

# APPROFONDIMENTI E SERATE AIS BRESCIA DAL 25/10/19 AL 13/12/19

Gentili associati,

qui di seguito trovate tutte le attività previste relativamente al periodo sopra indicato. Il tema predominante di questi ultimi mesi del 2019 e dei primissimi del 2020, saranno 5 serate dedicate ai vini classificati nel lontano 1855 a Bordeaux, i PREMIER CRU CLASSE. Un percorso dove in ogni serata, avremo uno dei cinque PREMIER con altri importanti vini del territorio selezionati da Nicola Bonera. All'interno del programma sono state inserite tante PALESTRE DEL SOMMELIER, che servono agli appassionati della tecnica di degustazione, per meglio mettere a fuoco i tanti dettagli che un degustatore gradisce scoprire nella lettura di un bicchiere di vino attraverso l'analisi organolettica, utilizzando la nostra scheda.

Ci preme però dare rilievo ad un problema che purtroppo ci troviamo frequentemente a dover affrontare, la disdetta delle prenotazioni. Ci rendiamo conto che l'imprevisto può capitare, ma le medie relative alle assenze fanno presupporre che non siano solo imprevisti. Vorremmo sensibilizzare tutti coloro che vogliono partecipare alle nostre attività di approfondimento, ad effettuare le prenotazioni considerando che le stesse sono impegnative e che le eventuali disdette, a partire dal primo di settembre, faranno riferimento al **NUOVO REGOLAMENTO SULLE PRENOTAZIONI DI AIS BRESCIA**, qui di seguito pubblicato. Per cercare di rendere la situazione più gestibile, sia dal punto di vista del nostro associato che dal nostro come organizzazione, abbiamo pensato, di proporre il programma delle nostre serate di approfondimento con la ritmica di una ogni 45 giorni circa. Troverete quindi, qui di seguito, la seconda parte di approfondimenti di questo autunno relativa al periodo che va dal 25 Ottobre al 17 Dicembre

## **NUOVO REGOLAMENTO PRENOTAZIONI AIS BRESCIA**

LA PRENOTAZIONE VA RICHIESTA VIA MAIL O VIA SMS. SOLO DOPO LA CONFERMA DELLA DISPONIBILITA' DI POSTI SI PUO' PROCEDERE AD EFFETTUARE IL PAGAMENTO. PER GLI ASSOCIATI ED I LORO EVENTUALI ACCOMPAGNATORI NON APPARTENENTI ALLA DELEGAZIONE DI BRESCIA, IL PAGAMENTO ANTICIPATO PUO' ESSERE RICHIESTO PER TUTTE LE PRENOTAZIONI, ANCHE DOVE NON ESPRESSAMENTE SPECIFICATO NEL PROGRAMMA. QUANDO IL PAGAMENTO E' ESPRESSAMENTE RICHIESTO ALLA PRENOTAZIONE, PER TUTTI, LA CONFERMA DELLA PARTECIPAZIONE E' SUBORDINATA ALLA RICEZIONE DEL BONIFICO DA EFFETTUARSI ENTRO 10 GIORNI DALLA PRENOTAZIONE. QUANDO SI DISDICE, LA REGOLA QUI DI SEGUITO INDICATA, PUO' NON ESSERE APPLICATA SE, CHI RINUNCIA ALL'EVENTO MANDA UN'ALTRA PERSONA AL SUO POSTO, OPPURE SE CHI DISDICE, VIENE SOSTITUITO DA UNA PERSONA CHE ERA IN LISTA D'ATTESA. IL RIFERIMENTO PER SAPERE DA QUANDO INIZIA LA LISTA D'ATTESA E' IL NUMERO DI PERSONE CHE VIENE INDICATO NEL DETTAGLIO DELLA PRESENTAZIONE DI OGNI EVENTO. GLI IMPORTI PAGATI PER LE PRENOTAZIONI CHE VENGONO DISDETTE, NON SARANNO CONSIDERATI CREDITI PER ALTRE DEGUSTAZIONI. SE CHI DISDICE E' SOCIO E MANDA UN'ALTRA PERSONA NON SOCIO, CHI PARTECIPA DOVRA' INTEGRARE L'IMPORTO DELLA DIFFERENZA TRA IL CONTRIBUTO RISERVATO AL SOCIO ED IL CONTRIBUTO RELATIVO AI NON SOCI.

- DISDETTA DATA NEGLI ULTIMI 10 GIORNI DI CALENDARIO PRIMA DELLA DATA DELL'EVENTO:  
PENALE 100% DEL COSTO EVENTO, RIMBORSABILE SOLO ALLE CONDIZIONI SOPRACITATE

Per il pagamento del contributo di partecipazione, potete effettuare un bonifico a BANCA POPOLARE DI SONDRIO FILIALE 156 PALAZZOLO SULL'OGLIO ( BS ) CONTO INTESTATO AD ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER REGIONE LOMBARDIA IBAN IT85 A056 9654 9000 0000 3606 X89, indicando nella causale il titolo dell'evento e il nome, o i nomi dei partecipanti. Nelle newsletter che invieremo qualche giorno prima di ogni evento, saranno specificati tutti i dettagli relativi alla serata. Eventuali modifiche relativi a prodotti messi in degustazione saranno gestite e comunicate nella newsletter che precede sempre l'evento. In caso di modifiche dei prodotti proposti, le eventuali sostituzioni saranno gestite rispettando il livello qualitativo ed il valore economico della proposta originale.

