

REGOLAMENTO PRENOTAZIONI

Per tutti gli aggiornamenti e approfondimenti programmati vi informiamo che la prenotazione è obbligatoria e impegnativa. Eventuali disdette negli ultimi 7 giorni prima dell'evento, comporteranno il versamento del contributo di partecipazione del 100% dell'importo relativo all'evento, anche se non presenti. Il contributo di partecipazione, non sarà dovuto se la sostituzione dell'assente sarà effettuata con un altro associato, comunicato dal rinunciatario. Per il pagamento del contributo di partecipazione a qualsiasi evento, potete effettuare un bonifico a BANCA POPOLARE DI SONDRIO FILIALE 156 PALAZZOLO SULL'OGGIO (BS) CONTO INTESTATO AD ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER REGIONE LOMBARDIA IBAN IT85 A056 9654 9000 0000 3606 X89, indicando nella causale il titolo dell'evento e il nome, o i nomi dei partecipanti. Nelle newsletter che invieremo qualche giorno prima di ogni evento, saranno specificati tutti i dettagli relativi alla serata. Eventuali modifiche relativi a prodotti messi in degustazioni saranno gestite e comunicate nella newsletter che precede sempre l'evento. In caso di modifiche dei prodotti proposti le eventuali sostituzioni saranno gestite rispettando il livello qualitativo e il valore economico.

LA PRENOTAZIONE VA RICHIESTA VIA MAIL O VIA SMS. SOLO DOPO LA CONFERMA DELLA DISPONIBILITA' POSTI SI PUO' PROCEDERE AD EFFETTUARE IL PAGAMENTO, CHE E' NECESSARIO DOVE ESPRESSAMENTE RICHIESTO

- AZIENDA SI PRESENTA – CORNALETO FRANCIACORTA MARTEDI 09 GENNAIO 2018 SEDE AIS BRESCIA ORE 20,30
Iniziamo il nuovo anno con un evento che è ormai diventato un classico di successo per la nostra associazione. Le serate con le aziende che si presentano sono sempre molto apprezzate dai nostri associati. Per questa prima del 2018 avremo con noi una azienda produttrice di Franciacorta che ha nel suo stile produttivo la lunga permanenza sui lieviti. La serata sarà guidata da Vittorio Lancini Titolare dell'azienda ed accompagnato come sempre da un nostro degustatore ufficiale.
In degustazione i seguenti Franciacorta
 - FRANCIACORTA ZERO 2010
 - FRANCIACORTA BRUT ROSE' 2010
 - FRANCIACORTA BRUT SATEN 2009
 - FRANCIACORTA BRUT 2010
 - FRANCIACORTA PAS DOSE' 1998
 - ROSSO TERRE DI FRANCIACORTA 2003

POSTI DISPONIBILI 65. La prenotazione è obbligatoria e impegnativa,

Per prenotare inviare una e-mail ad alessandro.caccia@aislombardia.it oppure inviando un SMS al 329/4381301.

Contributo di partecipazione per i soci in regola con il tesseramento Nazionale 2017 € 10,00, per gli accompagnatori degli associati Ais e non associati Ais, il contributo di partecipazione è fissato ad € 15,00. È possibile effettuare il pagamento con bonifico sul conto corrente BANCA POPOLARE DI SONDRIO FILIALE 156 PALAZZOLO SULL'OGGIO CODICE IBAN IT85 A056 9654 9000 0000 3606 X89. Intestato a ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER DELLA LOMBARDIA. Sulla causale indicare evento, nome e cognome del o dei partecipanti

SUPERTUSCAN VERTICALE TIGNANELLO ANTINORI – VENERDI 12 GENNAIO 2018 SEDE AIS BRESCIA ORE 20,45

Prima serata dedicata a questa tipologia di vini famosi in tutto il mondo, chiamati appunto SUPERTUSCAN, . Questo termine fu coniato negli anni settanta, quando nel disciplinare di produzione del Chianti, vennero cancellate le uve bianche. L'ispirazione venne dal poco conosciuto (all'epoca) cabernet sauvignon Sassicaia o ancor prima Vigorello di San felice. Il risultato di questo esperimento fu chiamato Tignanello, dal nome della vigna, e fu il primo vino Supertuscan. Con Nicola Bonera la storia e la degustazione di questo primo Supertuscan. Queste le annate della verticale.

- TIGNANELLO ANTINORI 2014
- TIGNANELLO ANTINORI 2011
- TIGNANELLO ANTINORI 2009
- TIGNANELLO ANTINORI 2000
- TIGNANELLO ANTINORI 1995

La disponibilità limitata di bottiglie ci impone di accettare solo un numero limitato di persone. Nel caso si presentassero anomalie o difetti nei vini presentati, quali difetti di tappo o altro, non sono previsti rimborsi ne totale ne parziali.

Accredito dalle 20,00 alle 20,30, aperitivo dalle 20,15 alle 20,45. POSTI DISPONIBILI 40.

La prenotazione è obbligatoria e impegnativa, si accettano solo prenotazioni accompagnate da un bonifico di acconto di

€ 30,00. Per prenotare inviare una e-mail ad alessandro.caccia@aislombardia.it, oppure inviando un SMS al 329/4381301.

Contributo di partecipazione per i soci AIS in regola con il tesseramento Nazionale 2017 € 60,00, per gli accompagnatori non associati Ais, il contributo di partecipazione è fissato ad € 75,00. Per il bonifico BANCA POPOLARE DI SONDRIO FILIALE 156 PALAZZOLO SULL'OGGIO intestato ad ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER DELLA LOMBARDIA, CODICE IBAN IT85 A056 9654 9000 0000 3606 X89. Sulla causale indicare evento, nome e cognome del o dei partecipanti

- **ROSSI ALLA CIECA – LUNEDI 15 GENNAIO 2018 SEDE AIS BRESCIA ORE 20,45**

Dopo l'alto gradimento riscontrato nei nostri associati per una serata dedicata un po' al divertimento ed un po' alla sensibilizzazione delle nostre papille gustative, a grande richiesta ripetiamo questa serata. Come per l'ultima volta in degustazione 6 vini rossi di buona/ottima qualità serviti alla cieca. Cinque dei sei vini messi in degustazione saranno dichiaratamente monovitigno ed i vitigni sono qui di seguito elencati, ovviamente senza svelare l'ordine di servizio. Il sesto vino fungerà da intruso e potrebbe anche non essere stato prodotto da un monovitigno. Il gioco e la prova di degustazione, sarà quella di scoprire i 5 monovitigni e di dichiarare chi è l'intruso. La degustazione sarà condotta da Nicola Bonera.

Qui di seguito l'elenco dei vini in degustazione, con indicazione del solo vitigno :

- BRUNELLO DI MONTALCINO – VITIGNO SANGIOVESE GROSSO
- TORGIANO ROSSO RISERVA – VITIGNO SANGIOVESE
- MONTEPULCIANO D'ABRUZZO COLLINE TERRAMANE RISERVA – VITIGNO MONTEPULCIANO
- BORGOGNA NUITS SAINT GEORGES – VITIGNO PINOT NERO
- ARGENTINA – VITIGNO MALBEC
- INTRUSO !!

