

REGOLAMENTO PRENOTAZIONI EVENTI AIS BRESCIA

Gentili associati,

vi informiamo che il REGOLAMENTO PER PRENOTAZIONI E PER LE EVENTUALI DISDETTE viene ripristinato così come precedentemente comunicato. Le modifiche sono attive a partire dal 01 Giugno 2021, fino a nuova comunicazione.

Qui di seguito il dettaglio

- Le prenotazioni sono da effettuarsi via mail o via sms **SOLO** ai riferimenti qui di seguito indicati.
 - Via **WhatsApp al 327/2360730** oppure via mail a **prenota.aisbrescia@gmail.com**
 - Prima di effettuare il pagamento del contributo di partecipazione aspettare la conferma della prenotazione
 - **Dove è richiesto il pagamento anticipato a conferma della prenotazione, lo stesso è da effettuarsi entro 15 giorni dalla conferma della prenotazione che riceverete da Ais Brescia, o comunque almeno tre giorni prima della data di svolgimento della serata. La non ricezione del pagamento nei termini indicati, consentirà di cancellare, da parte nostra, la prenotazione effettuata, e considerare la disponibilità del posto a favore di altre prenotazioni.**
 - Per tutti i soci ed accompagnatori non appartenenti alla delegazione di Brescia, il pagamento anticipato a confermare la prenotazione è necessario per tutte le prenotazioni di tutti gli eventi, anche dove non sia espressamente richiesto.
 - Nelle newsletter che invieremo qualche giorno prima di ogni evento, saranno specificati tutti i dettagli relativi ad ogni degustazione. Eventuali modifiche relative a prodotti messi in degustazione, rispetto alla programmazione originale, saranno gestite e comunicate nella newsletter. Nel caso si presentasse la necessità di modificare qualche prodotto in degustazione, le eventuali sostituzioni saranno gestite rispettando il livello qualitativo ed il valore economico della proposta originale.
- **IN CASO DI DISDETTA DELLA PRENOTAZIONE**
 - le disdette negli ultimi 10 giorni di calendario saranno soggette al pagamento totale dell'importo richiesto per la partecipazione. Nulla è dovuto se chi disdice manda una persona in sua sostituzione. Se è presente una lista d'attesa, e chi disdice viene sostituito da persone presenti in questa lista, l'importo pagato sarà, a discrezione del socio, restituibile con trattenuta del 20% relativa ai costi di gestione dei documenti fiscali, oppure messo a credito da utilizzare per future degustazioni senza la trattenuta del 20%.
 - Per le disdette relative alle attività dove non è richiesto il pagamento anticipato, nulla è dovuto per le disdette pervenute entro 11 giorni di calendario prima della data dell'evento. Le disdette negli ultimi 10 giorni di calendario prima dell'evento, saranno soggette al pagamento totale dell'importo richiesto per la partecipazione. Nulla è dovuto se chi disdice manda una persona in sua sostituzione, o se è presente una lista d'attesa, e chi disdice viene sostituito da persone presenti in questa lista

PROBLEMI DI TAPPO O DIFETTI RICONTRATI NEI VINI PROPOSTI

- In tutte le degustazioni proposte, se si riscontrassero problemi di tappo o difetti nei vini da renderli non utilizzabili, se disponibili saranno utilizzate bottiglie sostitutive, diversamente se si rendesse necessaria la riduzione delle dosi di miscita, queste situazioni non daranno diritto a nessun rimborso ne parziale ne totale

PER TUTTE LE PRENOTAZIONI

- Il contributo di partecipazione viene indicato in ognuna delle descrizioni,
- Per ogni evento viene indicato se è richiesto o meno il pagamento anticipato
- Per ogni evento viene indicato il numero di posti disponibili, oltre il quale inizia la lista d'attesa
- Per ogni evento viene indicato l'orario di inizio della serata
- Le coordinate bancarie per il bonifico sono :
 - Conto intestato ad ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER LOMBARDIA
 - BANCA POPOLARE DI SONDRIO FILIALE 156 PALAZZOLO SULL'OGGIO
 - CODICE IBAN IT85 A056 9654 9000 0000 3606 X89.
 - Sulla causale indicare, nome e cognome del o dei partecipanti, data e titolo dell'evento.

