

PROGRAMMAZIONE SERATE DI APPROFONDIMENTO AIS BRESCIA DAL 27 APRILE AL 12 LUGLIO 2018

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 del 100% dell'importo relativo all'evento, anche se non presenti. 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 degustazioni 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' POSTI SI PUO' PROCEDERE AD EFFETTUARE IL PAGAMENTO, CHE E' NECESSARIO DOVE ESPRESSAMENTE RICHIESTO

CHAMPAGNE PERRIER JOUET – VENERDI 27 APRILE 2018 SEDE AIS BRESCIA VIA TRIUMPLINA 11 BS ORE 20,45

Perrier Jouet produttore in Campagne dal lontano 1811, è la maison de Champagne che ha nel decoro floreale delle bottiglie, con raffigurato un Anemone, un sicuro marchio di riconoscibilità. Percorso di degustazione con una mini verticale di due annate del loro prodotto di punta lo Champagne millesimato BELLE EPOQUE. Approfondimento e degustazione guidata da Nicola Bonera. Qui di seguito l'elenco delle etichette in degustazione:

- GRAND BRUT S.A.
- BLANC DE BLANC S.A.
- BLASON ROSE' S.A.
- BELLE EPOQUE 2008
- BELLE EPOQUE 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 AIS in regola con il tesseramento Nazionale 2018 € 60,00, per gli accompagnatori non associati Ais, il contributo di partecipazione è fissato ad € 75,00.

POSTI DISPONIBILI 64. La prenotazione è obbligatoria e impegnativa

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. Accredito dalle 20,00 alle 20,30, aperitivo dalle 20,15 alle 20,45., si accettano solo prenotazioni accompagnate da un acconto di € 30,00 e/o di saldo, pagabile direttamente in sede Ais Brescia o con bonifico su . BANCA POPOLARE DI SONDRIO FILIALE 156 PALAZZOLO SULL'OGGIO intestato ad ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER DELLA LOMBARDIA, CODICE IBAN IT85 A056 9654 9000 0000 3606 X89. Sulla causale indicare evento, nome e cognome del o dei partecipanti.

PASSITI E MUFFATI A CONFRONTO – VENERDI 04 MAGGIO 2018 SEDE AIS BRESCIA VIA TRIUMPLINA 11 BS ORE 20,45

Un approfondimento mirato a valorizzare le due tipologie con l'evidenziazione delle differenze in degustazione ed anche con un esercizio di abbinamento per meglio valorizzare la qualità di questi grandi vini dolci. Nicola Bonera sarà l'artefice della serata che vedrà in degustazione i seguenti vini abbinati a due tipologie di formaggi ed a due tipologie di dolci :

- SAUTERNES CASTELNAU DE SAUDIROT 2009
- BARSAC CHATEAU SIMON 2010
- TOKAJI 5 PUTTONIOS DISNOKO 2007
- PASSITO TORCOLATO MIOTTI 2007
- BEN RYE DONNA FUGATA 2015
- PASSITO LIQUOROSO ZIGHIDI FLORIO 2013

IN ABBINAMENTO : CROSTATA DI CONFETTURA, BISCOTTI CON FRUTTA SECCA, UN FORMAGGIO ERBORINATO, ED UN FORMAGGIO MOLTO STAGIONATO

POSTI DISPONIBILI 65 La prenotazione è obbligatoria e impegnativa

Accredito dalle 20,00 alle 20,30, aperitivo dalle 20,15 alle 20,45.

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 2018 € 40,00, per gli accompagnatori degli associati Ais e non associati Ais, il contributo di partecipazione è fissato ad € 50,00. È possibile effettuare il pagamento con bonifico sul C/C di 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 dei partecipanti

AZIENDA SI PRESENTA : CA' D'OR FRANCIACORTA – LUNEDI 07 MAGGIO 2018 SEDE AIS BRESCIA VIA TRIUMPLINA 11 BS ORE 20,30
Continuano le sempre interessantissime attività di approfondimento con protagoniste le aziende. In questa serata dedicata al nostro territorio, incontriamo l'azienda Cà D'or produttore con origine nella zona dei Monti Lessini, ed ora anche in Franciacorta a Timoline di Cortefranca. Insieme a Stefano Rangoni CEO e Sales Director, conosceremo questa giovane azienda che ci propone in degustazione anche un Durello spumantizzato. Qui di seguito l'elenco dei vini in degustazione.

