

## **REGOLAMENTO PRENOTAZIONE EVENTI AIS BRESCIA**

**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 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 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 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 ed il valore economico della proposta originale.**

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

## **PROGRAMMA SERATE DAL 08/01/2019 AL 05/04/2019**

**MARTEDI 08 GENNAIO 2019    AZIENDA SI PRESENTA    SEDE AIS BRESCIA ORE 20.30**

Prima serata del nuovo anno dedicata all'azienda SASSOTONDO che produce a Sorano in provincia di Grosseto, un'azienda Toscana ubicata in Maremma. SASSOTONDO è nata nel 1990 dalla volontà di Carla Benini agronomo e moglie di Edoardo Ventimiglia che sarà con noi a raccontare la loro storia, la loro azienda ed i loro vini che avremo in degustazione, qui di seguito elencati :

- TUFOROSSO - IGT TOSCANA 2016 - ( SANGIOVESE, MERLOT, TEROLDEGO E CILIEGIOLO )
- CILIEGIOLO - MAREMMA TOSCANA DOC 2017 - ( CILIEGIOLO 100% )
- OMBRA BLU - SOVANA SUPERIORE DOC 2016 - ( SANGIOVESE, MERLOT, TEROLDEGO E CILIEGIOLO )
- FRANZE – IGT TOSCANA 2016 - ( CILIEGIOLO, TEROLDEGO )
- SAN LORENZO – CILIEGIOLO MAREMMA TOSCANA DOC 2014 – ( CILIEGIOLO 100% )

Per prenotare inviare una e-mail ad [alessandro.caccia@aislombardia.it](mailto:alessandro.caccia@aislombardia.it) oppure inviando 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 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

- **POSTI DISPONIBILI 82**
- **ACCREDITO OSPITI DALLE 20,00 ALLE 20,30**
- **LA PRENOTAZIONE E' OBBLIGATORIA E IMPEGNATIVA COSI' COME DA NOSTRO REGOLAMENTO**

## **VENERDI 11 GENNAIO 2019 CHAMPAGNE E FRANCIACORTA ALLA CIECA SEDE AIS BRESCIA ORE 20.40**

Tutte le serate di approfondimento che dedichiamo alla sensibilizzazione delle nostre capacità degustative hanno un certo tipo fascino. Anche questa sarà una serata dedicata un po' al divertimento ed un po' alla sensibilizzazione del nostro naso e delle nostre papille. Per questa serata il tema è il metodo classico, tipologia che degusteremo in alcune delle denominazioni più conosciute alle nostre latitudini. Una degustazione alla cieca di 3 CHAMPAGNE e di 3 FRANCIACORTA, con alla cieca altri due spumanti metodo classico che fungeranno da intrusi, dei quali, ovviamente, non sarà dichiarata la provenienza. Il gioco/allenamento è voluto, non per confrontare, ma per cercare se possibile, le note caratteristiche di questi metodo classico prodotti nelle diverse zone. All'interno della degustazione il gioco della riconoscibilità che premierà il vincitore della serata. La serata, il gioco e la degustazione sarà condotta da Nicola Bonera. Per ovvi motivi non comunichiamo le 8 etichette in degustazione, ma vi assicuriamo un prodotto di medio alto livello, che sarà un allenamento un piacere e un divertimento scoprire.

- IN DEGUSTAZIONE 8 METODO CLASSICO 3 CHAMPAGNE 3 FRANCIACORTA E 2 INTRUSI

Per prenotare inviare una e-mail ad [alessandro.caccia@aislombardia.it](mailto: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 il contributo di partecipazione è fissato ad € 50,00. 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

- **POSTI DISPONIBILI 70**
- **ACCREDITO OSPITI DALLE 20,00 ALLE 20,30**
- **APERITIVO DALLE 20,15**
- **LA PRENOTAZIONE E' OBBLIGATORIA E IMPEGNATIVA COSI' COME DA NOSTRO REGOLAMENTO**

## **SABATO 12 GENNAIO 2019 IL SOMMELIER E LA SUA PROFESSIONE SEDE AIS BRESCIA ORE 9,15**

In collaborazione con Ais Lombardia una giornata dedicata alla professione del Sommelier nel senso più ampio del termine e del mestiere. Insieme a Nicola Bonera e Luisito Perazzo, una lezione sulle tecniche di servizio e sulle attività alle quali, un Sommelier moderno, viene chiamato per prestare il suo lavoro.

Nel contesto della giornata avremo anche l'aggiornamento HACCP.

La giornata formativa si svolge nella nostra sede di AIS BRESCIA in via Triumplina 11 a Brescia, è aperta solo a tutti gli associati di AIS LOMBARDIA che sono interessati al servizio visto come attività svolta nell'ambito associativo o professionale. Qui di seguito il programma della giornata :

- ACCREDITO DALLE 8,30 ALLE 09,00
- ORE 09,00 AGGIORNAMENTO HACCP
- ORE 10,30 LEZIONE SUL SERVIZIO RELATORI NICOLA BONERA E LUISITO PERAZZO
- ORE 13,30 CHIUSURA LAVORI

Per prenotare inviare una e-mail ad [alessandro.caccia@aislombardia.it](mailto:alessandro.caccia@aislombardia.it) oppure inviando un SMS al 327/2360730. Il contributo di partecipazione richiesto per tutti gli associati è di € 25,00 da pagarsi tramite bonifico sul conto corrente BANCA POPOLARE DI SONDRIO FILIALE 156 PALAZZOLO SULL'OGGIO CODICE IBAN IT85A0569654900000003606X89. Intestato a ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER DELLA LOMBARDIA. Sulla causale indicare evento, nome e cognome del o dei partecipanti

