

PROGRAMMAZIONE EVENTI AIS BRESCIA DAL 18 APRILE AL 13 LUGLIO 2017

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 A 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 e di valore economico.

- AZIENDA SI PRESENTA MONTEDELMA - MARTEDI 18/04/17 PARK HOTEL CA NOA VIA TRIUMPLINA 66 BRESCIA ORE 20,30
In questa serata dedicata alle aziende che si presentano, avremo un incontro con lo stimato collega sommelier e amico Piero Berardi. Titolare di Montedelma e socio Ais da oltre 20 anni. Con lui parleremo dei suoi Franciacorta e della sua azienda.
In degustazione i seguenti vini

- FRANCIACORTA MONTEDELMA BRUT S.A.
- FRANCIACORTA MONTEDELMA BRUT SATEN S.A.
- FRANCIACORTA MONTEDELMA BRUT ROSE' S.A.
- FRANCIACORTA MONTEDELMA PAS DOSE' MILLESIMATO 2009

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 329/4381301.

Contributo di partecipazione per i soci in regola con il tesseramento Nazionale 2017 € 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

- MAISON CHAMPAGNE BRICE : VENERDI 21/04/2017 PARK HOTEL CA NOA VIA TRIUMPLINA 66 BRESCIA ORE 20,30
Continuiamo la serie delle serate dedicate alle maison de Champagne. Questa serata è dedicata a Brice, azienda con sede a Bouzy nella Montagne de Reims, pochi km a sud di Reims ed a est di Epernay. Sono recoltant manipulant ed i loro vigneti, circa venti ettari, sono dislocati soprattutto nei comuni di Ay, Bouzy, Cramant e Verzenay quattro Grands Crus storici, che sono classificati al 100% nella scala di valutazione della Champagne.

In degustazione accompagnati da Nicola Bonera avremo i seguenti champagne :

- BRUT TRADITION
- BRUT BOUZY GRAND CRU
- BRUT BLANC DE BLANC
- MILLESIME'
- GRAND CRU ROSE'

Al termine della degustazione un light dinner in compagnia per chiudere la serata.

Posti disponibili 60. **La prenotazione è obbligatoria e impegnativa**. Per prenotare inviare una e-mail ad alessandro.caccia@aislombardia.it oppure inviando un SMS al 329/4381301.

Contributo di partecipazione per i soci in regola con la quota associativa Nazionale 2017 € 40,00, per gli accompagnatori non associati Ais, il contributo di partecipazione è fissato ad € 55,00. È possibile effettuare il pagamento con bonifico sul conto corrente BANCA POPOLARE DI SONDRIO FILIALE 156 PALAZZOLO SULL'OGGIO CODICE IBAN IT85 A056 9654 9000 0000 3606 X89.

Intestato a ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER DELLA LOMBARDIA. Sulla causale indicare evento, nome e cognome del o dei partecipanti

- SEMINARIO DEDICATO AL RE DEI MUFFATI

I vini di Sauternes e Barsac sono classificati in accordo al sistema di qualità francese Appellation d'Origine Contrôlée (AOC). Il prestigio dei vini di Sauternes era già affermato nel 1800, tanto da meritare l'inclusione nella celebre classificazione del 1855 del Médoc: un fatto eccezionale visto che Sauternes si trova all'interno della grande regione vinicola delle Graves. Nel 1855, in occasione dell'esposizione universale di Parigi, l'imperatore Napoleone III chiese alla camera di commercio di Bordeaux di classificare i migliori vini della zona. Il compito fu affidato ai negozianti di Bordeaux che basarono ampiamente il loro lavoro in base al prezzo di vendita dei singoli Châteaux, ritenuto, a loro giudizio, un affidabile criterio di qualità. Oltre a classificare i vini del Médoc, i negozianti di Bordeaux decisero di includere anche i celebri vini dolci di Sauternes, definendo tre specifiche categorie. La classe più elevata corrisponde a Premier Grand Cru (o Premier Crus Supérieur) esclusivamente riservata a Château d'Yquem. La classe successiva è Premier Cru e comprende 11 Châteaux: Château Climens, Château Clos Haut-Peyraguey, Château Coutet, Château Guiraud, Château Lafaurie-Peyraguey, Château Rabaud-Promis, Château de Rayne-Vigneau, Château Rieussec, Château Sigalas-Rabaud, Château Suduiraut e Château La Tour-Blanche. La terza e ultima classe è Deuxième Cru e comprende 15 Châteaux: Château d'Arche, Château Broustet, Château Caillou, Château Doisy-Daëne, Château Doisy-Dubroca, Château Doisy-Védrines, Château Filhot, Château Lamothe-Despujols, Château Lamothe-Guignard, Château de Malle, Château de Myrat, Château Nairac, Château Romer, Château Romer du Hayot e Château Suau.