Accredito dalle 20,00 alle 20,30, aperitivo dalle 20,15 alle 20,30 - POSTI DISPONIBILI 70

La prenotazione è obbligatoria e impegnativa, per prenotare inviare una e-mail ad alessandro.caccia@aislombardia.it oppure inviando un SMS al 329/4381301. Contributo di partecipazione per i soci AIS in regola con il tesseramento Nazionale 2017 € 30,00, per gli accompagnatori degli associati Ais e non associati Ais, il contributo di partecipazione è fissato ad € 40,00. È possibile effettuare il pagamento con bonifico sul conto corrente BANCA POPOLARE DI SONDRIO FILIALE 156 PALAZZOLO SULL'OGGIO CODICE IBAN IT85 A056 9654 9000 0000 3606 X89. Intestato a ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER DELLA LOMBARDIA. Sulla causale indicare evento, nome e cognome del o dei partecipanti

- **CHAMPAGNE GUY CHARLEMAGNE – VENERDI 19 GENNAIO 2018 SEDE AIS BRESCIA ORE 20,45**

Venerdì dedicato allo champagne della maison Guy Charlemagne, dislocata nel cuore della Côte des Blancs, nel piccolo villaggio di Le Mesnil-sur-Oger. Viticoltori di padre in figlio dal 1892, raccolgono e vinificano le uve provenienti da vigneti di proprietà. Assieme a Vittorio Vezzola, titolare di ESAWINE, accompagnato dal nostro Nicola Bonera degusteremo i seguenti Champagne

- CHAMPAGNE GUY CHARLEMAGNE BRUT NATURE S.A.
- CHAMPAGNE GUY CHARLEMAGNE BRUT RESERVE S.A
- CHAMPAGNE GUY CHARLEMAGNE BRUT ROSE' S.A
- CHAMPAGNE GUY CHARLEMAGNE CUVÉE CHARLEMAGNE 2012
- CHAMPAGNE GUY CHARLEMAGNE MESNILLESIME 2008

Accredito dalle 20,00, aperitivo dalle 20,15 alle 20,45 POSTI DISPONIBILI 60

La prenotazione è obbligatoria e impegnativa. Per prenotare inviare una e-mail ad alessandro.caccia@aislombardia.it oppure inviando un SMS al 329/4381301. Contributo di partecipazione per i soci in regola con la quota associativa Nazionale 2017 € 20,00, per gli accompagnatori non associati Ais, il contributo di partecipazione è fissato ad € 30,00. È possibile effettuare il pagamento con bonifico sul conto corrente BANCA POPOLARE DI SONDRIO FILIALE 156 PALAZZOLO SULL'OGGIO CODICE IBAN IT85 A056 9654 9000 0000 3606 X89. Intestato a ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER DELLA LOMBARDIA. Sulla causale indicare evento, nome e cognome del o dei partecipanti.

- **AZIENDA SI PRESENTA – OLIVINI GARDA – LUNEDI 22 GENNAIO 2018 SEDE AIS BRESCIA ORE 20,30**

Serata dedicata in particolare al Lugana ed alle sue interessanti declinazioni produttive. Incontreremo Giovanni Olivini titolare dell'azienda che con l'enologo Crescini Antonio ci racconteranno storia e metodologia produttiva dell'azienda. Con loro anche Gastaldi Filippo, nostro socio e miglior sommelier della Lombardia nel 2014, che collabora con l'azienda dal punto di vista commerciale. Qui di seguito i vini messi in degustazione.

- LUGANA DOC BRUT METODO CLASSICO 2012
- LUGANA DOC PAS DOSE' METODO CLASSICO 2010 DICIANNOVE MARZO
- LUGANA DOC 2016
- LUGANA DOC DEMESSE VECCHIE 2015
- BENACO BRESCIANO IGT NOTTE A SAN MARTINO 2013
- CONDOLCEZZA PASSITO
- **DEGUSTAZIONE DI UN VINO A SORPRESA DI UN ANNATA SPECIALE**

Posti disponibili 70. La prenotazione è obbligatoria e impegnativa.

Per prenotare inviare una e-mail ad alessandro.caccia@aislombardia.it oppure inviando un SMS al 329/4381301. Contributo di partecipazione per i soci in regola con il tesseramento Nazionale 2017 € 10,00, per gli accompagnatori degli associati Ais e non associati Ais, il contributo di partecipazione è fissato ad € 15,00. È possibile effettuare il pagamento con bonifico sul conto corrente BANCA POPOLARE DI SONDRIO FILIALE 156 PALAZZOLO SULL'OGGIO CODICE IBAN IT85 A056 9654 9000 0000 3606 X89. Intestato a ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER DELLA LOMBARDIA. Sulla causale indicare evento, nome e cognome del o dei partecipanti

- **RIESLING E SAUVIGNON FALKESTEIN IN VERTICALE ALTO ADIGE – MERCOLEDI 24 GENNAIO 2018 SEDE AIS BRESCIA ORE 20,45**
Serata dedicata all'approfondimento di un territorio, quello della Val Venosta. L'azienda è di proprietà della famiglia Pratzner, cura i suoi vigneti e produce vini da oltre 400 anni. Falkestein azienda di piccole/medie dimensioni produce, pinot bianco, gewurztraminer, sauvignon, riesling e pinot nero. In questa degustazione proponiamo due verticali delle ultime 4 annate di riesling e di sauvignon. È considerazione comune ritenere che il riesling di Falkestein è uno dei migliori riesling tra quelli prodotti a sud della Germania. Noi accompagnati da un grande appassionato di questo vitigno, Nicola Bonera, faremo una degustazione dedicata a ottimi vini della DOC ALTO ADIGE. Questi i vini della serata,

- FALKESTEIN SAUVIGNON ALTO ADIGE DOC 2014
- FALKESTEIN SAUVIGNON ALTO ADIGE DOC 2013
- FALKESTEIN SAUVIGNON ALTO ADIGE DOC 2012
- FALKESTEIN SAUVIGNON ALTO ADIGE DOC 2011
- FALKESTEIN RIESLING ALTO ADIGE DOC 2014
- FALKESTEIN RIESLING ALTO ADIGE DOC 2013
- FALKESTEIN RIESLING ALTO ADIGE DOC 2012
- FALKESTEIN RIESLING ALTO ADIGE DOC 2011

Accredito dalle 20,00, aperitivo dalle 20,15 alle 20,45 POSTI DISPONIBILI 70

La prenotazione è obbligatoria e impegnativa.

Per prenotare inviare una e-mail ad alessandro.caccia@aislombardia.it oppure inviando un SMS al 329/4381301.

Contributo di partecipazione per i soci in regola con la quota associativa Nazionale 2017 € 35,00, per gli accompagnatori non associati Ais, il contributo di partecipazione è fissato ad € 45,00. È possibile effettuare il pagamento con bonifico sul conto corrente BANCA POPOLARE DI SONDRIO FILIALE 156 PALAZZOLO SULL'OGGIO CODICE IBAN IT85 A056 9654 9000 0000 3606 X89. Intestato a ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER DELLA LOMBARDIA. Sulla causale indicare evento, nome e cognome del o dei partecipanti.