## **PROBLEMI DI TAPPO O DIFETTI RISCONTRATI NEI VINI PROPOSTI**

IN TUTTE LE DEGUSTAZIONI PROPOSTE, SE SI RISCONTRASSERO PROBLEMI DI TAPPO O DI DIFETTI NEI VINI, NON DARANNO LA POSSIBILITA' DI RIMBORSO DELL'IMPORTO PAGATO, NE PARZIALE NE TOTALE QUESTA SITUAZIONE PORTEREBBE PORTARE ALLA RIDUZIONE, IN FUNZIONE DEL PROBLEMA CHE SI VERIFICA, DELLE DOSI SOMMINISTRATE NORMALMENTE

Palestra dedicata ad uno dei grandi vini Italiani. Un percorso di degustazione suddiviso su due tipologie il GRAN SELEZIONE e la RISERVA. A guidare la degustazione tecnica con riferimento alla scheda organolettica, Nicola Bonera. Questi i vini in degustazione:

- CASTELLO FONTERUTOLI GRAN SELEZIONE 2015
- VIGNA DEL CAPANNINO GRAN SELEZIONE 2015
- VAL DELLE CORTI RISERVA 2015
- BADIA A COLTIBUONO RISERVA 2013

Per prenotare inviare una e-mail ad [alessandro.caccia@aislombardia.it](mailto:alessandro.caccia@aislombardia.it) oppure inviare un SMS al 327/2360730. Contributo di partecipazione per i soci in regola con il tesseramento Nazionale 2019 € 20,00, per gli accompagnatori degli associati Ais, e per tutti i non associati Ais, il contributo di partecipazione è fissato ad € 25,00.

**E' possibile effettuare il pagamento tramite bonifico o direttamente all'accredito. Ricordiamo che la prenotazione è impegnativa e che, per eventuali disdette, vige il regolamento pubblicato in prima pagina.**

Le coordinate bancarie per il bonifico sono: Conto intestato a ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER LOMBARDIA su BANCA POPOLARE DI SONDRIO FILIALE 156 PALAZZOLO SULL'OGGIO CODICE IBAN IT85 A056 9654 9000 0000 3606 X89. Sulla causale indicare titolo dell'evento, nome e cognome del o dei partecipanti

- **POSTI DISPONIBILI 15 OLTRE QUESTO NUMERO INIZIA L'EVENTUALE LISTA D'ATTESA**
- **ACCREDITO DALLE 18,45 ALLE 19,00 INIZIO PALESTRA ORE 19,00**

Riproponiamo l'ormai consueto e gradito appuntamento con l'abbinamento dedicato ai formaggi, grazie alla continuità della collaborazione tra AIS Brescia e ONAF Brescia. Questa serata è dedicata ai formaggi erborinati ed ai vini che possono essere a loro abbinati. La selezione dei formaggi è stata curata da Riccardo Contessa, degustatore Ais e maestro assaggiatore per ONAF, mentre per i vini in abbinamento il contributo è di Nicola Bonera. Saranno loro a guidare la serata ed a spiegare le caratteristiche di questi particolari abbinamenti:

- BLU DI CAPRA DI ROVATO ABBINATO A PASSITO AURA DI MASSERINO
- ROQUEFORT AOC ABBIANTO A SAUTERNES AOC CASTELNAU DE SAUDIROT 2009
- STILTON PDO ABBINATO A PASSITO DI PANTELLERIA DOC BEN RYE 2016
- GORGONZOLA PICCANTE RISERVA DOP ABBINATO A TOKAJI 5P DISNOKO 2008
- CABRALES ABBINATO A MARSALA ORO RISERVA DOLCE D.O.C.

Per prenotare inviare una e-mail ad [alessandro.caccia@aislombardia.it](mailto:alessandro.caccia@aislombardia.it) oppure inviare un SMS al 327/2360730. Contributo di partecipazione per i soci in regola con il tesseramento Nazionale 2019 € 45,00, per gli accompagnatori degli associati Ais e per tutti i non associati Ais, il contributo di partecipazione è di € 55,00.

**SI ACCETTANO SOLO PRENOTAZIONI ACCOMPAGNATE CON BONIFICO DELL'IMPORTO TOTALE RICHiesto, DA ESEGUIRSI ENTRO 10 GIORNI DI CALENDARIO DALLA DATA DI PRENOTAZIONE. IL PAGAMENTO E' DA EFFETTUARSI PRIMA DEL GIORNO DELL'EVENTO. Ricordiamo che la prenotazione è impegnativa e che, per eventuali disdette, vige il regolamento pubblicato in prima pagina.** Coordinate bancarie per il bonifico: Conto intestato ad ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER LOMBARDIA su BANCA POPOLARE DI SONDRIO FILIALE 156 PALAZZOLO SULL'OGGIO CODICE IBAN IT85 A056 9654 9000 0000 3606 X89. Sulla causale indicare titolo dell'evento, nome e cognome del o dei partecipanti

- **POSTI DISPONIBILI 70 OLTRE QUESTO NUMERO INIZIA L'EVENTUALE LISTA D'ATTESA**
- **ACCREDITO OSPITI DALLE 20,00 ALLE 20,30**
- **APERITIVO DALLE 20,15 ALLE 20,40 INIZIO SERATA 20,40**

Quando realizziamo serate dedicate alle aziende che si presentano, è sempre un piacere ospitare produttori della nostra provincia, soprattutto in questo caso poiché Luigi Bontempi, oltre che essere il titolare dell'azienda, è anche un nostro stimato collega sommelier. Con lui ed un nostro degustatore che lo affiancherà, avremo l'opportunità di degustare quasi tutta la gamma di vini prodotti dall'azienda vitivinicola ROCCHIE DEI VIGNALI che ha sede in Val Camonica. Segnaliamo che tra i vini in degustazione sarà presente anche un PIWI base vitigno Solaris.