Percorso di approfondimento su questo grande vino muffato, tra i più importanti al mondo e sicuramente tra i più conosciuti ed apprezzati. Nell'introduzione al seminario abbiamo voluto indicare la determinazione della classificazione così come impostata già nel lontano 1855. In queste due serate guidate da Nicola Bonera, avremo in degustazione tutti gli 11 PREMIER CRU e l'esclusivo PREMIER GRAND CRU o PREMIER CRUS SUPERIEUR CHATEAU D'YQUEM

- PRIMA SERATA SAUTERNES E BARSAC 28 APRILE 2017 SEDE AIS BRESCIA VIA TRIUMPLINA 11 BRESCIA ORE 20,30

Nel primo incontro avremo questi vini in degustazione

- CHATEAU SIGALAS RABAUD SAUTERNES 2005
- CHATEAU LA TOUR BLANCHE SAUTERNES 2005
- CHATEAU RABAUD PROMISE SAUTERNES 2001
- CHATEAU RAYNE VIGNEAU SAUTERNES 2001
- CHATEAU CLIMENS BARSAC 1996
- CHATEAU COUTET BARSAC 1996

Al termine della degustazione una prova di abbinamento di patè de fois gras, formaggi erborinati e dolci.

Posti disponibili 47. **La prenotazione è obbligatoria e impegnativa.** Per prenotare inviare una e-mail ad alessandro.caccia@aislombardia.it oppure inviando un SMS al 329/4381301.

Contributo di partecipazione per i soci in regola con la quota associativa Nazionale 2017 € 55,00, per gli accompagnatori non associati Ais, il contributo di partecipazione è fissato ad € 70,00. **Sono accettate solo prenotazioni accompagnate da bonifico di acconto di € 30,00 o di saldo dell'intero importo indicato.** Per il bonifico 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

- SECONDA SERATA SAUTERNES 5 MAGGIO 2017 SEDE AIS BRESCIA VIA TRIUMPLINA 11 BRESCIA ORE 20,30

In questo secondo ed ultimo incontro dedicato al Rè dei vini muffati avremo i seguenti vini in degustazione

- CHATEAU RIEUSSEC SAUTERNES 2005
- CHATEAU SUDUIRAUT SAUTERNES 2005
- CHATEAU CLOS HAUT PEYRAGUEY SAUTERNES 2001
- CHATEAU LAFAURIE SAUTERNES 2001 (in bottiglia da 0,375 cl)
- CHATEAU GUIRAUD SAUTERNES 1996
- CHATEAU D'YQUEM SAUTERNES 1996

Al termine della degustazione una prova di abbinamento di patè de fois gras, formaggi erborinati e dolci.

Posti disponibili 47. **La prenotazione è obbligatoria e impegnativa.** Per prenotare inviare una e-mail ad alessandro.caccia@aislombardia.it oppure inviando un SMS al 329/4381301.

Contributo di partecipazione per i soci in regola con la quota associativa Nazionale 2017 € 80,00, per gli accompagnatori non associati Ais, il contributo di partecipazione è fissato ad € 100,00. **Sono accettate solo prenotazioni accompagnate da bonifico di acconto di € 40,00 o di saldo dell'intero importo indicato.** Per il bonifico 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 CA DEL BOSCO. LUNEDI 08 MAGGIO 2017 AD ERBUSCO IN VIA ZANELLA 13 ORE 19,00
Questa sarà una edizione speciale del nostro ormai classico appuntamento con un'azienda che si presenta. Incontreremo Ca del Bosco ma non nella nostra solita sede, saremo noi a trasferirci in quel di Erbusco in via Zanella 13 dove Maurizio Zanella in persona ci racconterà la sua Ca del Bosco. Per la parte tecnica sarà l'enologo Stefano Capelli che ci spiegherà nel dettaglio il metodo di produzione del Franciacorta utilizzato da Ca del Bosco. A seguire una degustazione dei loro vini, poi accompagnata da salumi e formaggi. Posti disponibili **50 ESCLUSIVAMENTE RISERVATI AI SOCI AIS in regola con la quota associativa 2017.**
La prenotazione è obbligatoria e impegnativa, per prenotare inviare una e-mail ad alessandro.caccia@aislombardia.it oppure inviando un SMS al 329/4381301. Contributo di partecipazione per i soci in regola con il tesseramento Nazionale 2017 € 10,00, **È richiesto il pagamento anticipato** 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 indicando sulla causale evento, nome e cognome del o dei partecipanti, oppure direttamente al delegato.

