

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 rinunciario.

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 INTESATO 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.

- MAISON CHAMPAGNE HENRIOT – VENERDI 08/09/2017 - SEDE AIS VIA TRIUMPLINA 11 BRESCIA ORE 20,30
Primissima serata dedicata ad uno dei vini più graditi dagli appassionati degustatori, lo Champagne. Serata con l'approfondimento sulla maison Henriot che ha sede ad Ay uno dei 17 paesi Grand Cru, classificazione più importante della zona Champagne. Con Nicola Bonera ripercorriamo la visita fatta all'azienda nella primavera del 2016 durante la gita enogastronomica in Champagne. In degustazione i seguenti 5 loro prodotti :
 - BRUT SOVERAIN.
 - BRUT BLANC DE BLANC
 - BRUT ROSE'
 - BRUT MILLESIME 2006
 - CUVEE DE ENCHANTELEURS 2000

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

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 AIS 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 pagare tramite bonifico su 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 TENUTA L'IMPOSTINO - LUNEDI 11/09/17 SEDE AIS VIA TRIUMPLINA 11 BRESCIA ORE 20,30
Prima serata della nuova stagione autunnale dedicata alle aziende che si presentano. Alla prima ospitiamo un'azienda Toscana, specificatamente della zona Montecucco nell'alta Maremma. La giovane DOC Montecucco datata 1998 si caratterizza con i vitigni, sangiovese e vermentino. Con l'azienda TENUTA L'IMPOSTINO di Patrizia Chiari, nostra concittadina, cercheremo di approfondire la conoscenza di questa recente doc attraverso l'azienda che si presenta. In degustazione i seguenti vini :
 - BALLO ANGELICO VERMENTINO DI TOSCANA IGP 2016
 - LUPO BIANCO IGT MAREMMA TOSCANA 2011
 - SASSAROSA ROSE TOSCANA
 - OTTAVA RIMA MAREMMA TOSCANA DOC 2014
 - IMPOSTINO MONTECUCCO DOC 2012
 - VIANDANTE RISERVA SANGIOVESE MONTECUCCO DOC 2011

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 AIS 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

- **OSTRICHE E MUSCADET : GIOVEDI 14/09/2017 SEDE AIS VIA TRIUMPLINA 11 BRESCIA ORE 20,30**
Sfatiamo il mitico, lussuoso e lussurioso abbinamento ostriche e champagne, proponendovi una serata di approfondimento sull'abbinamento del mollusco per eccellenza l'ostrica. Le abbineremo al Muscadet, vino che è considerato il più classico e tradizionale compagno dell'ostrica, la sua mineralità salmastra che a volte richiama nettamente proprio il gusto dell'amato mollusco si adatta all'abbinamento decisamente meglio rispetto allo Champagne. Fresco e agrumato, riesce dove il più blasonato compagno fallisce. Meglio se sur lie, perché di maggiore complessità e struttura. Avremo in degustazione 5 ostriche abbinata a 5 Muscadet anche sur lie.
Ai partecipanti il compito di decretare o meno la validità dell'abbinamento, in degustazione i vini qui di seguito indicati
 - MUSCADET EXPRESSION DE GNEISS DOMAINE DE L'ECU 2014
 - MUSCADET DE SEVRE ET MAINE SUR LIE CHATEAU LA NOE 2015
 - VIELLES VIGNES MUSCADET SEVRE AT MAINE SUR LIE BRUNO CORMERAIS 2014
 - MUSCADET EXPRESSION ORTUOGNEISS 2013
 - MUSCADET SEVRE ET MAINE SUR LIE GORGES CHATEAU LA GRAVELLE 2014
- **Accredito dalle 20,00 alle 20,30, aperitivo dalle 20,15 alle 20,30** 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 AIS in regola con il tesseramento Nazionale 2017 € 40,00, per gli accompagnatori degli associati Ais e non associati Ais, il contributo di partecipazione è fissato ad € 50,00. È possibile effettuare il pagamento con bonifico sul conto corrente BANCA POPOLARE DI SONDRIO FILIALE 156 PALAZZOLO SULL'OGLIO 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
- **GITA IN TOSCANA SABATO 16 E DOMENICA 17 SETTEMBRE 2017 PARTENZA SEDE AIS BRESCIA VIA TRIUMPLINA 11 ORE 6.45**
Anche per questo finale d'estate abbiamo pensato di fare un'escursione enogastronomica nella terra dei grandi rossi Italiani, dove il Sangiovese la fa da padrone, ben sostenuto ed accompagnato dai classici vitigni a taglio Bordoiese utilizzati per produrre i Supertuscan. Qui di seguito il programma della gita.
- **SABATO 16 SETTEMBRE 2017**
 - ORE 06,45 PARTENZA IN BUS DALLA NOSTRA SEDE IN VIA TRIUMPLINA 11 A BRESCIA
 - ORE 10,30 VISITA DELLA CANTINA FATTORIA SELVAPIANA A RUFINA FIRENZE LOCALITA' SELVAPIANA 43
 - Visita della cantina, degustazione e piccolo buffet con in abbinamento salumi e formaggi locali
 - ORE 13,30 PARTENZA PER CASTELLO DI CAMIGLIANO LOCALITA' CAMIGLIANO 2 MONTALCINO
 - ORE 15,30 Visita della cantina, con degustazione
 - ORE 17,30 PARTENZA PER HOTEL AL BRUNELLO A MONTALCINO VIA OSTICCIO
 - 18,00 check in albergo e sistemazione nelle camere
 - ORE 20,30 CENA NEL RISTORANTE DELL'ALBERGO AL BRUNELLO
 - ANTIPASTO CON SALUMI LOCALI E CROSTINI
 - PRIMO CON RISOTTO AI FUNGHI E PINCI AL RAGU'
 - SCOTTIGLIA DI CINGHIALE E ASSAGGIO DI FIORENTINA
 - ASSAGGIO DI DOLCI LOCALI
 - VINI IN ABBINAMENTO DELLA CANTINA DEL CASTELLO DI CAMIGLIANO E RUFINA
- **DOMENICA 17 SETTEMBRE**
 - ORE 09,00 DOPO LA COLAZIONE VISITA ALLA CANTINA VILLA I CIPRESSI A MONTALCINO CON DEGUSTAZIONE
 - ORE 11,00 PARTENZA PER CANTINA ANTINORI A BARGINO SAN CASCIANO VAL DI PESA FIRENZE
 - ORE 12,30 PRANZO LIBERO NEL RISTORANTE SUL TETTO DELLA CANTINA ANTINORI
 - ORE 14,00 VISITA CLASSICA ALLA CANTINA CON DEGUSTAZIONE DI TRE VINI
 - ORE 16,00/16,30 PARTENZA PER BRESCIA CON ARRIVO PREVISTO ALLE 20,30/21,00
 Posti disponibili da 20 a 26, dipende dall'occupazione delle camere se in singola o in doppia
La prenotazione è obbligatoria e impegnativa, per prenotare inviare una e-mail ad alessandro.caccia@aislombardia.it oppure inviando un SMS al 329/4381301. Qui di seguito il contributo di partecipazione
 - SOCIO AIS IN REGOLA QUOTA ASSOCIATIVA 2017 IN SINGOLA € 280,00
 - SOCIO AIS IN REGOLA CON LA QUOTA ASSOCIATIVA 2017 IN DOPPIA € 250,00
 - ACCOMPAGNATORE NON SOCIO AIS IN SINGOLA € 310,00
 - ACCOMPAGNATORE NON SOCIO AIS IN DOPPIA € 280,00**Si accettano solo prenotazioni accompagnate da acconto tramite bonifico o contanti di € 150,00 a persona.**
 Il bonifico su BANCA POPOLARE DI SONDRIO FILIALE 156 PALAZZOLO SULL'OGLIO 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