PER TUTTI GLI EVENTI RICORDIAMO CHE LA PRENOTAZIONE E' IMPEGNATIVA

Villa Matilde è un'azienda a conduzione familiare, fondata da Francesco Paolo Avallone e guidata attualmente dai figli Salvatore e Maria Ida, che si estende su tre distretti vitivinicoli della Campania: l'alto casertano con la Tenuta di Celiole, dove si produce il Falerno del Massico; il Sannio beneventano dove nascono i vini Terre Cerase, Falanghina e Aglianico, e l'Irpinia, con la Tenuta Pietrafusa, dove si coltivano le uve Aglianico, Fiano e Greco di Tufo. A presentare la serata Maria Ida Avallone accompagnata nella degustazione da uno dei nostri degustatori. Questo l'elenco dei vini proposti all'assaggio:

- FALANGHINA SINUESSA 2017 IGP ROCCAMONFINA
- BIANCO CLASSICO 2018 FALERNO DEL MASSICO DOC
- GRECO DI TUFO DOCG DALTAVILLA 2018 TENUTA PIETRAFUSA
- ROSSO CLASSICO 2015 FALERNO DEL MASSICO DOC
- FUSONERO 2015 TAURASI DOCG TENUTA PIETRAFUSA

Contributo per il socio in regola con la quota associativa 2020 € 10,00

Contributo per gli accompagnatori non soci Ais € 15,00

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

Per questo evento NON è richiesto il pagamento anticipato

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

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

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

Palestra dedicata al Sauvignon blanc, vitigno probabilmente originario della zona di Bordeaux, dove viene soprattutto impiegato per la produzione di vini bianchi secchi e, in assemblaggio con muscadelle e sémillon, dei vini bottrizzati di Sauternes e Barsac. Nonostante attualmente sia diffuso ampiamente in tutto il mondo, grazie anche alla sua capacità di adattamento, solo in alcune zone, come in Francia, trova la sua miglior espressione. Infatti, nella valle della Loira, ed in particolare nelle due Aoc Sancerre e Pouilly Fumé, il Sauvignon blanc raggiunge senza alcun dubbio elevati livelli qualitativi esprimendo grande eleganza e finezza grazie alla peculiare composizione dei terreni. Tra i vini sarà presente anche un sauvignon del sud-ovest della Francia, della AOC Guascogna, regione del sud della Francia che si estende tra i Pirenei, l'oceano Atlantico ed il fiume Garonna. Nicola Bonera guiderà la degustazione tecnica dei seguenti vini con particolare attenzione alla scheda organolettica ed a punti:

- LA RAMBARDE PUILLY FUME' 2016
- LA DOUCETTE PUILLY FUME' 2017
- SANCERRE CONTE LAFOND 2017
- COTE DE GASCOGNE BRUMONT LA GASCOGNE MANSENG 2018