- IL MONDO NEL BICCHIERE " OCEANIA " VENERDI 12/05/2017 SEDE AIS BRESCIA VIA TRIUMPLINA 11 BRESCIA ORE 20,30
Sesto appuntamento di questo 2017 dedicato all'approfondimento delle produzioni vitivinicole mondiali. È il turno dell'Oceania, zona considerata il nuovo mondo del vino, anche se in realtà in Australia il vino non è storia degli ultimi anni mentre per la Nuova Zelanda la produzione vitivinicola è cosa di tempi recenti. La curiosità di assaggiare alcuni vini provenienti da vitigni internazionali, molto conosciuti, coltivati in questa area geografica. Con Nicola Bonera, che gestirà la serata e la degustazione, conosceremo la storia di queste zone ed assaggeremo alcune delle loro produzioni.

Qui di seguito i vini in degustazione

- SAINT CLAIR SAUVIGNON WAIRAU RESERVE MARLBOROUGH 2013 NEW ZELAND
- RIPPON GEWURZTRAMINER 2013 NEW ZELAND
- NEUDORF PINOT NERO MOUTERE 2011 NEW ZELAND
- CULLEN CABERNET MERLOT 2013 AUSTRALIA
- MOUNT HORROCKS RIESLING CLARE VALLEY 2012 AUSTRALIA
- HENTLLEY THE BEAUTY BAROSSA SHIRAZ 2013 AUSTRALIA

Al termine della degustazione un light dinner in compagnia per chiudere la serata.

Posti disponibili 60. **La prenotazione è obbligatoria e impegnativa.** Per prenotare inviare una e-mail ad alessandro.caccia@aislombardia.it oppure inviando un SMS al 329/4381301. Contributo di partecipazione per i soci in regola con la quota associativa Nazionale 2017 € 45,00, per gli accompagnatori non associati Ais, il contributo di partecipazione è fissato ad € 60,00. 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 NOBILI DELLE ALPI – VENERDI 19/05/2017 SEDE AIS BRESCIA VIA TRIUMPLINA 11 BRESCIA ORE 20,30
Il tema della serata per una volta non sarà il vino, o per meglio dire non sarà solo il vino. Così come proposto lo scorso anno, riproponiamo una serata sull'abbinamento formaggio/ vino. Per questo secondo appuntamento il tema saranno i formaggi nobili delle nostre alpi. Serata proposta in collaborazione con ONAF BRESCIA. Guideranno la serata il delegato di ONAF Ugo Bonazza e Nicola Bonera relatore e degustatore AIS. Per Onaf sarà presente anche Riccardo Contessa che è anche un nostro degustatore ufficiale. Qui di seguito l'elenco dei formaggi selezionati per l'abbinamento, che in ottemperanza al tema della serata, saranno tutti formaggi prodotti in malga e pertanto estivi, con le vacche al pascolo libero in montagna e ovviamente a latte crudo. Nel percorso didattico per diventare sommelier, quando si affronta il terzo livello con tema l'abbinamento cibo/vino, è sempre data molta importanza alla logica dell'abbinamento per tradizione. In questa serata seguiremo questa indicazione proponendovi in abbinamento ai formaggi sopra indicati, vini del territorio di provenienza del formaggio, qui di seguito l'elenco dei vini
- FORMAI DE MUT DELL'ALTA VALLE BREMBANA DOP con METODO CLASSICO ROSE' BRUT BERGAMASCO
- VEZZENA PAT con LAGREIN TRENINO DOC
- FONTINA DOP con FUMIN VALLE D'AOSTA DOC
- MONTE VERONESE DOP con VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE DOC
- PUZZONE DI MOENA DOP con VINO SANTO TRENINO DOC
- BITTO STORICO (E' IL BITTO STORICO NON IL BITTO DOP) con SFURSAT DOCG