- **BIANCHI ALLA CIECA : LUNEDI 18/09/2017 SEDE AIS VIA TRIUMPLINA 11 BRESCIA ORE 20,30**
La curiosità e la voglia di affrontare una degustazione guidata da Nicola Bonera dove l'obbiettivo della serata è quello di sensibilizzare le nostre capacità di interpretazione e lettura di un bicchiere di vino. Avremo in degustazione 6 vini bianchi da degustare alla cieca. Cinque dei sei vini messi in degustazione saranno monovitigno ed i vitigni saranno dichiarati, ovviamente senza svelare l'ordine di servizio. Il sesto vino fungerà da intruso e potrebbe anche non essere stato prodotto da un monovitigno. Il gioco e la prova di degustazione, sarà quella di scoprire i 5 monovitigni e scoprire le caratteristiche dell'intruso. Qui di seguito l'elenco dei vini in degustazione indicati solo con il vitigno :

- PETITE ARVIN
- RIBOLLA GIALLA
- VIOGNER
- PINOT GRIGIO
- LUGANA
- INTRUSO !!

- **Accredito dalle 20,00 alle 20,30, aperitivo dalle 20,15 alle 20,30**

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 AIS in regola con il tesseramento Nazionale 2017 € 30,00, per gli accompagnatori degli associati Ais e non associati Ais, il contributo di partecipazione è fissato ad € 40,00. 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 FUNZIONI DEL SOMMELIER : MERCOLEDI 20/09/2017 SEDE AIS VIA TRIUMPLINA 11 BRESCIA ORE 20,30**
Tra i tanti appassionati ed associati Ais diventati sommelier dopo aver frequentato il corso e superato l'esame, ci sono colleghi che per lavoro, per passione o per partecipare alla vita associativa, hanno a che fare con il lavoro del sommelier al ristorante, ai banchi d'assaggio, nelle cantine e in altre opportunità lavorative. A loro, ed a tutti coloro che sono interessati alla professione, è dedicata questa serata gestita da un professionista del settore, che svilupperà i temi del servizio nelle varie declinazioni per completare ed arricchire l'esperienza di chi il sommelier lo è e lo fa anche per lavoro.
Nicola Bonera tratterà nel dettaglio le seguenti tematiche :

- IL SOMMELIER AL RISTORANTE (CANTINA, MENU', CARTA DEI VINI, GESTIONE E APPROVVIGIONAMENTO)
- IL SERVIZIO (STRUMENTI, BICCHIERI, TEMPERATURE, STAPPATURA, DECANTAZIONE E REGOLE)
- ABBINAMENTO E SUCCESSIONE DEI VINI A TAVOLA
- RAPPORTO SOMMELIER/CLIENTE
- OLTRE IL VINO

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

Serata riservata agli associati Ais 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 AIS in regola con il tesseramento Nazionale 2017 € 10,00, 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

- **COSTARIPA : GIOVEDI' 21/09/2017 SEDE AIS VIA TRIUPLINA 11 BRESCIA ORE 20,30**

La valtenesi vista e raccontata da Mattia Vezzola patron dell'azienda Costaripa e riconosciuto più volte come uno tra i migliori enologi d'Italia. La sua storia come enologo e come proprietario di Costaripa passa da diverse ed entusiasmanti esperienze, una delle più significative è sicuramente la collaborazione con Bellavista per la quale ha lavorato diversi anni.

