

REGOLAMENTO PRENOTAZIONI EVENTI AIS BRESCIA

Gentili associati,

vi informiamo che il REGOLAMENTO PER PRENOTAZIONI E PER LE EVENTUALI DISDETTE viene ripristinato così come precedentemente comunicato. Le modifiche sono attive a partire dal 01 Giugno 2021, fino a nuova comunicazione.

Qui di seguito il dettaglio

- Le prenotazioni sono da effettuarsi via mail o via sms **SOLO** ai riferimenti qui di seguito indicati.
 - Via **WhatsApp al 327/2360730** oppure via mail a **prenota.aisbrescia@gmail.com**
 - Prima di effettuare il pagamento del contributo di partecipazione aspettare la conferma della prenotazione
 - **Dove è richiesto il pagamento anticipato a conferma della prenotazione, lo stesso è da effettuarsi entro 15 giorni dalla conferma della prenotazione che riceverete da Ais Brescia, o comunque almeno tre giorni prima della data di svolgimento della serata. La non ricezione del pagamento nei termini indicati, consentirà di cancellare, da parte nostra, la prenotazione effettuata, e considerare la disponibilità del posto a favore di altre prenotazioni.**
 - Per tutti i soci ed accompagnatori non appartenenti alla delegazione di Brescia, il pagamento anticipato a confermare la prenotazione è necessario per tutte le prenotazioni di tutti gli eventi, anche dove non sia espressamente richiesto.
 - Nelle newsletter che invieremo qualche giorno prima di ogni evento, saranno specificati tutti i dettagli relativi ad ogni degustazione. Eventuali modifiche relative a prodotti messi in degustazione, rispetto alla programmazione originale, saranno gestite e comunicate nella newsletter. Nel caso si presentasse la necessità di modificare qualche prodotto in degustazione, le eventuali sostituzioni saranno gestite rispettando il livello qualitativo ed il valore economico della proposta originale.
- **IN CASO DI DISDETTA DELLA PRENOTAZIONE**
 - le disdette negli ultimi 10 giorni di calendario saranno soggette al pagamento totale dell'importo richiesto per la partecipazione. Nulla è dovuto se chi disdice manda una persona in sua sostituzione. Se è presente una lista d'attesa, e chi disdice viene sostituito da persone presenti in questa lista, l'importo pagato sarà, a discrezione del socio, restituibile con trattenuta del 20% relativa ai costi di gestione dei documenti fiscali, oppure messo a credito da utilizzare per future degustazioni senza la trattenuta del 20%.
 - Per le disdette relative alle attività dove non è richiesto il pagamento anticipato, nulla è dovuto per le disdette pervenute entro 11 giorni di calendario prima della data dell'evento. Le disdette negli ultimi 10 giorni di calendario prima dell'evento, saranno soggette al pagamento totale dell'importo richiesto per la partecipazione. Nulla è dovuto se chi disdice manda una persona in sua sostituzione, o se è presente una lista d'attesa, e chi disdice viene sostituito da persone presenti in questa lista

PROBLEMI DI TAPPO O DIFETTI RICONTRATI NEI VINI PROPOSTI

- In tutte le degustazioni proposte, se si riscontrassero problemi di tappo o difetti nei vini da renderli non utilizzabili, se disponibili saranno utilizzate bottiglie sostitutive, diversamente se si rendesse necessaria la riduzione delle dosi di miscita, queste situazioni non daranno diritto a nessun rimborso ne parziale ne totale

PER TUTTE LE PRENOTAZIONI

- Il contributo di partecipazione viene indicato in ognuna delle descrizioni,
- Per ogni evento viene indicato se è richiesto o meno il pagamento anticipato
- Per ogni evento viene indicato il numero di posti disponibili, oltre il quale inizia la lista d'attesa
- Per ogni evento viene indicato l'orario di inizio della serata
- Le coordinate bancarie per il bonifico sono :
 - Conto intestato ad ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER LOMBARDIA
 - BANCA POPOLARE DI SONDRIO FILIALE 156 PALAZZOLO SULL'OGGIO
 - CODICE IBAN IT85 A056 9654 9000 0000 3606 X89.
 - Sulla causale indicare, nome e cognome del o dei partecipanti, data e titolo dell'evento.