Posti disponibili 60. **La prenotazione è obbligatoria e impegnativa**, per prenotare inviare una e-mail ad alessandro.caccia@aislombardia.it oppure inviando un SMS al 329/4381301. Contributo di partecipazione per i soci in regola con il tesseramento Nazionale Ais 2017 ed Onaf 2017 € 40,00, per gli accompagnatori, il contributo di partecipazione è fissato ad € 55,00. È possibile effettuare il pagamento con bonifico sul conto corrente BANCA POPOLARE DI SONDRIO FILIALE 156 PALAZZOLO SULL'OGGIO CODICE IBAN IT85 A056 9654 9000 0000 3606 X89. Intestato a ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER DELLA LOMBARDIA. Sulla causale indicare evento, nome e cognome del o dei partecipanti

- AZIENDA SI PRESENTA REDAELLI DE ZINIS LUNEDI 22/05/17 SEDE AIS BRESCIA VIA TRIUMPLINA 11 BRESCIA ORE 20,30
In questa serata dedicata alle aziende che si presentano, avremo un incontro con la cantina Redaelli de Zinis di Calvagese della Riviera. Passeremo la serata con al titolare, l'avvocato Alessandro De Zinis e l'enologo dell'azienda Rossi Emiliano, che ci racconteranno la storia di questa azienda e le loro produzioni.
In degustazione i seguenti vini
 - 1 SPUMANTE METODO CLASSICO 2011 (CHARDONNAY 50% - PINOT NERO 35% - RIESLING 15%)
 - 2 LUGANA POGGIO DELLE BATTAGLIE CRU 2015
 - 3 VALTENESI CHIARETTO 2016
 - 4 GARDA SUPERIORE " ROSSE EMOZIONI 2009 "
 - 5 GARDA CLASSICO GROPPELLO " RISERVA DEL FONDATORE2011 " (CON UVE APPASSITE A SOLAIO)

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 329/4381301.

Contributo di partecipazione per i soci in regola con il tesseramento Nazionale 2017 € 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

- SHOW COOKING CON LUCIA GIORGI CONCORRENTE DELLA 5° EDIZIONE DI MASTER CHEF
VENERDI 26/05/2017 SEDE AIS BRESCIA VIA TRIUMPLINA 11 ORE 20,30
Una cena all'insegna dello spettacolo tanto di moda in questo periodo, lo SHOW COOKING. Dalla cucina di MASTER CHEF, LUCIA GIORGI concorrente della 5° edizione classificatasi al 4° posto, affronterà un nostro associato appassionato di cucina che ha deciso di misurarsi con Lucia. Sarà una sfida amichevole che si svolgerà in diretta con la preparazione di un piatto che avrà ingredienti a sorpresa. Il piatto della competizione verrà preparato dai concorrenti nel tempo che i presenti in sala consumeranno la cena, circa un ora. I due piatti preparati dai concorrenti saranno assaggiati e giudicati dai commensali presenti che decreteranno il vincitore. Il ristorante che ci fornirà la cena è il CAFFE' VISCONTI WINE BAR BISTROT E CUCINA di Borghetto Verona in via Raffaello Sanzio 20.
Qui di seguito il menù della cena ed i vini in abbinamento.

- SELEZIONE SPECIALE DI SALUMI ITALIANI ABBINATI A FRANCIACARTA 61 BRUT ROSE' DI BERLUCCHI GUIDO
 - SOPPRESSA CALABRA DOP
 - SALAME DI CINGHIALE DI CINTA
 - PROSCIUTTO DI CERVO
 - SPECK DI ANATRA AFFUMICATO CON CROSTINI E PATE DI OLIVE
- DEGUSTAZIONE DI 4 TIPOLOGIE DI TORTELLI ABBINATI A MOLAMATTA 2012 DI MARCO FELLUGA
 - TORTELLI DI ZUCCA ALLA MANTOVANA
 - TORTELLI AL RADICCHIO E MONTE VERONESE
 - TORTELLI AI CARCIOFI
 - TORTELLINI DI VALEGGIO
- DESSERT ABBINATO A GRECO DI BIANCO PASSITO 2009 DI CERATTI
 - TORTA DELLE ROSE
 - TORTA SBRISOLONA
- PER CHIUDERE CON UN ASSAGGIO DI PORTO QUINTA DO NOVAL 2009

Posti disponibili 66. **La prenotazione è obbligatoria e impegnativa**. Per prenotare inviare una e-mail ad alessandro.caccia@aislombardia.it oppure inviando un SMS al 329/4381301.

