

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 SPECIFICAMENTE RICHIESTO

PROGRAMMA SERATE DAL 12/04/2019 AL 11/07/2019

VENERDI 12 APRILE 2019 VERTICALE MOSCATO DI SCANZO AZIENDA BIAVA SEDE AIS BS ORE 20,40

Con Nicola Bonera e la presenza di Emanuele Biava una verticale dedicata alla produzione di questo vino passito prodotto da uve a bacca rossa che risulta essere la DOCG più piccola come estensione a livello Nazionale.

I primi cenni storici su questo vino risalgono al lontano 1347, divenne famoso anche perché donato alla zarina Caterina II di Russia. Si dice che nel settecento questo era considerato il vino più caro al mondo.

Una verticale con un'escursione temporale di rara ampiezza, in degustazione avremo le seguenti annate

- MOSCATO DI SCANZO DOCG BIAVA 2015
- MOSCATO DI SCANZO DOCG BIAVA 2007
- MOSCATO DI SCANZO DOC BIAVA 1994
- MOSCATO DI SCANZO DOC BIAVA 1988
- MOSCATO DI SCANZO DOC BIAVA 1978

Per prenotare inviare una e-mail ad alessandro.caccia@aislombardia.it oppure inviare 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 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 INIZIO SERATA ORE 20,40**

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

È sempre un piacere avere da noi Ruben Larentis, enologo della casa vitivinicola Ferrari, player di rilievo nella produzione spumantistica Italiana di qualità. La proposta di degustazione è improntata sul PINOT NOIR vinificato in bianco e spumantizzato con metodo classico. Oltre a raccontarci la filosofia della maison relativa al vitigno a bacca rossa tra i più utilizzati al mondo per la produzione di spumanti, Ruben ci parlerà anche sulle caratteristiche evolutive del vino prodotto con il PINOT NOIR.

Accompagnato da Nicola Bonera nella degustazione e descrizione dei vini queste le tipologie e le annate delle due mini verticali che avremo in degustazione :

- FERRARI TRENTO DOC MAXIMUM ROSE' S.A. 50 MESI SUI LIEVITI
- FERRARI TRENTO DOC PERLE' ROSE' 2012
- FERRARI TRENTO DOC PERLE' ROSE' 2010
- FERRARI TRENTO DOC PERLE' ROSE' 2002
- FERRARI TRENTO DOC PERLE' NERO 2010
- FERRARI TRENTO DOC PERLE' NERO 2008
- FERRARI TRENTO DOC PERLE' NERO 2007

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

VENERDI 19 APRILE 2019 DEGUSTAZIONE VINI ROSSI ALLA CIECA SEDE AIS BRESCIA ORE 20,40

Sta diventando una bella abitudine questo genere di approfondimento. L'allenamento e il gioco per sensibilizzare il nostro olfatto ed il nostro gusto, ma anche per avere ancor di più la sensazione che descrivere vini è un conto, cercare di scoprire con quale vitigno siano stati prodotti non è una cosa semplice e questo ci aiuta ad avere un approccio più sereno e meno autoreferenziale. Non possiamo dirvi quali vini avremo in degustazione, vi diciamo solo che saranno 8 vini di buona/ottima qualità, sarà una bella degustazione ed il più bravo come sempre sarà premiato. Guiderà la serata Nicola Bonera

- IN DEGUSTAZIONE 7 VINI ROSSI MONOVITIGNO 6 DICHIARATI UNO DA SCOPRIRE

Per prenotare inviare una e-mail ad alessandro.caccia@aislombardia.it oppure inviando un SMS al 327/2360730. Contributo di partecipazione per i soci in regola con il tesseramento Nazionale 2019 € 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 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 INIZIO SERATA DALLE 20,40**

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

VENERDI 26 APRILE 2019 I BICCHIERI NERI DEGUSTAZIONE SENZA COLORE SEDE AIS BRESCIA 20,40

Se alla serata precedente abbiamo giocato ad interpretare i vitigni, in questa degustazione cercheremo di scoprire il colore del vino che degusteremo. Sembrerebbe cosa semplice, ma in realtà non lo è perché sempre dipende dalla tipologia di vino che si ha nel bicchiere. Quindi altra serata per divertirci, metterci in gioco e scoprire che davvero la parola principe nel mondo del vino è dipende.

