù di pesce nella migliore tradizione romagnola. Piatti semplici che ci faranno assaporare il vero 'gusto del mare'.

MENU'

Aperitivo

*Insalata di mare variopinta
con verdurelle*

*Noci di capesante e calamari
gratinati su letto di misticanza*

Primi Piatti

*Strozzapreti con ragù di scorfano
e carciofi padellati*

Risotto alla pescatora

Secondi Piatti

*Grigliata con spiedini di seppie
e gamberi, filetto di coda di rospo,
sogliola, sardoncini e/o sarde
e insalata di stagione*

Fritto misto con paranza

Dessert

*millefoglie ai frutti di bosco e crema
in abbinamento i vini selezionati
da AIS Romagna*

*acqua, caffè, digestivi della casa
euro 55,00*

Nell'occasione verranno consegnati gli Attestati ai sommelier abilitati al Master Tecniche di Servizio svolto a Milano Marittima nel mese di settembre e gli Attestati di Fedeltà. Dopo il pranzo, prima di rimetterci alla guida, potremo smaltire qualche caloria e riconciliarci con l'etilometro con una passeggiata lungo il Porto Canale Leonardesco, e raggiungere il Presepe della Marineria o la Sezione a Terra del Museo della Marineria, per una visita. Prenotazioni obbligatorie ed impegnative alla Segreteria Ais (t 0543 444397) entro lunedì 6 dicembre. E' possibile organizzare una visita guidata al Museo, gli interessati possono richiederlo al momento della prenotazione in segreteria.