


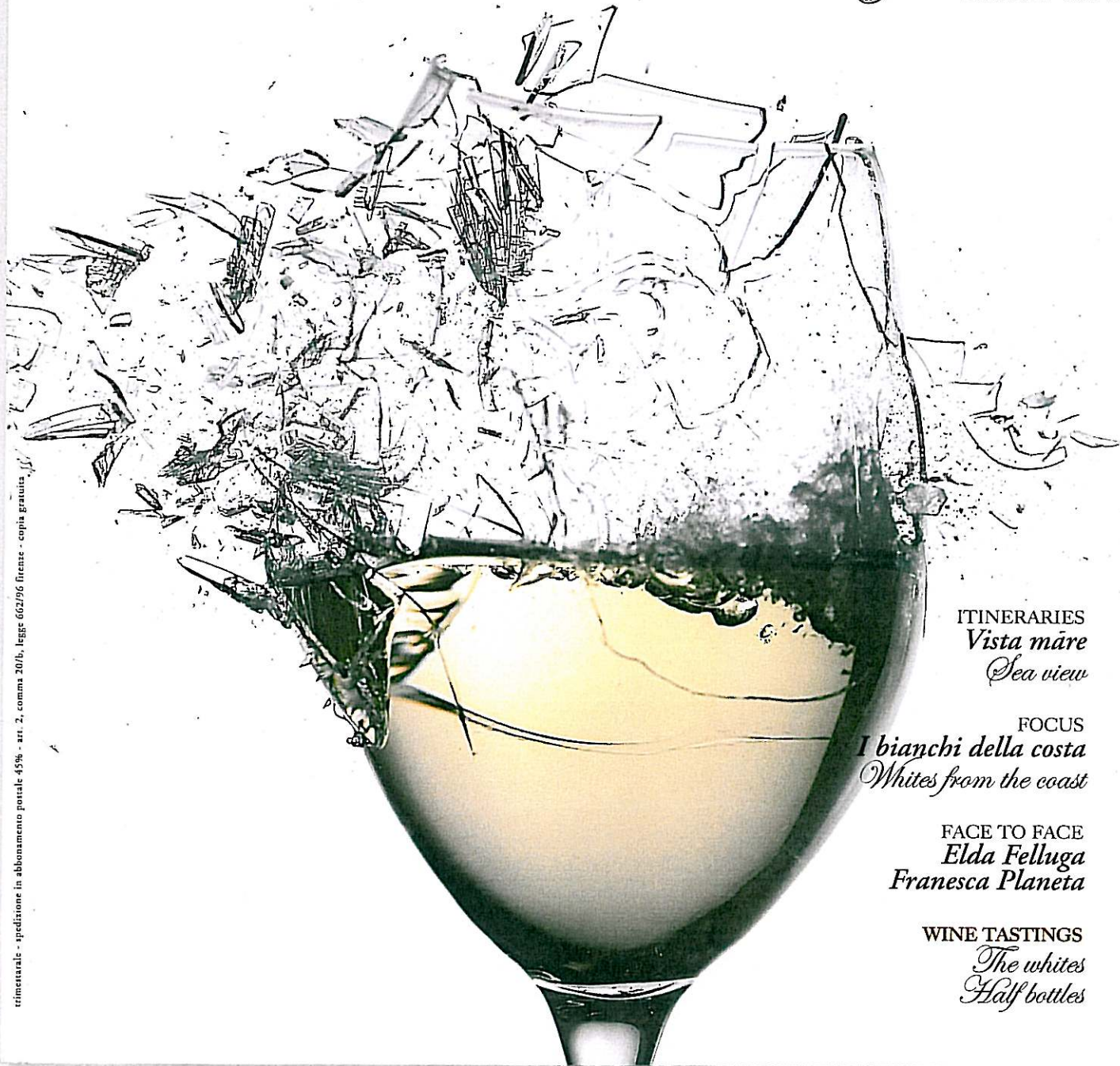
SOMMELIER *toscana*



N.8

Periodico di informazione della Associazione Italiana Sommeliers Toscana 

GIUGNO 2009 - ANNO VI



ITINERARIES
Vista mare
Sea view

FOCUS
I bianchi della costa
Whites from the coast

FACE TO FACE
Elda Felluga
Francesca Planeta

WINE TASTINGS
The whites
Half bottles

A close-up photograph of a bartender's hand pouring a light-colored, bubbly cocktail from a metal shaker into a tall, narrow, conical glass. The glass is partially filled with the drink, which has a thick layer of white foam on top. The background is dark and out of focus, showing the bartender's white-clothed sleeve and the bar counter.