Qui di seguito l'elenco dei vini messi in degustazione per la serata :

- DESS VINO SPUMANTE DI QUALITA' VSQ
- CA' DE LA LUCE 2018 ( BIANCO PIWI ) 2018
- COPPELLE 2017 IGT VALLECAMONICA BIANCO 2017
- IMPRONTE 2015 VINO ROSSO ( REBO 100 ) 2015
- ASSOLO 2013 IGT VALLECAMONICA MERLOT 100% 2013
- CAMUNNORUM 2013 IGT VALLECAMONICA
- IL SANT 2015 IGT VALLECAMONICA PASSITO

Per prenotare inviare una e-mail ad [alessandro.caccia@aislombardia.it](mailto:alessandro.caccia@aislombardia.it) oppure inviare un SMS al 327/2360730. Contributo di partecipazione per i soci in regola con il tesseramento Nazionale 2019 € 10,00, per gli accompagnatori degli associati Ais e per tutti i non associati Ais, il contributo di partecipazione è fissato ad € 15,00.

**E' possibile effettuare il pagamento tramite bonifico o direttamente all'accredito. Ricordiamo che la prenotazione è impegnativa e che, per eventuali disdette, vige il regolamento pubblicato in prima pagina.**

Coordinate bancarie per il bonifico Conto intestato a ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER LOMBARDIA su BANCA POPOLARE DI SONDRIO FILIALE 156 PALAZZOLO SULL'OGGIO CODICE IBAN IT85 A056 9654 9000 0000 3606 X89. Sulla causale indicare titolo dell'evento, nome e cognome del o dei partecipanti

- **POSTI DISPONIBILI 88, OLTRE QUESTO NUMERO INIZIA L'EVENTUALE LISTA D'ATTESA**
- **ACCREDITO OSPITI DALLE 20,00 ALLE 20,30 INIZIO SERATA 20,30**

Nata nel 1960 grazie alla passione di un gruppo di viticoltori, questa realtà trentina comprende da una parte l'azienda agricola Toblino che coltiva 40 ettari in biologico, dall'altra la Cantina Toblino che raccoglie uve da più di 600 soci-viticoltori per un totale di oltre 850 ettari vitati. Con noi a presentare la serata il Brand Manager della cooperativa, Sig. Giovanni Brumat, accompagnato da un nostro degustatore. In degustazione i seguenti vini:

- NOSIOLA 2018 IGT VIGNETI DELLE DOLOMITI
- KERNER 2018 TRENINO DOC
- L'ORA NOSIOLA SUPERIORE 2014 IGT VIGNETI DELLE DOLOMITI
- ELIMARO' 2014 IGT VIGNETI DELLE DOLOMITI
- VINO SANTO 2003 TRENINO DOC
- ANTEPRIMA MANZONI BIANCO 2018 IN USCITA AUTUNNO 2019

Per prenotare inviare una e-mail ad [alessandro.caccia@aislombardia.it](mailto:alessandro.caccia@aislombardia.it) oppure inviare un SMS al 327/2360730. Contributo di partecipazione per i soci in regola con il tesseramento Nazionale 2019 € 10,00, per gli accompagnatori degli associati Ais e per tutti i non associati Ais, il contributo di partecipazione è fissato ad € 15,00.

**E' possibile effettuare il pagamento tramite bonifico o direttamente all'accredito. Ricordiamo che la prenotazione è impegnativa e che, per eventuali disdette, vige il regolamento pubblicato in prima pagina.**

Coordinate bancarie per il bonifico Conto intestato a ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER LOMBARDIA su BANCA POPOLARE DI SONDRIO FILIALE 156 PALAZZOLO SULL'OGGIO CODICE IBAN IT85 A056 9654 9000 0000 3606 X89. Sulla causale indicare titolo dell'evento, nome e cognome del o dei partecipanti

- **POSTI DISPONIBILI 88, OLTRE QUESTO NUMERO INIZIA L'EVENTUALE LISTA D'ATTESA**
- **ACCREDITO OSPITI DALLE 20,00 ALLE 20,30 INIZIO SERATA 20,30**

**VENERDI 08/11/19**

**PALESTRA FRANCIACORTA BRUT S.A.**

**SEDE AIS BRESCIA ORE 19,00**

Palestra dedicata alla tipologia di Franciacorta probabilmente più prodotta e distribuita che ha reso famoso questo nostro vino nel mondo. In questo momento di approfondimento verrà effettuata l'analisi organolettica con punteggio di 4 Brut non millesimati scelti tra cantine di diversa dimensione produttiva e fama. Nicola Bonera guiderà la degustazione tecnica con i seguenti Franciacorta:

- MONTEROSSA BRUT PRIMA CUVÉE S.A.
- LO SPARVIERE CUVÉE NUMERO 7 BRUT S.A.
- FACCHETTI BRUT S.A.
- CAVALLERI BRUT BLANC DE BLANC S.A.