PER TUTTI GLI EVENTI RICORDIAMO CHE LA PRENOTAZIONE E' IMPEGNATIVA

Palestra dedicata al merlot, vitigno assai diffuso in tutto il mondo, noto fin dal 1700 nella Gironda, nel Sud-Ovest della Francia, e in particolare della zona di Bordeaux, da cui origina. In Italia è presente dalla fine del 1800, dapprima nel Friuli Venezia Giulia, e successivamente in Veneto, Trentino Alto Adige e altre regioni, con grandi risultati da solo o in assemblaggio con altre uve come il Cabernet Sauvignon, con il quale da origine al noto taglio bordolese.

Con Nicola Bonera alla guida della degustazione tecnica e la compilazione della scheda organolettica e a punti, assaggeremo questi merlot:

- MMXIII ALOIS LAGEDER
- PATRIMO 2014 FEUDI DI SAN GREGORIO
- MERLOT FAIAL 2017 LA PRENDINA
- MERLOT 2016 ELENA WALCH
- MERLOT 2017 ALTURIS VINI DI CONFINE

Contributo per il socio in regola con la quota associativa 2021 € 20,00

Contributo per gli accompagnatori non soci Ais € 25,00

Per prenotare inviare un messaggio con [WhatsApp](#) al 327/2360730 o una mail a: prenota.aisbrescia@gmail.com

Per questo evento non è richiesto il pagamento anticipato

La prenotazione è impegnativa, in caso di disdetta vige il regolamento riportato in prima pagina

Posti disponibili con distanziamento 16, oltre questo numero inizia la lista d'attesa

Accredito dalle 18,45, inizio palestra alle 19,10, fine palestra alle 20,05

Serata dedicata ad una delle eccellenze della viticoltura pugliese e salentina, il primitivo. Il nome probabilmente deriva dalla caratteristica di maturare prima rispetto ad altri vitigni. Di origini verosimilmente croate, la sua coltivazione si è diffusa nel tempo verso il Sud Italia, soprattutto nella zona di Manduria, in provincia di Taranto, dove trova condizioni ambientali particolarmente favorevoli. Da ricerche ampelografiche approfondite è emerso inoltre che il Primitivo pugliese e lo Zinfandel californiano sono geneticamente identici. Durante la serata degusteremo 6 annate del vino primitivo prodotto della cantina Morella, azienda fondata nel 2000 e gestita da Gaetano Morella e dall'enologa australiana Lisa Gilbee. Morella è in una delle zone più vocate dell'agro di Manduria, a circa due chilometri dal mare. Il primitivo *old wine* è ottenuto da vecchie vigne costituite da piante che hanno tra i 35 e 80 anni, allevate ad alberello su "terra rossa" secondo principi biodinamici.

Guiderà la serata Nicola Bonera con cui degusteremo le seguenti annate:

- MORELLA OLD WINES PRIMITIVO 2015
- MORELLA OLD WINES PRIMITIVO 2012
- MORELLA OLD WINES PRIMITIVO 2011
- MORELLA OLD WINES PRIMITIVO 2009
- MORELLA OLD WINES PRIMITIVO 2008
- MORELLA OLD WINES PRIMITIVO 2007

Contributo per il socio in regola con la quota associativa 2021 € 35,00

Contributo per gli accompagnatori non soci Ais € 45,00

Per prenotare inviare un messaggio con [WhatsApp](#) al 327/2360730 o una mail a: prenota.aisbrescia@gmail.com

Per questo evento è richiesto il pagamento anticipato dell'importo totale sopraindicato

La prenotazione è impegnativa, in caso di disdetta vige il regolamento riportato in prima pagina

Posti disponibili con distanziamento 63. Oltre questo numero inizia l'eventuale lista d'attesa

Accredito dalle 20,15 Inizio serata alle 20,40

Il consorzio per la tutela del Soave, nasce con la denominazione di Consorzio Tutela Vini Soave e Recioto di Soave. Con i suoi circa 500.000 ettolitri di vino, il Soave rappresenta la fetta più consistente delle produzioni a denominazione di origine controllata della provincia di Verona (il 40% circa) nella quale sono concentrati il 10% delle DOC italiane e il 50% di quelli venete.