- LESSINI DURELLO VSQPRD DOC
- FRANCIACORTA DOCG NOBLE CUVEE
- FRANCIACORTA DOCG SATEN
- FRANCIACORTA DOCG ROSE'
- FRANCIACORTA DOCG PAS DOSE' RISERVA 2011

Posti disponibili 70. La prenotazione è obbligatoria e impegnativa.

Per prenotare inviare una e-mail ad alessandro.caccia@aislombardia.it oppure 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 Ais, il contributo di partecipazione è fissato ad € 15,00. È possibile effettuare il pagamento con bonifico sul C/C BANCA POPOLARE DI SONDRIO FILIALE 156 PALAZZOLO SULL'OGGIO CODICE IBAN IT85 A056 9654 9000 0000 3606 X89. Intestato ad ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER DELLA LOMBARDIA. Sulla causale indicare evento, nome e cognome dei partecipanti

VERTICALE ORNELLAIA – VENERDI 11 MAGGIO 2018 SEDE AIS BRESCIA VIA TRIUMPLINA 11 BRESCIA ORE 20,45

Da 700 anni la famiglia Frescobaldi produce vino, tra le tante aziende di proprietà la TENUTA DELL'ORNELLAIA sintesi dell'espressione qualitativa ricercata con questo brand dalla famiglia. Un importante verticale di 5 annate, che spazieranno come arco temporale dal 1994 al 2014. Nicola Bonera guiderà questa importante degustazione con le seguenti annate :

- ORNELLAIA 2014
- ORNELLAIA 2010
- ORNELLAIA 2005
- ORNELLAIA 2001
- ORNELLAIA 1994

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

POSTI DISPONIBILI 54. La prenotazione è obbligatoria e impegnativa 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. Accredito dalle 20,00 alle 20,30, aperitivo dalle 20,15 alle 20,45., si accettano solo prenotazioni accompagnate da un acconto di € 50,00 e/o di saldo dell'intero importo, pagabile direttamente in sede Ais Brescia oppure con bonifico su BANCA POPOLARE DI SONDRIO FILIALE 156 PALAZZOLO SULL'OGGIO intestato ad ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER DELLA LOMBARDIA, CODICE IBAN IT85 A056 9654 9000 0000 3606 X89. Sulla causale indicare evento, nome e cognome del o dei partecipanti.

AIS/ONAS – FORMAGGI E VINI DELLE LANGHE – VENERDI 18 MAGGIO 2018 SEDE AIS BRESCIA VIA TRIUMPLINA 11 ORE 20,45

È ormai una trazione, quella di proporre ai nostri associati un abbinamento di territorio con la preziosa collaborazione di ONAF nelle figure del delegato Ugo Bonazza e del loro consigliere, ma anche nostro degustatore Riccardo Contessa. Il tema saranno i vini ed i formaggi delle langhe, introduzione sulla produzione dei formaggi e l'abbinamento con i vini di quel territorio in collaborazione con Nicola Bonera che guiderà la degustazione dei vini. Qui indicati i formaggi ed i vini della serata

- MURAZZANO DOP ABBINATO A LANGHE ARNEIS
- TUMA DELLE LANGHE ABBINATO AD ALTA LANGA ROSSO
- ROBIOLA DI ROCCAVERANO ABBINATO A DOLCETTO DI DOGLIANI
- RASCHERA DOP ABBINATO A ROERO ROSSO
- BRA DURO DOP ABBINATO A BAROLO
- CASTELMAGNO DOP ABBINATO A LOAZZOLO PASSITO

POSTI DISPONIBILI 60. La prenotazione è obbligatoria e impegnativa.

Accredito dalle 20,00 alle 20,30, aperitivo dalle 20,15 alle 20,45. 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 2018 e per i soci ONAF € 40,00, per gli accompagnatori degli associati Ais e ONAF 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 ad ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER DELLA LOMBARDIA. Sulla causale indicare evento, nome e cognome dei partecipanti

AZIENDA SI PRESENTA : COFFELE – LUNEDI 21 MAGGIO 2018 SEDE AIS BRESCIA VIA TRIUMPLINA 11 BRESCIA ORE 20,30
Incontriamo l'azienda Coffele, produttori in Soave. La cantina che conosceremo in questo incontro è stata la prima nella zona del SOAVE DOC CLASSICO, ad avere la possibilità di mettere in etichetta il logo Europeo che contraddistingue i prodotti biologici secondo la normativa. Ci racconterà l'azienda la titolare e l'anima commerciale Sig.ra Chiara Coffele. Con loro ed i nostri degustatori la serata vedrà i seguenti vini in degustazione :

