

PROGRAMMAZIONE EVENTI AIS BRESCIA DAL 04/09/18 AL 13/09/18

Per tutti gli aggiornamenti e approfondimenti programmati vi informiamo che la prenotazione è obbligatoria e impegnativa. Eventuali disdette negli ultimi 7 giorni di calendario prima dell'evento, comporteranno il versamento del contributo di partecipazione pari al 100% dell'importo relativo all'evento.

Il contributo di partecipazione, non sarà dovuto se la sostituzione dell'assente sarà effettuata con un altro partecipante, comunicato dal rinunciatario. La procedura di iscrizione da seguire è, prima chiedere se vi sono posti disponibili, poi alla conferma di disponibilità dei posti richiesti, procedere al pagamento effettuando il bonifico, dove richiesto. Per il pagamento del contributo di partecipazione, per qualsiasi evento, potete effettuare un bonifico su

BANCA POPOLARE DI SONDRIO FILIALE 156 PALAZZOLO SULL'OGLIO (BS)
CONTO INTESTATO AD ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER REGIONE LOMBARDIA
IBAN IT85 A056 9654 9000 0000 3606 X89

Indicare 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 relative a prodotti messi in degustazione, 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.

MARTEDI 04/09/2018 LA VIARTE IN VERTICALE SEDE AIS BS VIA TRIUMPLINA 11 BRESCIA ORE 20,40

Approfondimento su due vitigni tipicamente prodotti nella zona dei Colli Orientali del Friuli il SAUVIGNON ed il FRIULANO. L'azienda che avremo in degustazione è La Viarte, produttrice dal 1973 a Prepetto Udine. Guidati da Nicola Bonera, faremo due mini verticali con tre annate sia di SAUVIGNON che di FRIULANO. A completamento della degustazione un'annata della riserva di SAUVIGNON ed un'annata della riserva di FRIULANO, entrambe premiate in concorsi vitivinicoli.

In degustazione le seguenti tipologie e annate :

- FRIULANO LA VIARTE 2008
- FRIULANO LA VIARTE 2011
- FRIULANO LA VIARTE 2013
- FRIULANO LIENDE LA VIARTE 2016 PREMIATO
- SAUVIGNON LA VIARTE 2010
- SAUVIGNON LA VIARTE 2012
- SAUVIGNON LA VIARTE 2013
- SAUVIGNON LIENDE LA VIARTE 2015 PREMIATO

Per prenotare inviare una e-mail ad alessandro.caccia@aislombardia.it oppure inviando un SMS al 327/2360730. 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 C/C di BANCA POPOLARE DI SONDRIO FILIALE 156 PALAZZOLO SULL'OGLIO 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

POSTI DISPONIBILI 80

LA PRENOTAZIONE E' OBBLIGATORIA E IMPEGNATIVA COSI' COME DA NOSTRO REGOLAMENTO SOPRA DESCRITTO

ACCREDITO OSPITI DALLE 20,00 ALLE 20,30

IN FUNZIONE DEL NUMERO DI PERSONE PRESENTI DECIDEREMO SE PROPORRE UN APERITIVO PRIMA DELLA DEGUSTAZIONE O UN PIATTO CALDO AL TERMINE DELLA DEGUSTAZIONE

VENERDI 07/09/2018 LA FRANCIACORTA DI MIRABELLA SEDE AIS BS VIA TRIUMPLINA 11 BRESCIA ORE 20,30

Serata dedicata alla Franciacorta, incontriamo Alessandro Schiavi enologo e socio della cantina Mirabella di Rodengo Saiano. La particolarità di questa degustazione è l'assaggio di tre tipologie che verranno proposte con l'etichetta precedente e nella nuova veste grafica che rappresenta anche un cambio di filosofia produttiva. Degusteremo anche il loro Franciacorta che dichiara in etichetta SENZA SOLFITI. Alessandro sarà accompagnato da Giovanni Felini figura aziendale che si occupa della comunicazione e della gestione delle visite in cantina, oltre che essere un nostro associato.

La degustazione sarà guidata ed accompagnata da Nicola Bonera. Qui di seguito i Franciacorta in assaggio

- FRANCIACORTA DOCG BRUT S.A.
- FRANCIACORTA DOCG BRUT EDEA S.A.
- FRANCIACORTA DOCG EXTRA BRUT MILLESIMATO 2009 DEMETRA
- FRANCIACORTA DOCG EXTRA BRUT MILLESIMATO 2011 DEMETRA NUOVA ETICHETTA
- FRANCIACORTA DOCG DOSAGGIO ZERO RISERVA DOM 2006
- FRANCIACORTA DOCG DOSAGGIO ZERO RISERVA DOM 2009 NUOVA ETICHETTA
- FRANCIACORTA DOCG ELITE 2009 SENZA SOLFITI

Per prenotare inviare una e-mail ad alessandro.caccia@aislombardia.it oppure inviando un SMS al 327/2360730. Contributo di partecipazione per i soci in regola con il tesseramento Nazionale 2018 € 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 C/C di 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

POSTI DISPONIBILI 70

LA PRENOTAZIONE E' OBBLIGATORIA E IMPEGNATIVA COSI' COME DA NOSTRO REGOLAMENTO SOPRA DESCRITTO

ACCREDITO OSPITI DALLE 20,00 ALLE 20,30

IN FUNZIONE DEL NUMERO DI PERSONE PRESENTI DECIDEREMO SE PROPORRE UN APERITIVO PRIMA DELLA DEGUSTAZIONE O UN PIATTO CALDO AL TERMINE DELLA DEGUSTAZIONE

LUNEDI 10/09/2018 AZIENDA LUIGI BOVERI PIEMONTE SEDE AIS BS VIA TRIUMPLINA 11 BRESCIA ORE 20,30

Prima serata, di questo intenso autunno, dedicata alle aziende che si presentano. Incontreremo LUIGI BOVERI titolare della cantina che porta il suo nome e che produce a COSTA VESCOVATO in provincia di ALESSANDRIA, sulle colline Tortonesi. Siamo nella terra del TIMORASSO della CROATINA della BARBERA e del CORTESE. Azienda che ha radici lontane e che produce nei suoi 15 ettari di proprietà, vini di qualità del territorio COLLI TORTONESI DOC.

