

NEWSLETTER DEL 30/11/2011 - **“LA CENA DEGLI AUGURI”**

Cari Alcolici Amici Fisariani,

si sta avvicinando a grandi falcate e, si sa, il Natale, quando arriva, arriva... ma prima di parlare della nostra CENA DEGLI AUGURI permettetemi di ringraziare tutti coloro che hanno voluto dare una mano per la splendida riuscita de **I MIGLIORI ANNI DELLA NOSTRA VITE**.

Sabato scorso abbiamo davvero “presidiato” il Palazzo del Broletto, brulicante di Sommelier in frenetica attività con divise FISAR ad ogni angolo... i sorrisi beati che tutti i visitatori hanno mostrato all'uscita sono stati il segnale più concreto ed esaltante del successo che la manifestazione ha ottenuto.

I ringraziamenti da parte dei Produttori intervenuti sono stati la ciliegina sulla torta, a significare che per il nostro territorio abbiamo organizzato qualcosa di veramente nuovo e di veramente valido, qualcosa di cui il territorio sentiva la mancanza e di cui aveva bisogno... scusate, ma non è poco.

A questo si aggiungano i complimenti da parte delle istituzioni, la visita da parte del Sindaco di Pavia, Alessandro Cattaneo, e del Presidente della Provincia, Daniele Bosone, nonché l'accurata richiesta (via facebook) da parte del Vicesindaco ed Assessore di competenza, Gian Marco Centinaio, di proseguire sulla strada intrapresa e di realizzare la prossima edizione nella cornice del Castello Visconteo... proposta che ci inorgoglisce e ci sprona a costruire un evento memorabile, cosa per cui ci metteremo subito al lavoro!!!

Insomma, grazie... ancora una volta abbiamo dimostrato che **“SIAMO UNA SQUADRA FORTISSIMI...”**

E veniamo alla **CENA DEGLI AUGURI**.




La data comunicata a settembre è confermata e sarà quindi **Venerdì 16 Dicembre**.

Semper Fideles al motto che in questi casi ci ispira, **“GUIDA POCO, CHE DEVI BERE!!!”**, anche quest'anno riproponiamo l'ormai indispensabile servizio pullman (per il “servizio neve”, siamo ancora in fase di trattative....).

E dunque, **Venerdì 16 Dicembre** ci troviamo all' **Agriturismo LA ROVEDA, in quel di Montebello della Battaglia, Cascina Roveda.**

Inizio, puntuale, alle ore 20.45.

Le prenotazioni sono aperte e potete farle pervenire attraverso i consueti canali:

-  c/o FISARPOINT **Bar Hostaria del Mercato Vecchio** – Via Cesare Battisti, 9 – VIGEVANO
-  a mezzo mail al nostro indirizzo **prenotazioni@fisarpavia.it**
-  via telefono, al numero della segreteria di Delegazione **329 20 84 484**

Il pullman, *comme d'hábitude*, farà il giro partendo da Vigevano, passando quindi per Pavia e Casteggio per poi giungere a Montebello; al ritorno, percorso inverso.

PUNTI DI RITROVO E RELATIVI ORARI DI PARTENZA

- **VIGEVANO** - Autorimessa STAV - Viale dei Mille, 97 - **ore 19.00**
- **PAVIA** - Centro Commerciale BENNET di San Martino Siccomario - **ore 20.00**
- **CASTEGGIO** - Parcheggio Carrefour Market Via Emilia angolo SS 35 - **ore 20.20**

È RICHIESTA, NONCHÉ NECESSARIA E FONDAMENTALE, L'ASSOLUTA PUNTUALITÀ

Quando prenoterete la cena, **dovrete anche segnalare se venite in pullman e da dove partite**: Marco Caccia, reperibile al **329 20 84 484**, è il nostro/vostro riferimento come agente di viaggio ed accompagnatore qualificato.

Costo di partecipazione: €45.00 per i soci e €55.00 per i non soci, pullman compreso.

In calce trovate il menu.

E' gradita la Divisa di Rappresentanza.

Vi aspettiamo!!!
ROBERTO PACE, Delegato



Federazione Italiana Sommelier
Albergatori Ristoratori

Delegazione FISAR PAVIA



Federazione Italiana Sommelier
Albergatori Ristoratori

Delegazione FISAR PAVIA

S. NATALE 2011

LA CENA DEGLI AUGURI

IL MENU...

Il Salame Cucito di Varzi al tagliere

Il Cotichino bollito

I Crostini al lardo con miele di acacia

Le Torte con le nostre verdure

I Peperoni in agrodolce

Una **Degustazione** di **Formaggi della Valle Staffora**
con **Marmellata di Cipolle** al **Bonarda**.

Malpaga Brut O.P. Pinot Nero Metodo Classico Doc

La Crespella ripiena di **Zucca** e **Ricotta**

Il Risotto al **Bonarda** mantecato al **Gorgonzola**

O.P. Bonarda Doc 2010*Tenuta Malpaga

Il Cinghiale Selvaggio in salmi con **Potentia**

"Serpico" 2007 Irpinia Aglianico Doc*Feudi San Gregorio

Pandorami Su

Verduzzo di Ramandolo Docg 2008*Dario Cos

Caffè

Agriturismo LA ROVEDA - Cascina Roveda
Via Savonarola - MONTEBELLO DELLA BATTAGLIA (PV)
Tel. 0383 892134

BONARDA DOC – TENUTA MALPAGA

Prodotto dalla tradizionale vinificazione di uva Croatina (90%) e Uva Rara (10%), proposto nella versione "vivace".