- CASTEL CERINO SOAVE CLASSICO DOC 2017
- CA' VISCO SOAVE DOC CLASSICO 2017
- ALZARI SOAVE DOC CLASSICO 2016
- LE SPONDE RECIOTO DI SOAVE CLASSICO DOCG 2016
- 5° VINO UNA SORPRESA DELL'AZIENDA

Posti disponibili 80. La prenotazione è obbligatoria e impegnativa. 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 2018 € 10,00, per gli accompagnatori degli associati Ais e non associati Ais, 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

LA FRANCIACORTA DI BELLAVISTA – VENERDI 25 MAGGIO 2018 SEDE AIS BRESCIA VIA TRIUMPLINA 11 BRESCIA ORE 20,30
Sicuramente una delle aziende di riferimento della nostra Franciacorta. Grazie alla gentile disponibilità dell'azienda vivremo una serata all'insegna delle grandi bollicine nostrane. Sarà con noi l'amico e grande personaggio del mondo vitivinicolo Nazionale, Mattia Vezzola alla direzione della produzione in Bellavista dal 1981. La degustazione sarà accompagnata da Nicola Bonera profondo appassionato e testimonial del consorzio Franciacorta. Ci è gradito sottolineare che in questa degustazione avremo l'opportunità di assaggiare il prezioso ed importante MERAVIGLIOSO. Un Franciacorta prodotto con l'assemblaggio di Riserve Vittorio Moretti conservate in grandi formati da 6 e 9 litri, a bassa pressione, il cui tiraggio è avvenuto a inizio 2003. Grandi formati questi destinati originariamente per essere usati come liqueur della riserva. Le annate di questi grandi formati poi assemblati nella produzione di questo Franciacorta Bellavista chiamato MERAVIGLIOSO sono le seguenti, **1984, 1988, 1991, 1995, 2001 e 2002**. Il Franciacorta EXTRA BRUT MERAVIGLIOSO è stato prodotto solo in 5000 esemplari e solo in formato Magnum. Questa la gamma completa dei Franciacorta di Bellavista proposti in degustazione

- ALMA GRAND CUVÉE S.A.
- PAS OPERE 2011
- ROSE' 2013
- SATEN 2013
- NECTAR DEMI SEC
- BRUT EDIZIONE TEATRO LA SCALA 2012
- VITTORIO MORETTI RISERVA 2011
- MERAVIGLIOSO EXTRA BRUT MAGNUM S.A.

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 2018 € 50,00, per gli accompagnatori degli associati Ais e non associati il contributo di partecipazione è fissato ad € 65,00.

POSTI DISPONIBILI 90. Accredito dalle 20,00 alle 20,30.

Piatto caldo al termine della degustazione servito al tavolo di degustazione.

La prenotazione è obbligatoria e impegnativa, si accettano solo prenotazioni accompagnate dal pagamento totale del contributo di partecipazione di € 50,00. Il pagamento è possibile direttamente in sede Ais Brescia oppure con bonifico su BANCA POPOLARE DI SONDRIO FILIALE 156 PALAZZOLO SULL'OGGIO intestato ad ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER DELLA LOMBARDIA, CODICE IBAN IT85 A056 9654 9000 0000 3606 X89. Sulla causale indicare evento, nome e cognome dei partecipanti.

AZIENDA SI PRESENTA : SANTADI – LUNEDI 28 MAGGIO 2018 SEDE AIS BRESCIA VIA TRIUMPLINA 11 BRESCIA ORE 20,30
Approfondimento con la cantina Santadi, azienda cooperativa della zona sud-occidentale della Sardegna, situata nel cuore del Sulcis dove il vitigno principe è il Carignano. Azienda storica nata nel 1960, grazie all'intuizione di un gruppo di viticoltori che verso la metà degli anni '70, ebbero come consulente enologico Giacomo Tachis. Insieme al responsabile commerciale dell'azienda per la Lombardia Alessandro Meroni, storico relatore Ais accompagnato dalla figlia Daniela degusteremo :

- SOLARIS VSQ METODO CLASSICO PRODOTTO CON VITIGNI BIANCHI AUTOCTONI
- PEDRAIA NURAGUS DI CAGLIARI DOC VITIGNO NURAGUS 100%
- CALA SILENTE 2016 VERMENTINO DI SARDEGNA DOC VITIGNO VERMENTINO 100%
- NORAS 2015 CANNONAU DI SARDEGNA DOC VITIGNI CANNONAU 90% CARIGNANO 10%
- ROCCA RUBIA 2014 CARIGNANO DEL SULCIS RISERVA DOC VITIGNO CARIGNANO 100%
- LATINIA VINO DA UVE BIANCHE LOCALI STRAMATURE