Qui di seguito i vini in degustazione :

- FILARI DI TIMORASSO 2016 COLLI TORTONESI DOC VITIGNO TIMORASSO
- DERTHONA 2016 COLLI TORTONESI DOC VITIGNO TIMORASSO
- VIGNA DEL PRETE 2017 COLLI TORTONESI DOC VITIGNO CORTESE
- BOCCANERA 2017 COLLI TORTONESI DOC VITIGNO BARBERA
- POGGIO DELLE AMARENE 2015 COLLI TORTONESI DOC VITIGNO BARBERA
- VIGNALUNGA 2012 COLLI TORTONESI DOC VITIGNO BARBERA
- SENSAZIONI 2015 COLLI TORTONESI DOC VITIGNO CROATINA
- VINO ANNATA INVECCHIATA A SORPRESA

Per prenotare inviare una e-mail ad alessandro.caccia@aislombardia.it oppure un SMS al 327/2360730. 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 C/C BANCA POPOLARE DI SONDRIO FILIALE 156 PALAZZOLO SULL'OGGIO CODICE IBAN IT85 A056 9654 9000 0000 3606 X89. Intestato ad ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER DELLA LOMBARDIA. Sulla causale indicare evento, nome e cognome dei partecipanti

POSTI DISPONIBILI 80

LA PRENOTAZIONE E' OBBLIGATORIA E IMPEGNATIVA COSI' COME DA NOSTRO REGOLAMENTO SOPRA DESCRITTO

ACCREDITO OSPITI DALLE 20,00 ALLE 20,30

VENERDI 14/09/2018 OSPITI DI GRANDI TERROIR SEDE AIS BS VIA TRIUMPLINA 11 BRESCIA ORE 20,30

Serata in compagnia di Costantino Gabardi, esperto gourmet e degustatore internazionale, che così ha voluto introdurre il tema di questa degustazione da lui guidata. “ **Ogni terroir d'elezione ha vitigni fedeli, franchi e ottimamente acclimatati: i vitigni autoctoni, ma a volte la natura sa essere curiosa e stimolante, regalandoci divagazioni sul tema. Dobbiamo certamente trovare autori di grande esperienza e vignaioli visionari, ma le sorprese possono essere sbalorditive. Questo è un percorso attraverso 6 vini bianchi (rigorosamente alla cieca) di altrettante zone, che sono Ospiti educati di Grandi Terroir.**”

Su espressa richiesta di Costantino, i vini saranno serviti rigorosamente alla cieca, vi diamo solo informazione dei vitigni e/o uvaggi che avremo nel bicchiere, senza dichiarare produttore, annata e luogo di provenienza. Motivo in più quindi la curiosità di scoprire durante la degustazione vitigno e zona di provenienza. L'unica cosa che ci sentiamo di dirvi con certezza è che il livello dei vini sarà sicuramente buono.

- RIESLING
- TAGLIO BORDOLESE
- PINOT NERO
- CHARDONNAY/PINOT BIANCO
- CABERNET SAUVIGNON
- CHARDONNAY

Per prenotare inviare una e-mail ad alessandro.caccia@aislombardia.it oppure inviando un SMS al 327/2360730. 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 C/C di 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

POSTI DISPONIBILI 80

LA PRENOTAZIONE E' OBBLIGATORIA E IMPEGNATIVA COSI' COME DA NOSTRO REGOLAMENTO SOPRA DESCRITTO

ACCREDITO OSPITI DALLE 20,00 ALLE 20,30

IN FUNZIONE DEL NUMERO DI PERSONE PRESENTI DECIDEREMO SE PROPORRE UN APERITIVO PRIMA DELLA DEGUSTAZIONE O UN PIATTO CALDO AL TERMINE DELLA DEGUSTAZIONE

LUNEDI 17/09/2018 AZIENDA CANTINA VALLE DELL'ELCE PUGLIA SEDE AIS BS VIA TRIUMPLINA 11 BRESCIA ORE 20,30

Serata all'insegna dell'approfondimento dedicata ad una azienda vitivinicola PUGLIESE. Poche sono le opportunità di proporre un percorso degustativo dedicato esclusivamente ad una regione a noi lontana e non molto conosciuta. In compagnia del dott. MANUEL RAFFAELE DI NUNZIO titolare ed enologo dell'azienda, un racconto storico culturale e produttivo della zona. In degustazione di vini prodotti con vitigni autoctoni o tipicamente coltivati nella regione.

Questo l'elenco dei vini proposti :

- MARI' VIVACE 2017 IGT DAUNIA VITIGNO BOMBINO BIANCO
- BIANCO PERLA 2017 IGT DAUNIA VITIGNO BOMBINO BIANCO
- MARUNIGA BIANCO 2017 IGT DAUNIA VITIGNO MALVASIA BIANCA
- 4 ROSE ROSATO 2017 IGT DAUNIA VITIGNO MONTEPULCIANO
- ROSSO ESSENZIALE 2017 IGT DAUNIA VITIGNO UVA DI TROIA
- MARUNIGA ROSSO 2017 IGT DAUNIA VITIGNO MONTEPULCIANO

Per prenotare inviare una e-mail ad alessandro.caccia@aislombardia.it oppure un SMS al 327/2360730. 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 C/C BANCA POPOLARE DI SONDRIO FILIALE 156 PALAZZOLO SULL'OGGIO CODICE IBAN IT85 A056 9654 9000 0000 3606 X89. Intestato ad ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER DELLA LOMBARDIA. Sulla causale indicare evento, nome e cognome dei partecipanti

POSTI DISPONIBILI 80

LA PRENOTAZIONE E' OBBLIGATORIA E IMPEGNATIVA COSI' COME DA NOSTRO REGOLAMENTO SOPRA DESCRITTO

ACCREDITO OSPITI DALLE 20,00 ALLE 20,30

VENERDI 21/09/ 2018 LA FRANCIACORTA E I CURTEFRANCA DI CONTI DUCCO SEDE AIS BS VIA TRIUMPLINA 11 BS ORE 20,30

Altra serata dedicata alla zona vitivinicola Franciacorta. Questa volta saremo in compagnia dell'azienda CONTI DUCCO produttori in Passirano. Grazie alla collaborazione con la collega sommelier Denise Maserati ed alla partecipazione dell'enologo Matteo Mazzoldi, faremo un percorso completo su tutta la produzione di questa azienda fondata nel 1967 dal conte Piero e dal figlio Giorgio. La degustazione sarà guidata da Nicola Bonera con i seguenti vini :

