

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

Il Vermentino è un vitigno a bacca bianca (solo in alcuni casi rossa) semi-aromatico, anche noto come Pigato in Liguria e Favorita in Piemonte e Corsica. Il vermentino è diffuso particolarmente in Sardegna ed in Toscana. In Italia conta circa 4.200 ettari. Con Nicola Bonera un approfondimento tecnico sul vitigno proposto nelle produzioni di Sardegna, Corsica, Liguria e Toscana, con lo sviluppo della scheda organolettica e di quella a punti.

Questi i vermentino in degustazione:

- FAUSTINE VIELLE VIGNE ABBATUCCI 2017
- AZZESU LEDDA 2017
- ANTONIO CAMILLO VERMENTINO 2018
- PORTOFINO BISSON 2018

Contributo per il socio in regola con la quota associativa 2021 € 15,00

Contributo per i non soci accompagnatori € 20,00

Per questo evento non è richiesto il pagamento anticipato

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

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

Posti disponibili con distanziamento 15, oltre questo numero inizia la lista d'attesa

Accredito dalle 18,45 alle 19,00, inizio palestra ore 19,00

Serata di degustazione dedicata agli Sparkling wine Inglesi, tipologia che negli ultimi anni sta conoscendo ampio sviluppo. Benché già nel 1662 il medico e scienziato Christofer Merret studiò la tecnica dell'aggiunta di zucchero nei vini fermi per la rifermentazione in bottiglia, solo nel 1992 viene prodotta la prima bottiglia con il metodo classico inglese. Attualmente la maggioranza della produzione di sparkling wine in Inghilterra è nel Sud-Est, dove si concentra più del 75% delle aree vitate. Le contee più famose sono: Kent, West Sussex, East Sussex Hampshire e Surrey, nonostante essi siano prodotti anche nell'Isola di Wight, in Cornovaglia, nell'Oxfordshire, e persino nei dintorni di Londra. Ottenuti prevalentemente da chardonnay, pinot nero e pinot menieur, vitigni tipici della Champagne, da un punto di vista normativo è tuttavia consentito anche l'impiego di molteplici varietà di uve. Presenta la serata Nicola Bonera che ci guiderà all'assaggio dei seguenti sparkling wine:

- WISTON ESTATE BRUT N.V.
- COATES & SEELY BRUT RESERVE PINOT NOIR N.V.
- NYETIMBER ROSE' BRUT N.V.
- HUSH HEAT BALFOUR ROSE' BRUT 2014
- NYETIMBER BLANC DE BLANC BRUT 2013
- WISTON CUVEE BRUT 2009

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

Contributo per i non soci accompagnatori € 65,00

Per questo evento è necessario effettuare il pagamento anticipato alla prenotazione, così come da regolamento sopraindicato

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

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

Posti disponibili con distanziamento 68. Oltre questo numero inizia l'eventuale lista d'attesa

Accredito dalle 20,00 alle 20,25. Inizio serata ore 20,30

Dalle Alpi Giulie fino al mare Adriatico, l'area del Collio si estende in un areale di poco inferiore ai 1500 ettari dove le brezze marine asciugano costantemente l'umidità creata dalle frequenti piogge. È qui che la perfetta combinazione di sole, suolo e vento ha dato vita nel corso dei secoli alla ponca, il terreno che deve la propria origine al sollevamento del fondo marino ed è all'origine della grande eleganza e longevità dei bianchi che vengono prodotti.

In seguito ai danni provocati dalla fillossera, prima, e successivamente dalle due guerre mondiali, i viticoltori della zona hanno saputo reagire con costanza e caparbietà riportando i bianchi della zona ai vertici della produzione nazionale.

Con la guida di Diego Sbrulino, e alla presenza di Roberto Felluga (produttore di alto livello e già vicepresidente del Consorzio del Collio) degusteremo 7 etichette di grande personalità.