Insieme a lui che ci racconterà la sua azienda e la storia di vini come il Molmenti che è un chiacchierato tutto da scoprire per la sua particolare metodologia produttiva e il suo essere "diverso" rispetto al classico chiacchierato della Valtenesi.

La serata dedicata tutta a Costaripa prevede un aperitivo prima della degustazione servito in abbinamento con :

- CREMANT S.A. MATTIA VEZZOLA 100% CHARDONNAY
- PIEVECROCE 2016 LUGANA DOC

In degustazione al termine della chiacchierata con lui Mattia e Nicola Bonera, degusteremo i seguenti vini :

- BRUT ROSE' S.A. MATTIA VEZZOLA 80% CHARDONNAY 20% PINOT NERO
- ROSAMARA 2016 VALTENESI DOC (IL VINO DI UNA NOTTE) GROPPHELLO, MARZEMINO, SANGIOVESE, BARBERA
- MOLMENTI 2013 VALTENESI MARZEMINO, SANGIOVESE, BARBERA
- CAMPOSTARNE 2014 VALTENESI DOC, GROPPHELLO GENTILE, MARZEMINO, SANGIOVESE, BARBERA
- MAIM 2013 VALTENESI DOC 100% GROPPHELLO GENTILE

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

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 AIS 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 € 30,00. È possibile effettuare il pagamento con bonifico sul conto corrente BANCA POPOLARE DI SONDRIO FILIALE 156 PALAZZOLO SULL'OGGIO

CODICE IBAN IT85 A056 9654 9000 0000 3606 X89. Intestato a ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER DELLA LOMBARDIA.

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

- **AZIENDA SI PRESENTA BERSI SERLINI- MARTEDI 26/09/17 SEDE AIS VIA TRIUPLINA 11 BRESCIA ORE 20,30**

È sempre un piacere quando a queste serate dedicate alle aziende che si presentano, possiamo avere personaggi come Chiara Bersi Serlini che è anche un nostro associato ed un'amica che ama il vino, che lo ha voluto leggere anche dal nostro punto di vista, frequentando il primo livello nella sede del corso svoltosi in Franciacorta. L'azienda Bersi Serlini in mano alla famiglia dal lontano 1886 è oggi gestita da Arturo Bersi Serlini coadiuvato dalle figlie Chiara e Maddalena che ci racconteranno la loro storia attraverso anche la degustazione dei seguenti vini :

- FRANCIACORTA BLANC DE BLANC ANNIVERSARIO
- FRANCIACORTA BRUT SATEN
- FRANCIACORTA BRUT ROSE' ROSA ROSAE 2010
- FRANCIACORTA CUVÉE NUMERO 4 2013
- FRANCIACORTA EXTRA BRUT 2012
- FRANCIACORTA MIA BRUT NATURE RISERVA 2005 EDIZIONE LIMITATA IN VERSIONE MAGNUM

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 AIS 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 29/09/2017 SEDE AIS BRESCIA VIA TRIUMPLINA 11 BRESCIA ORE 20,30
Ultimo appuntamento di questa serie di serate dedicate ai vini premiati della nostra guida VITAE 2017. Le regioni che saranno protagoniste con il vino considerato il migliore di ogni Regione per il 2017 saranno. Emilia, Molise, Alto Adige, Puglia, Toscana ed Umbria. Tutti i vini in degustazione sono stati giudicati da pannel di degustatori Ais
In degustazione dopo l'introduzione di Nicola Bonera avremo i vini qui di seguito indicati :
 - TINTILIA DEL MOLISE 2013 ROSSO AZIENDA TERRESACRE PER IL MOLISE
 - VIGNA DEL GENERALE RISERVA 2013 ROSSO AZIENDA BRUNA PER L'EMILIA
 - GRATTICIAIA 2012 AZIENDA VALLONE ROSSO PER LA PUGLIA
 - CHIANTI CLASSICO RISERVA IL POGGIO 2011 ROSSO AZIENDA MONSANTO PER LA TOSCANA
 - RUBESCO VIGNA MONTICCHIO 2011 ROSSO AZIENDA LUNGAROTTI
 - APPIUS 2011 PASSITO DOLCE AZIENDA ST. VALENTIN PER L'ALTO ADIGE

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

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 AIS in regola con il tesseramento Nazionale 2017 € 40,00, per gli accompagnatori degli associati Ais e non associati Ais, il contributo di partecipazione è fissato ad € 50,00. È possibile effettuare il pagamento con bonifico sul conto corrente BANCA POPOLARE DI SONDRIO FILIALE 156 PALAZZOLO SULL'OGGIO

CODICE IBAN IT85 A056 9654 9000 0000 3606 X89. Intestato a ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER DELLA LOMBARDIA.