- TERRE DI CONTI DUCCO BRUT SATEN FRANCIACORTA DOCG
- TERRE DI CONTI DUCCO EXTRA BRUT FRANCIACORTA DOCG (PREMIATO CON LE 4 ROSE CAMUNE)
- CONTI DUCCO FRANCIACORTA DOCG VINTAGE BLANC DE BLANC
- CONTI DUCCO FRANCIACORTA DOCG VINTAGE ROSE'
- CONTI DUCCO FRANCIACORTA DOCG VINTAGE PAS DOSE'
- CONTI DUCCO FRANCIACORTA DOCG VINTAGE PAS DOSE' 2014
- CONTI DUCCO CURTEFRANCA BLANC
- CONTI DUCCO CURTEFRANCA ROUGE

Per prenotare inviare una e-mail ad alessandro.caccia@aislombardia.it oppure inviando un SMS al 327/2360730. 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 C/C di 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

POSTI DISPONIBILI 70

LA PRENOTAZIONE E' OBBLIGATORIA E IMPEGNATIVA COSI' COME DA NOSTRO REGOLAMENTO SOPRA DESCRITTO

ACCREDITO OSPITI DALLE 20,00 ALLE 20,30

IN FUNZIONE DEL NUMERO DI PERSONE PRESENTI DECIDEREMO SE PROPORRE UN APERITIVO PRIMA DELLA DEGUSTAZIONE O UN PIATTO CALDO AL TERMINE DELLA DEGUSTAZIONE

LUNEDI 24/09/ 2018 AZIENDA CASCINA LORENZO BERGAMASCA IGT SEDE AIS BS VIA TRIUMPLINA 11 BRESCIA ORE 20,30

In questa serata dedicata alle aziende abbiamo il piacere di ospitare un piccolo produttore Bergamasco che ha l'azienda dislocata su un bellissimo spazio pedemontano posizionato a circa 250 metri s.l.m. in località Volpino a Costa Volpino in provincia di Bergamo. Quando nel 2006 Daniel Pennacchio decise di iniziare l'attività di produttore vitivinicolo, la zona dove ora risiede la sua azienda non era riconosciuta da nessuno dei due disciplinari confinanti. Ora con la classificazione Bergamasca IGT, produce su due ettari vitati, Marzemino, Merlot ed una piccolissima quantità di Chardonnay che utilizza per produrre circa 300 bottiglie di metodo classico. La zona di produzione ha come sottosuolo un terreno chiamato Volpinite, che dona all'uva caratteristiche spiccate di mineralità e sapidità. Lo abbiamo conosciuto grazie al collega e amico Renato Rovetta. Daniel è un piccolo produttore che nonostante la giovane età della sua azienda ha raggiunto già lusinghieri risultati premiati con riconoscimenti in alcune manifestazioni. Degusteremo tutta la sua produzione che verte su 5 tipologie, queste :

- V.S.Q. EMANUELLE CHARDONNAY 100% S.A.
- CORNELLE 0 (ZERO) BLEND DA UVE MARZEMINO E MERLOT
- DURNO 12 (DODICI) MERLOT 100% (12 MESI BARRIQUES)
- FOPPELLO 18 (DICIOOTTO) MARZEMINO 100% (18 MESI IN BARRIQUES)
- LORENZO 24 (VENTIQUATTRO) BLEND DI MERLOT E MARZEMINO APPASSITE (24 MESI IN BARRIQUES)

Per prenotare inviare una e-mail ad alessandro.caccia@aislombardia.it oppure un SMS al 327/2360730. 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 C/C di BANCA POPOLARE DI SONDRIO FILIALE 156 PALAZZOLO SULL'OGGIO CODICE IBAN IT85 A056 9654 9000 0000 3606 X89. Intestato ad ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER DELLA LOMBARDIA. Sulla causale indicare evento, nome e cognome dei partecipanti

POSTI DISPONIBILI 80

LA PRENOTAZIONE E' OBBLIGATORIA E IMPEGNATIVA COSI' COME DA NOSTRO REGOLAMENTO SOPRA DESCRITTO

ACCREDITO OSPITI DALLE 20,00 ALLE 20,30

VENERDI 28/09/2018 VERTICALE BIONDI SANTI TENUTA IL GREPPO SEDE AIS BS VIA TRIUMPLINA 11 BRESCIA ORE 20,30

Serata da non perdere questa con la verticale dedicata ad uno dei vini Italiani più famosi al mondo, Il Brunello di Montalcino Vigna il Greppo di BIONDI SANTI. Vino che iniziò ad avere importanti e significativi riconoscimenti nell'Esposizione Agraria di Montepulciano del 1869 dove viene fatta menzione e venne premiato come "un vino rosso scelto (brunello) del 1865": tale data probabilmente segna la nascita di un così longevo prodotto, che vedrà poi la sua consacrazione nelle due storiche Riserve del 1888 e 1891. Saremo accompagnati dal delegato di Firenze e nostro relatore ai corsi Massimo Castellani, profondo conoscitore del territorio e di questi grandi vini. In degustazione le seguenti annate :

- BRUENELLO DI MONTALCINO BIONDI SANTI VIGNA IL GREPPO 1995
- BRUENELLO DI MONTALCINO BIONDI SANTI VIGNA IL GREPPO 1997
- BRUENELLO DI MONTALCINO BIONDI SANTI VIGNA IL GREPPO 2000
- BRUENELLO DI MONTALCINO BIONDI SANTI VIGNA IL GREPPO 2006
- BRUENELLO DI MONTALCINO BIONDI SANTI VIGNA IL GREPPO 2012

Per prenotare inviare una e-mail ad alessandro.caccia@aislombardia.it, oppure inviando un SMS al 327/2360730. Contributo di partecipazione per i soci AIS in regola con il tesseramento Nazionale 2018 € 60,00, per gli accompagnatori non associati Ais, il contributo di partecipazione è fissato ad € 75,00.