Per prenotare inviare una e-mail ad [alessandro.caccia@aislombardia.it](mailto:alessandro.caccia@aislombardia.it) oppure inviare un SMS al 327/2360730. Contributo di partecipazione per i soci in regola con il tesseramento Nazionale 2019 € 15,00, per gli accompagnatori degli associati Ais, e per tutti i non associati Ais, il contributo di partecipazione è fissato ad € 20,00.

**E' possibile effettuare il pagamento tramite bonifico o direttamente all'accredito. Ricordiamo che la prenotazione è impegnativa e che, per eventuali disdette, vige il regolamento pubblicato in prima pagina.**

Le coordinate bancarie per il bonifico sono : Conto intestato a ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER LOMBARDIA su BANCA POPOLARE DI SONDRIO FILIALE 156 PALAZZOLO SULL'OGGIO CODICE IBAN IT85 A056 9654 9000 0000 3606 X89. Sulla causale indicare titolo dell'evento, nome e cognome del o dei partecipanti

- **POSTI DISPONIBILI 12 OLTRE QUESTO NUMERO INIZIA L'EVENTUALE LISTA D'ATTESA**
- **ACCREDITO DALLE 18,45 ALLE 19,00 INIZIO PALESTRA ORE 19,00**

**VENERDI 08/11/19**

**ALTO ADIGE IN LUNGO E IN LARGO**

**SEDE AIS BRESCIA ORE 20,40**

Questa serata nasce dall'idea di approfondire la conoscenza di un territorio dal punto di vista vitivinicolo, attraverso la degustazione dei vitigni di riferimento che hanno reso l'Alto Adige una regione vitivinicola molto importante nel panorama Nazionale e non solo. Un percorso di degustazione guidato da Nicola Bonera dove avremo in assaggio alcuni vini prodotti con vitigni che solitamente non frequentano le nostre tavole o le nostre serate di degustazione. Questo l'elenco dei vini proposti :

- SILVANER KUENOHOFF DOC ALTO ADIGE VALLE ISARCO
- ENOSI BARON DE PAULI IGT VIGNETI DELLE DOLOMITI
- PINOT BIANCO SIRMIAN NALS MARGREID DOC ALTO ADIGE
- VELTLINER KUENHOF DOC ALTO ADIGE VALLE ISARCO
- SAUVIGNON KINESIS BARON DE PAULI DOC ALTO ADIGE
- GRIES LAGREIN NALS MARGREID ALTO ADIGE
- PINOT NERO MAZZON NALS MARGREID ALTO ADIGE

Per prenotare inviare una e-mail ad [alessandro.caccia@aislombardia.it](mailto:alessandro.caccia@aislombardia.it) oppure inviare un SMS al 327/2360730. Contributo di partecipazione per i soci in regola con il tesseramento Nazionale 2019 € 35,00, per gli accompagnatori degli associati Ais e per tutti i non associati Ais, il contributo di partecipazione è di € 45,00.

**SI ACCETTANO SOLO PRENOTAZIONI ACCOMPAGNATE CON BONIFICO DELL'IMPORTO TOTALE RICHIESTO, DA ESEGUIRSI ENTRO 10 GIORNI DI CALENDARIO DALLA DATA DI PRENOTAZIONE. IL PAGAMENTO E' DA EFFETTUARSI PRIMA DEL GIORNO DELL'EVENTO. Ricordiamo che la prenotazione è impegnativa e che, per eventuali disdette, vige il regolamento pubblicato in prima pagina** Coordinate bancarie per il bonifico: Conto intestato ad ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER LOMBARDIA su BANCA POPOLARE DI SONDRIO FILIALE 156 PALAZZOLO SULL'OGGIO CODICE IBAN IT85 A056 9654 9000 0000 3606 X89.

Sulla causale indicare titolo dell'evento, nome e cognome del o dei partecipanti

- **POSTI DISPONIBILI 82 OLTRE QUESTO NUMERO INIZIA L'EVENTUALE LISTA D'ATTESA**
- **ACCREDITO OSPITI DALLE 20,00 ALLE 20,30**
- **APERITIVO DALLE 20,15 ALLE 20,40 INIZIO SERATA 20,40**

Piccolo percorso di degustazione tecnica, guidata da Nicola Bonera, su uno dei vitigni più importanti e famosi al mondo. Quattro pinot noir provenienti dalla Borgogna per un'analisi organolettica e a punti relativa al nostro metodo di degustazione. Questi i vini in degustazione:

- NUIT SAINT GEORGES CHANSON 2014
- CHATEAU DE DRACY MONOPOLE ALBERT BICHOT 2017
- BOURGOGNE MICHEL MAGNIEN 2015
- DOMAINE PIERRE LABET CLOS DE MONSNIERES BEAUNE 2016

Per prenotare inviare una e-mail ad [alessandro.caccia@aislombardia.it](mailto:alessandro.caccia@aislombardia.it) oppure inviare un SMS al 327/2360730. Contributo di partecipazione per i soci in regola con il tesseramento Nazionale 2019 € 20,00, per gli accompagnatori degli associati Ais, e per tutti i non associati Ais, il contributo di partecipazione è fissato ad € 25,00.