Secondo incontro dedicato all'azienda QUVESTRA, produttore a Santa Maria della Versa nel cuore dell'Oltrepò Pavese, zona che storicamente ha vocazione per la viticoltura. Grazie al collega e amico Renato Rovetta, avremo con noi il titolare Simone Bevilacqua, con lui approfondiremo la conoscenza di questo territorio che ha nel pinot nero e non solo le sue eccellenze. In degustazione i seguenti vini :

- GAUDIUM O.P. PINOT NERO SPUMANTE METODO MARTINOTTI ( pinot nero e chardonnay )
- ZEPHIRO O.P. PINOT NERO SPUMANTE METODO CLASSICO DOCG ROSE' 24 MESI ( pinot nero )
- SINFONIA IN BIANCO O.P. BIANCO DOP ( riesling, chardonnay )
- CHARDONNAY PROVINCIA DI PAVIA IGP ( chardonnay )
- BONARDA FRIZZANTE O.P. DOC ( croatina )
- SINFONIA IN ROSSO O.P. ROSSO DOP ( pinot nero, croatina, merlot )
- CROATINA PROVINCIA DI PAVIA IGP ( croatina in purezza )
- PINOT NERO PROVINCIA DI PAVIA IGP ( pinot nero in purezza )

Per prenotare inviare una e-mail ad [alessandro.caccia@aislombardia.it](mailto:alessandro.caccia@aislombardia.it) oppure inviando 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 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

- **POSTI DISPONIBILI 82**
- **ACCREDITO OSPITI DALLE 20,00 ALLE 20,30**
- **LA PRENOTAZIONE E' OBBLIGATORIA E IMPEGNATIVA COSI' COME DA NOSTRO REGOLAMENTO**

**VENERDI 18 GENNAIO 2019      TUTTI I VINI FERMI DI CA DEL BOSCO      SEDE AIS BRESCIA ORE 20,40**

Dopo aver dedicato una serata all'azienda CA DEL BOSCO relativa a tutta la produzione dei loro Franciacorta, proponiamo una degustazione dedicata a tutti i vini fermi della cantina di Erbusco. Un percorso nella filosofia produttiva e di approfondimento sulle potenzialità del territorio nelle espressioni di vitigni come il Pinot Noir, il Carmener e il Merlot. Guidati da Nicola Bonera avremo in degustazione i seguenti vini :

- CURTEFRANCA BIANCO DOC 2016
- CURTEFRANCA CHARDONNAY DOC 2013
- CURTEFRANCA ROSSO DOC 2015
- MAURIZIO ZANELLA ROSSO SEBINO IGT 2013
- PINERO ROSSO SEBINO IGT 2012
- CARMENERO ROSSO SEBINO IGT 2011
- IL MERLOT ROSSO SEBINO IGT 2009

Per prenotare inviare una e-mail ad [alessandro.caccia@aislombardia.it](mailto: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 il contributo di partecipazione è fissato ad € 50,00. 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

- **POSTI DISPONIBILI 82**
- **ACCREDITO OSPITI DALLE 20,00 ALLE 20,30**
- **APERITIVO DALLE 20,15**
- **LA PRENOTAZIONE E' OBBLIGATORIA E IMPEGNATIVA COSI' COME DA NOSTRO REGOLAMENTO**

**MARTEDI 22 GENNAIO 2019 ABBINIAMO IL CIOCCOLATO SEDE AIS BRESCIA ORE 20.40**

Il cioccolato, uno degli alimenti che per antonomasia ha la maggior difficoltà ad essere abbinato. L'aromaticità, la tendenza amarognola, le percentuali diverse di cacao del cioccolato, il tannino che troviamo nelle preparazioni con percentuali di cacao molto alte. Nicola Bonera cercherà l'abbinamento ideale con le diverse tipologie e ci aiuterà a scoprire i segreti di questi affascinanti accostamenti. In degustazione ben 6 tipologie di cioccolato 4 delle quali con diverse percentuali di cacao, un cremino e un gianduia, saranno abbinati a :

- UNA BIRRA PARTICOLARE
- VINO PASSITO LIQUOROSO MORSI DI LUCE FLORIO
- PORTO QUINTA DO NOVAL 2009
- BANIULS CUVÉE GABY VIAL
- SHERRY PEDRO XIMENEZ DON GUIDO W. HUMBERT
- BAROLO CHINATO CERETTO

Per prenotare inviare una e-mail ad [alessandro.caccia@aislombardia.it](mailto: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 il contributo di partecipazione è fissato ad € 50,00. 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

- **POSTI DISPONIBILI 54**
- **ACCREDITO OSPITI DALLE 20,00 ALLE 20,30**
- **APERITIVO DALLE 20,15**
- **LA PRENOTAZIONE E' OBBLIGATORIA E IMPEGNATIVA COSI' COME DA NOSTRO REGOLAMENTO**

**GIOVEDI 24 GENNAIO 2019 CHAMPAGNE SALON-DELAMOTTE SEDE AIS BRESCIA ORE 20.40**

Degustazione dedicata ad uno degli champagne di riferimento per chi ama lo Chardonnay. Salon nasce nel 1901 fondata da Aime Salon che pensava ad uno champagne con solo Chardonnay, di una sola vendemmia e di un solo vigneto, quello di Mesnil-sur-Oger, medesimo luogo dove nel 1760 nasceva Delamotte, rilevata da Lurent Perrier nel 1949. La stessa L. Perrier nel 1988 acquista anche Salon. Quindi in degustazione avremo Salon-Delamotte, due filosofie produttive nella stessa azienda che approfondiremo in una degustazione da ricordare guidata da N. Bonera. Questi gli champagne che avremo nel bicchiere :

- DELAMOTTE BRUT N.V.
- DELAMOTTE BLANC DE BLANC N.V.
- DELAMOTTE BRUT ROSE' S.A.
- DELAMOTTE BRUT BLANC DE BLANC 2007
- DELAMOTTE COLLECTION BLANC DE BLANC MILLESIME 2000
- CUVÉE " S " SALON 2006