La presentazione del consorzio e dei vini in degustazione è affidata a Chiara Mattiello responsabile marketing e comunicazione, con la presenza di alcuni produttori e di un nostro degustatore che guiderà la degustazione dei seguenti Soave Doc:

- AZ. AGR. FRANCHETTO - LA CAPELINA 2020 RONCA' MONTE CALVARINA SOAVE DOC
- MARCO MOSCONI – PARADISO 2020 SOAVE DOC
- GUERRIERI RIZZARDI – COSTEGGIOLA 2020 SOAVE DOC
- EL VEGRO – SOAVE CLASSICO FOSCARINO 2019 SOAVE DOC
- SUAVIA – MONTRE CARBONARE 2019 SOAVE CLASSICO DOC
- CORTE MOSCHINA – I TARAI 2019 SOAVE SUPERIORE DOCG
- BALESTRI VALDA – SENGIALTA 2019 SOAVE CLASSICO DOC
- CANOSO VERSO CA' DEL VENTO 2018 SOAVE SUPERIORE DOCG

Contributo di partecipazione per il socio in regola con la quota associativa 2021 € 10,00

Contributo di partecipazione per gli accompagnatori non soci Ais € 15,00

Per prenotare inviare un messaggio con [whatsApp](#) al 327/2360730 o una mail a: prenota.aisbrescia@gmail.com

Per questo evento non è richiesto il pagamento anticipato

La prenotazione è impegnativa, in caso di disdetta vige il regolamento riportato in prima pagina

Posti disponibili con distanziamento 90. Oltre questo numero inizia l'eventuale lista d'attesa

Accredito dalle 20,00. Inizio serata alle 20,30

Il Brunello di Montalcino viene prodotto su una superficie di 2.100 ettari, nella provincia di Siena. La D.O.C. viene assegnata nel 1967 e subito a seguire nasce il consorzio per la tutela del Brunello che ai nostri giorni conta oltre 200 produttori. La degustazione di 4 Brunello della stessa annata ci può aiutare a valorizzare le diverse espressioni produttive e raccogliere le sottili differenze dettate dalle filosofie dei produttori assieme alle peculiarità dei loro vigneti. Incontro per una degustazione tecnica con la compilazione della scheda organolettica e di quella a punti guidata da Nicola Bonera. In degustazione le seguenti aziende:

- BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG CORTE PAVONE 2015
- BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG FANTI 2015
- BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG CAPRILI 2015
- BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG VILLA I CIPRESSI 2015

Contributo per il socio in regola con la quota associativa 2021 € 20,00

Contributo per gli accompagnatori non soci Ais € 25,00

Per prenotare inviare un messaggio con [whatsApp](#) al 327/2360730 o una mail a: prenota.aisbrescia@gmail.com

Per questo evento non è richiesto il pagamento anticipato

La prenotazione è impegnativa, in caso di disdetta vige il regolamento riportato in prima pagina

Posti disponibili con distanziamento 32, oltre questo numero inizia la lista d'attesa

Accredito dalle 18,45, inizio palestra alle 19,10, fine palestra alle 20,05

Prima serata di una serie che dedicheremo ai prodotti di punta di maison de champagne molto conosciute, ma anche qualche piccolo produttore, senza lasciarci mancare le maison che non sono considerate nell'olimpo ma che hanno tantissimi estimatori. L'impostazione di queste serate di approfondimento sarà la degustazione di 2 champagne che rappresentano per ognuna delle tre aziende coinvolte il loro top di gamma sia per quanto riguarda la versione bianco che per quanto riguarda il rosè. La proposta non vuol essere un confronto per dare giudizio sui vini in degustazione, ma semplicemente una degustazione per valutare le diverse filosofie produttive e l'interpretazione delle caratteristiche dei vitigni e del territorio di provenienza. La degustazione sarà alla cieca. Le tre maison coinvolte in questa prima serata sono CHARLES HEIDSIECK, AR LENOBLE e LEJEUNE DIRVANG. Questi i sei Champagne che saranno raccontati e degustati con noi da Nicola Bonera:

- CHAMPAGNE BLANC DES MILLENAIRES 2006 BRUT BLANC DE BLANC CHARLES HEIDSIECK
- CHAMPAGNE BRUT ROSE' 2008 CHARLES HEIDSIECK
- CHAMPAGNE NOIR ET BLANC 2012 EXTRA BRUT PREMIER CRU LEJEUNE DIRVANG
- CHAMPAGNE BRUT ROSE' S.A. GRAND CRU LEJEUNE DIRVANG
- AR LENOBLE GENTILHOMME 2013
- AR LENOBLE BRUT ROSE'

