

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. Se la prenotazione viene effettuata negli ultimi 15 giorni prima dell'evento, il pagamento va effettuato subito a seguire la prenotazione. 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 richieste.**
 - 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 7 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 8 giorni di calendario prima della data dell'evento. Le disdette negli ultimi 7 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 miscela, queste situazioni non daranno diritto a nessun rimborso né parziale né 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

VENERDI' 19/11/21

FORMAGGI E VINI FRANCESI

SEDE AIS BRESCIA ORE 20,45

Le precedenti edizioni delle serate dedicate all'abbinamento sono state molto gradite dai nostri associati. Riproponiamo quindi, una serata dedicata all'abbinamento vino-formaggi con tema la Francia. In particolare degusteremo noti formaggi provenienti da diverse regioni transalpine che avremo occasione di abbinare ad altrettanti vini prevalentemente provenienti dalle medesime zone. La selezione dei formaggi è stata curata da Riccardo Contessa, maestro assaggiatore per ONAF nonché degustatore Ais. La serata sarà condotta a due voci, dallo stesso Riccardo Contessa per la descrizione dei formaggi accompagnato da Nicola Bonera per la degustazione dei vini e per la descrizione dell'abbinamento. I formaggi e i vini in degustazione, con il relativo abbinamento proposto, sono i seguenti:

- BRILLAT SAVARIN VACCINO CON CHAMPAGNE BRIMONT EXTRA BRUT S.A.
- MUNSTER VACCINO CON RIESLING KESSELSTATT SCHARZHOFBERGER 2018
- COURONNE CAPRA CON POUILLY FUME' REDDE LA MOYNERIE 2017
- COMTE' VACCINO CON JURA CHATEAU D'ARLAY BLANC TRADITION 2012
- BLEU VACCINO ERBORINATO CON CASA BLANCA BANYULS ROUDOULERE 2017

Contributo per il socio in regola con la quota associativa 2021 € 40,00

Contributo per gli accompagnatori non soci Ais € 50,00

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 dell'importo totale sopra indicato

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

Posti disponibili con distanziamento personale 70. Oltre questo numero inizia l'eventuale lista d'attesa
Accredito dalle 20,00 alle 20,30. Inizio serata ore 20,30

MERCOLEDI' 24/11/2021

CHAMPAGNE EDOUARD BRUN

SEDE AIS BRESCIA ORE 20.30

La maison di Edouard Brun è situata maggiormente nella zona della Montagne de Reims, nei comuni di Ay e Mareuil come grand cru e nei comuni di Chigny-Les-Roses, Ludes e Rilly, tutti i villaggi classificati come Premier cru. Coltiva tutti i tre vitigni classici per la produzione di Champagne. La maison si avvale anche dell'apporto di altri produttori dai quali acquista uve per poter arrivare a produrre circa 200.000 bottiglie all'anno. Il produttore dichiara di utilizzare ed avere del vino di riserva che gli consente di poter conservare nel tempo lo stile e la qualità alla quale fa riferimento il suo champagne. Grazie alla consueta collaborazione con Vittorio Vezzola, che di questa maison è il distributore per la zona, assaggeremo questi 5 champagne con la degustazione accompagnata da un nostro degustatore.

- BRUT RESERVE PREMIER CRU S.A.
- BRUT BLANC DE BLANC PREMIER CRU S.A.
- BRUT MILLESIME 2008 PREMIER CRU
- BRUT L'ELEGANTE GRAND CRU S.A.
- BRUT ROSE' L'ELEGANTE GRAND CRU S.A.