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

- DEDICATO A GAJA APPROFONDIMENTO DEDICATO SOLO AI SOCI AIS
Come ogni anno cerchiamo di inserire nel programma un tema importante per approfondire le nostre esperienze di degustazione. Per questo autunno 2017 il tema sarà il barbaresco di Gaja. Incontro con i vini di uno dei grandissimi produttori Italiani conosciuti in tutto il mondo. La sede di Gaja è a pochissimi metri dalla torre di Barbaresco nel cuore della zona di produzione di uno dei vini più rinomati del territorio Piemontese. Il Barbaresco che grazie anche ad Angelo Gaja è stato conosciuto ed apprezzato in ogni dove.
Di origini Spagnole nel 1859 Giovanni Gaja fonda la sua azienda a Barbaresco dove il nipote Angelo Gaja nel 1961 allora poco più che ventenne, entra in azienda ed inizia la sua folgorante ed importantissima carriera. Gaja produce oltre che in Piemonte nelle zone del Barbaresco e del Barolo, anche a Montalcino ed a Bolgheri. La proposta che Ais Brescia dedica ai suoi associati è centrata sul Barbaresco e sui tre cru che Gaja produce. Faremo tre serate in verticale con SORI TILDIN, SORI SAN LORENZO e COSTA RUSSI, ed una serata finale a cena dove con il secondo piatto sarà servito il Barbaresco 2001 sempre di Gaja.
- VERTICALE DI BARBARESCO SORI TILDIN DI GAJA VENERDI 06/10/17 SEDE AIS BRESCIA VIA TRIUMPLINA 11 ORE 20,30
Prima emozionante serata con la verticale di SORI TILDIN. Con Nicola Bonera un'escursione storica e la guida a questa importante degustazione. La verticale sarà :
 - BARBARESCO SORI TILDIN DI GAJA 2005
 - BARBARESCO SORI TILDIN DI GAJA 2000
 - BARBARESCO SORI TILDIN DI GAJA 1998
 - BARBARESCO SORI TILDIN DI GAJA 1997
 - BARBARESCO SORI TILDIN DI GAJA 1995

La disponibilità limitata di bottiglie ci impone di accettare solo un numero limitato di persone. Nel caso si presentassero anomalie o difetti nei vini presentati, quali difetti di tappo o altro, non sono previsti rimborsi ne totale ne parziali.

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

Posti disponibili 30. La prenotazione è obbligatoria e impegnativa, si accettano solo prenotazioni accompagnate da un bonifico di acconto di € 50,00. Per prenotare inviare una e-mail ad alessandro.caccia@aislombardia.it, oppure inviando un SMS al 329/4381301. La partecipazione all'evento è riservata esclusivamente ai soci Ais in regola con la quota associativa. Contributo di partecipazione per i soci AIS in regola con il tesseramento Nazionale 2017 € 90,00, Per il pagamento con bonifico BANCA POPOLARE DI SONDRIO FILIALE 156 PALAZZOLO SULL'OGGIO intestato ad ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER DELLA LOMBARDIA, CODICE IBAN IT85 A056 9654 9000 0000 3606 X89..

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

- AZIENDA SI PRESENTA TORRE ROSAZZA LUNEDI 09/10/2017 SEDE AIS BRESCIA VIA TRIUMPLINA 11 ORE 20,30

In Friuli ci siamo stati la scorsa primavera ed abbiamo avuto il piacere di approfondire la conoscenza di questa eccellente zona vitivinicola Italiana. In questa serata dedicata all'azienda TORRE ROSAZZA situata sui colli di Rosazzo, nella DOC Colli Orientali del Friuli, grazie al responsabile commerciale sig. Carlo Mogolino, continueremo il nostro percorso di approfondimento. Avremo in degustazione i seguenti vini

 - RIBOLLA GIALLA DOC FRIULI COLLI ORIENTALI 2016
 - FRIULANO DOC FRIULI COLLI ORIENTALI 2016
 - PINOT GRIGIO DOC FRIULI COLLI ORIENTALI 2016
 - PINOT BIANCO DOC FRIULI COLLI ORIENTALI 2013
 - L'ALTROMERLOT DOC FRIULI COLLI ORIENTALI 2013

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 AIS 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.
- VERTICALE DI BARBARESCO COSTA RUSSI DI GAJA VENERDI 13/10/17 SEDE AIS BRESCIA VIA TRIUMPLINA 11 BS ORE 20,30

Seconda serata dedicata a Gaja, con la verticale di COSTA RUSSI. Con Nicola Bonera un'escursione storica e la guida a questa importante degustazione. La verticale sarà :

 - BARBARESCO COSTA RUSSI DI GAJA 2005
 - BARBARESCO COSTA RUSSI DI GAJA 2000
 - BARBARESCO COSTA RUSSI DI GAJA 1998
 - BARBARESCO COSTA RUSSI DI GAJA 1997
 - BARBARESCO COSTA RUSSI DI GAJA 1995

La disponibilità limitata di bottiglie ci impone di accettare solo un numero limitato di persone. Nel caso si presentassero anomalie o difetti nei vini presentati, quali difetti di tappo o altro, non sono previsti rimborsi ne totale ne parziali.

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

Posti disponibili 30. La prenotazione è obbligatoria e impegnativa, si accettano solo prenotazioni accompagnate da un bonifico di acconto di € 50,00. Per prenotare inviare una e-mail ad alessandro.caccia@aislombardia.it, oppure inviando un SMS al 329/4381301. La partecipazione all'evento è riservata esclusivamente ai soci Ais in regola con la quota associativa.

Contributo di partecipazione per i soci AIS in regola con il tesseramento Nazionale 2017 € 90,00, Per il pagamento con bonifico BANCA POPOLARE DI SONDRIO FILIALE 156 PALAZZOLO SULL'OGGIO intestato ad ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER DELLA LOMBARDIA, CODICE IBAN IT85 A056 9654 9000 0000 3606 X89..