Saranno 5 le tipologie messe in degustazione e così come fatto per la degustazione alla cieca dei vini rossi, non comunicheremo le tipologie di vino che andremo a scoprire durante la degustazione guidata da Nicola Bonera

- **IN DEGUSTAZIONE 5 VINI SERVITI IN BICCHIERI DI CRISTALLO NERO LAVORATO A MANO**

Per prenotare inviare una e-mail ad alessandro.caccia@aislombardia.it oppure inviando un SMS al 327/2360730. Contributo di partecipazione per i soci in regola con il tesseramento Nazionale 2019 € 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 LOMBARDIA. Sulla causale indicare evento, nome e cognome del o dei partecipanti

- **POSTI DISPONIBILI 35**
- **ACCREDITO OSPITI DALLE 20,00 ALLE 20,30**
- **APERITIVO DALLE 20,15 INIZIO SERATA DALLE 20,40**

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

MARTEDI 30 APRILE 2019 AZIENDA CORTE FUSIA FRANCIACORTA SEDE AIS BRESCIA ORE 20.30

Ancora una volta la presentazione di una cantina del nostro territorio. Con noi la cantina CORTE FUSIA che ha sede a Coccaglio. Con Daniele Gentile e Gigi Nembrini titolari di questa realtà produttiva una serata dedicata alla loro visione della Franciacorta ed ai loro Franciacorta. Con loro un nostro degustatore che descriverà i seguenti vini :

- FRANCIACORTA DOCG CORTE FUSIA BRUT 2016
- FRANCIACORTA DOCG CORTE FUSIA BRUT 2014 VERSIONE MAGNUM
- FRANCIACORTA DOCG CORTE FUSIA BRUT SATEN 2012
- FRANCIACORTA DOCG CORTE FUSIA BRUT SATEN ANNATA A SORPRESA
- FRANCIACORTA DOCG CORTE FUSIA DOSAGGIO ZERO 2013 SBOCCATO IN SALA

Per prenotare inviare una e-mail ad alessandro.caccia@aislombardia.it oppure inviando un SMS al 327/2360730. Contributo di partecipazione per i soci in regola con il tesseramento Nazionale 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 LOMBARDIA. Sulla causale indicare evento, nome e cognome del o dei partecipanti

- **POSTI DISPONIBILI 76**
- **ACCREDITO OSPITI DALLE 20,00 ALLE 20,30**
- **LA PRENOTAZIONE E' OBBLIGATORIA E IMPEGNATIVA COSI' COME DA NOSTRO REGOLAMENTO**

E' sempre un piacere collaborare con la delegazione Bresciana assaggiatori formaggi. Grazie alla collaborazione con il nostro degustatore Riccardo Contessa e il delegato ONAF di Brescia, proponiamo una degustazione dedicata all'abbinamento formaggi/vino. Il tema di questa serata saranno i Pecorini d'Italia. Un percorso con assaggio di 6 pecorini abbinati ad altrettanti vini della stessa zona di produzione del formaggio. Quindi un abbinamento per tradizione guidato a quattro mani da Nicola Bonera per quanto riguarda i vini ed accompagnato dal maestro degustatore di formaggi Riccardo Contessa. Qui di seguito il dettaglio formaggi/vino in abbinamento

- PECORINO MARZOLINO CON VERMENTINO LUNAE BOSONI 2017
- PECORINO DI PIENZA CON MONTEPULCIANO RISERVA ILLUMINATI 2013
- PECORINO FARINDOLA CON CHIANTI CLASSICO CASTELLO DI AMA SAN LORENZO 2014
- PECORINO CANESTRATO PUGLIESE CON NEGROAMARO MONOROSSA 2017
- PECORINO PIACENTINU ENNESE CON SANTAGOSTINO 2013 DI FIRRIATO SYRAH
- PECORINO FIORE SARDO CON CANNONAU COSTERA 2016 ARGIOLAS

Per prenotare inviare una e-mail ad alessandro.caccia@aislombardia.it oppure inviando un SMS al 327/2360730. Contributo di partecipazione per i soci in regola con il tesseramento Nazionale 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 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 INIZIO SERATA DALLE 20,40**

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

Serata questa da non perdere per gli appassionati del Pinot Nero zona Borgogna. Grazie alla collaborazione di Ais Lombardia, per la prima volta a Brescia, Armando Castagno critico, scrittore, relatore e direttore di corsi di approfondimento sul vino in tutta Italia per l'Associazione Italiana Sommelier. Ci guiderà in un fantastico percorso con la degustazione di 7 vini. Armando tra le sue tante attività ha anche scritto un libro dedicato alla Borgogna, ce la racconterà con la sua trascinante passione e conoscenza.