**E' possibile effettuare il pagamento tramite bonifico o direttamente all'accredito. Ricordiamo che la prenotazione è impegnativa e che, per eventuali disdette, vige il regolamento pubblicato in prima pagina.**

Le coordinate bancarie per il bonifico sono : Conto intestato a ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER LOMBARDIA su BANCA POPOLARE DI SONDRIO FILIALE 156 PALAZZOLO SULL'OGGIO CODICE IBAN IT85 A056 9654 9000 0000 3606 X89. Sulla causale indicare titolo dell'evento, nome e cognome del o dei partecipanti

- **POSTI DISPONIBILI 15 OLTRE QUESTO NUMERO INIZIA L'EVENTUALE LISTA D'ATTESA**
- **ACCREDITO DALLE 18,45 ALLE 19,00 INIZIO PALESTRA ORE 19,00**

Terza serata dedicata ai grandi di Bordeaux. La tenuta di Chateau Margoux si trova nel comune di Margaux, sulla riva sinistra dell'estuario della Garonna nella regione del Médoc, nel dipartimento della Gironda. Storia complessa quella di questo Chateau, passato di proprietà dalla famiglia Ginestet ad un gruppo alimentare nel 1976, con anche un momento Italiano, quando la famiglia Agnelli, primi anni 90, deteneva una parte delle quote. Dal 2003 la proprietà è unica ed è ritornata ad essere della famiglia Mentzelopoulos attualmente proprietaria al 100% dello Chateau.

Guidati da Nicola Bonera, degusteremo i seguenti vini:

- CHATEAU PRIEURE' LICHINI 2016
- CHATEAU MALESCOT SAINT-EXUPERY 2012
- CHATEAU GISOURS 2016
- CHATEAU DU TERTRE 2015
- CHATEAU MARGAUX 2007

Per prenotare inviare una e-mail ad [alessandro.caccia@aislombardia.it](mailto:alessandro.caccia@aislombardia.it) oppure inviare un SMS al 327/2360730. Contributo di partecipazione per i soci in regola con il tesseramento Nazionale 2019 € 95,00, per gli accompagnatori degli associati Ais e per tutti i non associati Ais, il contributo di partecipazione è di € 115,00.

**SI ACCETTANO SOLO PRENOTAZIONI ACCOMPAGNATE CON BONIFICO DELL'IMPORTO TOTALE RICHIESTO, DA ESEGUIRSI ENTRO 10 GIORNI DI CALENDARIO DALLA DATA DI PRENOTAZIONE. IL PAGAMENTO E' DA EFFETTUARSI PRIMA DEL GIORNO DELL'EVENTO. Ricordiamo che la prenotazione è impegnativa e che, per eventuali disdette, vige il regolamento pubblicato in prima pagina.**

Coordinate bancarie per il bonifico: Conto intestato ad ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER LOMBARDIA su BANCA POPOLARE DI SONDRIO FILIALE 156 PALAZZOLO SULL'OGGIO CODICE IBAN IT85 A056 9654 9000 0000 3606 X89.

Sulla causale indicare titolo dell'evento, nome e cognome del o dei partecipanti

- **POSTI DISPONIBILI 88 OLTRE QUESTO NUMERO INIZIA L'EVENTUALE LISTA D'ATTESA**
- **ACCREDITO OSPITI DALLE 20,00 ALLE 20,30**
- **APERITIVO DALLE 20,15 ALLE 20,40 INIZIO SERATA 20,40**

In questa serata, incontreremo un'azienda che nasce in Franciacorta da una famiglia che ha origini Franciacortine. La cantina si distribuisce su un appezzamento di circa trenta ettari, venti dei quali coltivati per produrre uva atta ad essere vinificata e divenire Franciacorta. Sarà Cesare Bosio, titolare, che ci racconterà la sua azienda, accompagnato da un nostro degustatore. Questi i Franciacorta che assaggeremo:

- FRANCIACORTA D.O.C.G. BRUT S.A.
- FRANCIACORTA D.O.C.G. BRUT SATEN S.A.
- FRANCIACORTA D.O.C.G. NATURE 2014
- FRANCIACORTA D.O.C.G. BOSCHEDOR EXTRA BRUT 2013
- FRANCIACORTA RISERVA D.O.C.G. GIROLAMO BOSIO PAS DOSE' 2012
- FRANCIACORTA RISERVA ROSE' D.O.C.G. GIROLAMO BOSIO PAS DOSE' 2011

Per prenotare inviare una e-mail ad [alessandro.caccia@aislombardia.it](mailto:alessandro.caccia@aislombardia.it) oppure inviare un SMS al 327/2360730.

Contributo di partecipazione per i soci in regola con il tesseramento Nazionale 2019 € 10,00, per gli accompagnatori degli associati Ais e per tutti i non associati Ais, il contributo di partecipazione è fissato ad € 15,00.