Contributo per il socio in regola con la quota associativa 2021 € 60,00

Contributo per gli accompagnatori non soci Ais € 80,00

Per prenotare inviare un messaggio con [whatsApp](#) al 327/2360730 o una mail a: prenota.aisbrescia@gmail.com

Per questo evento è richiesto il pagamento anticipato dell'importo totale sopra indicato

La prenotazione è impegnativa, in caso di disdetta vige il regolamento riportato in prima pagina

Posti disponibili con distanziamento 70. Oltre questo numero inizia l'eventuale lista d'attesa

Accredito dalle 20,15. Inizio serata alle 20,40

Importante incontro con un'azienda Laziale che della qualità produttiva ne ha fatta una filosofia. ÔMINA ROMANA nasce nel 2007 per volontà della famiglia Börner nella zona di Velletri, tra le colline vulcaniche e verdeggianti dei Castelli Romani che si affacciano sul Mar Tirreno, a circa 40 km a sud della città di Roma. Tutto è nato da una precisa visione che ha ispirato ogni decisione progettuale: creare una nuova realtà vitivinicola che esprimesse nei suoi prodotti i valori della massima qualità, quale risultato di sapienza e scienza, passione e rigore, da qui la loro filosofia Mens et Manus. Accompagnati da un nostro degustatore con noi Anton F. Börner titolare della cantina, la figlia Katharina e il sales & export manager Giovanni Cilento. Questi gli importanti vini messi in degustazione

- HERMES DIACTOROS II 2019 (62% VIOGNERr, 13% I. MANZONI, 13% P. MANSENG, 12% CHARDONNAY)
- CHARDONNAY LINEA ARS MAGNA 2017 (CHARDONNAY 100%)
- VIOGNER LINEA ARS MAGNA 2018 (VIOGNER 100%)
- DIANA NEMORENSIS 2018 (50 % MERLOT, 30 % CABERNET SAUVIGNON, 20 % CABERNET FRANC)
- CESANESE 2016 (CESANESE 100%)
- MERLOT LINEA ARS MAGNA 2015 (MERLOT 100%)
- CABERNET FRANC LINEA ARS MAGNA 2015 (CABERNET FRANC 100%)

Contributo di partecipazione per il socio in regola con la quota associativa 2021 € 10,00

Contributo di partecipazione per gli accompagnatori non soci Ais € 15,00

Per prenotare inviare un messaggio con [whatsApp](#) al 327/2360730 o una mail a: prenota.aisbrescia@gmail.com

Per questo evento non è richiesto il pagamento anticipato

La prenotazione è impegnativa, in caso di disdetta vige il regolamento riportato in prima pagina

Posti disponibili con distanziamento 90. Oltre questo numero inizia l'eventuale lista d'attesa

Accredito dalle 20,00. Inizio serata alle 20,30

Palestra dedicata ad una tipologia della nostra provincia, il Curtefranca Bianco. Questo vino fino al 1995 era chiamato Franciacorta bianco, una DOC la cui produzione era consentita nella provincia di Brescia. Più esattamente, il Franciacorta bianco era una delle designazioni aggiunte al precedente disciplinare, quello del 1967, che istituì la denominazione Franciacorta la quale, dal 1995, è divenuta DOCG specifica solo per lo spumante a metodo classico. Cinque curtefranca bianco in degustazione cieca con l'analisi organolettica e la scheda a punti guidata da Artur Vaso. Questi i vini in degustazione:

- CHARDONNAY CA DEL BOSCO DOC 2015
- CA BRUSADE 2018 FRATELLI BERLUCCHI
- TERESA CATERINA 2016 PRIORE
- CORTE DEL LUPO 2018 CA DEL BOSCO
- BELLAVISTA VIGNA CONVENTO DELL'ANNUNCIATA 2016

Contributo per il socio in regola con la quota associativa 2021 € 20,00

Contributo per gli accompagnatori non soci Ais € 25,00

Per prenotare inviare un messaggio con [whatsApp](https://www.whatsapp.com) al 327/2360730 o una mail a: prenota.aisbrescia@gmail.com

Per questo evento non è richiesto il pagamento anticipato

La prenotazione è impegnativa, in caso di disdetta vige il regolamento riportato in prima pagina

Posti disponibili con distanziamento 16, oltre questo numero inizia la lista d'attesa

Accredito dalle 18,45, inizio palestra alle 19,10, fine palestra alle 20,10

Chapoutier produce vino da denominazioni in tutta la regione del Rodano, ma in genere i loro migliori vini sono gli Hermitage, sia rossi che bianchi. Vini che frequentemente ricevono più attenzione dai consumatori e riconoscimenti dai tecnici e sulle guide del settore. Le etichette dei vini di Chapoutier si distinguono per l'inclusione della scrittura Braille su tutte le etichette dal 1996.