Contributo di partecipazione per i soci in regola con la quota associativa Nazionale 2017 € 50,00, per gli accompagnatori non associati Ais, il contributo di partecipazione è fissato ad € 65,00. **Sono accettate solo prenotazioni accompagnate da bonifico a saldo dell'intero importo indicato**. Per il bonifico 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 SAGRANTINO DI ARNALDO CAPRAI LUNEDI 05/06/17 SEDE AIS BRESCIA VIA TRIUMPLINA 11 ORE 20,30
Importante serata dedicata ad un grande vitigno autoctono, il Sagrantino di Montefalco. Grazie al collega, socio ed amico Costantino Gabardi che guiderà la serata, avremo il piacere di fare un percorso degustativo alla scoperta del Sagrantino, vitigno autoctono Umbro. L'amico Costantino ci ha promesso che cercherà di portare a questa degustazione, anche il titolare dell'azienda Marco Caprai, sarà per noi un onore ed un piacere ospitare un personaggio Italiano di prestigio, molto apprezzato nel mondo vitivinicolo del nostro Paese e non solo. In degustazione i seguenti vini
 - MONTEFALCO SAGRANTINO DOCG COLLEPIANO 2005
 - MONTEFALCO SAGRANTINO DOCG COLLEPIANO 2010
 - MONTEFALCO SAGRANTINO DOCG COLLEPIANO 2012
 - MONTEFALCO SAGRANTINO DOCG 25 ANNI 2005
 - MONTEFALCO SAGRANTINO DOCG 25 ANNI 2010
 - MONTEFALCO SAGRANTINO DOCG 25 ANNI 2012
 - SORPRESA FINALE

Posti disponibili 75. La prenotazione è obbligatoria e impegnativa, per prenotare inviare una e-mail ad alessandro.caccia@aislombardia.it oppure inviando un SMS al 329/4381301. Contributo di partecipazione per i soci in regola con il tesseramento Nazionale 2017 € 20,00, per gli accompagnatori degli associati Ais e non associati Ais, 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 DELLA LOMBARDIA. Sulla causale indicare evento, nome e cognome del o dei partecipanti

- MAISON CHAMPAGNE BRUNO PAILLARD – VENERDI 09/06/2017 SEDE AIS BRESCIA VIA TRIUMPLINA 11 BRESCIA ORE 20,30
Continua la serie delle serate dedicate alle maison de champagne. Bruno Paillard, è una giovane azienda nata nel 1981 dalla passione del titolare per lo champagne. Oggi è un'azienda che ha 32 ettari e dal 2007 si avvale di Alice Paillard, che abbiamo avuto il piacere di incontrare conoscere ed apprezzare nella visita fatta alla loro azienda durante la gita di luglio 2016. Nicola Bonera, guiderà la serata con in degustazione i seguenti grandi champagne
 - PREMIERE CUVÉE S.A.
 - BLANC DE BLANC S.A.
 - BRUT MILLESIME ASSEMBLAGE 2010
 - ROSE' PREMIERE CUVÉE S.A.
 - N.P.U. NEC PLUS ULTRA 1999

Al termine della degustazione un light dinner per chiudere in compagnia la serata

Posti disponibili 60. **La prenotazione è obbligatoria e impegnativa.** Per prenotare inviare una e-mail ad alessandro.caccia@aislombardia.it oppure inviando un SMS al 329/4381301.

Contributo di partecipazione per i soci in regola con la quota associativa Nazionale 2017 € 55,00, per gli accompagnatori non associati Ais, il contributo di partecipazione è fissato ad € 70,00. **Sono accettate solo prenotazioni accompagnate da bonifico di acconto di € 30,00 o di saldo dell'intero importo indicato.** Per il bonifico 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 CASTELLO BONOMI MERCOLEDI' 14/06/17 SEDE AIS BRESCIA VIA TRIUMPLINA 11 BRESCIA ORE 20,30
Altra significativa serata inserita nella consueta programmazione delle aziende che si presentano. Grazie alla gentile disponibilità di Lucia Palladin, titolare dell'azienda, avremo il piacere di ospitare l'azienda Castello Bonomi che nell'ultima edizione della nostra guida vitae ha vinto il premio come miglior vino Lombardo con il loro CUVÉE' LUCREZIA ETICHETTA NERA che avremo in degustazione. Insieme all'enologo Dott. Luigi Bersini al quale è stato assegnato anche il premio Rigoletto dalla nostra delegazione di Mantova ed a Rossella Goffi collaboratrice in azienda, approfondiremo la conoscenza storico produttiva di Castello Bonomi azienda in Franciacorta. In degustazione i seguenti vini
 - FRANCIACORTA BRUT CRUPERDU
 - FRANCIACORTA BRUT CRUPERDU MILLESIMATO 2009
 - FRANCIACORTA DOSAGE ZERO MILLESIMATO 2009
 - FRANCIACORTA CUVÉE' LUCREZIA ETICHETTA NERA (miglior vino per la Lombardia guida VITAE 2017)