- COLLIO GORIZIANO COL DISORE 2016 RUSSIZ SUPERIORE
- COLLIO FRIULANO 2016 DRIUS
- COLLIO FRIULANO RISERVA 2016 RENATO KEBER
- COLLIO BIANCO MOLAMATTA 2015 MARCO FELLUGA
- COLLIO FRIULANO MANDITOCAL 2015 LIVON
- COLLIO BIANCO KLIN 2012 PRIMOSIC
- COLLIO PRADIS BIANCO 2001 CARLO DI PRADIS

Contributo per il socio in regola con la quota associativa 2021 € 25,00

Contributo per i non soci accompagnatori € 30,00

Per questo evento non è richiesto il pagamento anticipato

Per prenotare inviare un messaggio con **whatsApp** al 327/2360730 o una mail a: prenota.aisbrescia@gmail.com

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

Posti disponibili con distanziamento 68, oltre questo numero inizia la lista d'attesa

Accredito dalle 20,00 alle 20,30, inizio serata ore 20,30

Lo chardonnay origina verosimilmente da un incrocio spontaneo tra Pinot Nero e Gouais blanc e rappresenta un vitigno internazionale diffuso in Francia, in Champagne e soprattutto in Borgogna, dove venne impiantato verso la fine del XIX secolo. Da qui si è esteso poi in tutto il mondo ed è ad oggi presente anche in California, Sud Africa, Australia, Nuova Zelanda e Sud America. L'Italia vanta una lunga tradizione per la coltivazione dello Chardonnay, specie nella fascia subalpina, benché venga prodotto in quasi tutto il territorio. Questo vitigno ha la grande capacità di adattarsi perfettamente alle condizioni pedoclimatiche, offrendo quindi espressioni molto diverse tra di loro in base al luogo in cui viene coltivato.

Con Nicola Bonera degusteremo i seguenti vini con riferimento alla scheda organolettica e a punti:

- COLLEZIONE PRIVATA 2017 IGT TOSCANA ISOLE OLENA
- CUVÉE BOIS 2016 VALLE D'AOSTA DOC LES CRETES
- LA FUGA 2018 CONTESSA ENTELLINA DOC DONNA FUGATA
- CHARDONNAY 2017 ALTO ADIGE DOC LAINBURG

Contributo di partecipazione per il socio in regola con la quota associativa 2021 € 15,00

Contributo per i non soci accompagnatori € 20,00

Per questo evento non è richiesto il pagamento anticipato

Per prenotare inviare un messaggio con **whatsApp** al 327/2360730 o una mail a: prenota.aisbrescia@gmail.com

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

Posti disponibili con distanziamento 15, oltre questo numero inizia la lista d'attesa

Accredito dalle 18,45 alle 19,00, inizio palestra ore 19,00

Davvero grande la richiesta per degustare questo prezioso vino della champagne. A grande richiesta replichiamo la serata con la famosa maison di champagne Krug.

L'azienda, ormai alla sesta generazione, è stata fondata nel 1843 da Joseph Krug, immigrato tedesco che, giunto in Francia, lavora per 9 anni nelle cantine di Jacquesson, a cui era legato grazie al matrimonio con un membro della famiglia, per poi dare vita ad una propria maison per sperimentare le proprie idee in termini di vinificazione. Convinto della non inferiorità dei sans année rispetto alle cuvée millesimate, Krug tenta di esprimere l'unicità e le caratteristiche di ogni annata e di ogni parcella (attualmente possiede oltre 250 parcelle differenti). Ciononostante, mantiene una costanza qualitativa grazie all'aggiunta di vini di riserva, presenti in quantità anche elevata (fino al 40%) nei non millesimati. L'azienda infatti possiede oltre 150 vini di riserva, alcuni dei quali hanno più di 15 anni. Ciascuna delle cuvée di Krug riporta nella contro-etichetta un numero di 6 cifre dal quale è possibile risalire alla storia di ogni bottiglia, con indicazioni riguardo alla natura dell'annata, al carattere della cuvée e ad informazioni per conservazione e degustazione ottimali.