Sulla causale indicare evento, nome e cognome del o dei partecipanti.
- AZIENDA SI PRESENTA : AGRICOLA VALLECAMONICA LUNEDI' 16/10/ 2017 SEDE AIS BS VIA TRIUMPLINA 11 BS ORE 20,30

La storia del vino è piena di situazioni particolari. In questa degustazione vogliamo raccontarvi la storia di Alex Berlinghieri pioniere di una produzione di metodo classico affinato sui fondali del nostro lago d'Iseo. Alex non è solo pionieristico ma è anche appassionato del proprio territorio, la Valle Camonica, dove coltiva il CIASS NEGER e lo vinifica in bianco nel Nautilus e in rosso in altre sue produzioni. Tanta è la curiosità che ci spinge a proporvi una serata per certi versi avvolta dal mistero, pensando alle profondità del lago d'Iseo, dove queste bottiglie riposano per lunghi mesi.

Questi i vini in degustazione :

 - VSQ NAUTILIUS M.C. CRU STORICO VITIGNO CIASS NEGER 36 MESI NEI FONDALI DEL LAGO D'ISEO
 - IGT VALLECAMONICA BIANCO DELLE CULTURE 2015 RIESLING RENANO
 - IGT VALLECAMONICA BIANCO DELL'ANNUNCIATA 2015 INCROCIO MANZONI
 - IGT CHAS NEGER 2010 VITIGNO CIASS NEGER – MARZEMINO
 - SONIUM 2014 VARIETALE CIASS NEGER 100%
 - IGT PASSITO DELL'ANNUNCIATA 2013 INCROCIO MANZONI

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 AIS 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

- VERTICALE DI BARBARESCO SORI SAN LORENZO DI GAJA VENERDI 20/10/17 SEDE AIS BRESCIA VIA TRIUMPLINA 11 ORE 20,30
Ultima serata con la verticale di BARBARESCO SAN LORENZO e con un intruso il LANGHE SPERSS. Con Nicola Bonera un'escursione storica e la guida a questa importante degustazione. La verticale sarà :

- BARBARESCO SORI SAN LORENZO DI GAJA 2005
- BARBARESCO SORI SAN LORENZO DI GAJA 2000
- BARBARESCO SORI SAN LORENZO DI GAJA 1997
- BARBARESCO SORI SAN LORENZO DI GAJA 1995

A completamento della degustazione chiudiamo con un Nebbiolo di rinomata qualità

- LANGHE SPERSS DI GAJA 1998

La disponibilità limitata di bottiglie ci impone di accettare solo un numero limitato di persone. Nel caso si presentassero anomalie o difetti nei vini presentati, quali difetti di tappo o altro, non sono previsti rimborsi ne totale ne parziali.

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

Posti disponibili 30. La prenotazione è obbligatoria e impegnativa, si accettano solo prenotazioni accompagnate da un bonifico di acconto di € 50,00. Per prenotare inviare una e-mail ad alessandro.caccia@aislombardia.it, oppure inviando un SMS al 329/4381301. La partecipazione all'evento è riservata esclusivamente ai soci Ais in regola con la quota associativa. Contributo di partecipazione per i soci AIS in regola con il tesseramento Nazionale 2017 € 90,00, Per il pagamento con bonifico BANCA POPOLARE DI SONDRIO FILIALE 156 PALAZZOLO SULL'OGGIO intestato ad ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER DELLA LOMBARDIA, CODICE IBAN IT85 A056 9654 9000 0000 3606 X89..

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

- CHAMPAGNE CHARLES HEIDSIEK VENERDI 27/10/17 SEDE AIS BRESCIA VIA TRIUMPLINA 11 ORE 20,30
Ultima serata, di questo 2017, dedicato all'approfondimento di alcune blasonate maison de Champagne. Sarà CHARLES HEIDSIEK la maison che tratteremo in questo incontro dedicato alle bollicine più famose al mondo. Anche per questa maison abbiamo selezionato una gamma di prodotti che percorrono la filosofia produttiva. Nicola Bonera ci racconterà questo grande champagne che prevede tra gli altri in degustazione il famoso LE MILLENAIRE annata 1995. Qui di seguito gli champagne in degustazione :

- CHAMPAGNE BRUT RESERVE CHARLES HEIDSIEK
- CHAMPAGNE BRUT ROSE' RESERVE CHARLES HEIDSIEK
- CHAMPAGNE BRUT 2005 CHARLES HEIDSIEK
- CHAMPAGNE BRUT ROSE' 2006 CHARLES HEIDSIEK
- CHAMPAGNE LE MILLENAIRE 1995 CHARLES HEIDSIEK

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

Posti disponibili 60. La prenotazione è obbligatoria e impegnativa, si accettano solo prenotazioni accompagnate da un bonifico di acconto di € 30,00.

Per prenotare inviare una e-mail ad alessandro.caccia@aislombardia.it, oppure inviando un SMS al 329/4381301. Contributo di partecipazione per i soci AIS in regola con il tesseramento Nazionale 2017 € 60,00, per gli accompagnatori degli associati Ais e non associati Ais, il contributo di partecipazione è fissato ad € 75,00. Per il pagamento con bonifico, BANCA POPOLARE DI SONDRIO FILIALE 156 PALAZZOLO SULL'OGGIO intestato ad ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER DELLA LOMBARDIA, CODICE IBAN IT85 A056 9654 9000 0000 3606 X89. Sulla causale indicare evento, nome e cognome del o dei partecipanti.