Nel caso si presentassero anomalie o difetti nei vini presentati, quali difetti di tappo o altro, non sono previsti rimborsi né totali né parziali. **Si accettano solo prenotazioni accompagnate da un acconto di € 30,00 e/o di saldo**, pagabile direttamente in sede Ais Brescia o con bonifico su . 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

POSTI DISPONIBILI 70

LA PRENOTAZIONE E' OBBLIGATORIA E IMPEGNATIVA COSI' COME DA NOSTRO REGOLAMENTO SOPRA DESCRITTO

ACCREDITO OSPITI DALLE 20,00 ALLE 20,30

IN FUNZIONE DEL NUMERO DI PERSONE PRESENTI DECIDEREMO SE PROPORRE UN APERITIVO PRIMA DELLA DEGUSTAZIONE O UN PIATTO CALDO AL TERMINE DELLA DEGUSTAZIONE

VENERDI 05/10/18 I VINI ORANGE SEDE AIS BS VIA TRIUMPLINA 11 BRESCIA ORE 20,30

Vini bianchi travestiti da rossi: si potrebbe banalizzarne così il fenomeno ben più complesso degli Orange Wine, o vini macerati. I cosiddetti vini arancioni che in questi ultimi anni si sono imposti all'attenzione di appassionati ed esperti per le loro qualità organolettiche particolari. Con Nicola Bonera un percorso di degustazione e di approfondimento su queste tipologie. Abbiamo preso a campione tre grandi aziende che producono nella zona del Carso, proponendo due vini per ognuna delle tre aziende. Questi i vini in degustazione :

- MALVASIA DI SKERK 2016
- VITOVSKA DI SKERK 2016
- MALVASIA DI ZIDARICH 2015
- VITOVSKA DI ZIDARICH 2015
- RIBOLLA ANFORA DI JOSKO GRAVNER 2010
- BIANCO BREG DI JOSKO GRAVNER 2010

Per prenotare inviare una e-mail ad alessandro.caccia@aislombardia.it oppure un SMS al 327/2360730. Contributo di partecipazione per i soci in regola con il tesseramento Nazionale 2018 € 40,00, per gli accompagnatori degli associati Ais e non associati Ais, il contributo di partecipazione è fissato ad € 50,00. È possibile effettuare il pagamento con bonifico sul C/C BANCA POPOLARE DI SONDRIO FILIALE 156 PALAZZOLO SULL'OGGIO CODICE IBAN IT85 A056 9654 9000 0000 3606 X89. Intestato ad ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER DELLA LOMBARDIA. Sulla causale indicare evento, nome e cognome dei partecipanti

POSTI DISPONIBILI 80

LA PRENOTAZIONE E' OBBLIGATORIA E IMPEGNATIVA COSI' COME DA NOSTRO REGOLAMENTO SOPRA DESCRITTO

ACCREDITO OSPITI DALLE 20,00 ALLE 20,30

IN FUNZIONE DEL NUMERO DI PERSONE PRESENTI DECIDEREMO SE PROPORRE UN APERITIVO PRIMA DELLA DEGUSTAZIONE O UN PIATTO CALDO AL TERMINE DELLA DEGUSTAZIONE

LUNEDI 08/10/2018 WALTER MASSA, TIMORASSO E NON SOLO SEDE AIS BS VIA TRIUMPLINA 11 BRESCIA ORE 20,30

Walter Massa è un vignaiolo indipendente e coraggioso che, dagli anni '70 è alla guida della cantina familiare, ed è riuscito a cambiare e rilanciare il volto enologico di un intero territorio, quello dei Colli Tortonesi. Il più grande merito di Walter Massa, diventato una figura quasi leggendaria e considerato da tanti colleghi come un maestro, è stato quello di riscoprire un vitigno autoctono che rischiava l'estinzione, il Timorasso, intuendone le grandi potenzialità e ricavandone vini memorabili. Vivremo una serata con i lui e con i suoi vini che qui di seguito trovate elencati

- DERTHONA 2016
- COSTA DEL VENTO 2013
- MONTECITORIO 2012
- MONLEALE BARBERA 2011
- MONLEALE BARBERA 2001
- BIGOLLA BARBERA 2005

Per prenotare inviare una e-mail ad alessandro.caccia@aislombardia.it oppure un SMS al 327/2360730. 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 C/C BANCA POPOLARE DI SONDRIO FILIALE 156 PALAZZOLO SULL'OGGIO CODICE IBAN IT85 A056 9654 9000 0000 3606 X89. Intestato ad ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER DELLA LOMBARDIA. Sulla causale indicare evento, nome e cognome dei partecipanti

POSTI DISPONIBILI 80

LA PRENOTAZIONE E' OBBLIGATORIA E IMPEGNATIVA COSI' COME DA NOSTRO REGOLAMENTO SOPRA DESCRITTO

ACCREDITO OSPITI DALLE 20,00 ALLE 20,30

IN FUNZIONE DEL NUMERO DI PERSONE PRESENTI DECIDEREMO SE PROPORRE UN APERITIVO PRIMA DELLA DEGUSTAZIONE O UN PIATTO CALDO AL TERMINE DELLA DEGUSTAZIONE

VENERDI 12/10/2018 VERTICALE SASSICAIA SEDE AIS BS VIA TRIUMPLINA 11 BRESCIA ORE 20,30

In occasione del cinquantesimo anniversario dell'azienda e dopo le tre serate con protagonisti TIGNANELLO, SOLAIA e ORNELLAIA, concludiamo per questo 2018, la serie dedicata ai grandi SUPERTUSCAN con la verticale del vino che ha avuto con l'annata 1985 il riconoscimento di miglior vino al mondo. Accompagnati nella presentazione e degustazione da Nicola Bonera qui di seguito l'elenco delle annate di questa imperdibile verticale ;

- SASSICAIA TENUTA SAN GUIDO 2000
- SASSICAIA TENUTA SAN GUIDO 2004
- SASSICAIA TENUTA SAN GUIDO 2009
- SASSICAIA TENUTA SAN GUIDO 2012
- SASSICAIA TENUTA SAN GUIDO 2015

Per prenotare inviare una e-mail ad alessandro.caccia@aislombardia.it, oppure inviando un SMS al 327/2360730. Contributo di partecipazione per i soci AIS in regola con il tesseramento Nazionale 2018 € 100,00, per gli accompagnatori non associati Ais, il contributo di partecipazione è fissato ad € 120,00.

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 totali ne parziali.

Si accettano solo prenotazioni accompagnate da un acconto di € 50,00 e/o di saldo, pagabile direttamente in sede Ais Brescia o con bonifico su 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.