Nicola Bonera ci racconterà la storia della maison e ci guiderà alla degustazione dei seguenti vini:

- KRUG GRAND CUVÉE 167 EDITION
- KRUG GRAND CUVÉE 168 EDITION
- KRUG ROSE' 24 EDITION
- KRUG VINTAGE 2006
- KRUG VINTAGE 2004

Contributo per il socio in regola con la quota associativa 2021 € 110,00

Contributo per i non soci accompagnatori € 140,00

Per questo evento è necessario effettuare il pagamento anticipato alla prenotazione, così come da regolamento sopraindicato

Per prenotare inviare un messaggio con **whatsApp** al 327/2360730 o una mail a: prenota.aisbrescia@gmail.com

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

Posti disponibili con distanziamento 68. Oltre questo numero inizia l'eventuale lista d'attesa

Accredito dalle 20,00 alle 20,25. Inizio serata ore 20,30

"Gli appassionati bevitori dello spumante più celebre del mondo – spiega Samuel Cogliati – hanno ormai imparato che quest'ultimo sa andare ben al di là degli usi celebrativi, calandosi nei panni di un vino a tutto tondo. Anche in questa chiave è interessante scoprirlo (o riscoprirlo) nelle sue molteplici declinazioni territoriali".

Seconda a nessuno

"I circa 8.000 ettari vitati dell'Aube – continua Cogliati – rimangono, ancor oggi e nonostante tutto, l'area meno nota e meno prestigiosa di tutta la Champagne. Lo snobismo di Reims ed Épernay ha tenuto per lungo tempo la Côtedes Bar ai margini dello champagne "che conta". Salvo poi andare regolarmente ad acquistare le sue uve – iniziando dal pinot noir – da integrare agli assemblaggi delle cuvée dai nomi più blasonati. Un controsenso che non rende giustizia alle qualità di un comprensorio che non è secondo a nessuno, in termini di adeguatezza del terroir e di spirito di iniziativa.

Al contrario: è proprio nell'Aube che, negli ultimi 10-15 anni, si sono viste alcune delle novità champagnistiche più convincenti, specie quando si parla di piccoli récoltant-manipulant impegnati in una ricerca di autentica espressione vinosa". Samuel Cogliati ci guiderà alla scoperta di questo territorio e della sua produzione più avvincente.

Il relatore

Samuel Cogliati (Lione, 1976), italo-francese, è editore, scrittore, giornalista e divulgatore indipendente. Da anni si occupa di ricerca e didattica soprattutto sui vini d'Oltralpe, con una particolare predilezione per la Champagne. Per AIS Lombardia è anche il relatore incaricato di realizzare e condurre il master dedicato al "re degli spumanti", che si svolge annualmente a Milano.

Tra i suoi libri spiccano proprio le monografie su questa regione: "Champagne. Il sacrificio di un terroir" (Porthos Edizioni, 2008); "Champagne. Il sogno fragile" (Possibilia Editore, 2013); "Champagne. L'immaginario e il reale" (Possibilia Editore, 2017); "Champagne. Vignaioli e vini" (Possibilia Editore, 2017); "Champagne. I vini fermi: rossi, rosati, bianchi" (Possibilia Editore, 2018).

POSSIBILIA EDITORE di Samuel Cogliati t. (+39) 339.31.08.809

cogliati@possibiliaeditore.eu le edizioni – www.possibiliaeditore.eu

il sito per lettori curiosi – www.possibilia.eu

In degustazione:

- 6 CHAMPAGNE SERVITI ALLA CIECA, SELEZIONATI DAL RELATORE

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

Contributo per i non soci accompagnatori € 75,00

Per questo evento è necessario effettuare il pagamento anticipato alla prenotazione, così come da regolamento sopraindicato

Per prenotare inviare un messaggio con **whatsApp** al 327/2360730 o una mail a: prenota.aisbrescia@gmail.com

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

Posti disponibili con distanziamento 68, oltre questo numero inizia la lista d'attesa

Accredito dalle 20,00 alle 20,30, inizio serata ore 20,30

VENERDI' 09/07/21 PUNTI DI FORZA E DI DEBOLEZZA DEL MODELLO VITIVINICOLO FRANCIACORTINO SEDE AIS BS ORE 20,30

Leonardo Valenti, Docente nel Corso di Laurea in Viticoltura ed Enologia della Facoltà di Agraria, dell'Università degli Studi di Milano, oltre che profondo conoscitore della Franciacorta, ci propone una valutazione delle problematiche che ha dovuto incontrare la Franciacorta per diventare una delle realtà spumantistiche più importanti a livello nazionale e internazionale. Faremo un excursus su quelle che sono state le scelte operate dagli imprenditori franciacortini e che si sono rivelate vincenti per conseguire velocemente una posizione di prominenza nel mondo delle bollicine. Vedremo inoltre quali dovranno essere i fattori che vanno modificati per poter rendere questa area vitivinicola ancor più competitiva sul mercato internazionale. Al termine della relazione un approfondimento accompagnati dal nostro degustatore Riccardo Contessa in assaggio i seguenti Franciacorta:

- FRANCIACORTA ANIMANTE BRUT S.A. BARONE PIZZINI
- FRANCIACORTA GRAN CUVÉE ALMA BRUT S.A. BELLAVISTA
- FRANCIACORTA BRUT NATURE 61 2013 GUIDO BERLUCCHI
- FRANCIACORTA BRUT SATEN 2015 MOSNEL
- FRANCIACORTA MILLEDI' BRUT 2015 FERGHETTINA
- FRANCIACORTA VINTAGE COLLECTION BRUT 2015 CA DEL BOSCO
- FRANCIACORTA CRUPERDU 2011 EXTRA BRUT CASTELLO BONOMI

Contributo per il socio in regola con la quota associativa 2021 € 25,00

Contributo per i non soci accompagnatori € 30,00

Per questo evento non è richiesto il pagamento anticipato

Per prenotare inviare un messaggio con **whatsApp** al 327/2360730 o una mail a: prenota.aisbrescia@gmail.com

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

Posti disponibili con distanziamento 68. Oltre questo numero inizia l'eventuale lista d'attesa

Accredito dalle 20,00 alle 20,25. Inizio serata ore 20,30

Questa palestra è dedicata alla degustazione di 4 vini bianchi serviti alla cieca per sperimentare ed affinare le nostre capacità degustative cercando di riconoscere, a partire dalle caratteristiche del vino, vitigno, zona di produzione e annata, obiettivo tutt'altro che semplice. Palestra indicata per chi sta ancora effettuato il percorso formativo ma anche a chi è già sommelier e vuole mettere in gioco tutte le conoscenze acquisite.

Nicola Bonera guiderà la degustazione con la scheda organolettica a punti. Dichiarate solo le zone di produzione e le annate.

- LE 4 ANNATE 2016 – 2017 – 2017 – 2018
- LE 4 ZONE VALLE D'AOSTA – CAMPANIA – ALTO ADIGE – TOSCANA

Contributo per il socio in regola con la quota associativa 2021 € 15,00

Contributo per i non soci accompagnatori € 20,00

Per questo evento non è richiesto il pagamento anticipato

Per prenotare inviare un messaggio con **whatsApp** al 327/2360730 o una mail a: prenota.aisbrescia@gmail.com

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

Posti disponibili con distanziamento 15, oltre questo numero inizia la lista d'attesa

Accredito dalle 18,45 alle 19,00, inizio palestra ore 19,00

Serata dedicata ad uno degli abbinamenti più noti tra due prodotti assai rinomati: sauternes e foie gras. Tradizionalmente il Foie Gras viene servito con un vino bianco dolce ed, in particolare, con il Sauternes. Il Sauternes famoso vino della zona di Bordeaux, viene prodotto a partire dai vitigni muscadet, sémillon e sauvignon blanc, impiegando uve bottrizzate, attaccate cioè dalla Botrytis Cinerea, muffa "nobile" che si sviluppa in particolari condizioni climatiche e che conferisce al vino aromi particolari. La tendenza amarognola e la spiccata sapidità del foie gras infatti, si bilanciano perfettamente con la dolcezza del vino, dovuta ad un tasso zuccherino elevato. Entrambi sono inoltre dotati di grande struttura e persistenza gusto-olfattiva che contribuiscono a rendere ideale l'abbinamento. Nicola Bonera presenterà la serata, in abbinamento:

- CHATEAU CLIMENS 2005 PREMIER CRU BARSAC
- CHATEAU GUIRAUD 2015 PREMIER CRU CLASSE SAUTERNES
- CASTELNAU DE SUDUIRAUT 2009 SAUTERNES
- CHATEAU DE MALLE 2015 GRAND CRU CLASSE SAUTERNES
- CHATEAU BASTOR-LAMONTAGNE 2010 SAUTERNES