Per prenotare inviare una e-mail ad [alessandro.caccia@aislombardia.it](mailto:alessandro.caccia@aislombardia.it) oppure inviando un SMS al 327/2360730. Contributo di partecipazione per i soci in regola con il tesseramento Nazionale 2018 € 90,00, per gli accompagnatori degli associati Ais e non associati il contributo di partecipazione è fissato ad € 110,00. 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

**SI ACCETTANO PRENOTAZIONI SOLO SE CONFERMATE CON UN BONIFICO DI ACCONTO DI € 50,00**

- **POSTI DISPONIBILI 63**
- **ACCREDITO OSPITI DALLE 20,00 ALLE 20,30**
- **APERITIVO DALLE 20,15**
- **LA PRENOTAZIONE E' OBBLIGATORIA E IMPEGNATIVA COSI' COME DA NOSTRO REGOLAMENTO**

**SABATO 26 GENNAIO 2019 VISITA FRANTOIO COOPERATIVA SAN FELICE ORE 09,30 A SAN FELICE**

Una nuova esperienza per allargare il nostro orizzonte di degustatori. Una visita guidata con degustazione di olio presso FRANTOIO COOPERATIVA AGRICOLA SAN FELICE DEL BENACO situata in via delle Gere 2 a San Felice del Benaco. Il programma della mattinata sarà il seguente :

- ORE 09,30 RITROVO PRESSO LA COOPERATIVA **DA RAGGIUNGERE CON I PROPRI MEZZI**
- ORE 09,45 INIZIO DELLA VISITA AL FRANTOIO, GUIDATA DAL RESPONSABILE TECNICO DELLA COOPERATIVA SIG PIER PAOLO VEZZOLA
- AL TERMINE DELLA VISITA DEGUSTAZIONE GUIDATA DI OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA PRODOTTO DALLA COOPERATIVA
- ORE 12,30 PRESENTAZIONE E DEGUSTAZIONE DI VINI PRODOTTI DALL'AZIENDA AGRICOLA IL ROCCOLO CON ANDREA BERTAZZI.
- A SEGUIRE BUFFET DI SALUMI E FORMAGGI ACCOMPAGNATI IN ABBINAMENTO CON I VINI DELLA CANTINA IL ROCCOLO

Per prenotare inviare una e-mail ad [alessandro.caccia@aislombardia.it](mailto:alessandro.caccia@aislombardia.it) oppure inviando 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 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

- **POSTI DISPONIBILI 30**
- **LA PRENOTAZIONE E' OBBLIGATORIA E IMPEGNATIVA COSI' COME DA NOSTRO REGOLAMENTO**

**LUNEDI 28 GENNAIO 2019 AZIENDA VITIVINICOLA LEDDA SEDE AIS BRESCIA ORE 20.30**

Nel nostro girovagare tra le cantine Italiane, ritroviamo la Sardegna come meta di questa degustazione. L'azienda vitivinicola LEDDA, una famiglia che da decenni produce vino in un territorio ad alta vocazione viticola, culla di un'antichissima cultura. È una terra di uva e di ciliegie, situata nella ricca regione del Mejjogu, che significa "luogo di mezzo" proprio perché si trova al centro del Logudoro, nel nord della Sardegna. È animata da ricche tradizioni popolari e parla di una storia antica. Accompagnati dal Sales Manager aziendale Sig. Andrea Pericu, avremo i seguenti vini in degustazione :

- SOLIANU VERMENTINO DI GALLURA DOCG 2017
- AZZESU VERMENTINO DI SARDEGNA DOC 2017
- GIARU VERMENTINO DI SARDEGNA 2017
- CERASA CANNONAU DI SARDEGNA DOC 2015
- RUJU ISOLA DEI NURAGHI ROSSO IGT 2015
- BAGLIORI MOSCATO DI SARDEGNA DOC PASSITO 2012

Per prenotare inviare una e-mail ad [alessandro.caccia@aislombardia.it](mailto:alessandro.caccia@aislombardia.it) oppure inviando 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 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

- **POSTI DISPONIBILI 70**
- **ACCREDITO OSPITI DALLE 20,00 ALLE 20,30**
- **LA PRENOTAZIONE E' OBBLIGATORIA E IMPEGNATIVA COSI' COME DA NOSTRO REGOLAMENTO**

Grazie all'amico Ernesto Rodriguez, appassionato di rum e non solo, proponiamo una serata con tema il RUM del paese Natale di Ernesto. La particolarità di questa serata è che 4 delle 5 tipologie di RUM che assaggeremo, sembra che non siano commercializzate in Italia. Oltre al piacere di degustare un distillato tanto gradito dagli appassionati di questa tipologia, l'unicità di un assaggio poco ripetibile.

**Per tutti i presenti alla degustazione compreso nel costo della serata, in regalo una fiaschetta porta distillati in acciaio** Queste le tipologie in degustazione :

- DON Q GRAN ANEJO
- BARILLITO
- DON Q SINGLE
- RON RESERVA ANEJA
- BACARDI RESERVA

Per prenotare inviare una e-mail ad [alessandro.caccia@aislombardia.it](mailto: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 il contributo di partecipazione è fissato ad € 50,00. 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

- **POSTI DISPONIBILI 54**
- **ACCREDITO OSPITI DALLE 20,00 ALLE 20,30**
- **APERITIVO DALLE 20,15**
- **LA PRENOTAZIONE E' OBBLIGATORIA E IMPEGNATIVA COSI' COME DA NOSTRO REGOLAMENTO**