Chapoutier produce vini da una serie di denominazioni del Rodano settentrionale e meridionale, nonché da alcune denominazioni del Roussillon e da progetti di collaborazione in Portogallo e Australia.

Avremo l'importante partecipazione di Paolo Michaut responsabile export e Manager Mediterranean Area che affiancherà Artur Vaso che ha voluto questa serata e che la condurrà con la degustazione degustazione di 7 loro vini che sono distribuiti anche in Italia. Queste le etichette in degustazione:

- CONDRIEU AOP INVITARE 100% VIOGNER
- HERMITAGE AOP CHANTE-ALOUETTE 100% MARSANNE
- SAINT-PERAY ANNE SOPHIE PIC ET M. CHAPOUTIER 100% MARSANNE
- CROZES-HERMITAGE AOP GUER-VAN ALLENO-CHAPOUTIER 100% SYRAH
- COTE - ROTIE AOP QUATOUR MICHEL CHAPOUTIER 100% SYRAH
- CORNAS AOP PIC & CHAPOUTIER 100% SYRAH
- HERMITAGE AOP MONIER DE LA SIZERANNE 100% SYRAH

Contributo per il socio in regola con la quota associativa 2021 € 40,00

Contributo per gli accompagnatori non soci Ais € 50,00

Per prenotare inviare un messaggio con [whatsApp](https://www.whatsapp.com) al 327/2360730 o una mail a: prenota.aisbrescia@gmail.com

Per questo evento è richiesto il pagamento anticipato dell'importo totale sopra indicato

La prenotazione è impegnativa, in caso di disdetta vige il regolamento riportato in prima pagina

Posti disponibili con distanziamento 90. Oltre questo numero inizia l'eventuale lista d'attesa

Accredito dalle 20,15 Inizio serata ore 20,40

Percorso di degustazione tecnica con la descrizione attraverso la nostra scheda organolettica e quella a punti, che Artur Vaso guiderà per questa escursione sui vini rossi Spagnoli. In degustazione e a confronto tre zone, Rioja, Ribera del Duero e Castilla Leon, dove il Tempranillo è il vitigno di riferimento. Questi i vini in degustazione:

- MARQUES DE CACIERES RISERVA 2014 RIOJA
- MARQUES DE VARGAS RISERVA 2014 RIOJA
- PEGASO 2009 CASTILLIA LEON
- MARIA 2009 ALONSO DE JERRO RIBERA DEL DUERO
- CONTADO DE HAZA 2009 RISERVA RIBERA DEL DUERO

Contributo per il socio in regola con la quota associativa 2021 € 20,00

Contributo per gli accompagnatori non soci Ais € 25,00

Per prenotare inviare un messaggio con [whatsApp](#) al 327/2360730 o una mail a: prenota.aisbrescia@gmail.com

Per questo evento non è richiesto il pagamento anticipato

La prenotazione è impegnativa, in caso di disdetta vige il regolamento riportato in prima pagina

Posti disponibili con distanziamento 16, oltre questo numero inizia la lista d'attesa

Accredito dalle 18,45, inizio palestra alle 19,10, fine palestra alle 20,05

Serata dedicata al vino prodotto con gli acini pressati quando la botrytis cinerea e la muffa nobile li ha aggrediti. La Botrytis Cinerea è un fungo e come tutti i funghi è un parassita, attacca molte varietà di piante, ma sembra particolarmente affezionato alla nostra amica vite. In viticoltura è nota come muffa grigia o marciume grigio. Il nome latino "Cinerea" fa riferimento al colore grigio cenere che assume l'uva a causa della sporata di questa specie. Le condizioni ideali per lo sviluppo di questa muffa è un'alternanza tra il caldo asciutto e una giusta quantità di umidità, data spesso dalla rugiada mattutina e la presenza di alcune varietà di uve che sono un pò più resistenti. Nutrendosi degli zuccheri presenti nell'uva, asciuga l'acqua contenuta nell'acino stesso e consente di ottenere dei vini passiti con dei sentori unici e rendendoli particolarmente adatti a degli abbinamenti molto interessanti come i formaggi erborinati. Il segreto di questa muffa però, non sembra essere soltanto questo. Secondo uno studio dell'Università di Davis California, la Botrytis induce processi metabolici sugli acini d'uva bianca che normalmente si verificano solo durante la maturazione delle uve a bacca rossa. Da qui, i sentori particolari che contraddistinguono questi vini. Chi meglio di Mariano Francesconi può raccontarci questi straordinari, visto anche le loro caratteristiche di abbinamento?