Posti disponibili 80. La prenotazione è obbligatoria e impegnativa. 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 2018 € 10,00, per gli accompagnatori degli associati Ais e non associati Ais, 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 dei partecipanti

AZIENDA SI PRESENTA : LUNAE BOSONI – LUNEDI 04 GIUGNO 2018 SEDE AIS BRESCIA VIA TRIUMPLINA 11 BRESCIA ORE 20,30
Serata dedicata all'azienda che prende il nome dall'antica città di Luni. Approfondimento quindi sul vino della Lunigiana, il Vermentino. Cantina di proprietà della famiglia Bosoni, produttori di vino da tre generazioni. Con noi oltre ai nostri degustatori, uno dei titolari, Sig. Bosoni Diego e la direttrice vendite Italia Sig.ra Lia Chiti. In degustazione oltre ai loro vini anche un assaggio della produzione dal loro piccolo laboratorio artigianale di Liquore di Persichello e liquore di Pruni. Qui l'elenco :

- VERMENTINO COLLI DI LUNI ETICHETTA NERA (PREMIATO CON I TRE BICCHIERI)
- VERMENTINO ETICHETTA GRIGIA
- ALBAROLA IN PUREZZA
- MEAROSA ROSATO DA VERMENTINO NERO
- FIOR DI LUNA (UVAGGIO DI VERMENTINO, ALBAROLA, GRECO)
- LIQUORE DI PERSICHELLO E LIQUORE DI PRUNI

Posti disponibili 70. La prenotazione è obbligatoria e impegnativa. 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 2018 € 10,00, per gli accompagnatori degli associati Ais e non associati Ais, 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

IL METODO CLASSICO NEL MONDO – VENERDI 08 GIUGNO 2018 SEDE AIS BRESCIA VIA TRIUMPLINA 11 ORE 20,45
La passione per il metodo classico è cosa comune tra gli appassionati di vino. Viviamo in una zona vitivinicola fortunata, in Lombardia abbiamo il Franciacorta, l'Oltrepò Pavese, conosciamo bene le bollicine d'oltralpe e non solo. Con questa degustazione dedicata al metodo classico, vogliamo allargare le nostre esperienze degustative a diverse zone nel mondo dove il metodo classico sta diventando una scelta produttiva. In questa serata guidata da Nicola Bonera, assaggeremo :

- MIGUEL TORRES CORDILLERA BRUT BLANK DE NOIRE – CILE – 2014
- MIOLO CUVÉE TRADIZIONE BRUT – BRASILE – N.V.
- CASA BIANCHI BRUT – ARGENTINA – N.V.
- KLEIN CONSTANTIA BRUT BLANC DE BLANC – SUDAFRICA – 2013
- GRAHAM BECK BRUT BLANC DE BLANC – AUSTRALIA – 2012
- CLOUDY BAY PELORUS – NUOVA ZELANDA – N.V.
- PETER LEHMANN BLACK QUEEN SPARKLING SHIRAZ – AUSTRALIA – 2011

POSTI DISPONIBILI 65 La prenotazione è obbligatoria e impegnativa Accredito dalle 20,00 alle 20,30,

Al termine della degustazione cena servita al tavolo di degustazione con

RISOTTO AL PROSECCO E PARMIGIANO e TORTA SALATA CON ZUCCHINE E PANCETTA, VINO IN ABBINAMENTO

Per prenotare inviare una e-mail ad alessandro.caccia@aislombardia.it oppure 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 Ais, il contributo di partecipazione è fissato ad € 55,00. È possibile effettuare il pagamento con bonifico sul C/C 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 TURCHIA E I VINI TURCHI : LUNEDI 11 GIUGNO 2018 SEDE AIS BRESCIA VIA TRIUMPLINA 11 BRESCIA ORE 20,45

Ritroviamo con molto piacere Guido Invernizzi, poliedrico e carismatico relatore ai nostri corsi. Con lui tante degustazioni dedicate a vini di mondi produttivi per la maggior parte a noi poco conosciuti. In questo incontro parleremo dei vini Turchi, occasione unica per assaggiare vini che non avremo magari mai l'opportunità di conoscere . per motivi di definizione con l'importatore il dettaglio dei sei vini in degustazione sarà pubblicato non appena possibile.