POSTI DISPONIBILI 58

LA PRENOTAZIONE E' OBBLIGATORIA E IMPEGNATIVA COSI' COME DA NOSTRO REGOLAMENTO SOPRA DESCRITTO

ACCREDITO OSPITI DALLE 20,00 ALLE 20,30

APERITIVO DALLE 20,15 ALLE 20,40

VENERDI 19/10/2018 LA FRANCIACORTA DI CA DEL BOSCO SEDE AIS BS VIA TRIUMPLINA 11 BRESCIA ORE 20,30

Nel contesto di un percorso di approfondimento sul territorio e sui vini della Franciacorta, una serata dedicata a tutti i Franciacorta prodotti dalla cantina CA DEL BOSCO, riconosciuta e famosa in tutto il mondo. Il racconto e la degustazione di tutte le prestigiose referenze Franciacorta, accompagnati da Nicola Bonera testimonial del consorzio ed espertissimo conoscitore del territorio.

In degustazione :

- FRANCIACORTA DOCG CUVEE PRESTIGE BRUT
- FRANCIACORTA DOCG CUVEE PRESTIGE ROSE' BRUT
- FRANCIACORTA VINTAGE COLLECTION BRUT 2013
- FRANCIACORTA VINTAGE COLLECTION SATEN 2013
- FRANCIACORTA COLLECTION DOSAGGIO ZERO 2013
- FRANCIACORTA VINTAGE COLLECTION DOSAGE ZERO NOIR 2008
- FRANCIACORTA RISERVA ANNAMARIA CLEMENTI 2008
- FRANCIACORTA RISERVA ANNAMARIA CLEMENTI ROSE' 2008

Per prenotare inviare una e-mail ad alessandro.caccia@aislombardia.it oppure inviando un SMS al 327/2360730. Contributo di partecipazione per i soci in regola con il tesseramento Nazionale 2018 € 50,00, per gli accompagnatori degli associati Ais e non associati il contributo di partecipazione è fissato ad € 65,00. **Si accettano solo prenotazioni accompagnate dal pagamento totale del contributo di partecipazione**. Il pagamento è possibile direttamente in sede Ais Brescia oppure con bonifico su BANCA POPOLARE DI SONDRIO FILIALE 156 PALAZZOLO SULL'OGLIO intestato ad ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER DELLA LOMBARDIA, CODICE IBAN IT85 A056 9654 9000 0000 3606 X89. Sulla causale indicare evento, nome e cognome dei partecipanti.

POSTI DISPONIBILI 70

LA PRENOTAZIONE E' OBBLIGATORIA E IMPEGNATIVA COSI' COME DA NOSTRO REGOLAMENTO SOPRA DESCRITTO

ACCREDITO OSPITI DALLE 20,00 ALLE 20,30

IN FUNZIONE DEL NUMERO DI PERSONE PRESENTI DECIDEREMO SE PROPORRE UN APERITIVO PRIMA DELLA DEGUSTAZIONE O UN PIATTO CALDO AL TERMINE DELLA DEGUSTAZIONE

VENERDI 26/10/2018 VERTICALE DON LISANDER MONTE CICOGNA SEDE AIS BS VIA TRIUMPLINA 11 BRESCIA ORE 20,30

Grazie alla gentilissima disponibilità di Cesare Materossi, amico di Ais Brescia e titolare dell'azienda MONTE CICOGNA, avremo la possibilità di fare un percorso di degustazione con una verticale del prodotto di punta dell'azienda, il DON LISANDER. Non mancheremo di assaggiare durante l'aperitivo anche il Lugana IMPERIALE sempre prodotto dall'azienda. Assieme al produttore ed a Nicola Bonera una serata dedicata al GARDA CLASSICO SUPERIORE DOC ed alla sua evoluzione nel corso degli anni.

In degustazione la verticale delle seguenti annate :

- DON LISANDER 1997
- DON LISANDER 1998
- DON LISANDER 1999
- DON LISANDER 2001
- DON LISANDER 2004
- DON LISANDER 2006
- DON LISANDER 2011
- DON LISANDER 2012

Per prenotare inviare una e-mail ad alessandro.caccia@aislombardia.it oppure inviando un SMS al 327/2360730. 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 C/C di BANCA POPOLARE DI SONDRIO FILIALE 156 PALAZZOLO SULL'OGLIO 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.

POSTI DISPONIBILI 60

LA PRENOTAZIONE E' OBBLIGATORIA E IMPEGNATIVA COSI' COME DA NOSTRO REGOLAMENTO SOPRA DESCRITTO

ACCREDITO OSPITI DALLE 20,00 ALLE 20,30

APERITIVO DALLE 20,15 ALLE 20,40

VENERDI 09/11/2018 VERTICALE AMARONE CA DEI FRATI SEDE AIS BS VIA TRIUMPLINA 11 BRESCIA ORE 20,30

Grazie alle gentilissima disponibilità di Igino Dal Cero e della figlia nostra corsista Maria Chiara Dal Cero, abbiamo il piacere di proporvi la totalità della produzione di AMARONE della cantina Ca dei Frati, fin qui prodotta. Con l'annata 2012 l'amarone Pietro Dal Cero giunge al suo quinto millesimo immesso sul mercato. Avremo la possibilità di degustare in compagnia di Nicola Bonera e dello stesso Igino Dal Cero tutte le 5 annate prodotte. Al termine della degustazione l'assaggio di un metodo classico prodotto sempre da Ca dei Frati che ha una lunga permanenza sui lieviti. Questo il dettaglio dei vini in degustazione.

- AMARONE PIETRO DAL CERO 2008
- AMARONE PIETRO DAL CERO 2009
- AMARONE PIETRO DAL CERO 2010
- AMARONE PIETRO DAL CERO 2011
- AMARONE PIETRO DAL CERO 2012
- CUVÉE DEI FRATI BRUT V.S.Q. METODO CLASSICO MILLESIMO 2013

Per prenotare inviare una e-mail ad alessandro.caccia@aislombardia.it oppure inviando un SMS al 327/2360730. Contributo di partecipazione per i soci in regola con il tesseramento Nazionale 2018 € 40,00, per gli accompagnatori degli associati Ais e non associati Ais, il contributo di partecipazione è fissato ad € 50,00. È possibile effettuare il pagamento con bonifico sul C/C di BANCA POPOLARE DI SONDRIO FILIALE 156 PALAZZOLO SULL'OGLIO 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.