- COTE DE NUITS VILLAGE VIELLES VIGNE CHARLOPIN – TISSER PINOT NOIR 2016
- GEVREY CHAMBERTIN VIELLES VIGNE SERAFIN PINOT NOIR 2015
- FIXIN BERTHAUT GEBERT PINOT NOIR 2016
- MOREY SAINT DENIS 1 ER CRU LES CHENEVREY ALEIN JEANNIARD PINOT NOIR 2015
- NUIT SAINT GEORGES LES HAUTS PRULIERS MACHARD DE GRAMONT PINOT NOIR 2015
- VOSNE ROMANEE LA COMBE BRULEE VV BRUNO CLAVELIER PINOT NOIR 2016
- POMMARD 1 ER CRU LES EPENOTS NICOLAS ROSSIGNOL PINOT NOIR 2015

Per prenotare inviare una e-mail ad alessandro.caccia@aislombardia.it oppure inviando un SMS al 327/2360730. Contributo di partecipazione per i soci in regola con il tesseramento Nazionale 2019 € 60,00, per gli accompagnatori degli associati Ais e non associati il contributo di partecipazione è fissato ad € 80,00. 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 LOMBARDIA. Sulla causale indicare evento, nome e cognome del o dei partecipanti

SI ACCETTANO PRENOTAZIONI SOLO SE CONFERMATE CON BONIFICO A SALDO DELL'IMPORTO INDICATO

- **POSTI DISPONIBILI 72**
- **ACCREDITO OSPITI DALLE 20,00 ALLE 20,30**
- **APERITIVO DALLE 20,15**

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

Incontro sicuramente d'interesse particolare quello che vi proponiamo per questo appuntamento dedicato a un'azienda che vuole farsi conoscere e presentare i suoi prodotti. Con noi Clara Monaci, produttrice in quel di Montalcino. Protagonista il Brunello, vino che ha reso famosa nel mondo la nostra viticoltura di qualità. Azienda questa che su 5 ettari vitati ne ha 2,80 a Brunello. In degustazione i seguenti vini :

- SILVANA ROSSO TOSCANA IGT SANGIOVESE GROSSO 60% SYRAH 30% MERLOT E CABERNET S.
- ROSSO DI MONTALCINO DOC SANGIOVESE GROSSO 100% LOCALMENTE CHIAMATO BRUNELLO
- BRUNELLO DI MONTALCINO 2013 DOCG SANGIOVESE GROSSO 100%
- BRUNELLO DI MONTALCINO 2014 DOCG SANGIOVESE GROSSO 100%

Per prenotare inviare una e-mail ad alessandro.caccia@aislombardia.it oppure inviando un SMS al 327/2360730. Contributo di partecipazione per i soci in regola con il tesseramento Nazionale 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 LOMBARDIA. Sulla causale indicare evento, nome e cognome del o dei partecipanti

- **POSTI DISPONIBILI 76**
- **ACCREDITO OSPITI DALLE 20,00 ALLE 20,30**
- **LA PRENOTAZIONE E' OBBLIGATORIA E IMPEGNATIVA COSI' COME DA NOSTRO REGOLAMENTO**

Due serate dedicate all'approfondimento sulla degustazione comparativa per tipologia di vitigni coltivati in zone diverse, o tra vitigni che hanno similitudini significative ma sempre coltivati in zone diverse. Questa prima parte è dedicata esclusivamente allo Chardonnay. Serata gestita a 2 voci, con noi Mariano Francesconi e Nicola Bonera. La selezione dei 6 vini curata da Nicola e Mariano per al meglio inquadrare le caratteristiche di questo importantissimo vitigno internazionale. In degustazione i seguenti vini :

- UMBRIA IGT CASTELLO DELLA SALA CERVARO DELLA SALA 2016
- CURTEFRANCA BIANCO VIGNA CONVENTO SS ANNUNCIATA 2013 BELLAVISTA
- CUVÉE 30 ANNI LOWENGANG CHARDONNAY ALOIS LAGEDER
- PULIGNY MONTRACHET LES CAILLERETS GUY AMIOT 2015
- CHABLIS GRAND CRU CHATEAU GRENOUILLE LA CHABLISIENNE
- PUILLY FUISSE' LA MARECHAUX NATALIE SAUMAIZE 2015