- IN ATTESA DI DEFINIZIONE
- IN ATTESA DI DEFINIZIONE
- IN ATTESA DI DEFINIZIONE
- IN ATTESA DI DEFINIZIONE
- IN ATTESA DI DEFINIZIONE
- IN ATTESA DI DEFINIZIONE
-

POSTI DISPONIBILI 70 La prenotazione è obbligatoria e impegnativa

Accredito dalle 20,00 alle 20,30, aperitivo dalle 20,15 alle 20,45.

Per prenotare inviare una e-mail ad alessandro.caccia@aislombardia.it oppure 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 Ais, 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.

IL COLLIO DI MARCO E ROBERTO FELLUGA MERCOLEDI 13 GIUGNO 2018 SEDE AIS BRESCIA ORE 20,30

Il Collio friulano, quella striscia di terra vitata di circa 1.500 ettari al confine con la Slovenia, che se la vedi non la scordi più, per i panorami incredibili, i profumi, la magia che si respira nell'aria ed i vini fantastici che solo la combinazione uomo/territorio/clima di queste parti riesce a dare. Ci sono persone, poi, che più di altre hanno sempre creduto caparbiamente nelle potenzialità del terroir ed hanno sempre combattuto per affermare una identità ed un orgoglio di gruppo e di territorio ancor più che della propria azienda, scrivendo pagine meravigliose che restano impresse ed impongono rispetto ed ammirazione, tra questi Marco Felluga ed il figlio Roberto sicuramente vanno annoverati.

Diego Sburlino, alla presenza di Roberto Felluga, ci condurrà in un viaggio ideale che partendo dalla formazione delle famose marne e arenarie, circa 20 milioni di anni fa quando queste terre erano ricoperte dal mare, passando attraverso la dominazione austro-ungarica e le due guerre mondiali che tanto hanno segnato gli animi ed il territorio, giungerà ai giorni nostri con la degustazione di 6 splendidi vini, di annate anche "datate" che ci consentiranno di comprendere quanto questa magica terra possa conferire longevità e finezza, nonché grande eleganza dovuta all'interpretazione "Felluga": Qui di seguito i vini proposti

- COLLIO PINOT BIANCO 2016 RUSSIZ SUPERIORE
- COLLIO PINOT BIANCO RISERVA 2015 RUSSIZ SUPERIORE
- COLLIO SAUVIGNON 2017 RUSSIZ SUPERIORE
- COLLIO SAUVIGNON RISERVA 2012 RUSSIZ SUPERIORE
- COLLIO BIANCO COL DISORE 2015 RUSSIZ SUPERIORE
- COLLIO ROSSO RISERVA DEGLI ORZONI 2010 RUSSIZ SUPERIORE

POSTI DISPONIBILI 60 LA PRENOTAZIONE E' OBBLIGATORIA E IMPEGNATIVA

Accredito dalle 20,00 alle 20,30, aperitivo dalle 20,15 alle 20,45.

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 2018 € 20,00, per gli accompagnatori degli associati Ais e non associati Ais, 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.

L'IMPORTANZA DEL CALICE – VENERDI 15 GIUGNO 2018 SEDE AIS BRESCIA VIA TRIUMPLINA 11 BRESCIA ORE 20,45

La forma, l'altezza, l'inclinazione del bevante, il contenuto e l'ampiezza dell'imboccatura, tutti parametri in grado di modificare l'espressività di un determinato vino. Analizzeremo in particolare la funzione di 6 diversi calici, ognuno di essi accoglierà almeno due differenti vini, per un totale di 12. Degusteremo tutte le categorie di vino, spumanti, bianchi, rossi importanti, vini dolci e passiti, per capire come ogni caratteristica del vino o del vitigno richieda un'adeguata forma per esaltarsi. La descrizione dei vini messi in degustazione non sarà qui riportata per dare alla degustazione una lettura di ricerca e non condizionata dalla conoscenza dei vini. Saranno proposti vini di media/alta qualità, degustati e descritti da Nicola Bonera.

- VINI IN DEGUSTAZIONE ALLA CIECA

POSTI DISPONIBILI 60 LA PRENOTAZIONE E' OBBLIGATORIA E IMPEGNATIVA

Accredito dalle 20,00 alle 20,30, aperitivo dalle 20,15 alle 20,45.

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 2018 € 35,00, per gli accompagnatori degli associati Ais e non associati Ais, 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.