- **AZIENDA SI PRESENTA – CASA VIRGINIA LOMBARDIA MARTEDI 30 GENNAIO 2018 SEDE AIS BRESCIA ORE 20,45**
La località di provenienza di questa piccola cantina che produce nel Bergamasco si chiama Gaggio, sita nel comune di Villa D'almè. È una storia recente nata nel 2002 dalla passione di un collega che è sempre stato molto vicino alla nostra associazione e che è sempre stato un grande appassionato di vino. Quel tipo di appassionati ai quali non basta entrare nel bicchiere con la testa, si lasciano trasportare dalla passione che ti porta a voler fare qualcosa di più. Antonio Lecchi Curnis ha voluto portare il suo amore al vino al limite, fino a diventare un produttore, per dare vita a qualcosa così come lui lo immaginava. È una serata che chi scrive, vi consiglia con entusiasmo. Insieme ad Antonio ed a Nicola Bonera faremo un viaggio nel pensiero e nel vino di questa piccola grande azienda.

In degustazione i seguenti vini :

- NATURE BLANC METODO CLASSICO 60 MESI SUI LIEVITI – CHARDONNAY S.A. 100%
- IL LUPO E LA VOLPE BERGAMASCA IGT 2016 – MANZONI BIANCO 100%
- IL FOLLETO DEL PONTE DI SOTTOCHIESA BERGAMASCA IGT 2016 – CHARDONNAY 100%
- IL SERPENTE CON LA CRESTA BERGAMASCA IGT 2014 – SHIRAZ 100%
- IL CASTELLO DELLA REGINA BERGAMASCA IGT 2015 – MERLOT 50% CABERNET SAUVIGNON 50%
- IL VIOLINO ESSENZA BERGAMASCA IGT 2009 MERLOT 55% CABERNET SAUVIGNON 45%

- **La prenotazione è obbligatoria e impegnativa, POSTI DISPONIBILI 70**

Per prenotare inviare una e-mail ad alessandro.caccia@aislombardia.it oppure inviando un SMS al 329/4381301.

Contributo di partecipazione per i soci in regola con la quota associativa Nazionale 2017 € 10,00, per gli accompagnatori non associati Ais, il contributo di partecipazione è fissato ad € 15,00. È possibile effettuare il pagamento con bonifico sul conto corrente BANCA POPOLARE DI SONDRIO FILIALE 156 PALAZZOLO SULL'OGGIO CODICE IBAN IT85 A056 9654 9000 0000 3606 X89. Intestato a ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER DELLA LOMBARDIA. Sulla causale indicare evento, nome e cognome del o dei partecipanti.

- SEMINARIO SUL TOKAJI UNGHERESE SABATO 03 FEBBRAIO 2018 SEDE AIS BRESCIA DALLE ORE 10,00 ALLE 17,00
Uno degli appuntamenti più importanti di questa prima parte del 2018. Un seminario dedicato ad uno dei vini più famosi al mondo il Tokaj. Con Mariano Francesconi esperto e profondo conoscitore del territorio un approfondimento sul TOKAJI a tutto tondo. La zona, le caratteristiche principali del clima, delle metodologie di coltivazione e di produzione, saranno le argomentazioni della giornata. Scopriremo il Furmint in tante versioni, non lasciandoci mancare il mitico e raro **Tokaji Natur Eszencia**. La giornata sarà suddivisa in due parti con la pausa pranzo che è compresa nella partecipazione al seminario.
In degustazione i seguenti vini

- 1 Tokaji Furmint – Isten – Hegy – 2014 – Arvay & Arvay – Ratka
- 2 Tokaji Hårslevelù – Lònyai – 2015- Kikelet – Tarcál
- 3 Tokaji Furmint – Uràgya – 2015 – Szepsy - Màd
- 4 Tokaji Furmint – Szent Tàmas – 2015 – Szepsy - Mad
- 5 Tokaji Szàraz Szamorodni – 2002 – Szent Kereszt – Puklus - Bodrogkeresztùr
- 6 Tokaji Kèsei Sàrgamuskotàly – 2015 – Betsek – Orosz Gàbor – Mad
- 7 Tokaji Edes Szamorodni – 2013 – Oremus - Tolcsva
- 8 Tokaji Forditàs – 2011 – Erzsebèt Pince - Tokaj
- 9 Tokaji Aszù 4 Puttonyos – 2012 – Patricuis Borhàz - Bodrogkisfalud
- 10 Tokaji Aszù 6 Puttonyos – Kiràly Hårslevelù – 2007 – Ororz Gàbor - Mad
- 11 Tokaji Aszù Eszencia – 1993 – Disnòkò - Mezòzombor
- 12 Tokaji Natur Eszencia – 2016 – Uri Borok - Mad

Questo il menù della pausa pranzo :

- APERITIVO CON STUZZICHINI ACCOMPAGNATI DA FRANCIACORTA DOCG A BUFFET
- CREPPELLE AL PROSCIUTTO E FORMAGGIO SERVITE AL TAVOLO
- FORMAGGI ASSORTITI A BUFFET
- DOLCETTI ASSORTITI A BUFFET

- **ACCREDITO DALLE 09,30 ALLE 10,00 - SEMINARIO DALLE 10,00 ALLE 12,30 E DALLE 14,00 ALLE 16,30.**
- **PAUSA PRANZO DALLE 12,30 ALLE 14,00 – POSTI DISPONIBILI 60**

La prenotazione è obbligatoria e impegnativa, si accettano solo prenotazioni accompagnate da acconto di € 50,00 che può essere effettuato tramite bonifico e direttamente in sede anche in contanti.

Per prenotare inviare una e-mail ad alessandro.caccia@aislombardia.it, oppure inviando un SMS al 329/4381301. Contributo di partecipazione per i soci AIS in regola con il tesseramento Nazionale 2017 € 100,00, per gli accompagnatori non associati Ais, il contributo di partecipazione è fissato ad € 120,00. Per il bonifico BANCA POPOLARE DI SONDRIO FILIALE 156 PALAZZOLO SULL'OGGIO intestato ad ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER DELLA LOMBARDIA, CODICE IBAN IT85 A056 9654 9000 0000 3606 X89. Sulla causale indicare evento, nome e cognome del o dei partecipanti

- AZIENDA SI PRESENTA – LA GUARDA GARDA – LUNEDI 05 FEBBRAIO 2018 SEDE AIS BRESCIA ORE 20,30
Serata dedicata all'azienda LA GUARDA, produttori in quel di Muscoline sul lago di Garda. Azienda che dal lontano 1870 vinificava uve acquistate in zona. Cento anni dopo, dal 1970, la famiglia Negri, produce direttamente nelle proprie cantine. Azienda che ha nella sua gamma di prodotti oltre ai classici vini del territorio anche un GROPPELLO DOC CHINATO.