**E' possibile effettuare il pagamento tramite bonifico o direttamente all'accredito. Ricordiamo che la prenotazione è impegnativa e che, per eventuali disdette, vige il regolamento pubblicato in prima pagina.**

Coordinate bancarie per il bonifico Conto intestato a ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER LOMBARDIA su BANCA POPOLARE DI SONDRIO FILIALE 156 PALAZZOLO SULL'OGGIO CODICE IBAN IT85 A056 9654 9000 0000 3606 X89.

Sulla causale indicare titolo dell'evento, nome e cognome del o dei partecipanti

- **POSTI DISPONIBILI 88, OLTRE QUESTO NUMERO INIZIA L'EVENTUALE LISTA D'ATTESA**
- **ACCREDITO OSPITI DALLE 20,00 ALLE 20,30 INIZIO SERATA 20,30**

L'amarone è un vino che affascina la buona parte degli appassionati degustatori. A raccontarci qualcosa di questo austero ed importante vino sarà Diego Sbrulino, stimato ed apprezzato relatore Ais della nostra delegazione. Sarà un percorso sulla storia dell'amarone, sul metodo produttivo e sugli stili produttivi, considerando le nuove tendenze. Segnalo che tra i vini in degustazione avremo il CORTE SAN BENEDETTO 2009 che in una classifica stilata da Decanter ha ricevuto 96 punti e che sembra essere l'amarone più quotato della Valpolicella. Di seguito il link per risalire all'articolo. [www.decanter.com/premium/amarone-riserva-tasting-results-410848](http://www.decanter.com/premium/amarone-riserva-tasting-results-410848). Questi i vini in degustazione:

- AMARONE CLASSICO VIVIANI 2015
- AMARONE CLASSICO VALLE ALTA UGOLINI 2013
- AMARONE CLASSICO VIVIANI 2013
- AMARONE CLASSICO CORTE SAN BENEDETTO 2009
- AMARONE CLASSICO LE RAGOSE DI M. E P. GALLI 2008

Per prenotare inviare una e-mail ad [alessandro.caccia@aislombardia.it](mailto:alessandro.caccia@aislombardia.it) oppure inviare un SMS al 327/2360730. Contributo di partecipazione per i soci in regola con il tesseramento Nazionale 2019 € 25,00, per gli accompagnatori degli associati Ais e per tutti i non associati Ais, il contributo di partecipazione è di € 30,00.

**Ricordiamo che la prenotazione è impegnativa e che, per eventuali disdette, vige il regolamento pubblicato in prima pagina.**

Coordinate bancarie per il bonifico: Conto intestato ad ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER LOMBARDIA su BANCA POPOLARE DI SONDRIO FILIALE 156 PALAZZOLO SULL'OGGIO CODICE IBAN IT85 A056 9654 9000 0000 3606 X89. Sulla causale indicare titolo dell'evento, nome e cognome del o dei partecipanti

- **POSTI DISPONIBILI 88 OLTRE QUESTO NUMERO INIZIA L'EVENTUALE LISTA D'ATTESA**
- **ACCREDITO OSPITI DALLE 20,00 ALLE 20,30**
- **APERITIVO DALLE 20,15 ALLE 20,40 INIZIO SERATA 20,40**



Le degustazioni dedicate alle Maison della Champagne, sono sempre motivo di grande attrattiva e gradimento da parte dei nostri associati e frequentatori delle nostre attività di approfondimento. Sicuramente una serata interamente dedicata a Selosse ha un fascino particolare, sia per le caratteristiche del prodotto che per l'indubbia fama di questa Maison. Accompagnati da Alberto Lupetti il racconto ed una degustazione di sei tipologie qui di seguito elencate:

- VERSION ORIGINALE BLANC DE BLANC EXTRA BRUT
- INITIAL BLANC DE BLANC BRUT GRAND CRU
- ROSE' AVIZE 100% BRUT GRAND CRU
- LE BOUT DE CLOS BLANC DE NOIR GRAND CRU EXTRA BRUT
- SUBSTANCE BLANC DE BLANC GRAND CRU EXTRA BRUT
- MILLESIME 2007 BLANC DE BLANC GRAND CRU EXTRA BRUT

Per prenotare inviare una e-mail ad [alessandro.caccia@aislombardia.it](mailto:alessandro.caccia@aislombardia.it) oppure inviare un SMS al 327/2360730. Contributo di partecipazione per i soci in regola con il tesseramento Nazionale 2019 € 90,00, per gli accompagnatori degli associati Ais e per tutti i non associati Ais, il contributo di partecipazione è di € 110,00.

**SI ACCETTANO SOLO PRENOTAZIONI ACCOMPAGNATE CON BONIFICO DELL'IMPORTO TOTALE RICHIESTO, DA ESEGUIRSI ENTRO 10 GIORNI DI CALENDARIO DALLA DATA DI PRENOTAZIONE. IL PAGAMENTO E' DA EFFETTUARSI PRIMA DEL GIORNO DELL'EVENTO. Ricordiamo che la prenotazione è impegnativa e che, per eventuali disdette, vige il regolamento pubblicato in prima.** Coordinate bancarie per il bonifico: Conto intestato ad ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER LOMBARDIA su BANCA POPOLARE DI SONDRIO FILIALE 156 PALAZZOLO SULL'OGGIO CODICE IBAN IT85 A056 9654 9000 0000 3606 X89.