Storia particolare quella di WILLY OPITZ, ingegnere fino al 1995, momento in cui decide di acquistare 8 ettari di vigneti nella zona di ILLMIZ al limite con il confine Ungherese. Nel 1996 viene nominato "WINEMAKER DELL'ANNO". Willy è famoso per essere un innovatore, ha inventato un personale metodo di produzione dei suoi vini da dessert chiamati SCHILWEIN, simili agli EISWINE. Produce ora su 17 ettari in biodinamico e lavora per ottenere i suoi SCHILWINE/EISWINE sia da uve bianche che da uve rosse, tra le quali anche il pinot nero. Con Nicola Bonera, una degustazione speciale dedicata ad un produttore innovativo. In assaggio i seguenti vini :

- PINOT NOIR EISWINE 2008
- SAMLING 88 ( SCHEUREBE ) TROKENBEERENAUSLESE 2007
- PINOT GRIS TROKENBEERENAUSLESE 2006
- PINOT NOIR TROKENBEERENAUSLESE 2004
- MUSKAT OTTONEL " SCHILFMANDL 2002
- SCHILWEIN " OPITZ ONE " ZWEIGELT 2000

Per prenotare inviare una e-mail ad [alessandro.caccia@aislombardia.it](mailto:alessandro.caccia@aislombardia.it) oppure inviando un SMS al 327/2360730. Contributo di partecipazione per i soci in regola con il tesseramento Nazionale 2018 € 45,00, per gli accompagnatori degli associati Ais e non associati il contributo di partecipazione è fissato ad € 55,00. 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

- **POSTI DISPONIBILI 58**
- **ACCREDITO OSPITI DALLE 20,00 ALLE 20,30**
- **APERITIVO DALLE 20,15**
- **LA PRENOTAZIONE E' OBBLIGATORIA E IMPEGNATIVA COSI' COME DA NOSTRO REGOLAMENTO**

Serata con il produttore di rinomata qualità Fulvio Bressan. Produttore carismatico, esplosivo, viscerale ed intransigente. Ha studiato psicologia, ma è diventato vignaiolo per vocazione e per studi a Bordeaux. La zona di riferimento è l'Isonzo, quindi un percorso dove lo Schioppettino, il Friulano, la Ribolla Gialla, il Pignolo, la fanno da padroni. Fulvio sarà accompagnato dal nostro Diego Sburliano, relatore ai nostri corsi, profondo conoscitore del territorio Friuliano, oltre che originario di quelle terre.

In degustazione i seguenti vini :

- PIGNOL 2004
- SCHIOPPETTINO 2013
- CARAT 2015
- VERDUZZO 2015
- EGO 2013

Per prenotare inviare una e-mail ad [alessandro.caccia@aislombardia.it](mailto: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 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

- **POSTI DISPONIBILI 80**
- **ACCREDITO OSPITI DALLE 20,00 ALLE 20,30**
- **APERITIVO DALLE 20,15**
- **LA PRENOTAZIONE E' OBBLIGATORIA E IMPEGNATIVA COSI' COME DA NOSTRO REGOLAMENTO**

La verticale di FRANCIACORTA che vi proponiamo è su 5 annate, più 1 annata doppiata, che sboccheremo direttamente in sala, della tipologia EXTRA BRUT in versione MAGNUM della cantina FERGHETTINA che ha sede ad Adro nel cuore della Franciacorta. Con Nicola Bonera che guiderà la degustazione, Matteo e Laura Gatti titolari ed enologi entrambi della cantina in oggetto. Una degustazione alla scoperta del millesimo e di quanto il tempo incide sull'evoluzione del prodotto. Questi i millesimi :

- FRANCIACORTA EXTRA BRUT FERGHETTINA MAGNUM 2002
- FRANCIACORTA EXTRA BRUT FERGHETTINA MAGNUM 2005
- FRANCIACORTA EXTRA BRUT FERGHETTINA MAGNUM 2006
- FRANCIACORTA EXTRA BRUT FERGHETTINA MAGNUM 2007
- FRANCIACORTA EXTRA BRUT FERGHETTINA MAGNUM 2009
- FRANCIACORTA EXTRA BRUT FERGHETTINA MAGNUM 2007 SBOCCATURA IN SALA A LA VOLEE

Per prenotare inviare una e-mail ad [alessandro.caccia@aislombardia.it](mailto: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 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

- **POSTI DISPONIBILI 82**
- **ACCREDITO OSPITI DALLE 20,00 ALLE 20,30**
- **APERITIVO DALLE 20,15**
- **LA PRENOTAZIONE E' OBBLIGATORIA E IMPEGNATIVA COSI' COME DA NOSTRO REGOLAMENTO**

Importante serata dedicata ad uno dei consorzi più storici e famosi della viticoltura Italiana. Un percorso di approfondimento sui colli del CHIANTI CLASSICO, accompagnati nella serata da Massimo Castellani, che è il collega delegato di Firenze, ed è riconosciuto come un grande esperto della viticoltura in Toscana, patria del consorzio che sarà oggetto della serata. Avremo in degustazione 8 aziende produttrici di CHIANTI CLASSICO tutte della stessa annata, quindi una degustazione in orizzontale. I nomi delle aziende che avremo in degustazione ci saranno comunicati qualche settimana prima dell'evento, da quel momento aggiorneremo la comunicazione con l'elenco specificato nel dettaglio di ogni cantina e vino proposto.

- CHIANTI CLASSICO RISERVA 2013 BADIA A COLTIBUONO
- CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE VIGNA DEL CAPANNINO 2015 BIBBIANO
- CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE 2015 CASTELLO DI FONTERUTOLI
- CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE 2015 CASTELLO DI VERRAZZANO
- CHIANTI CLASSICO RISERVA 2013 PANZANELLO
- CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE MONTEBELLO 2014 TOLAINI
- CHIANTI CLASSICO RISERVA 2015 VAL DELLE CORSTI
- CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE BADIA A PASSIGNANO 2015 ANTINORI

Per prenotare inviare una e-mail ad [alessandro.caccia@aislombardia.it](mailto: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 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

- **POSTI DISPONIBILI 82**
- **ACCREDITO OSPITI DALLE 20,00 ALLE 20,30**
- **APERITIVO DALLE 20,15**
- **LA PRENOTAZIONE E' OBBLIGATORIA E IMPEGNATIVA COSI' COME DA NOSTRO REGOLAMENTO**

#### ALCUNE INFORMAZIONI SUL TEMA DELLA SERATA

La regione del Chianti Classico è la prima zona di produzione vinicola al mondo ad essere stata definita per legge, con un bando del 1716 del granduca di Toscana Cosimo III. Detto bando specificava i confini della zona geografica del Chianti come area di produzione di un vino pregiato ed istituiva una congregazione di vigilanza sulla produzione, la spedizione, il controllo contro le frodi ed il commercio dei vini (una sorta di progenitore degli attuali Consorzi di Tutela).