AZIENDA SI PRESENTA – CITARI LUNEDI 18 GIUGNO 2018 SEDE AIS BRESCIA VIA TRIUMPLINA 11 BRESCIA ORE 20,45

Appuntamento dedicato alla zona Garda, precisamente sul colle di San Martino della Battaglia dove sorge l'azienda Citari, non distante dalla torre risorgimentale. Insieme alla dott.ssa Francesca Fiorentini ed ai nostri degustatori, un percorso di degustazione che propone oltre al Lugana, chiaretto e rosso il San Martino della Battaglia. Questi i vini in degustazione

- LUGANA DOC
- LUGANA DOC ANNATA DIVERSA
- BIANCO IGT BENACO BRESCIANO
- CHIARETTO DOC
- ROSSO DOC
- SAN MARTINO DELLA BATTAGLIA DOC

Posti disponibili 70. La prenotazione è obbligatoria e impegnativa.

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 2018 € 10,00, per gli accompagnatori degli associati Ais e non associati Ais, 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

LA FRANCIACORTA DI MONTE ROSSA – VENERDI 22 GIUGNO 2018 SEDE AIS BRESCIA VIA TRIUMPLINA 11 BRESCIA ORE 20,45
Continuiamo la serie dedicata alla cantine di Franciacorta con percorsi di degustazione dedicati alla gamma completa dell'azienda proposta. Questa serata è dedicata a Monte Rossa, cantina che ha origini allineate con la nascita della Franciacorta stessa. Ci fa piacere sottolineare che in questa importante degustazione di tutti i Franciacorta dell'azienda MONTE ROSSA, avremo il piacere di assaggiare il CABOCHON STELLATO, nato nel 2015, viene prodotto solo nelle annate migliori. È un assemblaggio di Chardonnay all'85% e di Pinot Nero al 15%, imbottigliato nel 2006 con permanenza sui lieviti di minimo 9 anni. Guidati da Nicola Bonera in un percorso di degustazione importante e completo di tutti i Franciacorta prodotti dall'azienda. Alla serata ci auguriamo di avere come ospite Emanuele Rabotti titolare di Monte Rossa che ci racconterà la sua Franciacorta.
In degustazione la gamma completa di Monte Rossa :

- PRIMA CUVÉE BRUT S.A.
- SANSEVE' BRUT SATEN S.A.
- P.R. BRUT S.A.
- FLAMINGO BRUT ROSE' S.A.
- SELVADEK EXTRA BRUT 2011
- COUPE' BRUT NATURE S.A.
- CABOCHON BRUT 2012
- CABOCHON BRUT ROSE' 2008
- CABOCHON STELLATO 2005

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 2018 € 50,00, per gli accompagnatori degli associati Ais e non associati il contributo di partecipazione è fissato ad € 65,00.

POSTI DISPONIBILI 70. Accredito dalle 20,00 alle 20,30.

Piatto caldo al termine della degustazione servito al tavolo di degustazione.

La prenotazione è obbligatoria e impegnativa, si accettano solo prenotazioni accompagnate dal pagamento totale del contributo di partecipazione di € 50,00. Il pagamento è possibile direttamente in sede Ais Brescia oppure con bonifico su BANCA POPOLARE DI SONDRIO FILIALE 156 PALAZZOLO SULL'OGGIO intestato ad ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER DELLA LOMBARDIA, CODICE IBAN IT85 A056 9654 9000 0000 3606 X89. Sulla causale indicare evento, nome e cognome dei partecipanti.

LA BIRRA E L'ABBINAMENTO – MARTEDI 26/06/2018 SEDE AIS BRESCIA VIA TRIUMPLINA 11 BRESCIA ORE 20,30

In questa serata dedicata alla birra, incontriamo il birrifico artigianale BIRRA LA DAMA produttori dal 2012 a MONTESACRO ROMA. Produttori di birra dal 1994 per passione cuore e sperimentazione Davide e Roberto Cormaci con Manolo Macri, che abbiamo conosciuto grazie alla nostra associata Marineo Emanuela. Loro racconteranno la passione per la produzione di birra e Nicola Bonera esperto ed estimatore del prodotto ci racconterà come lo vede in abbinamento. In degustazione

- LA BIONNA STUTTGART EXTRA PILS 5,5% VOL. MALTO E FRUMENTO
- LA TIPA AMERICAN IPA 5,5% VOL. MALTI INGLESI
- LA BRUNA LONDON PORTER 5,5% VOL. MALTI TORREFATTI
- LA FUMAROLA RAUCH ALE 6,5% VOL. MALTI PREGIATI E AFFUMICATI
- LA CIAO FRANK STRONG ALE 8,5% VOL. MALTI PREGIATI
- LA FRESCA (COMING SOON)

IN ABBINAMENTO : SPECK, TALEGGIO, COKTAIL DI GAMBERETTI, E UN DOLCE SPEZIATO

POSTI DISPONIBILI 70.