Insieme al titolare sig. Luigi Negri che ci racconterà la sua azienda degusteremo i seguenti vini

- ANTEPRIMA CHIARETTO 2017
- GROPPELLO 2016
- MARZEMINO RISERVA 2012
- SABBIOSO SANGIOVESE 2009
- GROPPELLO CHINATO

Posti disponibili 70. La prenotazione è obbligatoria e impegnativa. Per prenotare inviare una e-mail ad alessandro.caccia@aislombardia.it oppure inviando un SMS al 329/4381301. Contributo di partecipazione per i soci in regola con il tesseramento Nazionale 2017 € 10,00, per gli accompagnatori degli associati Ais e non associati Ais, il contributo di partecipazione è fissato ad € 15,00. È possibile effettuare il pagamento con bonifico sul conto corrente BANCA POPOLARE DI SONDRIO FILIALE 156 PALAZZOLO SULL'OGGIO CODICE IBAN IT85 A056 9654 9000 0000 3606 X89. Intestato a ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER DELLA LOMBARDIA. Sulla causale indicare evento, nome e cognome del o dei partecipanti

- VERTICALE FRANCIACORTA COLLEZIONE GRAND CRU CAVALLERI – VENERDI 09 FEBBRAIO 2018 SEDE AIS BRESCIA ORE 20,45
Grazie alla gentile disponibilità della proprietà e del responsabile commerciale amico di Ais Brescia Aldo Pagnoni vi proponiamo un'emozionante serata dedicata ad un grande vino della nostra Franciacorta. Una verticale di COLLEZIONE GRAND CRU CAVALLERI che viene prodotta solo nelle migliori annate e le uve utilizzate provengono dai migliori cru dell'azienda situati intorno ad Erbusco. Nicola Bonera ci accompagnerà in questa bella degustazione dove avremo le seguenti 7 annate
 - FRANCIACORTA COLLEZIONE GRAND CRU CAVALLERI 2011
 - FRANCIACORTA COLLEZIONE GRAND CRU CAVALLERI 2009
 - FRANCIACORTA COLLEZIONE GRAND CRU CAVALLERI 2008
 - FRANCIACORTA COLLEZIONE GRAND CRU CAVALLERI 2007
 - FRANCIACORTA COLLEZIONE GRAND CRU CAVALLERI 2006
 - FRANCIACORTA COLLEZIONE GRAND CRU CAVALLERI 2002
 - FRANCIACORTA COLLEZIONE GRAND CRU CAVALLERI 2000

La disponibilità limitata di bottiglie ci impone di accettare solo un numero limitato di persone. Nel caso si presentassero anomalie o difetti nei vini presentati, quali difetti di tappo o altro, non sono previsti rimborsi ne totale ne parziali.

Accredito dalle 20,00 alle 20,30, aperitivo dalle 20,15 alle 20,45, POSTI DISPONIBILI 33. La prenotazione è obbligatoria e impegnativa, si accettano solo prenotazioni accompagnate dal pagamento dell'importo totale di € 45,00.

Per prenotare inviare una e-mail ad alessandro.caccia@aislombardia.it oppure inviando un SMS al 329/4381301. Contributo di partecipazione per i soci in regola con il tesseramento Nazionale 2017 € 45,00, per gli accompagnatori degli associati Ais e non associati Ais, il contributo di partecipazione è fissato ad € 55,00. Per confermare la partecipazione è necessario effettuare il pagamento con bonifico sul conto corrente BANCA POPOLARE DI SONDRIO FILIALE 156 PALAZZOLO SULL'OGGIO CODICE IBAN IT85 A056 9654 9000 0000 3606 X89. Intestato a ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER DELLA LOMBARDIA. Sulla causale indicare evento, nome e cognome del o dei partecipanti. Oppure saldare direttamente in sede Ais Brescia.

- IL VULTURE DI ELEANO BASILICATA – VENERDI 16 FEBBRAIO 2018 SEDE AIS BRESCIA ORE 20,45
Degustazione dedicata all'azienda Eleano, realtà produttiva relativamente giovane, nasce nel 1991 dall'idea di Nino Calice e Rino Grieco, appassionati imprenditori, fiduciosi nelle potenzialità di un territorio, il Vulture, e del suo vitigno principe, l'aglianico. L'azienda ora è gestita da Rino Grieco e dalla figlia Francesca. Con noi Alfredo Cordisco che ci racconterà la storia dell'azienda e dei vini prodotti. Nicola Bonera descriverà i vini dal punto di vista degustativo. I vini della serata saranno :
 - FEDRA MALVASIA 2016
 - TESEO AGLIANICO DEL VULTURE 2015
 - DIONISIO AGLIANICO DEL VULTURE 2013
 - ELEANO AGLIANICO DEL VULTURE 2013
 - AMBRA MOSCATO VENDEMMIA TARDIVA 2013
 - AGLIANICO DEL VULTURE VECCHIA ANNATA A SORPRESA

Accredito dalle 20,00 alle 20,30, aperitivo dalle 20,15 alle 20,45

La prenotazione è obbligatoria e impegnativa, POSTI DISPONIBILI 70.

Per prenotare inviare una e-mail ad alessandro.caccia@aislombardia.it oppure inviando un SMS al 329/4381301. Contributo di partecipazione per i soci in regola con il tesseramento Nazionale 2017 € 20,00, per gli accompagnatori degli associati Ais e non associati Ais, il contributo di partecipazione è fissato ad € 30,00. È possibile effettuare il pagamento con bonifico sul conto corrente BANCA POPOLARE DI SONDRIO FILIALE 156 PALAZZOLO SULL'OGGIO CODICE IBAN IT85 A056 9654 9000 0000 3606 X89. Intestato a ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER DELLA LOMBARDIA. Sulla causale indicare evento, nome e cognome del o dei partecipanti

- OPEN DAY AIS BRESCIA – DOMENICA 18 FEBBRAIO 2018 – SEDE AIS BRESCIA DALLE 10,00 ALLE 13,00 E DALLE 14,00 ALLE 18,00
È ormai una tradizione dedicare una domenica di Febbraio a tutti i nostri associati. Il piacere di incontrarci e di passare qualche momento insieme degustando un buon bicchiere di vino. Giornata dedicata alla presentazione delle nostre attività didattiche, di approfondimento e di vita associativa. Avremo punti dislocati nella sala dove si potrà, per chi non ha ancora provveduto, rinnovare la quota associativa 2018, visionare la programmazione didattica ed avere informazioni sui prossimi corsi e su tutte le attività didattiche di Ais Brescia e non solo. Chi ne avesse necessità, potrà anche acquistare gli accessori AIS e si potranno approfondire le tematiche relative alle attività di degustazione programmate e prenotarne la partecipazione.