POSTI DISPONIBILI 80

LA PRENOTAZIONE E' OBBLIGATORIA E IMPEGNATIVA COSI' COME DA NOSTRO REGOLAMENTO SOPRA DESCRITTO

ACCREDITO OSPITI DALLE 20,00 ALLE 20,30

IN FUNZIONE DEL NUMERO DI PERSONE PRESENTI DECIDEREMO SE PROPORRE UN APERITIVO O UN PIATTO CALDO AL TERMINE DELLA DEGUSTAZIONE

VENERDI 16/11/2018 MAISON DE CHAMPAGNE LOUIS ROEDERER SEDE AIS BS VIA TRIUMPLINA 11 BRESCIA ORE 20,30

LOUIS ROEDERER, azienda che ha radici molto lontane e che vanta ancora una gestione familiare, oggi giunta alla settima generazione, con la guida di Frédéric Rouzaud, figlio di Camille Olry Roederer. Ovviamente il loro vino di riferimento è il famosissimo CRISTAL nato nel 1876 per soddisfare il gusto e le esigenze dello Zar Ferdinando II. Guidati dall'appassionato Champagnista Nicola Bonera in degustazione le seguenti etichette :

- BRUT PREMIER LOUIS ROEDERER S.A.
- BRUT ROSE' LOUIS ROEDERER 2012
- BLANC DE BLANC LOUIS ROEDERER 2010
- BRUT NATURE LOUIS ROEDERER 2009
- BRUT LOUIS ROEDERE 2009
- LOUIS ROEDERER CRISTAL VINTAGE 2009

Per prenotare inviare una e-mail ad alessandro.caccia@aislombardia.it oppure inviando un SMS al 327/2360730. Contributo di partecipazione per i soci in regola con il tesseramento Nazionale 2018 € 60,00, per gli accompagnatori degli associati Ais e non associati il contributo di partecipazione è fissato ad € 75,00.

Si accettano SOLO prenotazioni accompagnate dal pagamento di un acconto al contributo di partecipazione di € 30,00. Il pagamento è possibile direttamente in sede Ais Brescia oppure con bonifico su BANCA POPOLARE DI SONDRIO FILIALE 156 PALAZZOLO SULL'OGLIO intestato ad ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER DELLA LOMBARDIA, CODICE IBAN IT85 A056 9654 9000 0000 3606 X89. Sulla causale indicare evento, nome e cognome dei partecipanti.

POSTI DISPONIBILI 70

LA PRENOTAZIONE E' OBBLIGATORIA E IMPEGNATIVA COSI' COME DA NOSTRO REGOLAMENTO SOPRA DESCRITTO

ACCREDITO OSPITI DALLE 20,00 ALLE 20,30

IN FUNZIONE DEL NUMERO DI PERSONE PRESENTI DECIDEREMO SE PROPORRE UN APERITIVO O UN PIATTO CALDO AL TERMINE DELLA DEGUSTAZIONE

MARTEDI 20/11/2018 AZIENDA CA' DI SOPRA ROMAGNA SEDE AIS BS VIA TRIUMPLINA 11 BRESCIA ORE 20,30

Questa serata è dedicata all'azienda CA' DI SOPRA che ha sede a Marzeno in provincia di Faenza. Nata nel 1967 dispone di 52 ettari dove 29 dei quali sono dedicati alla viticoltura, personalmente curati da Camillo e Giacomo Montanari i titolari. In loro compagnia faremo un percorso di approfondimento della zona ed in particolare sul sangiovese di Romagna nelle varie declinazioni produttive. Questi i vini proposti nella serata :

- UAIT 2017 IGT RAVENNA BIANCO 90% PINOT BIANCO 10% CHARDONNAY
- SANDRONA 2017 VINO BIANCO SECCO 100% ALBANA
- CREPE 2017 ROMAGNA DOC SANGIOVESE SUPERIORE 100% SANGIOVESE
- CA DI SOPRA 2016 ROMAGNA DOC SANGIOVESE MARZENO 100% SANGIOVESE
- CA DI SOPRA 2015 ROMAGNA DOC SANGIOVESE MARZENO RISERVA VIGNETO CA DEL ROSSO 100% SANGIOVESE
- REMEL 2015 VINO ROSSO VITIGNI BLEND PRODUZIONE AZIENDALE
- RONCODIPACI' 2013 IGT RAVENNA MERLOT VITIGNO 100% MERLOT

Per prenotare inviare una e-mail ad alessandro.caccia@aislombardia.it oppure un SMS al 327/2360730. 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 C/C BANCA POPOLARE DI SONDRIO FILIALE 156 PALAZZOLO SULL'OGGIO CODICE IBAN IT85 A056 9654 9000 0000 3606 X89. Intestato ad ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER DELLA LOMBARDIA. Sulla causale indicare evento, nome e cognome dei partecipanti

POSTI DISPONIBILI 70

LA PRENOTAZIONE E' OBBLIGATORIA E IMPEGNATIVA COSI' COME DA NOSTRO REGOLAMENTO SOPRA DESCRITTO

ACCREDITO OSPITI DALLE 20,00 ALLE 20,30

VENERDI 23/11/2018 I VINI BULGARI SEDE AIS BS VIA TRIUMPLINA 11 BRESCIA ORE 20,30

Grazie alla collega Inselvini Elisa che in un viaggio in Bulgaria, ha scoperto e conosciuto questa azienda, possiamo proporre a tutti i nostri associati una degustazione sicuramente inusuale e curiosa. Andremo alla scoperta di un mondo vitivinicolo sconosciuto per la maggior parte di noi. Chi meglio dell'amico Guido Invernizzi poteva raccontarci questa serata e renderla piacevole ed affascinante ? Pur immaginando che la maggior parte di noi non ha mai sentito nominare i vini che avremo in degustazione, qui di seguito le tipologie che assaggeremo :

- RED WINE APLAUZ MELNIK 55 RESERVE 2016
- RED WINE APLAUZ MAVRUD RESERVE 2015
- RED WINE APLAUZ SHIROKA MELNIK RESERVE 2015
- RED WINE BERGULE MELNIK E PINOT NOIR 2014
- ROSE' WINE BERGULE ROSE' 2017
- ROSE' WINE APLAUZ ROSE' 2017
- WITHE WINE APLAUZ VIOGNER SUR LIE 2017
- WITHE WINE ORANGE WINE 2017

Per prenotare inviare una e-mail ad alessandro.caccia@aislombardia.it oppure un SMS al 327/2360730. Contributo di partecipazione per i soci in regola con il tesseramento Nazionale 2018 € 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 C/C BANCA POPOLARE DI SONDRIO FILIALE 156 PALAZZOLO SULL'OGGIO CODICE IBAN IT85 A056 9654 9000 0000 3606 X89. Intestato ad ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER DELLA LOMBARDIA. Sulla causale indicare evento, nome e cognome dei partecipanti.