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 93, oltre questo numero inizia la lista d'attesa
Accredito dalle 20,00 alle 20,30, inizio serata ore 20,30

Il nord è la patria di questo vitigno che ha nelle sue percezioni olfattive profumi spesso ben definiti ed in pochi casi replicati. Nasce nella valle del Reno in Germania ed è diffuso in Alsazia, Austria, Italia, Slovenia ed Ungheria. Fuori dal territorio Europeo sembra si ottengano buoni risultati in Australia e Nuova Zelanda. Il riesling Renano è particolarmente resistente al freddo e questa caratteristica gli consente di essere coltivato nelle zone più fredde del centro Europa. Il riesling Renano è vocato anche per produrre grandi vini dolci, quali i Trockenbeerenauslese e gli icewine. Questa palestra con l'analisi organolettica e scheda a punti sarà condotta da Nicola Bonera, grande estimatore ed appassionato di riesling. In degustazione:

- A. CHRISTMAN KONINGSBACHER OLBERG 2017
- MARKUS MOLITOR ZELTINGER SONNENUHR SPATLESE 2017
- KUEN HOF KAITON SUDTIROL EISACKTALER 2017
- SCHAFFER FROHLICH SCHIEFERGESTEN 2016

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

Contributo di partecipazione per gli accompagnatori non soci Ais € 20,00

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, termine palestra ore 20.00

L'Azienda Ferghettina, fondata nel 1991 da Roberto Gatti, si trova nel cuore della Franciacorta, ad Adro, in provincia di Brescia. Guidata dallo stesso Roberto Gatti, affiancato dalla moglie e dai due figli, l'azienda gestisce in regime di agricoltura biologica 200 ettari di vigneti dislocati in 11 comuni della Franciacorta, impiantati a Chardonnay, Pinot nero e in parte con varietà a bacca rossa (Cabernet Sauvignon, Merlot e in piccola parte Nebbiolo e Barbera). Essa è specializzata nella produzione di spumanti metodo classico, oltre alla linea tradizionale Curtefranca doc di vini fermi rossi e bianchi. Questa serata è dedicata al MILLEDI', il loro Franciacorta contenuto nell'ormai famosa bottiglia quadrata. Con Laura Gatti ed il fratello Matteo, entrambi enologi dell'azienda, un interessantissima doppia verticale di 4 annate. Le due verticali saranno una con la sboccatura originale, l'altra con la sboccatura effettuata alla volée in sala al momento della degustazione. Nicola Bonera, guiderà la serata e terrà la degustazione. Qui di seguito il dettaglio delle annate proposte:

- FRANCIACORTA DOCG MILLEDI' 2012 SBOCCATURA ORIGINALE
- FRANCIACORTA DOCG MILLEDI' 2011 SBOCCATURA ORIGINALE
- FRANCIACORTA DOCG MILLEDI' 2009 SBOCCATURA ORIGINALE
- FRANCIACORTA DOCG MILLEDI' 2007 SBOCCATURA ORIGINALE
- FRANCIACORTA DOCG MILLEDI' 2012 SBOCCATURA ALLA VOLEE IN SALA
- FRANCIACORTA DOCG MILLEDI' 2011 SBOCCATURA ALLA VOLEE IN SALA
- FRANCIACORTA DOCG MILLEDI' 2009 SBOCCATURA ALLA VOLEE IN SALA
- FRANCIACORTA DOCG MILLEDI' 2007 SBOCCATURA ALLA VOLEE IN SALA

Contributo per il socio in regola con la quota associativa 2021 € 25,00

Contributo per gli accompagnatori non soci Ais € 30,00

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 la lista d'attesa

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

MERCOLEDI' 01/12/21

AZIENDA TENUTA SCERSCE'

SEDE AIS BRESCIA ORE 20,30

Tenuta Scerscé è un'azienda sita nel comune di Teglio sulle Alpi Retiche Valtelline costituita attualmente da 6 ettari di vigna con un'ottima esposizione verso Sud Sud-Est, tra i 550 e i 750 metri di altitudine, mentre la cantina si trova nel comune di Tirano. Il nome "Scerscé" deriva probabilmente dallo "sciarscé", la tradizionale zappa a due denti, abitualmente utilizzata in vigna. Alla guida dell'azienda Cristina Scarpellini, che si è dedicata inizialmente come hobby e poi come vera e propria attività alla produzione di vini a base Nebbiolo, denominato in zona "Chiavennasca". Presente alla serata la stessa Cristina Scarpellini che sarà accompagnata nella degustazione da uno dei nostri degustatori. Questi i vini proposti:

- NETTARE 2019 ROSSO DI VALTELLINA DOC
- ESSENZA 2017 VALTELLINA SUPERIORE DOCG
- INFINITO 2018 SFORZATO DI VALTELLINA DOCG
- FLAMMANTE 2018 VALTELLINA SUPERIORE INFERNO DOCG
- INCANTO 2018 VALTELLINA SUPERIORE SASSELLA DOCG
- CRISTINA SCARPELLINI RISERVA 2017 VALTELLINA SUPERIORE VALGELLA DOCG

Contributo per il socio in regola con la quota associativa 2021 € 10,00

Contributo per gli accompagnatori non soci Ais € 15,00

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 93, oltre questo numero inizia l'eventuale lista d'attesa

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

VENERDI' 03/12/21

PALESTRA METODO CLASSICO ROSE' DAL MONDO

SEDE AIS BRESCIA ORE 19,00

Degustazione alla cieca di 4 spumanti metodo classico rosé che teoricamente dovrebbero essere riconoscibili per la differente provenienza geografica. Una degustazione non dovrebbe mai essere un'occasione di confronto per dare giudizio, ma semplicemente un approfondimento mirato a valorizzare le diverse qualità e le diverse indicazioni di un vino prodotto in zone profondamente diverse sia dal punto di vista climatico che dal punto di vista del terroir. Tra le 4 tipologie in assaggio, due Franciacorta, uno Champagne e uno sparkling wine, tutti rosé s.a. Una degustazione gestita da Nicola Bonera con lo sviluppo della scheda organolettica e di quella a punti. Questi i metodo classico in degustazione:

- SPARKLING WINE NYETIMBER BRUT ROSE' S.A.
- CHAMPAGNE PERSEVAL FARGE C DE ROSE' PREMIER CRU S. A.
- FRANCIACORTA OPERA BONFADINI BRUT ROSE' S.A.
- FRANCIACORTA QUADRA BRUT ROSE' S.A.

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 24, oltre questo numero inizia la lista d'attesa

Accredito dalle 18,45 alle 19,00, inizio palestra ore 19,00, termine palestra ore 20.00

Il Barbaresco è stata una delle prime denominazioni riconosciute in Italia nel 1966 insieme al Barolo. La coltivazione del Nebbiolo in questa zona ha origini molto antiche: secondo alcuni furono i Galli i primi ad essere attratti dal vino Barbarium. Altri sostengono che il Barbaresco derivi il suo nome dai popoli Barbari che causarono la caduta dell'impero romano. Verso la fine degli anni '50 il Barbaresco conquistò parte della sua fama grazie soprattutto ad una nuova generazione di giovani produttori, tra cui Bruno Giacosa e Angelo Gaja, inoltre, il parroco di Barbaresco, Don Fiorino Marengo, fondò la cantina cooperativa Produttori del Barbaresco, continuatrice della originale visione di Cavazza, creare una cooperativa che facesse vini eccellenti e consentisse di fermare l'esodo di giovani agricoltori che abbandonavano la campagna. Una verticale, guidata da Nicola Bonera, dedicata al Barbaresco della cantina Produttori del Barbaresco, con ben 7 millesimi in degustazione, questi:

- BARBARESCO PRODUTTORI DEL BARBARESCO 2017
- BARBARESCO PRODUTTORI DEL BARBARESCO 2016
- BARBARESCO PRODUTTORI DEL BARBARESCO 2015
- BARBARESCO PRODUTTORI DEL BARBARESCO 2014
- BARBARESCO PRODUTTORI DEL BARBARESCO 2013
- BARBARESCO PRODUTTORI DEL BARBARESCO 2011
- BARBARESCO PRODUTTORI DEL BARBARESCO 2008

Contributo di partecipazione per il socio in regola con la quota associativa 2021 € 40,00

Contributo di partecipazione per gli accompagnatori non soci Ais € 50,00

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 dell'importo totale sopraindicato