Sulla causale indicare titolo dell'evento, nome e cognome del o dei partecipanti

- **POSTI DISPONIBILI 88 OLTRE QUESTO NUMERO INIZIA L'EVENTUALE LISTA D'ATTESA**
- **ACCREDITO OSPITI DALLE 20,00 ALLE 20,30**
- **APERITIVO DALLE 20,15 ALLE 20,40 INIZIO SERATA 20,40**

È la prima volta che tra le tante serate dedicate alle aziende che si presentano, facciamo un bis. È con molto piacere che ospitiamo per la seconda volta Cristina Scarpellini, titolare insieme al marito di questa piccola realtà produttiva in Valtellina. Una serata dedicata al Valtellina visto e raccontato da un'entusiasta produttrice, innamorata del suo lavoro e del suo prodotto. La degustazione dei vini qui di seguito elencati sarà a cura di un nostro degustatore.

- NETTARE 2018 ROSSO DI VALTELLINA D.O.C.
- ESSENZA 2016 VALTELLINA SUPERIORE D.O.C.G.
- ESSENZA 2015 VALTELLINA SUPERIORE D.O.C.G.
- INFINITO 2016 SFORZATO DI VALTELLINA D.O.C.G.
- INFINITO 2015 SFORZATO DI VALTELLINA D.O.C.G.

Per prenotare inviare una e-mail ad [alessandro.caccia@aislombardia.it](mailto:alessandro.caccia@aislombardia.it) oppure inviare un SMS al 327/2360730. Contributo di partecipazione per i soci in regola con il tesseramento Nazionale 2019 € 10,00, per gli accompagnatori degli associati Ais e per tutti i non associati Ais, il contributo di partecipazione è fissato ad € 15,00.

**E' possibile effettuare il pagamento tramite bonifico o direttamente all'accredito. Ricordiamo che la prenotazione è impegnativa e che, per eventuali disdette, vige il regolamento pubblicato in prima pagina.**

Coordinate bancarie per il bonifico Conto intestato a ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER LOMBARDIA su BANCA POPOLARE DI SONDRIO FILIALE 156 PALAZZOLO SULL'OGGIO CODICE IBAN IT85 A056 9654 9000 0000 3606 X89. Sulla causale indicare titolo dell'evento, nome e cognome del o dei partecipanti

- **POSTI DISPONIBILI 88, OLTRE QUESTO NUMERO INIZIA L'EVENTUALE LISTA D'ATTESA**
- **ACCREDITO OSPITI DALLE 20,00 ALLE 20,30 INIZIO SERATA 20,30**

Quando si parla di vino austero, il riferimento è sicuramente al Barolo. Nell'ormai consolidato appuntamento dedicato a chi vuol approfondire la tecnica della degustazione dal punto di vista didattico, verrà effettuata come al solito l'analisi organolettica con scheda tecnica e a punti. Nicola Bonera alla guida della degustazione dei seguenti Barolo:

- BAROLO RAVERA D.O.C.G AZIENDA COGNO 2012
- BAROLO BRUNATE D.O.C.G AZIENDA CERETTO 2012
- BAROLO CASCINA NUOVA D.O.C.G AZIENDA COGNO 2013
- BAROLO DOCG AZIENDA PRUNOTTO 2015

Per prenotare inviare una e-mail ad [alessandro.caccia@aislombardia.it](mailto:alessandro.caccia@aislombardia.it) oppure inviare un SMS al 327/2360730. Contributo di partecipazione per i soci in regola con il tesseramento Nazionale 2019 € 25,00, per gli accompagnatori degli associati Ais, e per tutti i non associati Ais, il contributo di partecipazione è fissato ad € 30,00.

**E' possibile effettuare il pagamento tramite bonifico o direttamente all'accredito. Ricordiamo che la prenotazione è impegnativa e che, per eventuali disdette, vige il regolamento pubblicato in prima pagina.**

Le coordinate bancarie per il bonifico sono : Conto intestato a ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER LOMBARDIA su BANCA POPOLARE DI SONDRIO FILIALE 156 PALAZZOLO SULL'OGGIO CODICE IBAN IT85 A056 9654 9000 0000 3606 X89. Sulla causale indicare titolo dell'evento, nome e cognome del o dei partecipanti

- **POSTI DISPONIBILI 15 OLTRE QUESTO NUMERO INIZIA L'EVENTUALE LISTA D'ATTESA**
- **ACCREDITO DALLE 18,45 ALLE 19,00 INIZIO PALESTRA ORE 19,00**

Il tema di questa serata è sempre un appuntamento stimolante per chi vuol mettersi alla prova e confrontarsi con le proprie capacità degustative. Il tutto senza prendersi troppo sul serio, utilizzando la serata di degustazione alla cieca per sensibilizzare la nostre capacità di interpretazione. Come sempre la divertente e piacevole serata sarà condotta da Nicola Bonera. All'interno della degustazione, anche il gioco della riconoscibilità che vedrà premiato il vincitore con un magnum. Ovviamente non dichiariamo né tipologie né vitigni... ma avremo da scoprire:

- 6 VINI ROSSI DI BUONA/OTTIMA QUALITA'

Per prenotare inviare una e-mail ad [alessandro.caccia@aislombardia.it](mailto:alessandro.caccia@aislombardia.it) oppure inviare un SMS al 327/2360730. Contributo di partecipazione per i soci in regola con il tesseramento Nazionale 2019 € 35,00, per gli accompagnatori degli associati Ais e per tutti i non associati Ais, il contributo di partecipazione è di € 45,00.