Le origini del marchio pare siano ancorate alla antica rivalità tra Siena e Firenze: le due repubbliche si contendevano i confini territoriali da lunghi anni, e per porre fine a queste controversie decisero di far partire dalle rispettive mura due cavalieri "al canto del gallo", e che avrebbero stabilito il confine geografico tra le due città "là dove si fossero incontrati" dopo aver galoppato l'uno verso l'altro.

I senesi scelsero un bel gallo bianco, che ben presto appesantirono con un'alimentazione eccessiva, sia pure con le migliori intenzioni. I fiorentini scelsero un galletto nero al quale davano poco da mangiare. Il giorno della sfida, il Gallo Nero per la fame iniziò a cantare prima ancora che spuntasse l'alba, e così il cavaliere fiorentino partì molto prima di quello senese, riuscendo ad arrivare vicinissimo alle mura della città rivale e ad aggiudicarsi il territorio del Chianti.

**DOMENICA 24 FEBBRAIO 2019 OPEN DAY AIS BRESCIA 2019 PRESSO LA SEDE DI AIS BRESCIA IN VIA TRIUMPLINA 11 ORARIO APERTURA DALLE 10,00 ALLE 13,00 E DALLE 14,00 ALLE 18,00**  
**INGRESSO GRATUITO PER GLI ASSOCIATI AIS IN REGOLA CON LA QUOTA ASSOCIATIVA 2018.**

L'importante e ormai consueto appuntamento annuale di AIS BRESCIA, dedicato a tutti gli associati AIS. Avremo un importante partner che arricchirà il nostro OPEN DAY. In collaborazione con il CONSORZIO TUTELA LUGANA D.O.C. un banco d'assaggio dedicato all'importante zona condivisa tra le provincie di Brescia e di Verona. Grazie al presidente Luca Formentini ed alla preziosissima collaborazione del direttore del Consorzio, Carlo Veronese, avremo una buona parte dei produttori presenti con i loro Lugana dell'ultima annata e non solo. Nel contesto del banco di degustazione ci saranno 4 appuntamenti dedicati all'approfondimento della tipologia. Guidati da Nicola Bonera ed accompagnati da Carlo Veronese, 4 degustazioni dedicate al tema " LUGANA NEL TEMPO ". Vecchie annate, produzioni particolari da scoprire e degustare nella saletta riservata per l'occasione. Nel dettaglio durante la giornata saranno inoltre disponibili i seguenti servizi

- **RINNOVO QUOTA ASSOCIATIVA 2019 E INCRIZIONE NUOVI SOCI**
- **PRESENTAZIONE ATTIVITA' DIDATTICHE AUTUNNO 2019**
- **VENDITA ACCESSORI AIS QUALI CRAVATTE, FOULARD, CAVATAPPI, SCUDETTI, SPILLE TASTEVIN, TERMOMETRI , GREMBIULI DI SERVIZIO ETC**
- **PRESENTAZIONE IN ANTEPRIMA DELLE ATTIVITA' DI APPROFONDIMENTO RELATIVE AL PERIODO DAL 11 APRILE AL 12 LUGLIO 2019 CON LA POSSIBILITA' DI POTERSI ISCRIVERE**
- **PER TUTTI GLI ASSOCIATI IN REGOLA CON LA QUOTA ASSOCIATIVA 2018 INGRESSO GRATUITO**
- **PER GLI ACCOMPAGNATORI NON ASSOCIATI COSTO DELL'INGRESSO € 10,00**
- **PER PARTECIPARE AI 4 MOMENTI DI APPROFONDIMENTO DEDICATI AL LUGANA NEL TEMPO E' OBBLIGATORIA LA PRENOTAZIONE MANDANDO UNA MAIL AD [alessandro.caccia@aislombardia.it](mailto:alessandro.caccia@aislombardia.it) OPPURE TRAMITE SMS AL 327/2360730 CONTRIBUTO PER I SOCI IN REGOLA CON LA QUOTA ASSOCIATIVA, AD OGNI APPUNTAMENTO € 10,00, PER GLI ACCOMPAGNATORI NON SOCI IL CONTRIBUTO PER OGNI DEGUSTAZIONE SARA' DI € 15,00**
- **ORARIO APPROFONDIMENTI " LUGANA NEL TEMPO " 10,30 – 11,45 – 14,30 – 16,00**
- **I TEMI DEI 4 MOMENTI DI APPROFONDIMENTO SARANNO COMUNICATI CON TUTTI I DETTAGLI NON APPENA DISPONIBILI I DATI CHE CI FORNIRA' IL CONSORZIO**
- **ALL'INGRESSO CONSEGNEREMO UNA TRACOLLINA CON IL BICCHIERE PER LA DEGUSTAZIONE PREVIO VERSAMENTO DI UNA CAUZIONE DI € 5,00 CHE SARANNO RESTITUITI ALLA RICONSEGNA DELLA TRACOLLINA E DEL BICCHIERE**

**Per accedere alla manifestazione ed al banco d'assaggio nell'orario mattutino dalle 10,00 alle 13,00, sarà disponibile solo il parcheggio posto al primo piano al quale si accede salendo dalla rampa in acciaio che trovate in fondo al parcheggio interno. Nell'orario pomeridiano dalle 14,00 alle 18,00 saranno disponibili sia il parcheggio interno a pian terreno che il parcheggio al piano rialzato**