ORARIO DI APERTURA DALLE 10,00 ALLE 13,00 E DALLE 14,00 ALLE 18,00

INGRESSO GRATUITO PER TUTTI I SOCI AIS IN REGOLA CON LA QUOTA ASSOCIATIVA 2017

PER GLI ACCOMPAGNATORI NON SOCI CONTRIBUTO DI PARTECIPAZIONE DI € 10,00

Per l'Open Day 2018, avremo al banco di degustazione le seguenti realtà produttive

- **CONSORZIO DELLA D.O.C. RIVIERA GARDA CLASSICO – VALTENESI CHE PRESENTERA' IL CHIARETTO 2017**
- **CONSORZIO DELLA VALLE CAMONICA CHE AVRA' IN DEGUSTAZIONE SPUMANTI, BIANCHI, ROSSI E PASSITI**
- **UN GRUPPO DI PRODUTTORI SICILIANI CON I LORO VINI TIPICI**

Durante la giornata avremo 4 momenti di degustazione, guidati da Nicola Bonera il programma dettagliato in una prossima newsletter dedicata. Per partecipare all'Open Day **non serve prenotazione**, serve presentare la tessera in regola con la quota del 2017 e all'ingresso vi sarà consegnata una tracollina con un bicchiere da degustazione versando € 5,00 di cauzione che vi saranno restituiti alla riconsegna del bicchiere con la tracollina.

- AZIENDA SI PRESENTA – ABATE NERO TRENTO DOC – MARTEDI 20 FEBBRAIO 2018 SEDE AIS BRESCIA ORE 20,30
Grazie alla gentile disponibilità di Vezzola Vittorio titolare di ESAWINE, passeremo questa serata con un'azienda produttrice di metodo classico Trento Doc, Incontreremo l'azienda Abate Nero produttrice dal 1973 e da allora guidata dai titolari Eugenio de Castel Terlagio e Luciano Lunelli. Guidati da Andrea Eugenio de Castel Terlagio, degusteremo i seguenti vini :

- ABATE NERO BRUT
- ABATE NERO EXTRA BRUT
- ABATE NERO BRUT ROSE'
- ABATE NERO DOMINI NERO 2010
- ABATE NERO CUVÉE DELL'ABATE RISERVA 2007

La prenotazione è obbligatoria e impegnativa, POSTI DISPONIBILI 65 Per prenotare inviare una e-mail ad

alessandro.caccia@aislombardia.it oppure inviando un SMS al 329/4381301. Contributo di partecipazione per i soci in regola con il tesseramento Nazionale 2017 € 10,00, per gli accompagnatori degli associati Ais e non associati Ais, il contributo di partecipazione è fissato ad € 15,00. È possibile effettuare il pagamento con bonifico sul conto corrente BANCA POPOLARE DI SONDRIO FILIALE 156 PALAZZOLO SULL'OGGIO CODICE IBAN IT85 A056 9654 9000 0000 3606 X89. Intestato a ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER DELLA LOMBARDIA. Sulla causale indicare evento, nome e cognome del o dei partecipanti

- IL ROSSESE DI DOLCEACQUA O DOLCEACQUA DOC – VENERDI 23 FEBBRAIO 2018 SEDE AIS BRESCIA ORE 20,45
Approfondimento su questa denominazione che rappresenta una delle più importanti aree vitivinicole della regione Liguria. Questa denominazione è stata creata nel 1972. I vini della denominazione Rossese di Dolceacqua o Dolceacqua DOC si basano principalmente sui vitigni Rossese. Insieme a Paolo Valente appassionato di questo territorio ed apprezzato relatore AIS avremo un incontro ravvicinato con questo vitigno e questa realtà produttiva.

In degustazione ben 9 vini, qui di seguito l'elenco :

- KA MANCINE' DOLCEACQUA BERAGNA 2016
- MAIXIEI DOLCEACQUA SUPERIORE 2016
- CALDI DOLCEACQUA SUPERIORE 2016
- TERRE BIANCHE DOLCEACQUA TERRABIANCA 2016
- TESTALONGA DOLCEACQUA 2016
- MACCARIO DRINGENBERG DOLCEACQUA SUPERIORE POSAU' 2016
- TENUTA ANFOSSO DOLCEACQUA SUPERIORE LUVAIRA 2015
- POGGI DELL'ELMO DOLCEACQUA SUPERIORE PINI 2015
- RONDELLI DOLCEACQUA MIGLIARINA 2014

Accredito dalle 20,00 alle 20,30, aperitivo dalle 20,15 alle 20,45.

La prenotazione è obbligatoria e impegnativa POSTI DISPONIBILI 70.

Per prenotare inviare una e-mail ad alessandro.caccia@aislombardia.it, oppure inviando un SMS al 329/4381301. Contributo di partecipazione per i soci AIS in regola con il tesseramento Nazionale 2017 € 30,00, per gli accompagnatori non associati Ais, il contributo di partecipazione è fissato ad € 40,00. Per il bonifico BANCA POPOLARE DI SONDRIO FILIALE 156 PALAZZOLO SULL'OGGIO intestato ad ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER DELLA LOMBARDIA, CODICE IBAN IT85 A056 9654 9000 0000 3606 X89. Sulla causale indicare evento, nome e cognome del o dei partecipanti

- LA SPAGNA CHE NON TI ASPETTI – VENERDI 02 MARZO 2018 SEDE AIS BRESCIA ORE 20,45
 Generalmente quando un appassionato di vino pensa alla zona vitivinicola Spagnola, pensa a degustazioni di vini rossi, oppure a grandi vini fortificati come lo sherry. Nicola Bonera ci ha proposto questa curiosa variazione sul tema dedicando una serata ai vini bianchi Spagnoli, sarà lui che ci condurrà in questa esperienza degustativa dedicata alla Spagna che non ti aspetti. I vini sono :
 - BIZKAIKO TXAKOLINA 2016 ITSASMENDI PAESI BASCHI
 - BINISALEM 2016 MARCIA BATLE MAIORCA ISOLE BALNEARI
 - SAVINA 2016 BODEGA TERRAMOLL FORMENTERA
 - MALVASIA COLLECTION 2015 EL GRIFO LANZAROTE CANARIE
 - ALBILLO CRIOLLO 2015 MATIAS I TORRES LA PALMA CANARIE
 - GOLOS BLANC 2015 VINS MIGUEL GELABERT BALEARI
 - LOS LOROS SOBRE LIAS 2015 EL BORRUJO CANARIE

Accredito dalle 20,00 alle 20,30, aperitivo dalle 20,15 alle 20,45.