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 329/4381301. Contributo di partecipazione per i soci in regola con il tesseramento Nazionale 2017 € 20,00, per gli accompagnatori degli associati Ais e non associati Ais, 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 DELLA LOMBARDIA. Sulla causale indicare evento, nome e cognome del o dei partecipanti

- AZIENDA SI PRESENTA COBUE LUNEDI 19/06/17 SEDE AIS BRESCIA VIA TRIUMPLINA 11 BRESCIA ORE 20,30**

L'azienda che si presenta in questa serata è dedicata a Cobue. Azienda che produce nella zona del lago di Garda e che ha i suoi vigneti su terreni morenici nella zona di Pozzolengo. Laura e Aurelio Castoldi insieme ai figli Simona e Gilberto, che gestiscono questa azienda, ci racconteranno la loro storia ed i loro vini. In degustazione :

 - o SPUMANTE METODO CLASSICO DOSAGGIO ZERO ALBIS, GROPPELLO 100% VINIFICATO IN BIANCO MILLESIMO 2012
 - o LUGANA DOP MONTE LUPO 2016 VERSIONE MAGNUM
 - o SAN MARTINO DELLA BATTAGLIA MONTE OLIVI 2015 VERSIONE MAGNUM
 - o GARDA CLASSICO IL POGGIO 2016 VERSIONE MAGNUM
 - o IGT VENDEMMIA TARDIVA 2012 PASSUM DA VITIGNO TUCHI'

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 329/4381301.

Contributo di partecipazione per i soci in regola con il tesseramento Nazionale 2016 € 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 MONDO NEL BICCHIERE – LA GERMANIA – 23/06/17 SEDE AIS BRESCIA VIA TRIUMPLINA 66 BRESCIA ORE 20,30**

Nel programma dedicato alla scoperta dei vini nel mondo, sicuramente per i più la Germania non sembrerebbe essere terra di grandi vini. Nicola Bonera attraverso la degustazione di 6 grandi vini base Riesling di vecchie annate ci racconterà di questa parte del mondo vitivinicolo poco conosciuto, ma di grandi potenzialità e di ottima qualità.

Avremo in degustazione le seguenti bottiglie :

 - o SCHLOSS JOHANNISBERG RIESLING ROTLACK KABINETT 1979
 - o SCHWAB KIEBEL ERDENER TREPPCHEN RIESLING AUSLESE 1992
 - o MARKUS MOLITOR URZIGER WURZGARTEN RIESLING SPATLESE 1994
 - o J. J. PRUM WHELENER SONNENUHR RIESLING AUSLESE 2004
 - o JOSEPH SHOFRER RIESLING SPATLESE 2002 REICHSEGRAF VON KASSELSTATT
 - o ZILLIKEN SAABURGER RAUSCH RIESLING SPATLESE 1999

Al termine della degustazione un light dinner in compagnia per chiudere la serata.

Posti disponibili 60. **La prenotazione è obbligatoria e impegnativa**. Per prenotare inviare una e-mail ad alessandro.caccia@aislombardia.it oppure inviando un SMS al 329/4381301. Contributo di partecipazione per i soci in regola con la quota associativa Nazionale 2017 € 50,00, per gli accompagnatori non associati Ais, il contributo di partecipazione è fissato ad € 65,00. 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 ASTORIA WINES 28 GIUGNO 2018 SEDE AIS BRESCIA VIA TRIUMPLINA 11 ORE 20,30**

Eccellente percorso di degustazione dedicato al vino che negli ultimi anni ha vissuto un successo di dimensioni rilevanti. Stiamo parlando del Prosecco, che grazie all'azienda che avremo in degustazione in questa serata, ci consentirà di approfondirne la conoscenza. Avremo con noi il titolare di ASTORIA WINES il Sig. Polegato Giorgio e l'enologo dell'azienda Sandrin Roberto, che ci racconteranno della loro produzione che non è solo Prosecco ma anche di 4 vini fermi. Qui di seguito i vini in degustazione.