**VI ASPETTIAMO NUMEROSISSIMI COME SEMPRE**

Dedichiamo questa serata a tre realtà produttive “ autoctone Bresciane “ che hanno formato un gruppo. Loro si chiamano BRESCIA HIDDEN WINES, nati con lo scopo di valorizzare il territorio della VALTENESI, BOTTICINO e MONTENETTO CON CASTENEDOLO. Le aziende che compongono questo gruppo sono AZIENDA AGRICOLA NOVENTA, AZIENDA PERI BIGOGNO, E TENUTE DEL GARDA. Insieme ai tre rappresentanti delle rispettive aziende Alessandra Noventa, Andrea Peri e Andrea Lorenzi proponiamo una serata alla scoperta del vino del nostro territorio, raccontato da chi il vino lo produce. Una nota di riferimento particolare è riservata al GOBBIO 2016 vino della cantina Noventa, che ha ottenuto per la prima volta, il riconoscimento massimo dalla guida Gambero Rosso con i tre bicchieri. Un importante riconoscimento che ha ancor più valore se consideriamo la dimensione del territorio, della zona e dell’azienda. In degustazione i seguenti vini:

- AZ. NOVENTA - PIA’ DELLA TESA 2016 BOTTICINO DOC
- AZ. NOVENTA - GOBBIO 2016 BOTTICINO DOC ( TRE BICCHIERI GUIDA GAMBERO ROSSO )
- AZ. PERI BIGOGNO - TALENTO SPUMANTE ITALIANO
- AZ. PERI BIGOGNO - MARZEMINO IGP MONTENETTO DI BRESCIA
- AZ. TENUTE DEL GARDA - SOTTOSOPRA GROPPHELLO VINIFICATO IN BIANCO E RIFERMENTATO IN BOTTIGLIA
- AZ. TENUTE DEL GARDA VISTA LAGO VALTENESI RIVIERA DEL GARDA CLASSICO DOP GROPPHELLO 100%
- CULTIVAR DELLE VOLTE SUPREMO 2015 M.C. SBOCCATURA AGOSTO 2018
- CULTIVAR DELLE VOLTE ROSSO IMPERVIO IGT 2015

Per prenotare inviare una e-mail ad [alessandro.caccia@aislombardia.it](mailto:alessandro.caccia@aislombardia.it) oppure inviando 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 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’OGLIO 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

- **POSTI DISPONIBILI 70**
- **ACCREDITO OSPITI DALLE 20,00 ALLE 20,30**
- **LA PRENOTAZIONE E’ OBBLIGATORIA E IMPEGNATIVA COSI’ COME DA NOSTRO REGOLAMENTO**

In questi primi mesi del 2019 la delegazione di Brescia, propone il seminario su un grande vitigno di provenienza Bordolese, ma che ottiene eccellenti risultati anche in Italia. Un seminario dedicato al MERLOT, sviluppato su tre incontri a partire da questo appuntamento e per i prossimi due venerdì. Il seminario prevede in degustazione nella seconda e terza giornata il MASSETO, proposto in due diverse annate. Condotta da Nicola Bonera, un percorso tra le eccellenze Italiane nella produzione del vitigno in purezza. In questa prima serata, seguenti vini in degustazione :

- MONTIANO FALESCO 2015 LAZIO I.G.T.
- VISTORTA 2012 CONTE BARDOLINI D’ADDA D.O.C. FRIULI GRAVE
- PIVIER 2013 AZIENDA CESCONEI TRENTINO D.O.C.
- PATRIMO 2013 AZIENDA FEUDI DI SAN GREGORIO CAMPANIA I.G.T.
- MERLOT MMXIII 2013 AZIENDA ALOIS LAGEDER SUD TIROL ALTO ADIGE D.O.C.

Per prenotare inviare una e-mail ad [alessandro.caccia@aislombardia.it](mailto:alessandro.caccia@aislombardia.it) oppure inviando un SMS al 327/2360730. Contributo di partecipazione per i soci in regola con il tesseramento Nazionale 2019 € 40,00, per gli accompagnatori degli associati Ais e non associati il contributo di partecipazione è fissato ad € 50,00. È possibile effettuare il pagamento con bonifico sul conto corrente 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 del o dei partecipanti

- **POSTI DISPONIBILI 80**
- **ACCREDITO OSPITI DALLE 20,00 ALLE 20,30**
- **APERITIVO DALLE 20,15 LA PRENOTAZIONE E’ OBBLIGATORIA E IMPEGNATIVA COSI’ COME DA NOSTRO REGOLAMENTO**

**VENERDI 08 MARZO 2019 SEMINARIO SUL MERLOT 2° PARTE SEDE AIS BRESCIA ORE 20.40**

Entriamo nel vivo del seminario dedicato al MERLOT. Continuiamo il percorso girovagando per l'Italia in cerca dei produttori che hanno sposato l'idea di produrre grandi vini a base merlot. Questa seconda serata è dedicata alla Toscana terra di grandi vini tra i quali non poteva certo mancare il re dei Merlot in purezza, il MASSETO, considerato il miglior vino al mondo con l'annata 1999. Questi i vini all'assaggio :

- GALATRONA 2015 TENUTA PETROLO VAL D'ARNO DI SOPRA MERLOT D.O.C.
- LA RICOLMA 2015 FATTORIA SAN GIUSTO A RENTENNANO TOSCANA MERLOT I.G.T.
- DESIDERIO 2014 AZIENDA AVIGNONESI TOSCANA MERLOT I.G.T.
- L'APPARITA 2015 AZIENDA CASTELLO DI AMA TOSCANA I.G.T.
- MASSETO 2012 ORNELLAIA MASSETO TOSCANA I.G.T.