La prenotazione è obbligatoria e impegnativa

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 2018 € 25,00, per gli accompagnatori degli associati Ais e non associati Ais, 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.

I MARSALA DI FRANCESCO INTORCIA HERITAGE – VENERDI 29 GIUGNO 2018 SEDE AIS BRESCIA VIA TRIUMPLINA 11 BS ORE 20,45
La storia Italiana dei vini, non può essere raccontata se non si scrive un capitolo sul Marsala. Una serata dedicata ad uno dei vini liquorosi più importanti e storici del mondo vino. La sua storia ha radici nel lontano 1773 e sembra sia stata causata da un commerciante Inglese approdato a Marsala. In degustazione praticamente la quasi totalità della gamma prodotta da Francesco Intorcia che guida la storica azienda familiare dal 1980, azienda che ha origini nel lontano 1930.

Qui di seguito il dettaglio dei Marsala di Francesco Intorcia che assaggeremo accompagnati da Nicola Bonera :

- MARSALA SUPERIORE RUBINO VINTAGE SEMISECCO 2014
- MARSALA SUPERIORE ORO RISERVA VINTAGE SEMISECCO 2012
- MARSALA SUPERIORE DOLCE VINTAGE 2004
- MARSALA VERGINE VINTAGE 2004
- MARSALA VERGINE SEMISECCO VINTAGE 1994
- MARSALA VERGINE RISERVA VINTAGE 1980

POSTI DISPONIBILI 70

Accredito dalle 20,00 alle 20,30, aperitivo dalle 20,15 alle 20,45. La prenotazione è obbligatoria e impegnativa

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 2018 € 40,00, per gli accompagnatori degli associati Ais e non associati Ais, 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.

AZIENDA SI PRESENTA BARBOGLIO DE GAIONCELLI – LUNEDI 02 LUGLIO 2018 SEDE AIS BRESCIA VIA TRIUMPLINA 11 ORE 20,45
Sicuramente la Franciacorta è nei nostri cuori di appassionati degustatori. Questa serata che passeremo con il titolare dell'azienda Sig. Andrea Costa, ci convincerà ancor di più che la nostra terra da vini di grande/ottima qualità. Barboglio De Gaioncelli è una cantina che produce vini dal lontano 1875, dal 2010 in un ala della tenuta annessa alla cantina nasce il ristorante.

Questi i vini in degustazione :

- FRANCIACORTA BRUT
- FRANCIACORTA BRUT SATEN
- FRANCIACORTA ROSE'
- FRANCIACORTA CLARO MILLESIMATO DOSAGGIO ZERO
- FRANCIACORTA EXTRA BRUT
- FRANCIACORTA EXTRA DRY
- SORPRESA FINALE

Posti disponibili 70.

La prenotazione è obbligatoria e impegnativa.

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 2018 € 10,00, per gli accompagnatori degli associati Ais e non associati Ais, 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

VINHO VERDE - GIOVEDÌ 5 LUGLIO 2018 SEDE AIS BRESCIA VIA TRIUMPLINA 11 BRESCIA ORE 20,45

Vinho Verde è una regione che ospita un gran numero di vitigni autoctoni che possono essere bianchi o rossi, Alvarinho, Trajadura, Loureiro e Arinto sono considerati i più importanti rispetto alla produzione di vini di pregio. Vinho Verde è sinonimo di vini da bersi giovani, ha nella sua storica tradizione l'essere leggermente frizzante, spunto che i Portoghesi chiamano aghula, cioè ago, situazione causata dalla rifermentazione malolattica. Ecco i vini in degustazione

- QUINTA DE SANTIAGO RESERVA
- ALVARINHO CONTACTO ANSELMO MENDES 2015
- DONA PATERNA ALVARINHO TRAJADURA
- PALACIO DA BREJOEIRA ALVARINHO
- MUROS ANTIGOS
- QUINTA DA LOUROSA

POSTI DISPONIBILI 72.

Accredito dalle 20,00 alle 20,30, aperitivo dalle 20,15 alle 20,45.

La prenotazione è obbligatoria e impegnativa

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 2018 € 35,00, per gli accompagnatori degli associati Ais e non associati Ais, 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.