Per prenotare inviare una e-mail ad alessandro.caccia@aislombardia.it oppure inviando un SMS al 327/2360730. Contributo di partecipazione per i soci in regola con il tesseramento Nazionale 2019 € 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 LOMBARDIA. Sulla causale indicare evento, nome e cognome del o dei partecipanti

SI ACCETTANO PRENOTAZIONI SOLO SE CONFERMATE CON BONIFICO A SALDO DELL'IMPORTO INDICATO

- **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

VENERDI 24 MAGGIO 2019 LA FRANCIACORTA DI RICCI CURBASTRO SEDE AIS BRESCIA ORE 20,40

Approfondimento dedicato ad una delle cantine storiche in Franciacorta. Con Riccardo Ricci Curbastro accompagnato dal figlio Gualberto un percorso nella storia del Franciacorta visto ed interpretato dalla cantina, che ha sede a Capriolo, attraverso due mini verticali dedicate al loro Extra Brut ed al Brut Saten. La degustazione sarà guidata da Nicola Bonera che tra le tante attività è stato il testimonial del Consorzio Franciacorta. Nel consueto piacevole aperitivo che precede la serata di degustazione, avremo in abbinamento, in formato Magnum, il Franciacorta dosaggio zero Gualberto 2006. Qui di seguito l'elenco dei Franciacorta in degustazione

- FRANCIACORTA RICCI CURBASTRO EXTRA BRUT 2009
- FRANCIACORTA RICCI CURBASTRO EXTRA BRUT MUSEUM RELESE 2006
- FRANCIACORTA RICCI CURBASTRO EXTRA BRUT 2004
- FRANCIACORTA RICCI CURBASTRO BRUT SATEN MUSEUM RELESE 2007
- FRANCIACORTA RICCI CURBASTRO BRUT SATEN MUSEUM RELESE 2006
- FRANCIACORTA RICCI CURBASTRO BRUT SATEN MUSEUM RELESE 2003

Per prenotare inviare una e-mail ad alessandro.caccia@aislombardia.it oppure inviando un SMS al 327/2360730. Contributo di partecipazione per i soci in regola con il tesseramento Nazionale 2019 € 30,00, per gli accompagnatori degli associati Ais e non associati il contributo di partecipazione è fissato ad € 40,00. 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 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

LUNEDI 27 MAGGIO 2019 MAISON DE CHAMPAGNE DE SOUSA SEDE AIS BRESCIA 20,45

Diretta da Erik, la maison è classificata RM e si trova ad Avize, villaggio Grand Cru della Côte des Blancs. La produzione è contenuta ma di notevole qualità, ovviamente molto legata ai blanc de blancs, ma senza disdegnare i classici assemblaggi champenoise e i rosé. In compagnia di Alberto Lupetti, giornalista professionista, appassionato di vino ma soprattutto specializzato in champagne. Con oltre 75 viaggi nella Champagne, unico italiano a partecipare ad eventi e degustazioni presso importanti maison, è uno dei più quotati critici al mondo di questo vino straordinario. È HOFFICIER D'HONNEUR Chambellan dell'Ordre des Coteaux de Champagne. In degustazione.

- CHAMPAGNE DE SOUSA BLANC DE BLANC RESERVE
- CHAMPAGNE DE SOUSA CUVÉE 3A
- CHAMPAGNE DE SOUSA MYCORHIZE
- CHAMPAGNE DE SOUSA CUVÉE DES CAUDALES
- CHAMPAGNE DE SOUSA TRADITION
- CHAMPAGNE DE SOUSA UMAMI 2009
- CHAMPAGNE DE SOUSA SORPRESA FINALE

Per prenotare inviare una e-mail ad alessandro.caccia@aislombardia.it oppure inviando un SMS al 327/2360730. Contributo di partecipazione per i soci in regola con il tesseramento Nazionale 2019 € 60,00, per gli accompagnatori degli associati Ais e non associati il contributo di partecipazione è fissato ad € 80,00. 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 LOMBARDIA. Sulla causale indicare evento, nome e cognome del o dei partecipanti