In degustazione le seguenti etichette:

- SAUTERNES CHATEAU GIRAUD 2016 (BORDEAUX FRANCIA)
- TOKAJI ASZU' 6 PUTTONIOS 2005 OROSZ GABOR (UNGHERIA)
- RUSTER AUSBRUCH MUSKATELLER 2013 (AUSTRIA)
- RAUSCH AUSLESE GOLDKAPSEL 2010 (GERMANIA)
- QUARTS DE CHAUME G.C. LA MARTINIÈRE 2016 (LOIRA FRANCIA)
- PINOT GRIS SGN CLOS JEBSAL 2016 ZIND HUMBRECHT (ALSAZIA FRANCIA)

Contributo per il socio in regola con la quota associativa 2021 € 50,00

Contributo per gli accompagnatori non soci Ais € 65,00

Per prenotare inviare un messaggio con [whatsApp](#) al 327/2360730 o una mail a: prenota.aisbrescia@gmail.com

Per questo evento è richiesto il pagamento anticipato dell'importo totale sopra indicato

La prenotazione è impegnativa, in caso di disdetta vige il regolamento riportato in prima pagina

Posti disponibili con distanziamento 71. Oltre questo numero inizia l'eventuale lista d'attesa

Accredito dalle 20,15. Inizio serata alle 20,40

Secondo incontro con Chiara Mattiello che accompagnata da un nostro degustatore ci parlerà del Consorzio tutela vino Lessini Durello doc. Il Lessini Durello è un vino di confine, di grandissimo carattere, che raccoglie in sé e racconta tutte le caratteristiche del territorio in cui nasce, ovvero la zona dei monti della Lessinia, compresa tra le province di Verona e Vicenza: ambienti di alta collina, incontaminati e di spettacolare impatto paesaggistico, che salgono fino ai 1.700 metri di altezza. Questo è il territorio di elezione dell'uva **durella**, da cui il vino prende il nome. La degustazione di questa serata ha come tema centrale il durello spumantizzato con metodo classico e millesimato. Chiara accompagnata da un nostro degustatore ci racconterà la zona ed insieme degusteremo questi vini:

- CORTE MOSCHINA LESSINI DURELLO METODO CLASSICO 2016
- DURELLO CANTINA MONTEFORTE METODO CLASSICO 2015
- SACRAMUNDI MERUM METODO CLASSICO 2015
- TIRAPELLE METODO CLASSICO 2015
- DAL CERO METODO CLASSICO 2014
- SANDRO DE BRUNO METODO CLASSICO 2014

Contributo di partecipazione per il socio in regola con la quota associativa 2021 € 10,00

Contributo di partecipazione per gli accompagnatori non soci Ais € 15,00

Per prenotare inviare un messaggio con [whatsApp](https://www.whatsapp.com) al 327/2360730 o una mail a: prenota.aisbrescia@gmail.com

Per questo evento non è richiesto il pagamento anticipato

La prenotazione è impegnativa, in caso di disdetta vige il regolamento riportato in prima pagina

Posti disponibili con distanziamento 75. Oltre questo numero inizia l'eventuale lista d'attesa

Accredito dalle 20,00. Inizio serata alle 20,30

Tema di questo incontro dedicato alle palestre è il vino dolce. Un degustazione dedicata a cinque vini dolci italiani provenienti da cinque regioni molto diverse tra loro per clima e storicità della produzione vitivinicola. Le regioni in questione sono il Piemonte, la Sicilia, la Calabria, il Molise e il Friuli Venezia Giulia. La degustazione della palestra, sempre con la scheda organolettica ed a punti guidata da Nicola Bonera, con in assaggio questi 5 vini:

- FRIULI COLLI ORIENTALI SIUM 2008 LA VIARTE
- GRECO DI BIANCO DOC 2010 CERATTI
- PASSITO DI PANTELLERIA DOC BEN RYE 2016 DONNA FUGATA
- VINO DA UVE STRAMATURE MESICASEU L'ARMANGIA
- APIANAE MOSCATO DEL MOLISE 2013 DI MAIO NORANTE

Contributo per il socio in regola con la quota associativa 2021 € 20,00

Contributo per gli accompagnatori non soci Ais € 25,00

Per prenotare inviare un messaggio con [whatsApp](https://www.whatsapp.com) al 327/2360730 o una mail a: prenota.aisbrescia@gmail.com

Per questo evento non è richiesto il pagamento anticipato

La prenotazione è impegnativa, in caso di disdetta vige il regolamento riportato in prima pagina

Posti disponibili con distanziamento 26, oltre questo numero inizia la lista d'attesa

Accredito dalle 18,45, inizio palestra alle 19,10, fine palestra alle 20,05

Prima serata dedicata alle referenze top di gamma delle cantine che fanno parte dal consorzio per la tutela del Franciacorta. Di ognuno dei tre produttori inseriti in questa serata assaggeremo l'etichetta della loro produzione di Franciacorta, considerata il prodotto di punta versione bianco ed il top di gamma della produzione del loro Franciacorta rosè. La degustazione è proposta non per confrontare, ma per valorizzare le differenze legate alla zona di provenienza delle uve e allo stile produttivo di ognuna delle cantine che andremo a degustare alla cieca. Un importante percorso di approfondimento sulla DOCG Franciacorta, che contiamo di esplorare nel modo più completo possibile. Per questa prima serata questi i Franciacorta in degustazione:

- ANNAMARIA CLEMENTI 2013 NON DOSATO CA DEL BOSCO
- ANNAMARIACLEMENTI ROSE' 2013 EXTRA BRUT CA DEL BOSCO
- LORENZO AMBROSINI 2010 RISERVA TENUTA AMBROSINI
- BRUT ROSE' 2015 TENUTA AMBROSINI
- EXTRA BRUT RISERVA 2010 LA FIOCA
- BRUT ROSE' LA FIOCA

Contributo per il socio in regola con la quota associativa 2021 € 45,00

Contributo per gli accompagnatori non soci Ais € 55,00

Per prenotare inviare un messaggio con [whatsApp](#) al 327/2360730 o una mail a: prenota.aisbrescia@gmail.com

Per questo evento è richiesto il pagamento anticipato dell'importo totale sopra indicato

La prenotazione è impegnativa, in caso di disdetta vige il regolamento riportato in prima pagina

Posti disponibili con distanziamento 70. Oltre questo numero inizia l'eventuale lista d'attesa

Accredito dalle 20,15. Inizio serata ore 20,40

La Borgogna è una delle più rinomate zone vitivinicole francesi e conserva un posto importante nel cuore di ogni amante di vino. Sebbene siano coltivate in piccole quantità anche uve minori, la Borgogna è celebre per due uve: Pinot Noir e Chardonnay.

Se imparare le uve è semplice, un pochino più complesso è capire l'intricato sistema di appellazioni della regione. I vini sono infatti sia classificati per appellazioni che per qualità dei vigneti da cui provengono le uve. Chi meglio di Armando Castagno può raccontarci tanti piccoli dettagli delle zone e dei vini in degustazione? Con lui una passeggiata tra le vigne della Borgogna, forse meno famosa e conosciuta, ma con la maestria di un racconto e della degustazione di chi la Borgogna la conosce davvero bene.

Questi i vini in degustazione:

- BOUZERON LES CLOUS COLIN SIMON BLANC 2019
- RULLY PREMIER CRU LE MARGOTES A&P DE VILLAIN BLANC 2018
- MERCURY LA FRAMBOISIERE MONOPOLE FAIVELEY ROUGE 2019
- GIVRY PREMIER CRU CLOS DES BOIS CHEVAUX JOBLOT ROUGE 2019
- POUILLY FUISSE LA CROIX DENOGENT BLANC 2016
- PUILLY LOCHE' JULIES DESJOURNEYS BLANC 2016
- MACON- PIERRECLOS TRI DE CHAVIGNE GUFFENS-HEYEN BLANC 2014
- LA BONGRAN VIRE'-CLESSE' CUVÉE EJ THEVENET BLANC 2016

