

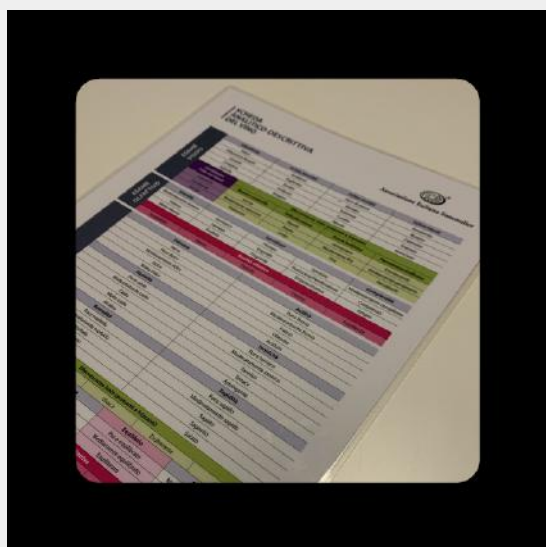


Editoriale

Il Lazio, un patrimonio da valorizzare

di Francesco Guercilena

Il vino del Lazio è un tesoro enologico che porta con sé secoli di tradizione e storia. Negli ultimi mesi, la nostra associazione ha dedicato tempo ed energie per valorizzare ancora di più questo patrimonio, coinvolgendo docenti e sommelier in progetti entusiasmanti. **[continua a leggere]** **[ascolta]**



Didattica e formazione

Cambia la scheda di degustazione

di Fabrizio Gulini

Dopo oltre 40 anni di onorato servizio, la scheda di degustazione che ha accompagnato le nostre serate di studio ai corsi per Sommelier e tutte le degustazioni tecniche, va in pensione. Da ottobre nei nuovi primi livelli è entrata ufficialmente la nuova **[continua a leggere]** **[ascolta]**



Wine Trend

Se il vino non "alzerà" più

di Paolo Tamagnini

“Quanto alza questo vino?”. Non è un esercizio di fisica, ma una domanda che sovente schiere di aspiranti sommelier formulano al relatore di turno, avidi di cogliere dal livello del titolo alcolometrico dello specifico vino in degustazione chissà quali rivelazioni sui misteri dell’analisi **[continua a leggere]** **[ascolta]**



Storie tra i filari

Il Lazio apre ai vitigni resistenti Piwi

di Jacopo Manni

Abbiamo appena archiviato una delle peggiori vendemmie a memoria di vignaiolo. Le incessanti piogge della scorsa primavera hanno creato le condizioni perfette per la proliferazione di quello che è stato un vero e proprio killer in vigna in **[continua a leggere]** **[ascolta]**

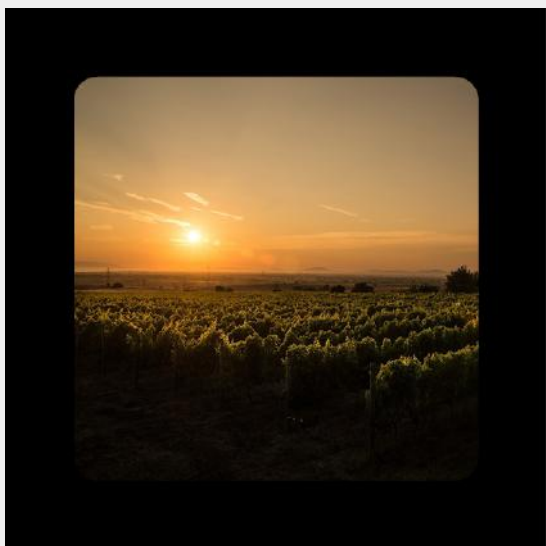


Scenari Artigianali

Vittorio Graziano: il Lambrusco e il metodo modenese

di Stefano Sarasso

Parlare di Vittorio Graziano vuol dire raccontare almeno 50 anni di storia del vino italiano, un’esperienza fisica, diretta, quotidiana della viticoltura che in questi luoghi si incarna in un vitigno e vino chiamato Lambrusco. **[continua a leggere]** **[ascolta]**

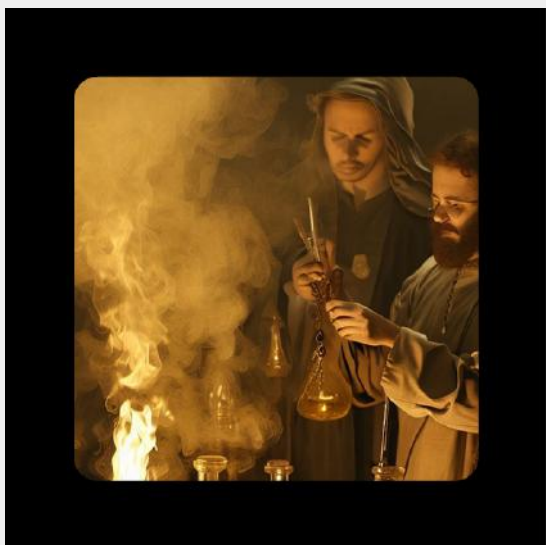


Oltre confine

Affinità enoiche: i vini del Lazio e grandi bianchi a confronto

di Francesca Zaccarelli

Oltre il 74% della produzione vitivinicola del Lazio è in bianco, e sempre più con varietà storiche. Per le loro qualità intrinseche e il miglioramento tecnologico delle aziende, gli autoctoni possono **[continua a leggere]** **[ascolta]**



Distillati e dintorni

I Distillati. La Storia (seconda parte)

di Ivano Menicucci

Oggi conosciamo bene la dinamica della distillazione, considerata un processo fisico in quanto basata sui cambiamenti di stato della materia. Durante la distillazione avvengono in realtà anche diverse reazioni chimiche con la formazione **[continua a leggere]** **[ascolta]**



Diario di viaggio

L'incontro con il Molise e il suo "bambino vivace"

un viaggio di Yuri Valeri

Vacanza insolita per chi è abituato a girare il mondo ma talvolta le mete distanti dalla giostra mediatica si rivelano le più suggestive. Nel caso specifico mi riferisco al Molise, piccola regione foriera di un sorprendente tesoro culturale **[continua a leggere]** **[ascolta]**

AGENDA

Una playlist musicale pensata per accompagnare le tue degustazioni.

* Questo mese: Metti una sera a cena tra amici



Via Salandra 13
00187 Roma
newsletter@aislazio.it
© ais lazio

Annulla Iscrizione