

BRAVA LAURA!
GRANDE LAURA!
GRAZIE LAURA!

Cari Alcolici Amici Fisariani,

Con il giusto orgoglio e raggiante di “delegata” felicità, vi posso comunicare che, con una strepitosa prova sul palco di Loano, la “nostra” fantastica e bravissima [Laura Sandoli](#) si è aggiudicata la **Prima Posizione del [CONCORSO SOMMELIER DELL'ANNO F.I.S.A.R. - TROFEO RASTAL 2009](#)**.

Laura è stata chiamata per prima ad eseguire la sua prova: convincente, come sempre sicura di sé, è riuscita a superare brillantemente anche gli inevitabili momenti di defaillance causati dalla tensione di una prova “a tempo” (e, vi garantisco, *poco* tempo...).

I concorrenti che l'hanno seguita non sono riusciti ad eguagliare la sua spigliatezza, la sua naturalezza, la sua sicurezza, cedendo, chi più chi meno, alle sollecitazioni dell'emozione e scivolando in piccole, ma inesorabilmente decisive, imperfezioni.

Dentro di noi, che stavamo in platea quasi come fossimo allo stadio (il supporto del tifoso si deve però esprimere in silenzio in questi casi...), cresceva sempre più la sensazione che si stesse per verificare qualcosa di importante.... un po' come quando il Grande Campione fa per primo la prova di slalom: è sceso bene, forse fin troppo pulito (non avrà forzato, ci diciamo), non abbiamo tempi di riferimento... e poi... e poi, tutti gli altri concorrenti risultano, uno ad uno, più lenti, più impacciati e finiscono dietro, in classifica... ed è a quel punto che ci rendiamo conto quanto il Campione abbia spinto al massimo, solo che ha tanta di quella classe che noi non siamo stati capaci di accorgercene in diretta....

Ecco, cara Laura, questa è stata la tua prova; hai schivato con eleganza tutti i paletti e con la tua classe sei stata, semplicemente, la più brava di tutti.

Per farla breve, “*SIAMO UNA SQUADRA FORTISSIMI... PIENA DI GENTE FANTASTICA...*” e tu, Laura sei “*la gente più fantastica di tutti*”.

Voglio poi ringraziare anche l'altro “nostro” partecipante, il bravo **Paolo Bruggi**, la cui performance (probabilmente un po' troppo segnata dall'emozione) è inevitabilmente stata “offuscata” da quella, brillante, della vincitrice: grazie, Paolo, per esserti messo in gioco con semplicità, con onestà e con spirito di squadra.

Ebbri per la vittoria (sempre ebbri, questi sommelier?), rischiamo di passare in secondo piano il risultato delle elezioni del nuovo [Consiglio Nazionale](#), chiamato a guidarci per i prossimi tre anni: ai nuovi eletti le nostre sincere congratulazioni ed un augurio di buon lavoro, teso a far crescere sempre più e costantemente la nostra Federazione.

Veniamo quindi agli “Affari Interni”.

Mercoledì 28 ottobre, a **Vigevano**, ci aspetta una fantastica degustazione che ci porterà dritti nel cuore di [Montalcino](#).

Con la partecipazione dell'[Azienda Uccelliera](#) e del suo vulcanico titolare, l'amico [Andrea Cortonesi](#), vignaiolo vero e toscano verace, potremo spaziare idealmente tra le vigne, e concretamente tra i prodotti, di uno dei terroir più famosi ed importanti al mondo.

Degusteremo, per **primi in Italia**, le due nuove annate **en primeur** di Rosso (2008) e di Brunello (2005) che, come ben sapete, per disciplinare non usciranno fino a gennaio 2010.

Avremo poi da divertirci con il [Rosso 2007](#), il [Brunello 2001](#) e con il tanto celebrato **Brunello 2004** che è arrivato a meritarsi una **valutazione di 97/100** da parte della nota rivista americana [Wine Spectator](#) (...ma che fatica riuscire a strappare il “sì” di Andrea... le richieste gli arrivano -a qualsiasi prezzo- da ogni parte del mondo!).

A chiudere il tutto sarà il [Rapace 2006](#), taglio di Sangiovese - Merlot - Cabernet Sauvignon, altra e diversa espressione del territorio ilcinese.

Ci troveremo dunque a **Vigevano (PV)**, nella tranquillità della Sala Convegni del [Ristorante IL TASTEVIN](#) corso Anita Garibaldi, 28 cominciando alle **20.45**.

Alla fine, come ormai nostra piacevole consuetudine, cercheremo di moderare il conseguente tasso alcolico con una bella (*slurp...*) **LASAGNONA AL RAGÙ DI CINGHIALE**.

Il numero massimo di partecipanti è di 50 persone.
Il costo sarà per i soci € 20.00 - per i non soci € 24.00

Infine, un'anticipazione sul prossimo mese di **Novembre** !

Stiamo approntando una degustazione per **Mercoledì 18**, centrata sui vini del nostro territorio che hanno ottenuto i massimi riconoscimenti dalle guide appena pubblicate.

Una bella occasione per valutare il vertice qualitativo della produzione di Oltrepò.

I dettagli Vi verranno comunicati a breve.

Prosit!
ROBERTO PACE, Delegato



Per info e prenotazioni : segreteria FISAR - Pavia **329 20 84 484** / prenotazioni@fisarpavia.it