La prenotazione è obbligatoria e impegnativa, POSTI DISPONIBILI 70

Per prenotare inviare una e-mail ad alessandro.caccia@aislombardia.it oppure inviando un SMS al 329/4381301. Contributo di partecipazione per i soci in regola con il tesseramento Nazionale 2018 € 35,00, per gli accompagnatori degli associati Ais e non associati Ais, il contributo di partecipazione è fissato ad € 45,00. È possibile effettuare il pagamento con bonifico sul conto corrente BANCA POPOLARE DI SONDRIO FILIALE 156 PALAZZOLO SULL'OGGIO CODICE IBAN IT85 A056 9654 9000 0000 3606 X89. Intestato a ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER DELLA LOMBARDIA. Sulla causale indicare evento, nome e cognome del o dei partecipanti

- VERTICALE GIULIO FERRARI RISERVA DEL FONDATORE – VENERDI 09 MARZO 2018 SEDE AIS BRESCIA ORE 20,45
 Importante serata dedicata al metodo classico Italiano. Lo storico brand Ferrari Trento Doc, ha come prodotto di punta la riserva dedicata appunto al fondatore Giulio Ferrari. Dedicata ai tanti appassionati di metodo classico per i quali sappiamo di proporre una verticale di grande interesse. Insieme a Ruben Larentis enologo della cantina Ferrari ed a Nicola Bonera, una serata tutta da vivere. In degustazione le seguenti annate tutte in versione Magnum
 - GIULIO FERRARI RISERVA DEL FONDATORE 2005
 - GIULIO FERRARI RISERVA DEL FONDATORE 2004
 - GIULIO FERRARI RISERVA DEL FONDATORE 2001
 - GIULIO FERRARI RISERVA DEL FONDATORE 2000
 - GIULIO FERRARI RISERVA DEL FONDATORE 1992
 - GIULIO FERRARI RISERVA DEL FONDATORE 1989

Accredito dalle 20,00 alle 20,30, aperitivo dalle 20,15 alle 20,45. POSTI DISPONIBILI 58.

La disponibilità limitata di bottiglie ci impone di accettare solo un numero limitato di persone. Nel caso si presentassero anomalie o difetti nei vini presentati, quali difetti di tappo o altro, non sono previsti rimborsi ne totale ne parziali.

La prenotazione è obbligatoria e impegnativa, si accettano solo prenotazioni se accompagnate da un acconto di € 40,00 possibile ad essere effettuato tramite bonifico bancario o pagato in contanti direttamente in sede.

Per prenotare inviare una e-mail ad alessandro.caccia@aislombardia.it, oppure inviando un SMS al 329/4381301. Contributo di partecipazione per i soci AIS in regola con il tesseramento Nazionale 2018 € 75,00, per gli accompagnatori non associati Ais, il contributo di partecipazione è fissato ad € 95,00. Per il bonifico BANCA POPOLARE DI SONDRIO FILIALE 156 PALAZZOLO SULL'OGGIO intestato ad ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER DELLA LOMBARDIA, CODICE IBAN IT85 A056 9654 9000 0000 3606 X89. Sulla causale indicare evento, nome e cognome del o dei partecipanti

- AZIENDA SI PRESENTA – CANTINA DEL CASTELLO SOAVE VENETO – MARTEDI 13 MARZO 2018 SEDE AIS BRESCIA ORE 20,30
 Incontro dedicato ad un'azienda che ha sede dagli anni sessanta nell'antico borgo medievale dove sorge il palazzo dei conti Sanbonifacio a Soave. La CANTINA DEL CASTELLO è azienda gestita dalla famiglia Stocchetti. Avremo con noi a condurre la serata Giulia Caravaggi Stocchetti accompagnata dal papà Arturo che è anche il presidente del consorzio del Soave. Serata di approfondimento su un territorio che ha valenze produttive di rilievo, con in degustazione i seguenti vini.
 - SOAVE CLASSICO DOC " BRUT " METODO CHARMAT LUNGO
 - SOAVE CLASSICO DOC " CASTELLO 2016 "
 - SOAVE CLASSICO DOC " PRESSONI 2016 "
 - SOAVE CLASSICO DOC " CARNIGA 2014 "
 - RECIOTO DI SOAVE CLASSICO DOCG " ARDENS 2016 " PRODOTTO CON IL METODO TRADIZIONALE

La prenotazione è obbligatoria e impegnativa, POSTI DISPONIBILI 70.

Per prenotare inviare una e-mail ad alessandro.caccia@aislombardia.it oppure inviando un SMS al 329/4381301. Contributo di partecipazione per i soci in regola con il tesseramento Nazionale 2018 € 10,00, per gli accompagnatori degli associati Ais e i non associati Ais, il contributo di partecipazione è fissato ad € 15,00. È possibile effettuare il pagamento con bonifico sul conto corrente BANCA POPOLARE DI SONDRIO FILIALE 156 PALAZZOLO SULL'OGGIO CODICE IBAN IT85 A056 9654 9000 0000 3606 X89. Intestato a ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER DELLA LOMBARDIA. Sulla causale indicare evento, nome e cognome dei partecipanti

- AZIENDA SU'ENTU SARDEGNA – VENERDI 16 MARZO 2018 SEDE AIS BRESCIA ORE 20,45

È un privilegio e motivo di soddisfazione sapere che aziende che sono lontane dal nostro territorio abbiano la volontà di farsi conoscere dal nostro pubblico. L'affascinante appuntamento di questa serata dedicata alle aziende che si presentano è con SU'ENTU, un'azienda proveniente dalla Sardegna che con il direttore commerciale sig. Balleri Andrea e l'enologo sig. Cella Piero ci racconteranno la loro storia ed i loro vini. In degustazione le seguenti etichette

- SU'ENTU VERMENTINO 2016
- SU'ENTU VERMENTINO PIU' 2014
- SU'ENTU CANNONAU 2015
- SU'ENTU BOVALE 2015
- SU'ENTU PASSITO 2015

Accredito dalle 20,00 alle 20,30, aperitivo dalle 20,15 alle 20,45.

La prenotazione è obbligatoria e impegnativa, POSTI DISPONIBILI 70.

Per prenotare inviare una e-mail ad alessandro.caccia@aislombardia.it oppure inviando un SMS al 329/4381301. Contributo di partecipazione per i soci in regola con il tesseramento Nazionale 2018 € 20,00, per gli accompagnatori degli associati Ais e non associati Ais, il contributo di partecipazione è fissato ad € 30,00. È possibile effettuare il pagamento con bonifico sul conto corrente BANCA POPOLARE DI SONDRIO FILIALE 156 PALAZZOLO SULL'OGGIO CODICE IBAN IT85 A056 9654 9000 0000 3606 X89. Intestato a ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER DELLA LOMBARDIA. Sulla causale indicare evento, nome e cognome del o dei partecipanti

- SUPERTUSCAN VERTICALE SOLAIA ANTINORI TOSCANA – VENERDI 23 MARZO 2018 SEDE AIS BRESCIA ORE 20,45

Seconda serata dedicata ai Supertuscan. Solaia di Antinori è prodotto con le più selezionate uve di Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Sangiovese, nasce dallo spicchio più assolato della collina di Tignanello, dalle migliori uve del vigneto considerato il migliore. Con Nicola Bonera il racconto, la storia e la degustazione di questo importante vino toscano.

- SOLAIA ANTINORI 2014
- SOLAIA ANTINORI 2011
- SOLAIA ANTINORI 2009
- SOLAIA ANTINORI 2003
- SOLAIA ANTINORI 1999

La disponibilità limitata di bottiglie ci impone di accettare solo un numero limitato di persone. Nel caso si presentassero anomalie o difetti nei vini presentati, quali difetti di tappo o altro, non sono previsti rimborsi ne totale ne parziali.

Accredito dalle 20,00 alle 20,30, aperitivo dalle 20,15 alle 20,45.

POSTI DISPONIBILI 40. La prenotazione è obbligatoria e impegnativa, si accettano solo prenotazioni accompagnate da un bonifico di acconto di € 50,00.