Per prenotare inviare una e-mail ad [alessandro.caccia@aislombardia.it](mailto:alessandro.caccia@aislombardia.it) oppure inviando un SMS al 327/2360730. Contributo di partecipazione per i soci in regola con il tesseramento Nazionale 2019 € 90,00, per gli accompagnatori degli associati Ais e non associati il contributo di partecipazione è fissato ad € 110,00. 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

**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 PRENOTAZIONI SOLO SE CONFERMATE CON UN BONIFICO DI ACCONTO DI € 50,00**
- **POSTI DISPONIBILI 43**
- **ACCREDITO OSPITI DALLE 20,00 ALLE 20,30**
- **APERITIVO DALLE 20,15 LA PRENOTAZIONE E' OBBLIGATORIA E IMPEGNATIVA COSI' COME DA NOSTRO REGOLAMENTO**

**VENERDI 15 MARZO 2019 SEMINARIO SUL MERLOT 3° PARTE SEDE AIS BRESCIA ORE 20.40**

Ultima delle tre serate di approfondimento dedicata ad alcuni dei migliori MERLOT in purezza prodotti in Italia. Concludiamo questo viaggio rimanendo nel sud della Toscana. Alcune grandi aziende che hanno fatto della qualità il loro primo obiettivo. Sempre guidati nella descrizione e nella degustazione da Nicola Bonera, avremo i seguenti vini in degustazione :

- BAFFONERO MERLOT 2013 ROCCA DI FRASSINELLO TOSCANA D.O.C.
- FSM MERLOT CASTELLO DI VICCHIAMAGGIO TOSCANA I.G.T.
- MESSORIO 2010 LE MACCHIOLE TOSCANA I.G.T.
- REDIGAFFI 2013 TUA RITA TOSCANA I.G.T.
- MASSETO 2004 ORNELLAIA MASSETO TOSCANA I.G.T.

Per prenotare inviare una e-mail ad [alessandro.caccia@aislombardia.it](mailto:alessandro.caccia@aislombardia.it) oppure inviando un SMS al 327/2360730. Contributo di partecipazione per i soci in regola con il tesseramento Nazionale 2019 € 120,00, per gli accompagnatori degli associati Ais e non associati il contributo di partecipazione è fissato ad € 150,00. 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

**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 PRENOTAZIONI SOLO SE CONFERMATE CON UN BONIFICO DI ACCONTO DI € 50,00**
- **POSTI DISPONIBILI 43**
- **ACCREDITO OSPITI DALLE 20,00 ALLE 20,30**
- **APERITIVO DALLE 20,15 LA PRENOTAZIONE E' OBBLIGATORIA E IMPEGNATIVA COSI' COME DA NOSTRO REGOLAMENTO**

La Franciacorta è il tema di questa serata dedicata alle aziende. Il produttore in questione è ANDREA ARICI AZIENDA AGRICOLA COLLINE DELLA STELLA. La particolarità di questa cantina è la scelta produttiva di proporre esclusivamente Franciacorta non dosati. Un giovane produttore che alla fine degli anni novanta, decide di investire su vigneti che sono dislocati nel comune di Gussago al limite territoriale della D.O.C.G. FRANCIACORTA. Con lui un nostro degustatore e questi vini degustazione, tra i quali due sorprese che non ha voluto comunicare per incuriosirci ancora di più.

- FRANCIACORTA ZERO UNO
- FRANCIACORTA ZERO ROSE'
- FRANCIACORTA ZERO NERO 2013
- FRANCIACORTA ZERO RISERVA FRANCESCO ARICI 2010
- SORPRESA
- SORPRESA

Per prenotare inviare una e-mail ad [alessandro.caccia@aislombardia.it](mailto:alessandro.caccia@aislombardia.it) oppure inviando un SMS al 327/2360730. Contributo di partecipazione per i soci in regola con il tesseramento Nazionale 2019 € 10,00, per gli accompagnatori degli associati Ais e non associati 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

- **POSTI DISPONIBILI 70**
- **ACCREDITO OSPITI DALLE 20,00 ALLE 20,30**
- **LA PRENOTAZIONE E' OBBLIGATORIA E IMPEGNATIVA COSI' COME DA NOSTRO REGOLAMENTO**

Questo seminario sul Riesling nasce da due gite fatte recentemente nelle due zone che saranno il tema delle due serate. La prima serata è dedicata all'Alsazia che è la regione vinicola più orientale della Francia, terra di grandi vini bianchi, uve tedesche vinificate alla francese. Una lingua di terra lunga e stretta che va da Strasburgo a Mulhouse lungo il corso del **Renno**. Il racconto è affidato al grande appassionato di Riesling Nicola Bonera. Questi i vini in degustazione

- RIESLING GRAND CRU SPOREN 2012 MITTNACHT KLACH
- RIESLING GRAND CRU STEINGRUBLER 2005 BARMES BUECHER
- RIESLING GRAND CRU FURSTENTUM 2015 BLANCK
- RIESLING GRAND CRU HENGST 2013 JOSMAIER
- RIESLING CUVÉE FREDERIC EMILE 2010 TRIMBACH
- RIESLING GRAND CRU BRAND 2014 ZIND HUMBRECHT

Per prenotare inviare una e-mail ad [alessandro.caccia@aislombardia.it](mailto:alessandro.caccia@aislombardia.it) oppure inviando un SMS al 327/2360730. Contributo di partecipazione per i soci in regola con il tesseramento Nazionale 2019 € 40,00, per gli accompagnatori degli associati Ais e non associati il contributo di partecipazione è fissato ad € 50,00. 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.