 - LINEA SPUMANTI
 - o HONOR 2016 CUVÉE VENEZIA DOC
 - o FANO' 2016 ASOLO PROSECCO SUPERIORE DOCG EXTRA BRUT
 - o CASA VITTORINO 2016 VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG BRUT RIVE DI REFRONTOLO
 - o MILLESIMATO 2016 VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG EXTRA DRY
 - o ARZANA' 2016 VALDOBBIADENE SUPERIORE DI CARTIZZE DRY
 - o KALIBRO' 2013 METODO LUNGO CAVAZZANI BRUT
 - LINEA VINI FERMI
 - o MINA 2015 COLLI DI CONEGLIANO BIANCO DOCG
 - o CREVADA 2013 COLLI DI CONEGLIANO ROSSO DOCG
 - o CRODER 2013 COLLI DI CONEGLIANO ROSSO DOCG
 - o FERVO 2015 MARZEMINO DI REFRONTOLO PASSITO DOCG

Posti disponibili 90. **La prenotazione è obbligatoria e impegnativa**, per prenotare inviare una e-mail ad alessandro.caccia@aislombardia.it oppure inviando un SMS al 329/4381301. Contributo di partecipazione per i soci in regola con il tesseramento Nazionale 2016 € 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

- I VINI DEL VULCANO VENERDI 30/06/2017 SEDE AIS BRESCIA VIA TRIUMPLINA 11 BRESCIA ORE 20,30

Escursione virtuale ai piedi dell'Etna, con Nicola Bonera approfondiremo la conoscenza del territorio e delle caratteristiche organolettiche che questi vini, prodotti ai piedi di un vulcano. Quali tipicità, quali caratteristiche e cosa in particolare li distingue da vini prodotti in altre terre. In degustazione i seguenti vini

 - ETNA BIANCO A PUDDARA TENUTA DI FESSINA 2013
 - ETNA BIANCO PIETRAMARINA BENNATI 2011
 - ETNA ROSSO SAN LORENZO GIROLAMO RUSSO 2012
 - ETNA ROSSO CALDERARA SOTTANA TENUTA DELLE TERRE NERE 2012
 - ETNA ROSSO ARCURIA GRACI 2012
 - ETNA ROSSO ROVITTELLO BENATI 2005

Al termine della degustazione un aperitivo in compagnia per chiudere la serata.

Posti disponibili 65. **La prenotazione è obbligatoria e impegnativa**, per prenotare inviare una e-mail ad alessandro.caccia@aislombardia.it oppure inviando un SMS al 329/4381301.

Contributo di partecipazione per i soci in regola con il tesseramento Nazionale 2017 € 35,00, per gli accompagnatori 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 nome e cognome del partecipante ed evento
- AZIENDA SI PRESENTA EVENTO WITHE & GOLDCONSORZIO DELLA TUTELA VINO CUSTOZA LUNEDI 03/07/2017 SEDE AIS BRESCIA VIA TRIUMPLINA 11 BRESCIA ORE 20,30

Importante serata inserita nella consueta programmazione delle aziende che si presentano. Grazie al collega, socio ed amico Costantino Gabardi avremo il piacere di ospitare il Consorzio Tutela Vino Custoza. Costantino, con i rappresentanti del consorzio ed alcuni produttori consorziati, ci consentiranno di approfondire la conoscenza di questa D.O.C. Veneta

In degustazione avremo i seguenti vini :

 - GORGO CUSTOZA SUPERIORE SUMMA 2015
 - GORGO CUSTOZA SUPERIORE SUMMA 2014
 - LE VIGNE SAN PIETRO CUSTOZA SUPERIORE 2013
 - CAVALCHINA CUSTOZA SUPERIORE AMEDEO 2013
 - ALBINO PIONA CUSTOZA SUPERIORE 2013
 - ALBINO PIONA CUSTOZA SUPERIORE 2012
 - LE VIGNE DI SAN PIETRO CUSTOZA 2005

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 329/4381301.