Aperitivi

A base di bollicine
I nuovi cocktail dell'estate

*Bubbly-based
The latest summer cocktails*

NON SOLO VINO

di Alessandra Lucarelli - ph. New Press Photo



Andea Balleri, miglior sommelier della Toscana 2009, è il primo barman dello Spa Resort Grotta Giusti (Pt) / Andrea Balleri, AIS sommelier, is the chief bartender of Grotta Giusti Resort Spa (Pt)

Estate. Cresce la voglia di cose fresche. Di stare all'aperto, in compagnia. La cucina si adegua, proponendo piatti semplici, delicati, più salutari. E l'aperitivo, che raggiunge in questa stagione il suo momento clou, abbandona i più pesanti mix invernali a favore di cocktail leggeri, coloratissimi, divertenti dove protagoniste sono le bollicine, dal prosecco al più elegante champagne. "Nel periodo estivo scende la gradazione alcolica e sale invece l'uso della frutta" spiega Andrea Balleri, giovane primo barman del Grotta Giusti Natural Spa Resort di Monsummano Terme che oltre ad essere sommelier professionista Ais si è aggiudicato negli anni numerosi premi come il John White Course Singapore, il Bacardi Martini Grand Prix e il recente Concorso Regionale Aibes Sezione Toscana (vinto a parimerito con il suo 'allievo' Federico Cortesi), riconoscimenti ai quali si è andato ad aggiungere da poco quello di Miglior Sommelier della Toscana per il 2009. "Le richieste più frequenti dei nostri clienti, oltre ai classici drink internazionali, variano dal Bellini - cocktail a base di pesca fresca rosata e prosecco - e altri, come la Caipiroska, nelle versioni più particolari come quelle al fico, alla mela verde, all'anguria o al melone. Regna su tutti però un bel calice di vino bianco soprattutto da quando a Grotta Giusti abbiamo una piccola e selezionatissima cantina dedicata alle migliori etichette italiane e straniere".

**'NEL PERIODO ESTIVO SCENDE LA GRADAZIONE
ALCOLICA, SALE L'USO DELLA FRUTTA'
'IN SUMMERTIME, WE USE MORE FRUIT AND
LESS ALCOHOL!'**

Nothing says summer like staying outdoors and enjoying healthy and refreshing drinks.

Thus cocktails become lighter, colored, fun and filled with bubbles, whether Prosecco or French Champagne.

"In summertime we use more fruit and less alcohol" explains Andrea Balleri, the young chief bartender of Grotta Giusti Natural Spa Resort in Monsummano Terme who, besides being a professional AIS sommelier, has been awarded many prizes such as the John White Course Singapore, the Bacardi Martini Grand Prix and came equal first with his "pupil" Federico Cortesi at the latest Aibes Sezione Toscana regional competition.

"Our most requested cocktails, in addition to the classic international ones, are the Bellini- based on fresh peach and Prosecco - and the Caipiroska, in its most unusual versions, with figs, green apple, watermelon or melon.

However, nothing is better than a good glass of white wine from Grotta Giusti's wine cellar housing the best Italian and foreign labels".

LE RICETTE
THE RECIPIES

Nome cocktail: Il Giusti

Ingredienti: 3 cl melone fresco frullato

7 cl champagne paul goerg blanc de blancs

Esecuzione: si prepara nel mixing glass poi si versa in una flute decorata con melone



Cocktail name: Il Giusti

Ingredients:

3 cl fresh blended melon

7 cl Paul Goerg Blanc De Blancs

Champagne

Preparation: Mix ingredients in the mixing glass, pour into a flute glass and decorate with melon.

Nome cocktail: Il Sogno

Ingredienti: 2 cl aperol

1,5 cl liquore mela verde

4 cl centrifugato di ananas fresco

0,5 cl sciroppo di anguria

7 cl berlucci cellarius brut 2005

Esecuzione: si prepara nel boston shakerando i primi quattro ingredienti poi si allunga nella coppa fiore con spumante il drink viene decorato con daikon, ventaglio di mela verde, carota



Cocktail name: Il Sogno

Ingredients:

2 cl Aperol

1,5 cl green apple liquor

4 cl fresh blended pineapple

0,5 cl watermelon wine

7 cl Berlucci Cellarius Brut 2005

Preparation: Mix the first four ingredients in the Boston shaker, pour into a coupe glass and add Berlucci sparkling wine. Decorate with daikon, green apple and carrot.

Nome cocktail: Pensiero Stupendo

Ingredienti: 5 foglie basilico

2 fragole fresche

gocce peychaud's bitter

6 cl berlucci cellarius brut 2005

pepe

Esecuzione: si prepara schiacciando nel vetro del boston il basilico con le fragole, si aggiunge le gocce del bitter poi si shakerà il tutto andando poi ad allungare con lo spumante, decorato con bordatura di pepe sul bicchiere e fragola



Cocktail name: Pensiero Stupendo

Ingredients:

5 basil leaves

2 fresh strawberries

A dash of Peychaud's Bitter

6 cl Berlucci Cellarius Brut 2005

Black pepper

Preparation: Crush the strawberries and basil leaves in the Boston shaker, add a dash of Peychaud's Bitter, shake and dilute with Berlucci sparkling wine. Garnish with black pepper on the glass rim and strawberry.