Contributo per il socio in regola con la quota associativa 2020 € 15,00

Contributo per gli accompagnatori non soci Ais € 20,00

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

Per questo evento NON è richiesto il pagamento anticipato

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

Posti disponibili 15, oltre questo numero inizia l'eventuale lista d'attesa

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

VENERDI' 10/09/2021

MAISON DE CHAMPAGNE RUINART

SEDE AIS BRESCIA ORE 20,30

Ruinart rappresenta la più antica Maison di tutta la regione della Champagne. È stata fondata nel 1729 nel cuore della città di Reims da Nicolas Ruinart, commerciante di tessuti e nipote del monaco benedettino Dom Thierry Ruinart, teologo visionario che acquisì i segreti del metodo classico dal famoso Dom Pérignon, intuendo l'importanza che avrebbe ottenuto quello che allora era chiamato "vin de bulles". Riservando dapprima il loro vino come omaggio ai loro clienti, dopo breve tempo la famiglia Ruinart abbandona il commercio di tessuti per dedicarsi allo Champagne. Emblema e stile di Ruinart è lo Chardonnay della Côte des Blancs e Montagne de Reims. Alla Maison si attribuisce l'invenzione e la commercializzazione nel 1764 dello champagne rosé ("Oeil de Pedrix") la cui colorazione sarebbe stata tuttavia ottenuta con l'aggiunta di bacche di sambuco. Le cave di gesso di Ruinart, site a quasi 40 metri di profondità ed estese su due livelli per 8 km, sono attualmente le uniche classificate come monumento storico dagli anni '30 e annoverate da alcuni anni come parte del Patrimonio Mondiale dell'UNESCO. La lunga tradizione dell'azienda è testimoniata dalla stessa bottiglia Ruinart che si ispira ancora oggi alle prime bottiglie di champagne del XVIII secolo. Presenterà la serata Nicola Bonera che ci racconterà la storia di questa grande Maison con in degustazione :

- R DE RUINART S.A.
- BLANC DE BLANC S.A.
- ROSE' S.A.
- DOM RUINART 2007
- DOM RUINART ROSE' 2004

Contributo di partecipazione per il socio in regola con la quota associativa 2020 € 75,00

Contributo di partecipazione per gli accompagnatori non soci Ais € 100,00

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

Per questo evento è richiesto il pagamento anticipato

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

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

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

LUNEDI' 13/09/2021

AZIENDA SI PRESENTA METODO BOTEN

SEDE AIS BRESCIA ORE 20,30

Il metodo Botèn è stato progettato dal dott. Mario Bottignolo, esperto conoscitore e studioso della zona vitivinicola che produce il vino spumante più prodotto al mondo, il prosecco. Il metodo Botèn è uno studio dettagliato sulla selezione dei fermenti vinari che secondo il produttore, incidono in modo determinante sulla qualità di vini spumanti da bere freschi e giovani come il prosecco. Il metodo Botèn prevede inoltre l'esclusione dell'utilizzo dei solfiti e dei fermenti industriali LSA. Con lo stesso dott. Bottignolo ed il figlio, una lezione sul metodo Botèn e la degustazione dei suoi vini spumanti prodotti ovviamente con il suo metodo. Oltre agli spumanti metodo Botèn avremo in degustazione vini delle aziende VITASANA 4.0 e ENOTRIA TELLUS, seguite dallo stesso sig. Bottignolo. Questi i vini in degustazione

- SPUMANTE PROSECCO METODO BOTEN FERMENTI INDIGENI CRU BOTEN
- SPUMANTE PROSECCO METODO BOTEN FERMENTI INDIGENI CRU SAN PIETRO
- SPUMANTE GRAN ROSE' METODO BOTEN SENZA SOLFITI VITIGNI GLERA E RABOSO
- SPUMANTE VIAJO DOC DELLE VENEZIE PINOT GRIGIO 100%
- PIRADOBIS FERMENTAZIONE E AFFINAMENTO IN ORCI DI TERRACOTTA MERLOT E RABOSO
- RINOVATIO PINOT BIANCO IGT MARCA TREVIGIANA

Contributo per il socio in regola con la quota associativa 2020 € 10,00

Contributo per gli accompagnatori non soci Ais € 15,00

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

Per questo evento NON è richiesto il pagamento anticipato

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

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

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

Serata da ricordare questa, incontreremo Agosta Valeria, la titolare dell'azienda che ci racconterà di questo particolare territorio, alle pendici dell'Etna. Palmento Costanzo custodisce l'anima di un territorio evocativo. Palmento Costanzo si trova in Contrada Santo Spirito, nel borgo di Passopisciaro, versante Nord dell'Etna. Qui, da sempre, si coltivano manualmente Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio, Carricante e Catarratto. L'azienda segue i principi dell'agricoltura biologica nel più grande rispetto delle tradizioni. Oltre cento terrazzamenti, con muretti a secco in pietra lavica, custodiscono un vigneto coltivato ad alberello, che risale le pendici del vulcano dai 600 fino ai 800 metri di altitudine: tutte le viti, anche con più di un secolo di età, sono sostenute da pali di castagno e circondano l'antico palmento, riportato a nuova vita attraverso un meticoloso restauro conservativo di bioarchitettura. È in questo luogo che sorge la suggestiva cantina e nascono i vini Etna DOC: espressioni autentiche del vulcano attivo più grande d'Europa, che in questa serata degusteremo accompagnati da un nostro degustatore.