SI ACCETTANO PRENOTAZIONI SOLO SE CONFERMATE CON BONIFICO A SALDO DELL'IMPORTO INDICATO

- **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

VENERDI 31 MAGGIO 2019 GRANDI BIANCHI A CONFRONTO 2° PARTE SEDE AIS BRESCIA ORE 20,40

Seconda serata del seminario dedicato ai grandi vini bianchi a confronto. In questo secondo incontro la degustazione comparativa non sarà su un unico vitigno. La serata sempre a 2 voci, quella di Nicola Bonera e di Mariano Francesconi, toccherà temi legati al Sauvignon blanc, al gewurztraminer ed al verdicchio. In particolare tra i vini in degustazione il famoso EPOKALE, vino che nell'annata 2009, primo vino bianco in Italia, ha ottenuto da Robert Parker i 100/100. In degustazione i seguenti vini :

- VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI RISERVA DOCG 2015 PIEVALTA
- COLLIO SAUVIGNON DOC DE LA TOUR 2015 VILLA RUSSIZ
- ALTOADIGE GEWURZTRAMINER DOC EPOKALE 2011 CANTINA TRAMIN
- MONTIOUIS SUR LOIRE " LES HAUTS DE HUSSEAU " DOMAINE DE LA TAILLE AUX LOUPS 2015
- SANCERRE LES RUCHONOS HENRY BOURGEOIS
- GEWURZTRAMINER SGN 2001 KIENTZLER

Per prenotare inviare una e-mail ad alessandro.caccia@aislombardia.it oppure inviando un SMS al 327/2360730. Contributo di partecipazione per i soci in regola con il tesseramento Nazionale 2019 € 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 LOMBARDIA. Sulla causale indicare evento, nome e cognome del o dei partecipanti

SI ACCETTANO PRENOTAZIONI SOLO SE CONFERMATE CON BONIFICO A SALDO DELL'IMPORTO INDICATO

- **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

LUNEDI 3 GIUGNO 2019 AZIENDA IL PENDIO DI MICHELE LODA SEDE AIS BRESCIA ORE 20,40

Incontro con Michele Loda, patron della cantina situata nel cuore della Franciacorta a Monticelli Brusati. Azienda Agricola Viticoltura Olivicoltura Pedemontana è l'intestazione della cantina che incontreremo ascoltando il titolare che nella degustazione ci proporrà non solo i suoi Franciacorta. Qui di seguito il dettaglio dei vini :

- FRANCIACORTA DOCG PAS DOSE' IL CONTESTATORE 2013 – CHARDONNAY 100%
- FRANCIACORTA DOCG PAS DOSE' BRUSATO ROSA 2012 – PINOT NERO 100%
- PINOT NERO DEL SEBINO IGT LA VALLETTA 2013
- VINO ROSSO LA BECCACCIA 2014 CABERNET FRANC
- QUINTO VINO A SORPRESA

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

VENERDI 14 GIUGNO 2019

VINI BIANCHI ALLA CIECA

SEDE AIS BRESCIA ORE 20,40

Queste sono le degustazioni che per chi ha il piacere di confrontarsi con un bicchiere di vino dove le informazioni date pre degustazione sono praticamente inesistenti. Serata dedicata un po' al gioco e un po' all'allenamento sulla degustazione con lo scopo di sensibilizzare le nostre capacità di memorizzazione e decodificazione. Il tema della serata è quello dei monovitigni bianchi. Non possiamo dirvi quali vini avremo in degustazione, vi diciamo solo che saranno 8 vini di buona/ottima qualità, sarà una bella degustazione ed il più bravo come sempre sarà premiato. Guiderà la serata Nicola Bonera

o **DEGUSTAZIONE DI 8 VINI BIANCHI MONOVITIGNO**

Per prenotare inviare una e-mail ad alessandro.caccia@aislombardia.it oppure inviando un SMS al 327/2360730. Contributo di partecipazione per i soci in regola con il tesseramento Nazionale 2019 € 30,00, per gli accompagnatori degli associati Ais e non associati il contributo di partecipazione è fissato ad € 40,00. 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 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