Per prenotare inviare una e-mail ad alessandro.caccia@aislombardia.it, oppure inviando un SMS al 329/4381301. Contributo di partecipazione per i soci AIS in regola con il tesseramento Nazionale 2018 € 90,00, per gli accompagnatori non associati Ais, il contributo di partecipazione è fissato ad € 110,00. Per il bonifico BANCA POPOLARE DI SONDRIO FILIALE 156 PALAZZOLO SULL'OGGIO intestato ad ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER DELLA LOMBARDIA, CODICE IBAN IT85 A056 9654 9000 0000 3606 X89. Sulla causale indicare evento, nome e cognome del o dei partecipanti

- AZIENDA SI PRESENTA – UGOLINI VALPOLICELLA VENETO – LUNEDI 26 MARZO 2018 SEDE AIS BRESCIA ORE 20,45

La terra, le vigne, fanno parte della storia della famiglia Ugolini fin dai tempi del nonno dei tre fratelli che oggi sono i proprietari dell'azienda, Gianbattista, Davide e Tiziano. In Valpolicella a Fiumane questa famiglia che ha radici storiche nella produzione di vini legati al territorio. Insieme ad Arianna Azzolini ed a Giambattista Ugolini approfondiremo la conoscenza di questa azienda e dei loro vini. In degustazione :

- POZZETTO VALPOLICELLA CLASSICO DOC 2016
- POZZETTO VALPOLICELLA CLASSICO DOC 2015
- VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE DOC SAN MICHELE 2013
- VALPOLICELLA RIPASSO DOC MONTE SOLANE 2015
- VALPOLICELLA RIPASSO DOC MONTE SOLANE 2013
- AMARONE DOCG VALLE ALTA 2013
- AMARONE DOCG VALLE ALTA 2012

Accredito dalle 20,00 alle 20,30, aperitivo dalle 20,15 alle 20,45 e dolce finale con moscato per augurare Buona Pasqua

La prenotazione è obbligatoria e impegnativa, POSTI DISPONIBILI 70.

Per prenotare inviare una e-mail ad alessandro.caccia@aislombardia.it oppure inviando un SMS al 329/4381301. Contributo di partecipazione per i soci in regola con il tesseramento Nazionale 2018 € 20,00, per gli accompagnatori degli associati Ais e non associati Ais, il contributo di partecipazione è fissato ad € 30,00. È possibile effettuare il pagamento con bonifico sul conto corrente BANCA POPOLARE DI SONDRIO FILIALE 156 PALAZZOLO SULL'OGGIO CODICE IBAN IT85 A056 9654 9000 0000 3606 X89. Intestato a ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER DELLA LOMBARDIA. Sulla causale indicare evento, nome e cognome del o dei partecipanti

- **ABBINIAMO I SALUMI INCONTRO AIS-ONAS – VENERDI 06 APRILE 2018 SEDE AIS BRESCIA ORE 20,30**
Dopo le felici esperienze delle passate stagioni con la proposta di approfondimenti sul tema abbinamento formaggi/vino, che ripeteremo sicuramente nel proseguo della stagione, abbiamo pensato insieme agli amici e colleghi di ONAS di proporvi anche una serata di approfondimento sul tema salumi/vino. Per questa prima esperienza insieme ad Ugo Bonazza delegato di ONAS per Brescia ed al suo collaboratore che è anche un nostro degustatore ufficiale Riccardo Contessa proporremo in degustazione 6 salumi tipici della nostra provincia abbinati ad altrettanti vini locali che saranno degustati e descritti nella logica dell'abbinamento da Nicola Bonera. Qui di seguito il dettaglio dei salumi e dei vini proposti in degustazione :
 - LONZINO ABBINATO A FRANCIACORTA DOCG BARONE PIZZINI ANIMANTE
 - SALAME POZZOLENGO DECO ABBINATO A VALTENESI CHIARETTO DOC ROSAMARA DI COSTARIPA 2016
 - SALAME COTTO QUINZANO DECO ABBINATO A DOLCETTO DI DOGLIANI MARZIANO ABBONA 2016
 - COPPA ABBINATO A RUBINERE 2013 DI MONTECICOGNA
 - PANCETTA ABBINATA A LUGANA PERLA DEL GARDA PERLA 2016
 - VIOLINO DI CAPRA ABBINATO A VALLECAMONICA RIESLING DOC 2015 AGRICOLA VALLECAMONICA

La prenotazione è obbligatoria e impegnativa, POSTI DISPONIBILI 60

Per prenotare inviare una e-mail ad alessandro.caccia@aislombardia.it oppure inviando un SMS al 329/4381301. Contributo di partecipazione per i soci in regola con il tesseramento AIS Nazionale 2018 e ONAS € 35,00, per gli accompagnatori degli associati Ais o Onas e non associati Ais o Onas, il contributo di partecipazione è fissato ad € 45,00. È possibile effettuare il pagamento con bonifico sul conto corrente BANCA POPOLARE DI SONDRIO FILIALE 156 PALAZZOLO SULL'OGGIO CODICE IBAN IT85 A056 9654 9000 0000 3606 X89. Intestato a ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER DELLA LOMBARDIA. Sulla causale indicare evento, nome e cognome del o dei partecipanti

- **AZIENDA SI PRESENTA – MONTONALE GARDA – LUNEDI 09 APRILE 2018 SEDE AIS BRESCIA ORE 20,30**
Approfondimento dedicato ad un'azienda che sede a Desenzano del Garda. Montonale nasce ai primi del Novecento sulle colline di Desenzano del Garda dall'antica tradizione contadina della famiglia Girelli, arrivata oggi a condurre l'azienda con la quarta generazione. Nei vigneti si applicano i principi della viticoltura integrata e la cantina sposa un progetto di bioedilizia: è la prima cantina in Italia realizzata con muri in paglia di riso, che garantiscono un isolamento naturale e un microclima salubre nei locali interni in cui maturano i vini. L'impegno dei tre fratelli Claudio, Roberto e Valentino Girelli si concretizza nei vini di Montonale, che rappresentano inaspettate espressioni del territorio di Lugana. I tre fratelli gestiscono e danno vita a questa realtà produttiva nella zona Lugana, alla quale è già stato riconosciuto un premio importante quale ottenere 95 punti per la trasmissione DECANTER con il loro Lugana ORESTILLA 2015 considerato il miglior vino bianco. Insieme all'enologo e titolare dell'azienda Roberto Girelli accompagnato dalla responsabile comunicazioni e ospitalità Elisa Biasolo, conosceremo e degusteremo 8 vini qui di seguito elencati
 - LUCE D'ALBA METODO CLASSICO BRUT MILLESIMATO 2014
 - LUCE D'ALBA METODO CLASSICO BRUT MILLESIMATO 2011, EDIZIONE LIMITATA
 - MUNTUNAL LUGANA 2017 IN ANTEPRIMA
 - MUNTUNAL LUGANA 2016
 - ORESTILLA 2016
 - ROSA DI NOTTE CHIERETTO DEL GARDA CLASSICO 2016
 - LA VENGA IGT BENACO BRESCIANO ROSSO 2015
 - LA CONTA ROSSO 2013

La prenotazione è obbligatoria e impegnativa, POSTI DISPONIBILI 70.