POSTI DISPONIBILI 80

LA PRENOTAZIONE E' OBBLIGATORIA E IMPEGNATIVA COSI' COME DA NOSTRO REGOLAMENTO SOPRA DESCRITTO

ACCREDITO OSPITI DALLE 20,00 ALLE 20,30

IN FUNZIONE DEL NUMERO DI PERSONE PRESENTI DECIDEREMO SE PROPORRE UN APERITIVO PRIMA DELLA DEGUSTAZIONE O UN PIATTO CALDO AL TERMINE DELLA DEGUSTAZIONE

VENERDI 30/11/2018 INCONTRIAMO IL CONSORZIO VINI DI VALTELLINA SEDE AIS BS VIA TRIUMPLINA 11 BRESCIA ORE 20,30

Grazie alla disponibilità di Aldo Rainoldi che con piacere ospiteremo a guidare la serata, l'opportunità fare un piccolo percorso di approfondimento sulla Valtellina attraverso i vini proposti dal Consorzio per la Tutela dei Vini di Valtellina. Fondato nel 1976, il consorzio, rappresenta le cantine e le aziende vinicole della provincia di Sondrio ed è ad oggi l'unico consorzio italiano che può fregiarsi di ben due Docg.: Valtellina Superiore e Sforzato di Valtellina (Sfursat). Un percorso di degustazione attraverso le Sottozone GRUMELLO, INFERNO e SASSELLA, con anche un assaggio di due SFURSAT ed di una chicca gentilmente messa a disposizione dallo stesso Aldo Rainoldi. Qui di seguito il dettaglio dei vini in degustazione.

- VALTELLINA SUP. DOCG GRUMELLO DI ROCCA DI PIRO 2015 DI AR.PE.PE
- VALTELLINA SUP. DOCG INFERNO CARLO NEGRI 2015 DI NINO NEGRI
- VALTELLINA SUP. DOCG GRUMELLO 2015 DI DIRUPI
- VALTELLINA SUP. DOCG SASSELLA SAN LORENZO 2015 DI M. PREVOSTINI
- SFURSAT DI VALTELLINA DOCG 2013 DI A. MARSETTI
- SFURSAT DI VALTELLINA DOCG FRUTTAIO CA RIZZIERI 2015 DI A. RAINOLDI
- BRUT ROSE' DA UVE NEBBIOLO M.C. MILLESIMO 2012 DI A. RAINOLDI

Per prenotare inviare una e-mail ad alessandro.caccia@aislombardia.it oppure inviando un SMS al 327/2360730. 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 C/C di 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.

POSTI DISPONIBILI 80

LA PRENOTAZIONE E' OBBLIGATORIA E IMPEGNATIVA COSI' COME DA NOSTRO REGOLAMENTO SOPRA DESCRITTO

ACCREDITO OSPITI DALLE 20,00 ALLE 20,30

IN FUNZIONE DEL NUMERO DI PERSONE PRESENTI DECIDEREMO SE PROPORRE UN APERITIVO O UN PIATTO CALDO AL TERMINE DELLA DEGUSTAZIONE

LUNEDI 03/12/2018 AZIENDA CHAMPAGNE FORGET-BRIMONT SEDE AIS BS VIA TRIUMPLINA 11 BRESCIA ORE 20,30

Grazie al distributore per la nostra zona, Vittorio Vezzola, questo incontro con le aziende che si presentano sarà con una maison de Champagne, FORGET-BRIMONT. Viticoltori nella zona della montagne de Reims, nei paesi GRAND CRU MAILLY-CHAMPAGNE E VERZENAY ed in quelli PREMIER CRU di CHIGNY LES ROSES, COULOMMES LA MONTAGNE, LUDES, MONTBRE', SERMIERS, TAISSY ET VILLERS-ALLERAND, dove il PINOT NOIR è il vitigno più importante. Avremo in degustazione i seguenti champagne

- EXTRA BRUT PREMIER CRU
- BRUT PREMIER CRU
- MILLESIME PREMIER CRU 2005
- BLANC DE BLANC GRAND CRU
- ROSE' PREMIER CRU

Per prenotare inviare una e-mail ad alessandro.caccia@aislombardia.it oppure un SMS al 327/2360730. 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 C/C BANCA POPOLARE DI SONDRIO FILIALE 156 PALAZZOLO SULL'OGGIO CODICE IBAN IT85 A056 9654 9000 0000 3606 X89. Intestato ad ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER DELLA LOMBARDIA. Sulla causale indicare evento, nome e cognome dei partecipanti.

POSTI DISPONIBILI 70

LA PRENOTAZIONE E' OBBLIGATORIA E IMPEGNATIVA COSI' COME DA NOSTRO REGOLAMENTO SOPRA DESCRITTO

ACCREDITO OSPITI DALLE 20,00 ALLE 20,30

IN FUNZIONE DEL NUMERO DI PERSONE PRESENTI DECIDEREMO SE PROPORRE UN APERITIVO PRIMA DELLA DEGUSTAZIONE O UN PIATTO CALDO AL TERMINE DELLA DEGUSTAZIONE

VENERDI 07/12/2018 VITIGNI ROSSI A CONFRONTO E ALLA CIECA SEDE AIS BS VIA TRIUMPLINA 11 BRESCIA ORE 20,30

Dopo la serata di luglio dedicata ai vitigni bianchi, proseguiamo con la medesima proposta dedicata questa volta a vini prodotti da monovitigni rossi. Serata dedicata un po' al gioco e un po' all'allenamento sulla degustazione con lo scopo di sensibilizzare le nostre capacità di memorizzazione e decodificazione. Avremo in degustazione 8 vini rossi alla cieca, prodotti con un solo vitigno, per 7 di questi vini di **ottimo livello**, vi sarà comunicato il vitigno, mentre l'ottavo sarà l'intruso. Nicola Bonera ci guiderà nella degustazione/gioco che ci porterà ad assaggiare vini prodotti con i 7 vitigni qui di seguito elencati e che vi saranno serviti senza dichiarare l'ordine di servizio, ovviamente ...