LUNEDI 17 GIUGNO 2019

THE NEW FRONTIERS

SEDE AIS BRESCIA ORE 20,30

Le varietà di vite resistenti alle crittogame (in breve PIWI) trovano la loro origine negli incroci effettuati tra le varietà di vite da vino e le varietà di vite americane resistenti alle malattie fungine. Da un punto di vista tassonomico non si differenziano più dalla specie "Vitis Vinifera", ecco perchè ormai ad oggi fanno appunto parte a tutti gli effetti della specie "vinifera". Questo è importante perchè in una comparazione varietale i buoni risultati ottenuti nelle prove di vinificazione ne fanno delle varietà ammesse per la produzione di "Vini di Qualità" in ambito della legge della Comunità Europea. Descrizione dovuta come introduzione per dare l'informazione relativa alla tipologia tema di questo incontro. Con noi Nicola Biasi, pioniere nella ricerca e nello sviluppo della viticoltura con l'utilizzo di vitigni resistenti. Produttore per la sua piccola realtà produttiva in Trentino e consulente delle cantine che in questa serata di introduzione alla tipologia assaggeremo. In degustazione

- BIANCO VENETO CEREALTO 2017 VITIGNI JOHANNITER 60% BRONNER 40%
AZIENDA TERRE DI CEREALTO
- BIANCO DELLE VENEZIE IGT LIMINE 2017 VITIGNI 90% FLEURTAI 10% SUAVIGNON KRETOS
AZIENDA TERRE DI GER
- ROSSO DELLE VENEZIE IGT LEMINE 2018 PINOT MERAN PROVA DI BOTTE SPERIMENTALE
AZIENDA TERRE DI GER
- ROSSO DELLE VENEZIE IGT EL MASUT TERRE DI GER MERLOT KANTHUS 60% MERLOT KHORUS 40%
AZIENDE TERRE DI GER
- JOHANNITER IGT VIGNETI DELLE DOLOMITI VIN DE LA NEU 2016 VITIGNO JOHANNITER 100%
AZIENDA PRODUTTRICE BIASI NICOLA

Per prenotare inviare una e-mail ad alessandro.caccia@aislombardia.it oppure inviando un SMS al 327/2360730. Contributo di partecipazione per i soci in regola con il tesseramento Nazionale 2019 € 15,00, per gli accompagnatori degli associati Ais e non associati il contributo di partecipazione è fissato ad € 25,00. 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 LOMBARDIA. Sulla causale indicare evento, nome e cognome del o dei partecipanti

- **POSTI DISPONIBILI 76**
- **ACCREDITO OSPITI DALLE 20,00 ALLE 20,30 - APERITIVO DALLE 20,15**

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

Dopo la bellissima vacanza organizzata dalla delegazione, ripercorriamo, almeno dal punto di vista degustativo, i vini del sud della Francia. Località che oltre a produrre degli ottimi vini rosati, è sicuramente famosa per le sue spiagge, la lavanda e le vacanze. Con Nicola Bonera degusteremo i seguenti rosati

- BANDOL ROSE' DOMAIN OTT 2017
- BANDOL TEMPIER ROSE' 2017
- ROSE' CONFIDENTIEL FIGUIERE 2017
- ROSE' FAYARD 2017
- DOMAIN DE LA MODOREE 2018
- DOMAIN MABY 2018

Per prenotare inviare una e-mail ad alessandro.caccia@aislombardia.it oppure inviando un SMS al 327/2360730. Contributo di partecipazione per i soci in regola con il tesseramento Nazionale 2019 € 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 LOMBARDIA. Sulla causale indicare evento, nome e cognome del o dei partecipanti

- **POSTI DISPONIBILI 76**
- **ACCREDITO OSPITI DALLE 20,00 ALLE 20,30**
- **APERITIVO DALLE 20,15**

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

Dalle terre di Lugana torna a trovarci l'azienda Montonale, che stavolta ci farà sperimentare "l'evoluzione che fa la rivoluzione". Montonale è la cantina della famiglia Girelli, vitivinicoltori da quattro generazioni, che sta rivoluzionando la percezione del Lugana. I vini Montonale spiccano per freschezza e verticalità, non indulgono in facili morbidezze: caratteristiche che li rendono fedelmente espressivi del territorio della Lugana e con un grande potenziale di affinamento in bottiglia. Roberto Girelli, patron ed enologo, ci racconterà l'unicità del terroir di Montonale e le scelte fatte in vigna e in cantina per arrivare a quel preciso profilo organolettico. Degusteremo i Lugana Montunal e Orestilla (già miglior bianco mono varietale del mondo secondo Decanter) sia nell'annata attualmente disponibile che in due versioni "storiche" provenienti, in esclusiva per l'AIS, dal caveau dell'azienda. In particolare, assaggeremo:

- Montunal 2018
- Montunal 2016
- Montunal 2011
- Orestilla 2017
- Orestilla 2016
- Orestilla 2014

Per prenotare inviare una e-mail ad alessandro.caccia@aislombardia.it oppure inviando un SMS al 327/2360730. Contributo di partecipazione per i soci in regola con il tesseramento Nazionale 2019 € 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 LOMBARDIA. Sulla causale indicare evento, nome e cognome del o dei partecipanti

- **POSTI DISPONIBILI 76**
- **ACCREDITO OSPITI DALLE 20,00 ALLE 20,30**
- **APERITIVO DALLE 20,15**

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

Incontro con Il micro birrifico Curtense che nasce dalla passione coltivata fin dal 1998 quando arrivò il primo kit per fare la birra in casa. È però nel 2011 che il sogno di fare la birra diventa realtà. Realizzare birre genuine e naturali è il loro primo obiettivo. Producono solo birre crude, quindi non pastorizzate, non filtrate e rifermentate in bottiglia o in fusto. Dalla scelta accurata delle materie prime alla maestria della lavorazione, la birra garantisce un gusto ed un aroma fresco tipico di un prodotto artigianale. L'acqua di Monterotondo, sede del birrifico, ne rende poi unico il prodotto. In degustazione le seguenti birre

- BLANCHE WITBIER
- BIONDA HELLES LAGER
- AMBRATA SPECIAL BITTER
- ROSSA MARZEN BAVARESE
- NERA PORTER

- ALCUNI PICCOLI ASSAGGI DI CIBO PER VALORIZZARE L'ABBINABILITA' DI QUESTE BIRRE

Per prenotare inviare una e-mail ad alessandro.caccia@aislombardia.it oppure inviando un SMS al 327/2360730. Contributo di partecipazione per i soci in regola con il tesseramento Nazionale 2019 € 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'OGLIO CODICE IBAN IT85 A056 9654 9000 0000 3606 X89. Intestato a ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER 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 dedicata ai vini del nostro territorio, nello specifico andremo sulle sponde del lago di Garda ed incontreremo Giovanni Franzosi titolare della cantina che ha origini antiche, essendo stata creata negli anni '30. La cantina ha sede a Puegnago del Garda nel cuore della Valtenesi tra le sponde del lago di Garda e le colline moreniche di Brescia.

Con il titolare ed il nostro degustatore ad accompagnarlo assaggeremo i seguenti vini.

- LUGANA DOP SELEZIONE 2018
- LUGANA DOPO SELEZIONE BRUNO FRANZOSI 2017 (AFFINATO IN BARRIQUES)
- VALTENESI CHIARETTO 2018
- GROPPELLO DOP SELEZIONE 2018
- IGP REBO 2018
- VALTENESI DOP SELEZIONE BRUNO FRANZOSI (ROSSO AFFINATO IN BARRIQUES)

Per prenotare inviare una e-mail ad alessandro.caccia@aislombardia.it oppure inviando un SMS al 327/2360730. Contributo di partecipazione per i soci in regola con il tesseramento Nazionale 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'OGLIO CODICE IBAN IT85 A056 9654 9000 0000 3606 X89. Intestato a ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER 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**

Storica maison che produce Champagne dal lontano 1818. Azienda a conduzione familiare giunta alla settima generazione con Francois e Antoine Billecart che sono ora al vertice dell'azienda. Con la delegazione di Ais Brescia nel 2016 facemmo visita a questa storica maison. Da allora il desiderio di ripercorrere una degustazione con i loro Champagne ed in particolare con il blanc de noir CUVÉE LE CLOS SAINT HILAIRE. La serata affidata alla maestria di Nicola Bonera che ci racconterà della Maison e guiderà la degustazione dei seguenti Champagne

- BILLECART SALMON BRUT SOUS BOIS S.A.
- BILLECART SALMON BRUT ROSE' S.A.
- BILLECART SALMON BRUT VINTAGE 2007
- BILLECART SALMON CUVÉE LOUIS 2006
- BILLECART SALMON CUVÉE N FRANCOISE 2002
- BILLECART SALMON CLOS ST HILAIRE 2002

Per prenotare inviare una e-mail ad alessandro.caccia@aislombardia.it oppure inviando un SMS al 327/2360730. Contributo di partecipazione per i soci in regola con il tesseramento Nazionale 2019 € 80,00, per gli accompagnatori degli associati Ais e non associati il contributo di partecipazione è fissato ad € 100,00. 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 LOMBARDIA. Sulla causale indicare evento, nome e cognome del o dei partecipanti