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

Posti disponibili 93, oltre questo numero inizia l'eventuale lista d'attesa

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

Il Barolo nasce nelle Langhe, termine che secondo alcuni studiosi deriverebbe da "Langues", che non sono altro che delle lingue di terra che si estendono in un vivace gioco di profili, modulati dal mutare delle stagioni. Dal punto di vista geologico, le Langhe hanno origine nell'Era Terziaria o Cenozoica, iniziata quasi 70 milioni di anni fa. La marna tufacea bianca caratterizza il comprensorio di produzione, sulle colline alte a dominare il fiume Tanaro. Il terreno di cui è composto il territorio nella sua massima parte appartiene a quella formazione geologica che si chiama "terreno tortoriano", uno dei 14 strati dai quali è formata la pila dei terreni sedimentari che compongono il bacino terziario del Piemonte. Il terreno Tortoniano è caratterizzato da alternanze di marne e sabbie stratificate; le prime sono di colore grigio-azzurro, non molto resistenti e danno luogo a colline biancheggianti piuttosto basse e rotondeggianti. Le marne sono molto favorevoli alla coltivazione della vite.

Il barolo nasce nel cuore delle colline di Langa, a pochi chilometri a sud della città di Alba, nel territorio di 11 Comuni che si inseguono in un suggestivo itinerario di colline sorvegliate da imponenti castelli medioevali, fra cui quello di Barolo, che ha dato il nome al vino oggi celebre in tutto il mondo. Artur Vaso guida la degustazione con descrizione organolettica riferita alla nostra scheda, con anche la definizione del punteggio, sempre secondo le nostre schede. Questi i Barolo in degustazione:

- BAROLO 2015 CERRETTA AZIENDA GIOVANNI ROSSO
- BAROLO 2014 RAVERA AZIENDA COGNO
- BAROLO 2015 AZIENDA ODDERO
- BAROLO 2015 BRUNATE AZIENDA CERETTO

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 32, oltre questo numero inizia la lista d'attesa

Accredito dalle 18,45 alle 19,00, inizio palestra ore 19,00, termine palestra ore 20.00

Serata di grande attrattiva, incontreremo in contemporanea Walter Massa e Graziano Prà, due leader tra i produttori delle tipologie di riferimento nella loro zona di provenienza. Il tema della serata è la degustazione dedicata a due diverse tipologie di tappatura della bottiglia di vino. Il confronto è specifico sul tappo di sughero confrontato al tappo a vite (stelvin). I due produttori, che sono anche amici, ci propongono in degustazione, il confronto della stessa tipologia di vino e annata, con le due diverse chiusure. L'approfondimento sarà sulla Garganega vitigno utilizzato per produrre la Doc Soave e il Timorasso vitigno caratteristico nella zona piemontese in provincia di Alessandria, sotto la denominazione Derthona. Interessante prospettiva di valutazione sull'effetto della tappatura relativamente all'evoluzione del vino. Condurrà la serata ed accompagnerà la degustazione A. Vaso. Questi i vini in degustazione:

- GRAZIANO PRA' OTTO 2012 SOAVE DOC TAPPO SUGHERO
- GRAZIANO PRA' OTTO 2012 SOAVE DOC TAPPO STELVIN
- GRAZIANO PRA' OTTO 2014 SOAVE DOC TAPPO SUGHERO
- GRAZIANO PRA' OTTO 2014 SOAVE DOC TAPPO STELVIN
- COLLI TORTONESI TIMORASSO DERTHONA VIGNETI MASSA 2013 TAPPO SUGHERO
- COLLI TORTONESI TIMORASSO DERTHONA VIGNETI MASSA 2013 TAPPO STELVIN
- DERTHONA MONTECITORIO VIGNETI MASSA 2016 TAPPO SUGHERO
- DERTHONA MONTECITORIO VIGNETI MASSA 2016 TAPPO STELVIN

Contributo per il socio in regola con la quota associativa 2021 € 35,00

Contributo per gli accompagnatori non soci Ais € 45,00

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 dell'importo totale sopraindicato

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

Posti disponibili con distanziamento 93, oltre questo numero inizia la lista d'attesa

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