**Ricordiamo che la prenotazione è impegnativa e che, per eventuali disdette, vige il regolamento pubblicato in prima pagina.** Coordinate bancarie per il bonifico: Conto intestato ad ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER LOMBARDIA su BANCA POPOLARE DI SONDRIO FILIALE 156 PALAZZOLO SULL'OGGIO CODICE IBAN IT85 A056 9654 9000 0000 3606 X89. Sulla causale indicare titolo dell'evento, nome e cognome del o dei partecipanti

- **POSTI DISPONIBILI 88 OLTRE QUESTO NUMERO INIZIA L'EVENTUALE LISTA D'ATTESA**
- **ACCREDITO OSPITI DALLE 20,00 ALLE 20,30**
- **APERITIVO DALLE 20,15 ALLE 20,40 INIZIO SERATA 20,40**



Ultima serata di questo 2019 dedicata alle aziende che si presentano. Come consuetudine ormai da tre anni, grazie alla bella collaborazione con Vittorio Vezzola, importatore e distributore per la provincia di Brescia di tante aziende Italiane e Francesi, presenteremo la Maison de Champagne Barbier Louvet che ha sede a TAUXIERES-MUTRY VAL DE LIVRE. Un nostro degustatore condurrà la serata insieme a Vittorio per presentare questi Champagne:

- H DE SERGE PREMIER CRU BLANC DE NOIR EXTRA BRUT 100% CHARDONNAY S.A.
- BLANC DE BLANC PREMIER CRU BRUT 100% CHARDONNAY S.A.
- CUVÉE ENSEMBLE PRESTIGE GRAND CRU 40% CHARDONNAY 60% PINOT NOIR S.A.
- PERLAGE DE ROSE' GRAND CRU 40% CHARDONNAY 60% PINOT NOIR S.A.
- MILLESIME 2012 GRAND CRU 40% CHARDONNAY 60% PINOT NOIR

Per prenotare inviare una e-mail ad [alessandro.caccia@aislombardia.it](mailto:alessandro.caccia@aislombardia.it) oppure inviare un SMS al 327/2360730. Contributo di partecipazione per i soci in regola con il tesseramento Nazionale 2019 € 25,00, per gli accompagnatori degli associati Ais e per tutti i non associati Ais, il contributo di partecipazione è di € 30,00.

**Ricordiamo che la prenotazione è impegnativa e che, per eventuali disdette, vige il regolamento pubblicato in prima pagina.** Coordinate bancarie per il bonifico: Conto intestato ad ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER LOMBARDIA su BANCA POPOLARE DI SONDRIO FILIALE 156 PALAZZOLO SULL'OGGIO CODICE IBAN IT85 A056 9654 9000 0000 3606 X89. Sulla causale indicare titolo dell'evento, nome e cognome del o dei partecipanti

- **POSTI DISPONIBILI 75 OLTRE QUESTO NUMERO INIZIA L'EVENTUALE LISTA D'ATTESA**
- **ACCREDITO OSPITI DALLE 20,00 ALLE 20,30**
- **APERITIVO DALLE 20,15 ALLE 20,40 INIZIO SERATA 20,40**

Questa è una degustazione nata dalla nostra gita annuale che quest'anno ha avuto come meta la Provenza e la zona del Rodano meridionale. Con Artur Vaso che condurrà la serata abbiamo selezionato questi vini per condividere insieme questa bella esperienza e raccontarvi il territorio dopo averlo vissuto direttamente.

Questi i vini in degustazione:

- DOMAIN MONTVAC GIGONDAS 2016
- ROGER SABON PRESTIGE 2016
- ROGER SABON LES OLIVETS 2017
- FAMILLE MAYARD PERE PAPE 2013
- FAMILLE MAYARD CLOS DU CALVAIRE 2017
- CHATEAU DE BAUCASTEL FAMILLE PERIN 2016

Per prenotare inviare una e-mail ad [alessandro.caccia@aislombardia.it](mailto:alessandro.caccia@aislombardia.it) oppure inviare un SMS al 327/2360730. Contributo di partecipazione per i soci in regola con il tesseramento Nazionale 2019 € 40,00, per gli accompagnatori degli associati Ais e per tutti i non associati Ais, il contributo di partecipazione è di € 50,00.

**Ricordiamo che la prenotazione è impegnativa e che, per eventuali disdette, vige il regolamento pubblicato in prima pagina.** Coordinate bancarie per il bonifico: Conto intestato ad ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER LOMBARDIA su BANCA POPOLARE DI SONDRIO FILIALE 156 PALAZZOLO SULL'OGGIO CODICE IBAN IT85 A056 9654 9000 0000 3606 X89. Sulla causale indicare titolo dell'evento, nome e cognome del o dei partecipanti

- **POSTI DISPONIBILI 88 OLTRE QUESTO NUMERO INIZIA L'EVENTUALE LISTA D'ATTESA**
- **ACCREDITO OSPITI DALLE 20,00 ALLE 20,30**
- **APERITIVO DALLE 20,15 ALLE 20,40 INIZIO SERATA 20,40**