Nome cocktail: Viva el Verano

Ingredienti: 2,5 cl mandarinetto

isolabella, 1,5 cl malibù, 4 cl succo

di mandarino fresco, 1 cl sciroppo

di fragola, 6 cl champagne ruinart

brut. Cocco, carota, mela, fragola,

ribes

Esecuzione: si fa nello shaker e si serve nel bicchiere con coppa fiore.



Cocktail name: Viva El Verano

Ingredients:

2,5 cl Mandarinetto Isolabella

1,5 cl Malibù

4 cl fresh tangerine juice

1 cl strawberry wine

6 cl Ruinart Brut Champagne

Preparation: Mix all ingredients in the shaker and pour into a coupe glass. Decorate with coconut, carrot, apple, strawberry and redcurrant. corate with coconut, carrot, apple, strawberry and redcurrant.

Uomini d'oro per Ais Toscana

A Roberto Franceschini va il premio internazionale del vino. Balleri, miglior sommelier della Toscana
International Wine Award to Roberto Franceschini. Balleri is Tuscany's best sommelier



Gli uomini d'oro di AIS Toscana si chiamano Roberto Franceschini e Andrea Balleri, protagonisti di due indimenticabili prove all'insegna dell'enologia toscana. Franceschini, sommelier del Ristorante Romano di Viareggio, si è classificato al primo posto del Premio Internazionale del Vino 2009 che si è tenuto il 31 maggio a Roma presso l'Hotel Rome Cavalieri, imponendosi su Roberto Anesi del Ristorante El Pael di Canazei e Giovanni Sinesi del Ristorante Reale di Rivisonoli. L'importante riconoscimento è arrivato dopo una lunga selezione avvenuta ad opera dei lettori della Guida Duemilavini che con il loro voto hanno portato alla composizione di una rosa di sei candidati, portati poi a tre finalisti prima di essere giudicati dall'Accademia. Intanto a Lucca, AIS Toscana incoronava nella suggestiva atmosfera del Real Collegio, il "Miglior Sommelier della Toscana 2009". Vincitore è Andrea Balleri che lavora al Grotta Giusti Natural Spa Resort di Monsummano Terme. Pluripremiato sommelier, 2 volte campione del mondo Aibes, si era classificato secondo già in altre passate edizioni, mentre quest'anno ha raggiunto in pieno l'obiettivo aggiudicandosi il gradino più alto del podio. Balleri, sommelier professionista e campione del mondo barman, ha preceduto Daniele Arcangeli di Bagni di Pisa Natural Spa Resort a San Giuliano Terme e Gabriele Del Carlo dell'Enoteca Ristorante Pinchiorri di Firenze, secondi a pari merito.

La giuria che si è espressa a favore di Balleri ha visto protagonisti: Roberto Gardini, Componente GEN e Presidente della Giuria, Osvaldo Baroncelli, Presidente AIS Toscana, Lorenzo Giuliani, Componente GEN, Massimo Castellani, Vice Presidente AIS Toscana e Responsabile Didattica Regionale, e Cristiano Cini, Vice Campione Italiano 2008.

AIS Toscana's golden boys are Roberto Franceschini and Andrea Balleri. Franceschini, sommelier of the restaurant Romano in Viareggio, came first at the International Wine 2009 Award, held on May 31st in Rome at the Hotel Rome Cavalieri, beating Roberto Anesi from the restaurant El Pael of Canazei and Giovanni Sinesi from the Restaurant Reale of Rivisonoli. The readers of the wine guide Duemilavini chose six nominees, brought down to three and judged by the Accademia. In Lucca, at the same time, AIS Toscana named Tuscany's best sommelier of 2009. The winner is Andrea Balleri who works at Grotta Giusti Natural Spa Resort in Monsummano Terme. A multi-awarded professional sommelier, the two-time world champion Aibes, world-champion bartender, he had come second several times in the past years, while this year he won the title by beating Daniele Arcangeli of Bagni di Pisa Natural Spa Resort in San Giuliano Terme and Gabriele Del Carlo of Florence's Enoteca Pinchiorri, who came both equal second. The members of the jury who awarded Balleri were: Roberto Gardini, member of GEN and president of the jury, Osvaldo Baroncelli, president of AIS Toscana, Lorenzo Giuliani, member of GEN, Massimo Castellani, vice-president AIS Toscana and in charge of the association's regional educational activity, and Cristiano Cini, Italian vice-champion 2008.