

- OPEN DAY AIS BRESCIA DOMENICA 18 FEBBRAIO 2018

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

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

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

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

Per l'Open Day 2018, avremo al banco di degustazione il consorzio della D.O.C. RIVIERA GARDA CLASSICO – VALTENESI che presenterà come prima uscita il chiacchietto 2017 vino che da disciplinare può essere messo in commercio dal 14 Febbraio dell'anno successivo la vendemmia. Avremo in degustazione i vini di 7 produttori del CONSORZIO DELLA VALLE CAMONICA che presenteranno vini SPUMANTI, BIANCHI, ROSSI e PASSITI. Infine un nutrito gruppo di PRODUTTORI SICILIANI che grazie al collega ed amico Renato Rovetta saranno presenti a questa kermesse dedicata a tutti i nostri associati.

Durante la giornata avremo quattro momenti di degustazione, guidati da Nicola Bonera, che saranno dedicati alle tre realtà produttive presenti nel banco di degustazione. Per partecipare a questi tre momenti di degustazione è necessaria la prenotazione che va fatta con un sms al 329/4381301. La prenotazione è obbligatoria ed impegnativa.

Qui di seguito il dettaglio delle degustazioni in programma:

- ORE 11,00 IL CHIARETTO 2017
- ORE 12,00 I VINI CAMUNI
- ORE 14,30 IL CHIARETTO 2017
- ORE 16,30 LA SICILIA NEL BICCHIERE

CONTRIBUTO DI PARTECIPAZIONE PER OGNUNA DELLE QUATTRO DEGUSTAZIONI € 10,00 PER I SOCI ED € 15,00 PER I NON SOCI

Per venire all'Open Day non serve prenotazione, all'ingresso vi sarà consegnata una tracollina con un bicchiere da degustazione versando € 5,00 di cauzione che vi saranno restituiti alla riconsegna del bicchiere con la tracollina all'uscita.

Qui di seguito le aziende che saranno presenti al banco di degustazione

DOC RIVIERA GARDA CLASSICO – VALTENESI

- SARANNO PRESENTI TUTTI O LA GRANDE MAGGIORANZA DEI 65 PRODUTTORI PRESENTI NEL CONSORZIO E NELLA DENOMINAZIONE RIVIERA GARDA CLASSICO – VALTENESI. TUTTI I PRODUTTORI CHE INTERVERRANNO PRESENTERANNO IL LORO CHIARETTO 2017

CONSORZIO VINI IGT VAL CAMONICA

- | | | |
|-------------------------------|------|---|
| ○ AZIENDA CARONA | VINO | BIANCO ZEL 2015 |
| ○ AZIENDA SCRALECA | VINO | BIANCO GRISO 2015 |
| ○ AZIENDA CONCARENA | VINI | BIANCO VIDET 2015 – ROSSO BARABANT 2014 |
| ○ AZIENDA MONCHERI | VINI | VSQ EXTRA BRUT – ROSSO ROSSO DONNA 2015 |
| ○ AZIENDA ROCCHIE DEI VIGNALI | VINI | ROSSO CAMUNNORUM 2011 – MERLOT ASSOLO 2012 |
| ○ AZIENDA ROCCHIE DEI VIGNALI | VINI | BIANCO COPPELLE 2016 – PASSITO IL SANT 2015 |
| ○ AZIENDA ZANETTA | VINO | ROSSO 2011 |
| ○ AZIENDA FLONNO | VINO | BIANCO SCIAMANO 2015 - BIANCO GRANDIDOTI 2015 |
| ○ AZIENDA LE TERRAZZE | VINO | BIANCO 2015 – ROSSO 2015 |

GRUPPO PRODUTTORI SICILIANI

- | | | |
|---------------------|---------------------|-------------------------|
| ○ CANTINE COLOSI | ZONA DI PROVENIENZA | ISOLA DI SALINA |
| ○ CANTINA NICOSIA | ZONA DI PROVENIENZA | CATANIA |
| ○ TENUTE BASTONACA | ZONA DI PROVENIENZA | RAGUSA |
| ○ PAOLO CALI' | ZONA DI PROVENIENZA | VITTORIA |
| ○ CASA DI GRAZIA | ZONA DI PROVENIENZA | GELA |
| ○ JUDEKA | ZONA DI PROVENIENZA | CALTAGIRONE |
| ○ CARUSO & MININI | ZONA DI PROVENIENZA | MARSALA |
| ○ TENUTE MANNINO | ZONA DI PROVENIENZA | CATANIA |
| ○ BAGLIO DEL CRISTO | ZONA DI PROVENIENZA | CAMPOBELLO DI LICATA |
| ○ LANTIERI | ZONA DI PROVENIENZA | PUNTA DELL'UFALA LIPARI |