ABBINATI CON FOIE GRAS D'OCA E CON PAN BRIOCHES

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

Contributo per i non soci accompagnatori € 75,00

Per questo evento è necessario effettuare il pagamento anticipato alla prenotazione, così come da regolamento sopraindicato

Per prenotare inviare un messaggio con **whatsApp** al 327/2360730 o una mail a: prenota.aisbrescia@gmail.com

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

Posti disponibili con distanziamento 68, oltre questo numero inizia la lista d'attesa

Accredito dalle 20,00 alle 20,30, inizio serata ore 20,30

I Franciacorta Riserva sono dei millesimati che permangono in sosta sui lieviti per diversi anni in modo da esprimere al massimo le loro caratteristiche olfattive e gustative conferendo loro una peculiare eccellenza qualitativa. Il Disciplinare impone infatti almeno 5 anni di riposo sui lieviti per cui il Franciacorta Riserva viene immesso sul mercato dopo almeno 67 mesi dalla vendemmia. I vitigni consentiti per la loro produzione sono quelli coltivati in Franciacorta e soprattutto chardonnay, pinot nero e, in minor misura, pinot bianco. Dal punto di vista del residuo zuccherino i vini si distinguono in Pas Dosé, Extra Brut o Brut, ad eccezione dei Satèn Riserva per i quali è consentita solo la tipologia Brut.

Con Nicola Bonera alla guida del percorso di degustazione tecnica e l'approfondimento sulla scheda a punti, degusteremo i seguenti Franciacorta Riserva:

- RISERVA ANNAMARIA CLEMENTI 2009 PAS DOSE' CA DEL BOSCO
- RISERVA LUCREZIA ETICHETTA NERA 2004 EXTRA BRUT CASTELLO BONOMI
- RISERVA 33 PAS DOSE 2012 FERGHETTINA
- RISERVA BAGNADORE 2011 PAS DOSE BARONE PIZZINI

Contributo per il socio in regola con la quota associativa 2021 € 25,00

Contributo per i non soci accompagnatori € 30,00

Per questo evento non è richiesto il pagamento anticipato

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

Posti disponibili 12, oltre questo numero inizia l'eventuale lista d'attesa

Accredito dalle 18,45 alle 19,00 inizio palestra ore 19,00

Singolare serata che vede come protagonisti due grandi campioni della sommellerie italiana, Luisito Perazzo e Nicola Bonera, che si sfideranno in un divertente duello impiegando come armi la loro conoscenza ed esperienza in campo enologico. Ciascuno di essi sarà a capo di una squadra composta dai soci presenti in sala che parteciperanno attivamente alla sfida (25 soci per ogni squadra). La sfida è finalizzata a riconoscere i vini in degustazione cercando di identificare 3 parametri: 1) territorio di provenienza 2) vitigno e 3) annata di produzione. Ad entrambe le squadre verranno serviti otto vini (2 metodo classico, 4 bianchi e 2 rossi) che ovviamente non verranno dichiarati; le due squadre si cimenteranno alternandosi nella degustazione e nella descrizione di ciascun vino esprimendo il loro giudizio relativamente alle caratteristiche richieste. Per ogni vino verrà assegnato un punteggio massimo di 3 (1 punto per ogni risposta esatta) e risulterà vincitrice ovviamente la squadra che avrà ottenuto il maggior punteggio. In caso di pareggio, le due squadre dovranno giudicare con la medesima modalità un ulteriore vino, in questo caso dolce. Un giudice apposito gestirà i tempi di ogni degustazione nonché la registrazione dei relativi punteggi.

- 8 VINI DI BUONA QUALITA' SERVITI ALLA CIECA SIA PER I RELATORI CHE PER I PARTECIPANTI ALLA SERATA

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

Contributo per i non soci accompagnatori € 50,00

Per questo evento è necessario effettuare il pagamento anticipato alla prenotazione, così come da regolamento sopraindicato

Per prenotare inviare un messaggio con **whatsApp** al 327/2360730 o una mail a: prenota.aisbrescia@gmail.com

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

Posti disponibili con distanziamento 50, oltre questo numero inizia la lista d'attesa

Accredito dalle 20,00 alle 20,30, inizio serata ore 20,30