- ZINFANDEL
- SANGIOVESE
- TEMPRANILLO
- SAGRANTINO
- NEBBIOLO
- MALBEC
- AGLIANICO
- INTRUSO

Per prenotare inviare una e-mail ad alessandro.caccia@aislombardia.it oppure inviando un SMS al 327/2360730. Contributo di partecipazione per i soci in regola con il tesseramento Nazionale 2018 € 30,00, per gli accompagnatori degli associati Ais non associati Ais, il contributo di partecipazione è fissato ad € 40,00. È possibile effettuare il pagamento con bonifico sul C/C di 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

POSTI DISPONIBILI 70

LA PRENOTAZIONE E' OBBLIGATORIA E IMPEGNATIVA COSI' COME DA NOSTRO REGOLAMENTO SOPRA DESCRITTO

ACCREDITO OSPITI DALLE 20,00 ALLE 20,30

IN FUNZIONE DEL NUMERO DI PERSONE PRESENTI DECIDEREMO SE PROPORRE UN APERITIVO O UN PIATTO CALDO AL TERMINE DELLA DEGUSTAZIONE

LUNEDI 10/12/2018 AZIENDA AGRICOLA VIGNALTA COLLI EUGANEI SEDE AIS BS VIA TRIUMPLINA 11 BRESCIA ORE 20,30

Incontro con una realtà produttiva dei COLLI EUGANEI nel PADOVANO. La loro filosofia produttiva è raccolta nella seguente frase : **" La meticolosa gestione in vigna produce un uva di elevata qualità e di perfetto equilibrio che viene poi vinificata con tecniche enologiche minimaliste "**. Accompagnati dal titolare dell'azienda Sig. Serena Claudio, un'escursione nelle tipologie e vitigni della zona. Qui di seguito i vini in degustazione :

- METODO CLASSICO BRUT NATURE VSQ VITIGNO RABOSO FRIULANO 100%
- SIRIO COLLI EUGANI MOSCATO SECCO DOC 2017 VITIGNO MOSCATO BIANCO 100%
- CHARDONNAY COLLI EUGANEI DOC 2016 VITIGNO CHARDONNAY 100%
- ROSSO RISERVA COLLI EUGANI DOC 2013 VITIGNI MERLOT 60% CABERNET SAUVIGNON 40%
- GEMOLA COLLI EUGANIE ROSSO DOC 2013 VITIGNI MERLOT 70% CABERNET FRANC 30%
- ALPIANAE FIOR D'ARANCIO PASSITO DOCG 2015 VITIGNO MOSCATO GIALLO FIOR D'ARANCIO 100%
- SETTIMO VINO SORPRESA DEL PRODUTTORE

Per prenotare inviare una e-mail ad alessandro.caccia@aislombardia.it oppure un SMS al 327/2360730. 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 C/C BANCA POPOLARE DI SONDRIO FILIALE 156 PALAZZOLO SULL'OGGIO CODICE IBAN IT85 A056 9654 9000 0000 3606 X89. Intestato ad ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER DELLA LOMBARDIA. Sulla causale indicare evento, nome e cognome dei partecipanti

POSTI DISPONIBILI 80

LA PRENOTAZIONE E' OBBLIGATORIA E IMPEGNATIVA COSI' COME DA NOSTRO REGOLAMENTO SOPRA DESCRITTO

ACCREDITO OSPITI DALLE 20,00 ALLE 20,30

Come ogni anno la cena degli auguri è un momento di ritrovo dove si traccia un bilancio dell'anno che sta per terminare e si raccontano i progetti per quello che verrà. È soprattutto però il momento festoso dello scambio di auguri, ottima e bella occasione per uno o più brindisi. Per la chiusura di questo 2018 avremo il piacere di trovarci a cena con i colleghi della delegazione AIS di Bergamo. Insieme faremo una festa in uno dei ristoranti più famosi del territorio Lombardo. Il ristorante che ci ospiterà è LA CANTALUPA DA VITTORIO inserito in uno splendido parco chiuso dove all'interno oltre al ristorante CANTALUPA, c'è il tre stelle Michelin DA VITTORIO dei fratelli Cerea. La location si trova a Brusaporto via Cantalupa 17 in provincia di Bergamo poco lontano dall'uscita del casello autostradale di Seriate sulla A4, questo il sito del ristorante www.davittorio.com
Qui di seguito il menù previsto per la nostra cena degli auguri 2018 e le condizioni per iscrivervi e partecipare

ARRIVO OSPITI DALLE 20,15 ALLE 20,45

- **APERITIVO A PASSAGGIO**

- *LECCA LECCA AL PARMIGIANO*
- *FOCACCIA CON MORTADELLA E STRACCHINO*
- *PICCOLI TOAST*
- *MINI HOT DOG*
- *FRITTO DI MELANZANE, ZUCCHINE E PEPERONI*
- **ABBINATI A FRANCIACORTA BRUT DOCG ASSORTITI**

- **SERVITI AL TAVOLO**

- *ANTIPASTO*
 - *FILETTO DI PESCE SAN PIETRO DORATO, SU LETTO DI PORRI STUFATI*
- *PRIMO PIATTO*
 - *RISOTTO ALLA SCAROLA DEI COLLI BERGAMASCHI E FONDUTA DI TALEGGIO*
- *ANTIPASTO E PRIMO PIATTO ABBINATI A*
- **VERMENTINO ETICHETTA NERA LUNAE 2017 COLLI DI LUNI DOC**
- *SECONDO PIATTO*
 - *POLSETTO DI VITELLO CON POLENTA*
- **ABBINATO A BARBARESCO DOCG 2015 PRODUTTORI DEL BARBARESCO**
- *DESSERT*
 - *TORTA AIS E PANETTONE ARTIGIANALE PRODOTTO DALLA LORO PASTICCERIA*
- **ABBINATO A MOSCATO D'ASTI E RECIOTO DI SOAVE CLASSICO LE SPONDE DI COFFELE**

Per prenotare inviare una e-mail ad alessandro.caccia@aislombardia.it oppure inviando un SMS al 327/2360730. Contributo di partecipazione per i soci in regola con il tesseramento Nazionale 2018 € 80,00, per gli accompagnatori degli associati Ais e non associati il contributo di partecipazione è fissato ad € 90,00.

Si accettano SOLO prenotazioni accompagnate dal pagamento di un acconto al contributo di partecipazione di € 40,00.

Il pagamento è possibile direttamente in sede Ais Brescia oppure con bonifico su 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 dei partecipanti.

POSTI DISPONIBILI 120

LA PRENOTAZIONE E' OBBLIGATORIA E IMPEGNATIVA COSI' COME DA NOSTRO REGOLAMENTO SOPRA DESCRITTO

ACCREDITO OSPITI DALLE 20,15 ALLE 20,45