Per prenotare inviare una e-mail ad alessandro.caccia@aislombardia.it oppure inviando un SMS al 329/4381301. Contributo di partecipazione per i soci in regola con il tesseramento Nazionale 2018 € 10,00, per gli accompagnatori degli associati Ais e non associati Ais, il contributo di partecipazione è fissato ad € 15,00. È possibile effettuare il pagamento con bonifico sul conto corrente BANCA POPOLARE DI SONDRIO FILIALE 156 PALAZZOLO SULL'OGGIO CODICE IBAN IT85 A056 9654 9000 0000 3606 X89. Intestato a ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER DELLA LOMBARDIA. Sulla causale indicare evento, nome e cognome del o dei partecipanti

- L'ALTRO PIEMONTE – VENERDI 13 APRILE 2018 SEDE AIS BRESCIA ORE 20,45

Il Piemonte non è solo Barolo, Barbaresco, Barbera..... Con Nicola Bonera che ha pensato di proporre questa degustazione, ci faremo un bel giro nelle altrettanto importanti zone Piemontesi ed approfondiremo le nostre esperienze di degustazione su vitigni quali, Gavi, Timorasso, Grignolino, Erbaluce in versione spumantizzata metodo classico e passita.

Questi i vini in degustazione :

- CALUSO METODO CLASSICO BRUT ETICHETTA NERA CUVÉE TRADIZIONALE 60 MESI SUI LIEVITI DI ORTOLANI
- GAVI DI GAVI DOCG VIGNA VECCHIA “ ROVERETO “ 2014 DI CASTELLARI BERGAGLIO
- COLLI TORTONESI DOC TIMORASSO “ PITASSO “ 2015 DI CLAUDIO MARIOTTO
- GRIGNOLINO DEL MONFERRATO CASALESE DOC “ BRICCO DEL BOSCO “ 2015 DI ACCORNERO
- GATTINARA DOCG “ LE CASTELLE “ 2010 DI ANTONIOLO
- CALUSO PASSITO DOC VIGNETO “ CARIOLA “ 2009 DI FERRANDO

Accredito dalle 20,00 alle 20,30, aperitivo dalle 20,15 alle 20,45.

La prenotazione è obbligatoria e impegnativa, POSTI DISPONIBILI 65

Per prenotare inviare una e-mail ad alessandro.caccia@aislombardia.it oppure inviando un SMS al 329/4381301. Contributo di partecipazione per i soci in regola con il tesseramento Nazionale 2018 € 35,00, per gli accompagnatori degli associati Ais e non associati Ais, il contributo di partecipazione è fissato ad € 45,00. È possibile effettuare il pagamento con bonifico sul conto corrente BANCA POPOLARE DI SONDRIO FILIALE 156 PALAZZOLO SULL'OGGIO CODICE IBAN IT85 A056 9654 9000 0000 3606 X89. Intestato a ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER DELLA LOMBARDIA. Sulla causale indicare evento, nome e cognome del o dei partecipanti

- PULLMAN PER VINITALY - DOMENICA 15 APRILE 2018 SEDE AIS BRESCIA ORE 07,30

La delegazione di Brescia, per i suoi iscritti, come ogni anno organizza un Pullman per la visita alle kermesse Veronese dedicata al vino Nazionale e non solo. Per chi fosse interessato ad andare al Vinitaly in compagnia e in Pullman, qui di seguito i dettagli per prenotare.

- PARTENZA DA PIAZZALE IVECO VIA VOLTURNO A BRESCIA ALLE 07,30
- ARRIVO A VERONA E ACCESSO ALLA FIERA DOVE OGNUNO SARA' LIBERO DI COSTRUIRSI UN PERCORSO DEGUSTATIVO.
- RITROVO AL PARCHEGGIO DEL PULLMAN ALLE ORE 17,30 PER IL RIENTRO
- ARRIVO PREVISTO A BRESCIA ALLE ORE 19,00 CIRCA

La prenotazione è obbligatoria e impegnativa POSTI DISPONIBILI 50. Per prenotare inviare una mail as

Alessandro.caccia@aislombardia.it oppure un sms al 329/4381301. Contributo di partecipazione per i soci in regola con la quota associativa 2017 € 15,00. Per gli accompagnatori dei soci, non in regola con la quota associativa 2018, contributo di partecipazione di € 20,00. È possibile effettuare il pagamento con bonifico bancario sul conto corrente BANCA POPOLARE DI SONDRIO FILIALE 156 PALAZZOLO SULL'OGGIO CODICE IBAN IT85 A056 9654 9000 0000 3606 X89. Intestato ad ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER LOMBARDIA. Sulla causale indicare evento, nome e cognome del o dei partecipanti.

- IL CHIANTI RUFINA VECCHIE ANNATE DI SELVAPIANA TOSCANA – VENERDI 20 APRILE 2018 SEDE AIS BRESCIA ORE 20,45

interessantissima serata dedicata al CHIANTI RUFINA. Con noi per approfondire la conoscenza di questa rinomata zona del Chianti classico l'azienda SELVAPIANA che non solo sarà al centro della nostra attenzione per i vini messi in degustazione ma anche perché saranno Federico e Nicolò Giuntini padre e figlio titolari dell'azienda a raccontarci di questa zona, accompagnati dal nostro Nicola Bonera che guiderà la degustazione. Da rilevare che l'elenco dei vini in degustazione qui di seguito riportato, contiene una verticale di 4 annate della riserva BLUCERCHIALE.

- CHIANTI RUFINA 2015
- POMINO VILLA DI PETROGNANO 2013
- FORNACE IGT 2013
- FORNACE IGT 2012
- CHIANTI RUFINA RISERVA BLUCERCHIALE 2013
- CHIANTI RUFINA RISERVA BLUCERCHIALE 2012
- CHIANTI RUFINA RISERVA BLUCERCHIALE 2011
- CHIANTI RUFINA RISERVA BLUCERCHIALE 2009
- VIN SANTO DEL CHIANTI RUFINA 2010

Accredito dalle 20,00 alle 20,30, aperitivo dalle 20,15 alle 20,45, piatto caldo a fine degustazione.

La prenotazione è obbligatoria e impegnativa, posti disponibili 70.

Per prenotare inviare una e-mail ad alessandro.caccia@aislombardia.it oppure inviando un SMS al 329/4381301. Contributo di partecipazione per i soci in regola con il tesseramento Nazionale 2018 € 25,00, per gli accompagnatori degli associati Ais e non associati Ais, il contributo di partecipazione è fissato ad € 35,00. È possibile effettuare il pagamento con bonifico sul conto corrente BANCA POPOLARE DI SONDRIO FILIALE 156 PALAZZOLO SULL'OGGIO CODICE IBAN IT85 A056 9654 9000 0000 3606 X89. Intestato a ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER DELLA LOMBARDIA. Sulla causale indicare evento, nome e cognome del o dei partecipanti.