SI ACCETTANO PRENOTAZIONI SOLO SE CONFERMATE CON BONIFICO A SALDO DELL'IMPORTO INDICATO

- **POSTI DISPONIBILI 70**
- **ACCREDITO OSPITI DALLE 20,00 ALLE 20,30**
- **APERITIVO DALLE 20,15 OPPURE PIATTO CALDO AL TERMINE DELLA DEGUSTAZIONE**

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

Le vacanze sono ormai alle porte e come ogni anno la cena d'estate chiude le attività di delegazione. Per questa festa dedicata a tutti i nostri associati ed ai loro accompagnatori andremo da FERGHETTINA in via Saline 11 ad Adro, nel cuore della Franciacorta. Grazie alla gentilissima ospitalità della famiglia Gatti il piacere di una serata in compagnia per una cena preparata dal catering del ristorante Barboglio De Gaioncelli accompagnata dai Franciacorta di Ferghettina nella loro bellissima villa in uno spazio all'aperto dove potremo anche, dopo la cena, ballare ed ascoltare buona musica con il nostro ormai affezionato disk jockey Roberto.

Grazie alla gentile disponibilità di Laura e Matteo Gatti, enologi della cantina, per chi vorrà effettuare la visita alla cantina, sarà possibile nei seguenti orari.

- PRIMA VISITA IN CANTINA ORE 18,45
- SECONDA VISITA IN CANTINA ORE 19,30

Le visite in cantina necessitano tassativamente della prenotazione e non hanno nessun costo aggiuntivo

PER CHI INTENDE PRENOTARE LA PARTECIPAZIONE ALLA CENA ESTIVA, NEL MOMENTO DELLA RICHIESTA SERVE INVIARE LE SEGUENTI INFORMAZIONI

- **NOME E COGNOME DI CHI PARTECIPA**
- **INDICARE SE SOCIO AIS IN REGOLA CON LA QUOTA ASSOCIATIVA 2019**
- **SE ACCOMPAGNATORE DEL SOCIO E NON SOCIO AIS OLTRE AL NOME E COGNOME SERVONO INDIRIZZO DI RESIDENZA CON CAP E CODICE FISCALE**
- **INDICARE EVENTUALI ALLERGIE E/O INTOLLERANZE ALIMENTARI**
- **INDICARE PREFERENZE PER IL POSIZIONAMENTO AI TAVOLI**

Per prenotare inviare una e-mail ad alessandro.caccia@aislombardia.it oppure inviando un SMS al 327/2360730. Contributo di partecipazione per i soci in regola con il tesseramento Nazionale 2019 € 65,00, per gli accompagnatori degli associati Ais e non associati il contributo di partecipazione è fissato ad € 75,00. 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

SI ACCETTANO PRENOTAZIONI SOLO SE CONFERMATE CON BONIFICO A SALDO DELL'IMPORTO INDICATO

- **POSTI DISPONIBILI 120**
- **ACCREDITO OSPITI DALLE 20,00 ALLE 20,30**
- **APERITIVO DALLE 20,15 OPPURE PIATTO CALDO AL TERMINE DELLA DEGUSTAZIONE**

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

Questo il menù con i vini in abbinamento serviti da sommelier della delegazione di Brescia

Menù cena estiva Cantina Ferghettina

APERITIVO IN GIARDINO A BUFFETT

- *DUE ISOLE CON SALUMI - FINGER FOOD A PASSAGGIO E FINGER FOOD SPECIAL : BOLLITO DAL MARE*
 - *ABBINATI A FRANCIACORTA DOCG BRUT S.A.*

SERVITO AL TAVOLO

- *ORZOTTO CON PRIMIZIE DI STAGIONE E BURRATA*
 - *ABBINATO A FRANCIACORTA DOCG BRUT MILLEDI 2015*
- *MERLUZZO DORATO CON CREMA E CHIPS DI PATATE VIOLA*
 - *ABBINATO A FRANCIACORTA DOCG BRUT ROSE' 2015*

DESEERT IN GIARDINO A BUFFET

- *RICCO BUFFET DI DOLCI ASSORTITI*
 - *ABBINATI A FRANCIACORTA DOCG BRUT SATEN 2015, A MOSCATO D'ASTI ED A PASSITI ASSORTITI*