Contributo di partecipazione per i soci in regola con il tesseramento Nazionale 2017 € 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
- LE 4 VITI DI VITAE – VENERDI 07/07/2017 SEDE AIS BRESCIA VIA TRIUMPLINA 11 BRESCIA ORE 20,30

Seconda serata dedicata ai vini premiati sulla nostra guida vitae 2017. Serata gestita da Nicola Bonera che ci racconterà di questi 6 vini premiati, ognuno per la sua regione di provenienza. Zone, produzioni e storia dei vini e delle aziende. In degustazione :

 - BRECCETO 2015 GRECHETTO DI TRAPPOLINI REGIONE LAZIO
 - COSTA D'AMALFI FURORE BIANCO FIORDUVA 2015 DI MARISA QUOMO REGIONE CAMPANIA
 - CASETTA FOJA TONDA 2012 DI ALBINO ARMANI REGIONE VENETO
 - BOCA 2011 AZIENDA LE PIANE REGIONE PIEMONTE
 - ANTONIO ARGIOLAS 100 2012 AZIENDA ARGIOLAS REGIONE SARDEGNA
 - MARSALA DONNA FRANCA RISERVA AZIENDA FLORIO SICILIA

Al termine della degustazione un light dinner in compagnia per chiudere la serata.

Posti disponibili 60. **La prenotazione è obbligatoria e impegnativa**. Per prenotare inviare una e-mail ad alessandro.caccia@aislombardia.it oppure inviando un SMS al 329/4381301. Contributo di partecipazione per i soci in regola con la quota associativa Nazionale 2017 € 35,00, per gli accompagnatori 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.

- **FESTA D'ESTATE, 13/07/2017 CENA DI BUONE VACANZE A VILLA BAIANA IN FRANCIACORTA VIA BAIANA 15 MONTICELLI BRUSATI**
Come ogni anno l'ultimo evento della stagione è dedicato ad una cena conviviale dove passare, in una bella ed accogliente location, qualche ora in piacevole compagnia ed alla fine augurarsi buone vacanze. Per questa estate 2017 andremo a Monticelli Brusati centro della Franciacorta in un'azienda amica che ci propone una ricca cena a buffet, accompagnata da alcuni loro Franciacorta e Curtefranca.

Per chi vorrà la serata potrà iniziare alle 19,30 con la visita alla cantina, che ci porterà all'ora di cena che inizierà alle 20,45. la cena si svolgerà in uno dei loro saloni, locali che si affacciano sugli spazi aperti di questa bella villa. Avremo a disposizione tavoli dove consumare il ricco buffet della cena proposta. Per allietare la serata con noi anche il nostro affezionato dj Roby. Qui di seguito il menù che sarà servito a buffet

- ISOLA DEI SALUMI

Salame bresciano, taglieri di pancetta, taglieri di speck, bresaola valtellinese, cascata di prosciutto crudo Parma riserva, coppa piacentina, prosciutto cotto, lonzino affumicato, petali di maialino marinato

- ISOLA DEI FORMAGGI

Grana padano riserva, taleggio d'alpeggio, caprini, mozzarelline, confetture, frutta secca e ceste di pane casareccio con brioches salate, grissini all'olio d'oliva extra vergine, pane carasau e pan brioches

- ISOLA DELLE VERDURE FRITTE

Melanzane, fiori di zucca, cavolfiori, mornai agli asparagi, salvia e zucchine

- GLI SFIZIOSI

Insalata di fatto, insalata di polpo e patate, caprese al profumo di basilico, lumache con pancetta, pizzette assortite, girella al patè di oliva, ventaglio al formaggio, sfogliatina speziata al curry, tartine assortite, crostini con lardo di colonnata, polenta con baccalà e seppioline

A seguire Risotto con crescita e riduzione al Franciacorta

E per finire la torta per Ais Brescia

In abbinamento saranno serviti a buffet i seguenti vini

- FRANCIACORTA BRUT TENUTE LA MONTINA,
- FRANCIACORTA BRUT SATEN LA MONTINA,
- CURTEFRANCA ROSSO DEI DOSSI,
- FRANCIACORTA ROSE' DEMI SEC LA MONTINA

Posti disponibili 100. **La prenotazione è obbligatoria e impegnativa.** Per prenotare inviare una e-mail ad alessandro.caccia@aislombardia.it oppure inviando un SMS al 329/4381301.

Contributo di partecipazione per i soci in regola con la quota associativa Nazionale 2017 € 55,00, per gli accompagnatori non associati Ais, il contributo di partecipazione è fissato ad € 65,00. **Sono accettate solo prenotazioni accompagnate da bonifico di acconto di € 30,00 o di saldo dell'intero importo indicato.** Per il bonifico 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

N.B. Per chi vuole partecipare alla visita in cantina, deve prenotarla contestualmente alla prenotazione della cena

La visita è compresa nel prezzo e nulla è dovuto, è però riservata ad un massimo di 40 persone, le prime che si prenoteranno.