Contributo per il socio in regola con la quota associativa 2021 € 60,00

Contributo per gli accompagnatori non soci Ais € 80,00

Per prenotare inviare un messaggio con [whatsApp](#) al 327/2360730 o una mail a: prenota.aisbrescia@gmail.com

Per questo evento è richiesto il pagamento anticipato dell'importo totale sopra indicato

La prenotazione è impegnativa, in caso di disdetta vige il regolamento riportato in prima pagina

Posti disponibili con distanziamento 90. Oltre questo numero inizia l'eventuale lista d'attesa

Accredito dalle 20,00. Inizio serata ore 20,30

Le bollicine hanno sempre un'attrazione particolare anche quando nella degustazione si procede con la scheda organolettica ed a punti. Il tema di questa palestra è la ricerca dell'intruso, attraverso la percezione delle caratteristiche organolettiche. In degustazione 4 Franciacorta ed un intruso che ovviamente è come il Franciacorta un metodo classico. Vuoi provare la tua sensibilità nella degustazione? Ti aspettiamo La degustazione gioco è guidata da Nicola Bonera.

Qui di seguito le tipologie in degustazione con l'indicazione dei quattro franciacorta, ma non dell'intruso Buon divertimento

- FRANCIACORTA PAS DOSE' 2014 AZIENDA LA TORRE
- FRANCIACORTA BRUT SATEN 2013 AZIENDA LA FIORITA
- FRANCIACORTA 61 NATURE DOSAGGIO ZERO 2013 GUIDO BERLUCCHI
- FRANCIACORTA NATURE DOSAGGIO ZERO 2017 BARONE PIZZINI
- L'INTRUSO MILLESIMATO 2015

Contributo per il socio in regola con la quota associativa 2021 € 20,00

Contributo per gli accompagnatori non soci Ais € 25,00

Per prenotare inviare un messaggio con [whatsApp](#) al 327/2360730 o una mail a: prenota.aisbrescia@gmail.com

Per questo evento non è richiesto il pagamento anticipato

La prenotazione è impegnativa, in caso di disdetta vige il regolamento riportato in prima pagina

Posti disponibili con distanziamento 24, oltre questo numero inizia la lista d'attesa

Accredito dalle 18,45 alle 19,10, inizio palestra ore 19,10, fine palestra ore 20,10

Prima di due serate dedicate al vitigno aromatico per eccellenza. Questa prima serata è dedicata alla produzione Italiana, mentre per il secondo incontro, sarà l'Alsazia la regione presa in considerazione. Il nome Gewurztraminer o Traminer aromatico, è dovuto alla forte presenza della lingua tedesca in Alto Adige, zona dove il vitigno è maggiormente coltivato. La prima parte della parola gewürz deriva dal tedesco con il significato di "spezia", la seconda parte della parola, traminer, deriva sempre dal tedesco Tramin, che in italiano è Termeno, un comune della provincia di Bolzano in Trentino-Alto Adige. Il Traminer era ben noto e sufficientemente diffuso già attorno al XII secolo. Negli ultimi decenni è stato riscoperto grazie anche alla particolare aromaticità che conferisce al vino, profumo di petali di rosa, garofani, litchi e frutti tropicali. L' Alto Adige è la zona dove viene maggiormente coltivato, particolarmente in Bassa Atesina, cioè tra Termeno e Cortaccia.

Serata con Nicola Bonera che con noi degusterà i seguenti vini:

- KASTELAZ ELENA WALCH ALTO ADIGE DOC
- AURATUS RITTERHOF ALTO ADIGE DOC
- SANKT VALENTIN SAN MICHAEL EPPAN
- NUSSBAUMER 2017 TRAMIN
- VIGNA KOLBENHOF 2017 HOFSTATTER
- EXILLISSI RISERVA 2013 BARON DI PAULI

Contributo per il socio in regola con la quota associativa 2021 € 40,00

Contributo per gli accompagnatori non soci Ais € 50,00

Per prenotare inviare un messaggio con [whatsApp](#) al 327/2360730 o una mail a: prenota.aisbrescia@gmail.com

Per questo evento è richiesto il pagamento anticipato dell'importo totale sopra indicato

La prenotazione è impegnativa, in caso di disdetta vige il regolamento riportato in prima pagina

Posti disponibili con distanziamento 90. Oltre questo numero inizia l'eventuale lista d'attesa

Accredito dalle 20,00 alle 20,40. Inizio serata ore 20,40