- SPUMANTE METODO CLASSICO ETNA BIANCO DOC
- MOFETE BIANCO 2020 ETNA DOC CARRICANTE 100%
- MOFETE ROSATO 2020 ETNA DOC NERELLO MASCALESE 100%
- MOFETE ROSSO 2018 ETNA DOC NERELLO MASCALESE 80% - NERELLO CAPPUCCIO 20%
- CONTRADA CAVALIERE 2018 ETNA BIANCO DOC CARRICANTE 100%
- CONTRADA SANTO SPIRITO PARTICELLA N° 466 2017 ETNA DOC NERELLO MAS. 90% CAPPUCCIO 10%

Contributo di partecipazione per il socio in regola con la quota associativa 2020 € 10,00

Contributo di partecipazione per gli accompagnatori non soci Ais € 15,00

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

Per questo evento NON è richiesto il pagamento anticipato

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

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

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

Palestra divertente e di grande impegno didattico, che ha lo scopo di verificare le nostre capacità di riconoscimento cercando di scoprire il colore del vino che degusteremo, reso non identificabile alla vista in quanto servito in bicchieri neri. La degustazione organolettica sarà guidata da Nicola Bonera con lo sviluppo delle tre fasi (visiva, olfattiva e gusto-olfattiva). Saranno 4 le tipologie messe in degustazione dei quali non comunicheremo le tipologie di vino ma solo le annate e le zone di produzione:

- INDICHIAMO LE ANNATE 2017 – 2014 – 2018 - 2017
- INDICHIAMO LE ZONE BAROSSA –PUGLIA – GARDA – VENEZIA GIULIA

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

Contributo per gli accompagnatori non soci Ais € 20,00

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

Per questo evento NON è richiesto il pagamento anticipato

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

Posti disponibili 15, oltre questo numero inizia l'eventuale lista d'attesa

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

È un modo per fare allenamento e per sensibilizzare le nostre capacità di degustatori. In questa serata dedicata alla degustazione alla cieca vi diamo informazione delle tipologie di vino proposte, e della regione di provenienza. Un numero importante di assaggi, 8 assaggi provenienti da 8 regioni diverse. Come sempre la serata che vuol essere un divertente passatempo, prevede il gioco della riconoscibilità che sarà spiegato da Nicola Bonera in sede di svolgimento e che prevede al termine della serata, un premio per il vincitore.

Qui di seguito l'elenco dei vini che sono in degustazione.

Non comunichiamo i millesimi perché le annate saranno tema del gioco.

- FERENTANO BIANCO LAZIO IGT COTARELLA
- PINOT BIANCO GARDA DOC CANTINA BOTTENAGO FAMIGLIA GOFFI
- CERVARO DELLA SALA ANTINORI
- VIOGNIER LANGHE SORDO
- EXULTET QUINTO DECIMO
- VERDUZZO FRIULANO BRESSAN
- AMBARABA VOLCANALIA
- EUPHRASIA INZOLIA TENUTE CUFFARO SICILIA DOC

Contributo di partecipazione per il socio in regola con la quota associativa 2020 € 25,00