- ROSSI ALLA CIECA VENERDI 03/11/17 SEDE AIS BRESCIA VIA TRIUMPLINA 11 BRESCIA ORE 20,30
 Giochiamo un pò, dopo i bianchi è l'ora dei rossi. Avremo in degustazione 6 vini rossi da degustare alla cieca. Cinque dei sei vini messi in degustazione saranno monovitigno ed i vitigni saranno dichiarati, ovviamente senza svelare l'ordine di servizio. Il sesto vino fungerà da intruso e potrebbe anche non essere stato prodotto da un monovitigno. Il gioco e la prova di degustazione, sarà quella di scoprire i 5 monovitigni e di dichiarare chi è l'intruso. La degustazione sarà condotta da Nicola Bonera.
 Qui di seguito l'elenco dei vini in degustazione, con indicazione del solo vitigno :
 - AGLIANICO
 - BARBARESCO
 - SANGIOVESE
 - AMARONE
 - BAROLO
 - INTRUSO !!
- **Accredito dalle 20,00 alle 20,30, aperitivo dalle 20,15 alle 20,30**
 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 AIS in regola con il tesseramento Nazionale 2017 € 30,00, per gli accompagnatori degli associati Ais e non associati Ais, il contributo di partecipazione è fissato ad € 40,00. 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
- A CENA CON IL BARBARESCO DI GAJA VENERDI 10/11/17 RISTORANTE AL PORTICO SAN PANCRAZIO BRESCIA ORE 20,30
 Dopo le tre serate dedicate ai cru del Barbaresco di Gaja, concludiamo la serie proponendovi la cena in compagnia del Barbaresco di Gaja, in un caratteristico e rinomato ristorante vicino al lago d'Isèo. Andremo alla HOSTARIA AL PORTICO che si trova in Piazzale Martiri delle foibe Istriane a Palazzolo sull'Oglio Brescia. Con il titolare Michele Caironi, nostro socio, abbiamo pensato un menù, tutto servito al tavolo, dove il piatto principale sarà abbinato il Barbaresco di Gaja 2001. Qui di seguito il dettaglio del menù ed i vini in abbinamento
 - *ANTIPASTO : SFORMATINO DI ZUCCA CON CREMA DI PARMIGIANO abbinato a ALMA BELLAVISTA S.A.*
 - *PRIMO : RISOTTO CON PISTILLI DI ZAFFERANO E ANIMELLE abbinato a BRUT EMOZIONE 2012 CANTINA VILLA*
 - *SECONDO : CAPRETTO DA LATTE CON POLENTA E PATATE abbinato a BARBARESCO GAJA 2001*
 - *DESSERT : SFOGLIATINA CALDA ALLE MELE CON GELATO ALLA CREMA abbinato a SIUM LA VIARTE 2007***Accredito dalle 20,20 alle 20,40, posti disponibili 40. La prenotazione è obbligatoria e impegnativa.**
Si accettano solo prenotazioni accompagnate da un bonifico di acconto di € 40,00.
 Per prenotare inviare una e-mail ad alessandro.caccia@aislombardia.it oppure inviando un SMS al 329/4381301.
 Contributo di partecipazione per i soci AIS in regola con il tesseramento Nazionale 2017 € 85,00, per gli accompagnatori degli associati Ais e non associati Ais, il contributo di partecipazione è fissato ad € 95,00. 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 LE MAROGNOLE LUNEDI 13/11/17 SEDE AIS BRESCIA VIA TRIUMPLINA 11 ORE 20,30
 Per questa nuova serata di approfondimento con tema un'azienda che si presenta, avremo il piacere di avere ospiti l'azienda LE MAROGNOLE. Incontreremo una giovane azienda a carattere familiare, fondata nel 2004 dal titolare sig Corsi Fabio che condurrà la serata e ci racconterà la sua storia e la sua produzione. Le MAROGNOLE si trova sulle colline di Valgrata nella valle di Marano che è nel cuore della Valpolicella. In degustazione i seguenti vini :
 - VALPOLICELLA CLASSICO DOC 2015
 - VALPOLICELLA RIPASSO CLASSICO SUPERIORE DOC 2014
 - EL NANE ROSSO VERONA IGT 2012
 - AMARONE CLASSICO DOCG CAMPOROCCO 2013
 - RECIOTO DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOCG CAMPOGERICO 2015
 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 AIS 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

- SHERRY E CIBO VENERDI 17/11/17 SEDE AIS BRESCIA VIA TRIUMPLINA 11 BRESCIA ORE 20,30

L'arte dell'abbinamento è per gli appassionati sommelier una ricerca continua e uno stimolo alla curiosità ed alla scoperta di particolarità. Con Nicola Bonera che ha pensato questa bella e curiosa serata affronteremo l'abbinamento di questo importante vino liquoroso Spagnolo, lo Sherry. Oltre alla degustazione proveremo ad abbinarlo a diverse tipologie di cibo. Qui di seguito i cibi in abbinamento ed i vini in degustazione :

CIOCCOLATO, FORMAGGIO STAGIONATO, SALUME DI SELVAGGINA E FOIS GRA.