Caratteristiche principali:

| | |
|--------------------------|----------------------------------|
| Denominazione: | Oltrepo' Pavese Bonarda |
| Tipo: | DOC |
| Colore: | Rosso |
| Composizione Uve: | Croatina (90%) e Uva Rara (10%). |
| Temperatura di servizio: | 12 - 20 °C. |



Caratteristiche organolettiche:

Colore rosso rubino con sfumature violacee, profumo intenso con delicati sentori di lampone e marasca, sapore tendenzialmente morbido, sapido e di buona presenza.

Abbinamenti gastronomici:

Trova eccellenti abbinamenti a primi piatti con sughi di carne, cacciagione in umido, carni brasate e aromatizzate, formaggi mediamente stagionati.

O.P. DOC PINOT NERO SPUMANTE BRUT M.C. – TENUTA MALPAGA

Nasce dall'accurata selezione di uve Pinot Nero sottoposte a soffice spremitura.

Caratteristiche principali:

| | |
|--------------------------|--|
| Denominazione: | Oltrepò Pavese Pinot nero |
| Tipo: | DOC |
| Colore: | Bianco |
| Composizione Uve: | Pinot Nero |
| Vinificazione: | In bianco e spumantizzazione secondo il "metodo classico". |
| Temperatura di servizio: | Lo si apprezza servito molto fresco, tra 6 e 8 °C. |



Caratteristiche organolettiche:

Si presenta di colore paglierino chiaro, bouquet ampio e complesso che richiama fiori di pesco, biancospino, e fragrante crosta di pane, sapore di buona struttura elegante e armonico, perlage fine e persistente.

Abbinamenti gastronomici:

Ottimo come aperitivo ed in ogni occasione fuori pasto, si propone inoltre, per il suo sapore e la sua struttura, come prestigioso vino da tutto pasto.

SERPICO 2007

Denominazione Irpinia Aglianico DOC

Uve Aglianico 100%

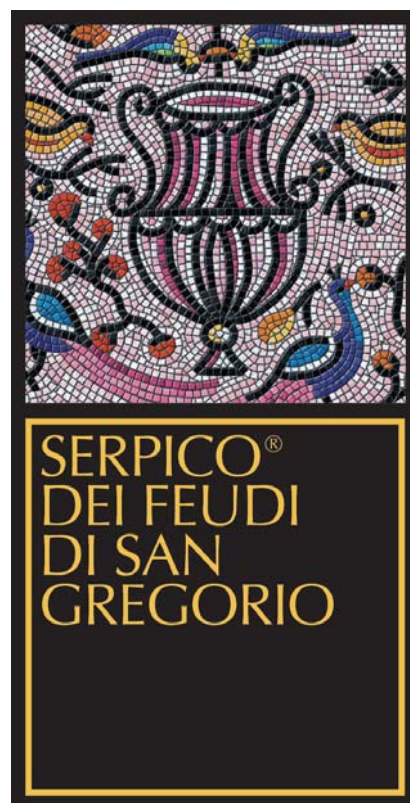
Fermentazione Fermentazione e macerazione in serbatoi di acciaio per circa 3 settimane.

Maturazione 18 mesi in barriques di rovere francese di media tostatura.

Affinamento 8 mesi in bottiglia.

Esame organolettico Colore rosso rubino. Bouquet complesso di confettura di ciliegia, spezie dolci, liquirizia, caffè e cacao. Equilibrato in bocca. Spiccata mineralità e grande persistenza.

| Le Guide | Voto | Annata |
|----------------|-------------------|--------|
| Veronelli | 3 stelle | 2007 |
| Robert Parker | 92/100 | 2007 |
| Wine Advocate | 92/100 | 2007 |
| XtraWine | 92/100 | 2007 |
| Gambero rosso | 2 bicchieri rossi | 2007 |
| Duemilavini | 4 grappoli /5 | 2007 |
| Luca Maroni | 94/100 | 2006 |
| Wine Spectator | 88/100 | 2005 |
| Gambero rosso | 3 bicchieri | 2003 |
| Gambero rosso | 3 bicchieri | 2001 |
| Duemilavini | 5 grappoli | 2001 |
| Gambero rosso | 3 bicchieri | 2000 |
| Duemilavini | 5 grappoli | 1999 |



C.O.F. Ramandolo DOCG V.T. 2008 - Dario Coos

Vitigno Verduzzo Giallo

Forma d'allevamento Guyot

Vendemmia manuale in tre fasi successive, tardiva da fine Ottobre a metà Novembre

Vinificazione macerazione più o meno lunga a contatto con le bucce

Fermentazione in barriques di rovere o acacia

Resa dell'uva 40 q/ha

Colore giallo dorato che acquista intensità nel tempo

Profumo gradevole, fruttato, di grande corpo che s'apre in un ampio bouquet aromatico

Sapore ricco e amabile, di straordinario equilibrio, persistente e armonico, con memoria d'acacia, viole e vaniglia

Gradazione alcolica 13,5% Vol