MONOVITIGNI BIANCHI ALLA CIECA – LUNEDÌ 9 LUGLIO 2018 SEDE AIS BRESCIA ore 20,45

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 sono i monovitigni bianchi. Avremo in degustazione 8 vini bianchi alla cieca, prodotti con un solo vitigno, per 7 di questi vini vi sarà comunicato il vitigno, mentre l'ottavo sarà l'intruso. Come sempre guidati da Nicola Bonera. Questi i 7 vitigni in degustazione ovviamente senza dichiarare l'ordine di servizio.

- RIBOLLA
- PINOT BIANCO
- PINOT GRIGIO
- CHARDONNAY
- SAUVIGNO
- FRIULANO
- FIANO DI AVELLINO

POSTI DISPONIBILI 70 ACCREDITO DALLE 20,00 ALLE 20,30

Ricco aperitivo dalle 20,15 alle 20,45. La prenotazione è obbligatoria e impegnativa

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 2018 € 25,00, per gli accompagnatori degli associati Ais e non associati Ais, 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.

CENA ESTIVA – RISTORANTE CARLO MAGNO VIA CAMPANI 31 GIOVEDÌ 12 LUGLIO 2018 ORE 20,30

La nostra cena del congedo estivo prima delle vacanze è sempre una festa. Andiamo al Carlo Magno noto e rinomato ristorante situato a Collebeato appena fuori Brescia. Lo chef Beppe Maffioli ci propone un menù di prelibatezze che trovate dettagliatamente elencate qui di seguito. La serata, che come sempre è una bella festa, sarà allietata dopo la cena dal nostro DJ Roberto che ci farà ballare ed ascoltare ottima musica.

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 2018 € 65,00, per gli accompagnatori dei soci che sono non associati il contributo di partecipazione è fissato ad € 75,00.

POSTI DISPONIBILI 140 Accredito dalle 20,00 alle 20,30

La prenotazione è obbligatoria e impegnativa, si accettano solo prenotazioni accompagnate dal pagamento di un acconto di partecipazione di € 35,00 a persona e/o di saldo. Il pagamento è possibile direttamente in sede Ais Brescia o 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 dei partecipanti.

Qui di seguito il dettaglio del menù

Menu

Aperitivo di Benvenuto Ricco a Buffet

Formaggi

Mozzarelle, Treccine e Burrata della Valtrompia

*Abbinamento: Pomodori Piccadilly confit, Pachino conditi con origano di Pantelleria, Taralli al finocchietto
Selezione di sei formaggi di stagione con le sue composte di frutta,
grissini integrali e sfogliatelle*

Terra

Selezione di salumi : Prosciutto crudo di Zibello,

Pancetta Piacentina, Coppa di Parma,

Salame Bresciano, Salame di Cremona,

Abbinamento: Verdure in dolce agro e Torta Fritta alle erbe

Mare

Polipo al vapore con pomodoro confit

Coda di gambero arrostita con crema di patate Ratte

Tatakj di tonno rosso con mango e sedano verde

Cre moso con salmone affumicato e lampone

Vegetale

Piccolo Pinzimonio con olio evo del Garda Caldera

Gelato allo yogurt e olio extravergine d'oliva e mandorle tostate

Focaccia integrale con verdure

Selezione di frutta : ananas , fragole, melone e frutta di stagione

Abbinato con Franciacorta di varie aziende e con altri spumanti serviti a buffet

Primo piatto Servito al tavolo

Risotto mantecato con mazzancolle,

pistilli di zafferano e olio extravergine d'oliva del Garda

Abbinato con Curtefranca DOC Alma Terra Bellavista 2016 Servito al tavolo

Secondo Piatto Servito al tavolo

Medaglione di fassona cotta-cruda con pomodoro confit,

olive taggiasche, sedano verde e patate cotte al sale

Abbinato con Curtefranca DOC Ca Del Bosco 2015 Servito al tavolo

Buffet di frutta e dessert

Composizione di frutta fresca

Cascata di cioccolato con spiedini di frutta

Muffin al limone e yogurt

Muffin al l'arancia e vaniglia

Browne al cioccolato Guanaja

Focaccina alla panna e cannella

Parfait alla nocciola caramella

Parfait al cioccolato bianco e mango

Cre moso al cocco, Gelato alla vaniglia Bourbon

Emozioni aromatiche, Dolce tiramisù, Caramelia

Crema al caffè e Lemon grass, Dolce Mandorla, Macarons

Abbinati con Spumanti dolci e secchi, Passiti e muffati di varie cantine Serviti a Buffet

Piccola Pasticceria e Caffè