- OLOROSO PATA DE GALLINA ALMACENISTA JUAN GARCIA ETA' MEDIA 15 ANNI
- PALO CORTADO ALMACENISTA VIDES ETA' MEDIA 20 ANNI
- AMONTILLADO VORS ETA' MEDIA PIU' DI 30 ANNI
- PEDRO XIMENEZ MURILLO CENTENARIO ETA' MEDIA 15 ANNI
- PEDRO XIMENEZ DON GUIDO SOLERA ESPECIAL ETA' MEDIA 20 ANNI

Posti disponibili 50. **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 AIS in regola con il tesseramento Nazionale 2017 € 40,00, per gli accompagnatori degli associati Ais e non associati Ais, il contributo di partecipazione è fissato ad € 50,00. È possibile effettuare il pagamento con bonifico sul conto corrente BANCA POPOLARE DI SONDRIO FILIALE 156 PALAZZOLO SULL'OGGIO CODICE IBAN IT85 A056 9654 9000 0000 3606 X89. Intestato a ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER DELLA LOMBARDIA. Sulla causale indicare evento, nome e cognome del o dei partecipanti.

- VERTICALE AMARONE ALDEGHERI VENERDI 24/11/17 SEDE AIS BRESCIA VIA TRIUMPLINA 11 BRESCIA ORE 20,30

Serata dedicata all'amarone dell'azienda Aldegheri. Azienda con la quale abbiamo già avuto il piacere di collaborare in una delle serate dedicate alle aziende che si presentano. Con il titolare Alberto Aldegheri e l'enologo Gianmaria Zanella, ci eravamo promessi di approfondire la conoscenza del loro eccellente Amarone. In questa serata dedicata ad una delle eccellenze vitivinicole Italiane degusteremo l'Amarone di più annate e di diversi cru. Qui di seguito i vini in degustazione :

- AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO RISERVA COLLEZIONE 2003
- AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO RISERVA CANTINETTA DI BACCO 2005
- AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO RISERVA CANTINETTA DI BACCO 2007
- AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO 2009
- AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO SANT'AMBROGIO 2009
- AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO SANT'AMBROGIO 2011 IN VERSIONE MAGNUM

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

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 AIS in regola con il tesseramento Nazionale 2017 **€ 40,00**, per gli accompagnatori degli associati Ais e non associati Ais, il contributo di partecipazione è fissato ad **€ 50,00**. È possibile effettuare il pagamento con bonifico sul conto corrente BANCA POPOLARE DI SONDRIO FILIALE 156 PALAZZOLO SULL'OGGIO CODICE IBAN IT85 A056 9654 9000 0000 3606 X89. Intestato a ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER DELLA LOMBARDIA. Sulla causale indicare evento, nome e cognome del o dei partecipanti.

- DISTILLATI FRANCESI LUNEDI 27/11/17 SEDE AIS BRESCIA VIA TRIUMPLINA 11 BRESCIA ORE 20,30

L'approfondimento sui distillati nella nostra delegazione viene tenuto mediamente una volta ogni anno. Per questo appuntamento Nicola Bonera che è esperto, appassionato ed anche relatore ai nostri corsi per questa tipologia. Con lui un percorso di approfondimento anche relativamente all'abbinamento con tre tipologie di cioccolato. Elenco dei distillati :

- VIEUX KIRSH JOS NUSBAUMER ALSAZIA
- FRAMBOISE SAUVAGE JOS NUSBAUMER ALSAZIA
- CALVADOS 1989 DUPONT
- BAS ARMAGNAC 1989 VEUVE GOUDOLIN
- COGNAC XO ULYSSE DROUET
- ARMAGNAC 1966 VEUVE GOUDOLIN

ABBINATI CON CIOCCOLATO AI FRUTTI ROSSI – CIOCCOLATO AL LATTE – CIOCCOLATO FONDENTE 70%

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

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 AIS in regola con il tesseramento Nazionale 2017 **€ 45,00**, per gli accompagnatori degli associati Ais e 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

- SAN LEONARDO VENERDI 01/12/17 SEDE AIS BRESCIA VIA TRIUMPLINA 11 BRESCIA ORE 20,30
Degustazione all'insegna del taglio bordolese di eccellente qualità prodotte tra le montagne trentine. In degustazione la produzione dei Marchesi Guerrieri Gonzaga. La tenuta San Leonardo che più di mille anni fa era un monastero ed oggi è un giardino di vigne e rose protetto dalle alte montagne Trentine. Nicola Bonera guiderà questa escursione attraverso l'assaggio di sei vini due dei quali saranno una mini verticale del loro prodotto di punta, il San Leonardo. Ecco i vini in degustazione :
 - VETTE DI SAN LEONARDO BIANCO 2016 – SAUVIGNON BLANC 100%
 - RIESLING TENUTA SAN LEONARDO 2014 – RIESLING 100%
 - TERRE DI SAN LEONARDO 2015 TAGLIO BORDOLESE
 - VILLA GRESTITI DI SAN LEONARDO MERLOT 90% CARMENERE 10%
 - SAN LEONARDO 2011 CABERNET SAUVIGNON – VARMENERE – MERLOT
 - SAN LEONARDO 2001 CABERNET SAUVIGNON – VARMENERE – MERLOT

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

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 AIS in regola con il tesseramento Nazionale 2017 **€ 40,00**, per gli accompagnatori degli associati Ais e non associati Ais, il contributo di partecipazione è fissato ad **€ 50,00**. È possibile effettuare il pagamento con bonifico sul conto corrente BANCA POPOLARE DI SONDRIO FILIALE 156 PALAZZOLO SULL'OGGIO

CODICE IBAN IT85 A056 9654 9000 0000 3606 X89. Intestato a ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER DELLA LOMBARDIA.