- **POSTI DISPONIBILI 80**
- **ACCREDITO OSPITI DALLE 20,00 ALLE 20,30**
- **APERITIVO DALLE 20,15LA PRENOTAZIONE E' OBBLIGATORIA E IMPEGNATIVA COSI' COME DA NOSTRO REGOLAMENTO**

Secondo appuntamento con il Riesling, sempre accompagnati da Nicola Bonera, serata dedicata alla Mosella considerata la patria del Riesling. I riesling della Mosella sono vini alchemici e immortali; vini che riflettono la labile sinergia tra le acidità affilate e il conforto degli zuccheri residui. La Mosella un paesaggio di unica bellezza ed affascinante attrazione, i vigneti lungo il percorso della Mosella affacciati a guardare il fiume in un movimento di colline con pendenze dove non penseresti di poter coltivare uva. Questi i Riesling in degustazione :

- MOSEL RIESLING VON BLAUNE SCHIEFER 2015 CLEMENS BUSCH
- MOSEL RIESLING ALTE REBEN W. WELTERSBERGSPATLESE 2012 DR. LIPPOLD
- MOSEL RIESLING PIESPORTER GOLDETROPFCHEN SPATLESE 2015 HAART
- MOSEL RIESLING BRAUNBERGER JUFFER KABINETT 2016 SCHLOSS LIESER
- MOSEL RIESLING TRITTENHEIMER KABINETT 2016 ANSGAR CLUSSERATH
- MOSEL RIESLING SAARBURGER RAUSCH AUSLESE 2003 ZILLIKEN

Per prenotare inviare una e-mail ad [alessandro.caccia@aislombardia.it](mailto:alessandro.caccia@aislombardia.it) oppure inviando un SMS al 327/2360730. Contributo di partecipazione per i soci in regola con il tesseramento Nazionale 2019 € 40,00, per gli accompagnatori degli associati Ais e non associati il contributo di partecipazione è fissato ad € 50,00. 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.

- **POSTI DISPONIBILI 80**
- **ACCREDITO OSPITI DALLE 20,00 ALLE 20,30**
- **APERITIVO DALLE 20,15LA PRENOTAZIONE E' OBBLIGATORIA E IMPEGNATIVA COSI' COME DA NOSTRO REGOLAMENTO**

Approfondimento dedicato ad un vitigno il REBO che è l'incrocio tra TEROLDEGO e MERLOT. L'agronomo REBO RIGOTTI dal quale prende il nome l'ibridazione, iniziò gli studi per la composizione di questo vitigno nel 1948 presso l'istituto agrario di San Michele all'Adige. L'azienda vitivinicola AVANZI è storicamente produttrice di questo vitigno ed in compagnia dell'enologo e titolare dell'azienda Giuseppe Avanzi un percorso di degustazione in verticale di 8 annate di REBO che in porta il nome di BRUNETTO DI MONTECORNO

- BRUNETTO DI MONTECORNO 1995 BENACO BRESCIANO IGT REBO 100%
- BRUNETTO DI MONTECORNO 2001 BENACO BRESCIANO IGT REBO 100%
- BRUNETTO DI MONTECORNO 2003 BENACO BRESCIANO IGT REBO 100%
- BRUNETTO DI MONTECORNO 2009 BENACO BRESCIANO IGT REBO 100%
- BRUNETTO DI MONTECORNO 2011 BENACO BRESCIANO IGT REBO 100%
- BRUNETTO DI MONTECORNO 2015 BENACO BRESCIANO IGT REBO 100%

Per prenotare inviare una e-mail ad [alessandro.caccia@aislombardia.it](mailto:alessandro.caccia@aislombardia.it) oppure inviando un SMS al 327/2360730. Contributo di partecipazione per i soci in regola con il tesseramento Nazionale 2019 € 10,00, per gli accompagnatori degli associati Ais e non associati 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

- **POSTI DISPONIBILI 70**
- **ACCREDITO OSPITI DALLE 20,00 ALLE 20,30**
- **LA PRENOTAZIONE E' OBBLIGATORIA E IMPEGNATIVA COSI' COME DA NOSTRO REGOLAMENTO**

Ultimo appuntamento di questa prima parte del 2019 lo dedichiamo a Madame NICOLE BARBE PONSARDIN più conosciuta come VEUVE CLICQUOT. Personaggio che è nella storia della Champagne da sempre, rimase vedova, per la precoce morte del marito Francois Clicquot, nel 1805 alla giovane età di 27 anni. Fù lei, Madame Clicquot che nel 1816, inventò la prima table de remuage, una tavola che inclina le bottiglie, facendo gradualmente scivolare i sedimenti verso il collo della bottiglia, rendendo così lo Champagne limpido e notevolmente più nobile. Accompagnati da Nicola Bonera un percorso attraverso i vini di questa importante Maison Francese, questo l'elenco dei vini in degustazione :

- BRUT CUVÉE SAINT PETERSBOURG S.A.
- BRUT ROSE' S.A.
- EXTRA BRUT EXTRA OLD S.A.
- BRUT VINTAGE 2008
- BRUT VINTAGE ROSE' 2008
- BRUT LA GRAN DAME 2006
- BRUT LA GRAN DAME ROSE' 2006

Per prenotare inviare una e-mail ad [alessandro.caccia@aislombardia.it](mailto:alessandro.caccia@aislombardia.it) oppure inviando un SMS al 327/2360730. Contributo di partecipazione per i soci in regola con il tesseramento Nazionale 2019 € 70,00, per gli accompagnatori degli associati Ais e non associati il contributo di partecipazione è fissato ad € 90,00. 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

**SI ACCETTANO PRENOTAZIONI SOLO SE CONFERMATE CON UN BONIFICO DI ACCONTO DI € 40,00 E/O DI SALDO DI € 70,00**

- **POSTI DISPONIBILI 63**
- **ACCREDITO OSPITI DALLE 20,00 ALLE 20,30**
- **APERITIVO DALLE 20,15**
- **LA PRENOTAZIONE E' OBBLIGATORIA E IMPEGNATIVA COSI' COME DA NOSTRO REGOLAMENTO**