Contributo di partecipazione per gli accompagnatori non soci Ais € 35,00

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

Per questo evento NON è richiesto il pagamento anticipato

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

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

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

Perseval-Farge è una piccola maison fondata nel 1808 da Jean Baptiste Perseval nel cuore della Montagne de Reims e condotta oggi da Isabelle e Benoist Perseval, che rappresentano la quinta generazione. La maison è da sempre sensibile alla tutela del territorio e dell'ecosistema e per questo è certificata come HVE3, cioè come attività ad "alto valore ambientale". L'azienda possiede 4 ettari di vigneto suddivisi in 6 lieux-dits all'interno del Premier Cru di Chamery dove sono coltivati, accanto ai tre classici vitigni della regione, anche varietà più antiche e meno note come Arbanne, Petit Meslier e Fromenteau. Le vinificazioni vengono solitamente effettuate in legno, per gli assemblaggi si utilizza almeno il 40% di vin de réserve e, in bottiglia, gli affinamenti sui lieviti si prolungano per oltre 4 anni. Presente alla serata l'importatore Vittorio Vezzola, accompagnato da un nostro degustatore. Con loro assaggeremo i seguenti champagne,

- ZERO DOSAGE CHAMPAGNE DE NATURE S.A.
- BRUT CHAMPAGNE DE CHARDONNAY S.A.
- BRUT CHAMPAGNE DE PINOTS S.A.
- BRUT CHAMPAGNE DE ROSE' S.A.
- BRUT 199 MILLESIME 2007

Contributo per il socio in regola con la quota associativa 2021 € 20,00

Contributo per gli accompagnatori non soci Ais € 25,00

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

Per questo evento NON è richiesto il pagamento anticipato

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

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

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

Palestra dedicata al famoso vino toscano Brunello di Montalcino, la cui nascita risale all'Ottocento, quando alcuni agricoltori iniziano la produzione di un vino rosso con uva tradizionalmente coltivate nella zona, chiamata "Brunello" o "Brunellino" che, nel 1879 viene identificata come una varietà del Sangiovese. Il padre precursore del Brunello di Montalcino è Clemente Santi che nel 1869 vinse due medaglie d'argento per il suo "vino rosso scelto (Brunello) del 1865" alla Fiera Agricola di Montepulciano. Il territorio di produzione del Brunello è situato nella Toscana sud-orientale a 40 chilometri a sud da Siena, e corrisponde all'area del comune di Montalcino. Con Nicola Bonera degusteremo i seguenti vini con riferimento alla scheda organolettica e a punti:

- BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG PARADISONE 2013
- BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG BANFI 2013
- BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG LA PODERINA 2014
- BRUNELLO DI MONTALCINO SILVIO NARDI 2014

Contributo per il socio in regola con la quota associativa 2021 € 20,00

Contributo per gli accompagnatori non soci Ais € 25,00

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

Per questo evento NON è richiesto il pagamento anticipato

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

Posti disponibili con distanziamento 16, oltre questo numero inizia la lista d'attesa

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

Il porto, o vino di porto, è un vino liquoroso portoghese prodotto esclusivamente da uve provenienti dalla regione del Douro, nel nord del Portogallo. La peculiarità maggiore del porto, oltre al clima in cui maturano le uve, è la sua fermentazione incompleta, fermata (mutizzata) ad uno stadio iniziale tramite l'aggiunta di alcol vinico, ottenuto da distillazione del vino contenente circa il 77% di alcol. In questo modo il vino risulta naturalmente dolce, a causa del residuo zuccherino derivante dall'uva che i lieviti non hanno potuto trasformare interamente in alcol perché inibiti dalla concentrazione elevata di etanolo che può raggiungere livelli compresi tra il 19 e il 22%. Insieme a Nicola Bonera un percorso di degustazione finalizzato anche all'abbinamento di questo vino liquoroso. Le proposte in abbinamento saranno un assaggio di Blue Stilton Cheese formaggio tradizionale britannico, uno di torta Sacher ed un po' di cioccolato con cacao circa al 60%. Qui di seguito i Porto in degustazione:

- NOVAL RUBY S.A.
- NOVAL 10 YEARS OLD S.A.
- NOVAL COLHEITA 2000
- NOVAL VINTAGE 2007
- NOVAL LATE BOTTLED VINTAGE 2013

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

Contributo di partecipazione per gli accompagnatori non soci Ais € 65,00

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

Per questo evento è richiesto il pagamento anticipato

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

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

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

Da sempre la migliore descrizione di tutta la filosofia produttiva di Cantrina: libero esercizio di stile. Affrontano il lavoro in vigna e in cantina come un esercizio creativo e di carattere, libero da preconcetti e condizionamenti. Si definiscono artigiani del vino dal tocco creativo. Cantrina è un'azienda a conduzione familiare, che porta il nome del borgo in cui vivono. I vini trasmettono il carattere del territorio e delle persone che lo realizzano, con un'impronta assolutamente creativa e di conseguenza unica. In compagnia della titolare Cristina Inganni ed accompagnata da Diego Lavo e dalla collega Barbara Turra un percorso di degustazione alla scoperta dei loro vini, accompagnati da un nostro degustatore. Questi i vini della serata:

- RINE' 2019 BENACO BRESCIANO IGT 65% RIESLING, 30% CHARDONNAY, 5% INCROCIO MANZONI
- ROSANOIRE 2020 BENACO BRESCIANO IGT
- VALTENESI CHIARETTO 2020 100% GROPPELLO AUTOCTONO
- GROPPELLO 2019 RIVIERA DEL GARDA CLASSICO DOC 90% GROPPELLO GENTILE 10% MOCASINA
- ZERDI' 2018 BENACO BRESCIANO IGT 100% REBO

Contributo di partecipazione per il socio in regola con la quota associativa 2020 € 10,00

Contributo di partecipazione per gli accompagnatori non soci Ais € 15,00

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

Per questo evento NON è richiesto il pagamento anticipato

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

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

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

La Franciacorta zona che negli ultimi anni ha sviluppato decisamente la vocazione territoriale al metodo classico, tra le sue tipologie più apprezzate dal pubblico di appassionati sicuramente troviamo i non dosati. Come seguito a questo crescente apprezzamento della tipologia da parte dei consumatori, la produzione del Franciacorta, sta sempre di più considerando la non aggiunta dello zucchero di dosaggio. Il territorio, il clima consentono di ottenere grandi risultati con la produzione di ottimi spumanti senza l'aggiunta della liqueur de expedicion. Con la consapevolezza che questo tipo di Franciacorta è sempre più utilizzato anche a tavola come eccellente abbinamento a tante soluzioni culinarie. Questi i non dosati all'assaggio per questa palestra che vede la scheda organolettica e a punti al centro della degustazione.

- VILLA CRESPIA NUMERO ZERO NON DOSATO S.A.
- VIGNETO CENCI PAS DOSE' S.A.
- MOSNEL PAS DOSE' S.A.
- LA FIORITA DOSAGGIO ZERO S.A.
- SANTA LUCIA MILLESIMATO 2014 DOSAGGIO ZERO

Contributo per il socio in regola con la quota associativa 2021 € 20,00

Contributo per gli accompagnatori non soci Ais € 25,00

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

Per questo evento NON è richiesto il pagamento anticipato

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

Posti disponibili con distanziamento 12, oltre questo numero inizia la lista d'attesa

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

Diretta dal 1982 dalla famiglia Álvarez, Bodega Vega Sicilia è una delle cantine più antiche di Spagna, fondata nel 1864 a Valbuena, nella Ribiera del Duero, dallo spagnolo Eloy Lecanda y Chaves, enologo con esperienze nel bordolese che impiantò nella proprietà oltre al Tempranillo, barbatelle francesi di Cabernet Sauvignon, Merlot, Malbec, Tempranillo e Pinot Nero. Il nome "Vega" significa "Piana fertile", in riferimento alla vegetazione che cresce lungo le sponde del fiume Duero, mentre più incerta è l'origine del termine "Sicilia", derivante forse da Santa Cecilia, a cui sono dedicati numerosi paesi ubicati nella regione Castilla y León oppure dalla zona dove sorge la Bodega, chiamata sin dal Medioevo Vega Sicilia Carrascal. L'azienda attualmente si estende su una superficie di 1000 ettari di cui 210 vitati, lavorati in maniera biologica, suddivisi in 140 ettari impiegati per la realizzazione dei vini Valbuena ed Unico, mentre la rimanente parte per la produzione di Alión. Le viti hanno un'età media di 35 anni, ma sono presenti anche impianti pre-fillossera del 1910. Tre sono le etichette principali: Vega Sicilia Unico, Valbuena e Unico Reserva Especial. L'Unico è prodotto solo nelle migliori vendemmie, ottenuto da un blend di Tinta del Pais e Cabernet Sauvignon che, dopo la fermentazione, subisce un invecchiamento di 10 anni tra il legno e la bottiglia, probabilmente il più lungo al mondo per un vino rosso. Il Valbuena 5° è a base prevalentemente di Tempranillo, con aggiunta di quantità variabili di Merlot, invecchiato per cinque anni, motivo per cui si chiama Valbuena 5°. L'Unico Reserva Especial, massima espressione di tutte le caratteristiche del Vega Sicilia, deriva da un assemblaggio di migliori annate, motivo per cui non riporta l'annata sull'etichetta. La serata sarà condotta da Nicola Bonera che ci racconterà la storia della Bodega e ci guiderà all'assaggio dei seguenti vini:

- ALION 2015
- PINTIA 2014
- VALBUENA 5° ANO 2008
- VEGA SICILIA UNICO 2006
- VEGA SICILIA UNICO RESERVA ESPECIAL

Contributo per il socio in regola con la quota associativa 2020 € 100,00

Contributo per gli accompagnatori non soci Ais € 130,00

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

Per questo evento è richiesto il pagamento anticipato

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

Posti disponibili con distanziamento personale 47. Oltre questo numero inizia l'eventuale lista d'attesa

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

Sua maestà il Pinot Noir. Palestra di indubbio interesse sia per la tipologia che per il prodotto proposto in degustazione. Tre pinot noir di una sola azienda con sede produttiva in Oregon a confronto con la zona di riferimento del Pinot Noir di riconosciuta qualità, la Borgogna. Una degustazione alla cieca dove sarà anche intrigante il riconoscere l'intruso. La palestra guidata da Nicola Bonera, prevede la scheda organolettica descrittiva del primo livello e quella a punti del secondo livello. In degustazione:

- NUIITS SAINT GEORGE 2014
- BERGSTROM GREGORY RANCH 2015
- BERGSTROM SILICE 2015
- BERGSTROM SHEA VINEYARD 2015

Contributo di partecipazione per il socio in regola con la quota associativa 2021 € 20,00

Contributo di partecipazione per gli accompagnatori non soci Ais € 25,00

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

Per questo evento NON è richiesto il pagamento anticipato

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

Posti disponibili con distanziamento 16, oltre questo numero inizia la lista d'attesa

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

Seconda delle tre serate dedicate al Barolo, questa volta con approfondimento delle aree di produzione dei comuni di Serralunga e Monforte d'Alba attraverso la degustazione di vini provenienti da una serie di "cru" prestigiosi selezionati da Nicola Bonera che presenterà la serata. Da un punto di vista geologico, la zona di Serralunga, Castiglione Falletto, Monforte è di origine elveziana e tale caratteristica, in linea generale, dovrebbe conferire al vino determinate particolarità. Dal terreno elveziano, infatti, a differenza di quello di origine tortoniana, si ottiene un Barolo più austero, alcolico e con maggior propensione all'invecchiamento. In degustazione avremo i seguenti vini:

- BAROLO PRAPO' 2015 AZIENDA ETTORE GERMANO
- BAROLO GINESTRA CASA MATE' 2012 AZIENDA ELIO GRASSO
- BAROLO CERRETTA 2015 AZIENDA GIOVANNI ROSSO
- BAROLO PARAFADA 2013 AZIENDA PALLADINO
- BAROLO GABUTTI 2013 AZIENDA FRANCO BOASSO
- BAROLO GRAMOLERE 2013 AZIENDA FRATELLI ALESSANDRIA

Contributo per il socio in regola con la quota associativa 2021 € 45,00

Contributo per gli accompagnatori non soci Ais € 55,00

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

Per questo evento è richiesto il pagamento anticipato

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

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

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