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

- AZIENDA SI PRESENTA VALLEPICCIOLA TOSCANA MARTEDI 05/12/17 SEDE AIS BRESCIA VIA TRIUMPLINA 11 BRESCIA ORE 20,30
Per questa ultima serata di questo 2017 dedicato alle aziende che si presentano, abbiamo il piacere di approfondire la conoscenza dell'Azienda Agricola VALLEPICCIOLA produttrice nella zona di Castelnuovo Berardenga patria del sangiovese, ma non solo. Con il responsabile commerciale dell'azienda Sig. Stefano Toccafondi conosceremo questa realtà produttiva attraverso la degustazione dei seguenti vini :
 - LUGHERINO ROSATO IGT TOSCANA 2016 – DA UVE DI PINOT NERO
 - QUERCEGROSSE IGT TOSCANA 2015 – DA UVE MERLOT
 - BOSCOBRUNO IGT TOSCANA 2015 – DA UVE PINOT NERO
 - CHIANTI CLASSICO DOCG 2015 – DA UVE SANGIOVESE
 - SORPRESA FINALE

Posti disponibili 70. **La prenotazione è obbligatoria e impegnativa**, per prenotare inviare una e-mail ad alessandro.caccia@aislombardia.it oppure inviando un SMS al 329/4381301. Contributo di partecipazione per i soci AIS 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.

- I BICCHIERI NERI LUNEDI 11/12/17 SEDE AIS BRESCIA VIA TRIUMPLINA 11 BRESCIA ORE 20,30
Scoprire il colore del vino utilizzando solo l'olfatto ed il gusto, può sembrare un esercizio non difficoltoso, ma non è sempre così. Le tipologie di vino proposte per questa degustazione/esercizio sono state scelte per cercare di rendere la lettura non così facilmente intuibile. Con Nicola Bonera proveremo a scoprire il colore del vino senza vederlo. Una bella occasione per mettersi alla prova. In degustazione avremo 6 vini dei quali ovviamente non vi possiamo descrivere nulla... almeno fino alla fine della serata. Buon divertimento
Posti disponibili 35. **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 AIS in regola con il tesseramento Nazionale 2017 € 30,00, per gli accompagnatori degli associati Ais e non associati Ais, il contributo di partecipazione è fissato ad € 40,00. È possibile effettuare il pagamento con bonifico sul conto corrente BANCA POPOLARE DI SONDRIO FILIALE 156 PALAZZOLO SULL'OGGIO CODICE IBAN IT85 A056 9654 9000 0000 3606 X89. Intestato a ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER DELLA LOMBARDIA. Sulla causale indicare evento, nome e cognome del o dei partecipanti

- CENA DEGLI AUGURI GIOVEDÌ 14/12/17 RISTORANTE DUE COLOMBE BORGONATO ORE 20,30

Per la nostra cena degli auguri di questo fine 2017 la scelta è per un ristorante di prestigio e molto conosciuto tra i nostri associati e non solo. Andremo al Due Colombe di Borgonato, gestito dal titolare, lo chef stellato Stefano Cerveni coadiuvato da un gruppo di lavoro di ottima qualità, tra i quali il nostro collega Sommelier Gianluca Goatelli. Sarà una serata che passeremo in un ambiente accogliente bello e particolare. Ceneremo nella chiesa sconsacrata adibita alle attività del ristorante riservate alle cerimonie ed agli eventi, esclusivamente a noi riservata.

Sarà l'ambiente ideale per scambiarci gli auguri e per passare una serena serata in compagnia di tanti amici ed appassionati di buon cibo e buon vino.

Il menù appositamente pensato per noi dall'amico Stefano prevede il servizio dell'aperitivo e del dolce con un ricco buffet, con il completamento della cena servita al tavolo.

Qui di seguito il menù proposto da Stefano ed i vini in abbinamento.

CENA DEGLI AUGURI DI AIS BRESCIA

○ GRAN BUFFET DI ANTIPASTI, DALLA TERRA AL MARE

- CULATELLO DI ZIBELLO E PROSCIUTTO DI PARMA 24 MESI CON GNOCCO FRITTO
- PUREA DI PATATE E RAGU' DI PESTOM
- SFERE DI PARMIGIANO REGGIANO E FONDUTA AL TARTUFO
- BOCCONCINI DI BUFALA E ACCIUGHE DI CETARA
- MORBIDO-CROCCANTE DI TOPINAMBUR E POLVERE DI LIQUIRIZIA
- LA PATATA VIOLA, IL GAMBERO ED IL FRANCIACORTA
- L'ANGUILLA " PSICHEDELICA "
- PANE ALLE OLIVE, TIEPIDO DI SALMERINO, BIETOLE ED ERBE
 - ABBINATI A BRUT FRANCIACORTA DI VARIE TIPOLOGIE ED AZIENDE

○ SERVITO A TAVOLA

- RISOTTO MANTECATO AI FORMAGGI DOLCI, POMODORINI CANDITI E BOTTARGA DI COREGONE
 - ABBINATO A RIESLING FALKENSTEIN 2011
- IL MANZO ALL'OLIO DELLE DUE COLOMBE CON POLENTA
 - ABBINATO A RANCIA CHIANTI CLASSICO RISERVA 2011 FELSINA BERARDENGA

○ GRAN BUFFET DI DOLCI E FRUTTA

- COMPOSIZIONE DI FRUTTA FRESCA
- FRUTTA SECCA E CALDARROSTE
- PANETTONE ARTIGIANALE CON SALSA CALDA ALLA VANIGLIA
- TIRAMISU' CON SALSA CALDA AL CIOCCOLATO
- VARIETA' DI PICCOLA PASTICCERIA
 - ABBINATI A MOSCATO D'ASTI ED A DIVERSI VINI PASSITI E LIQUOROSI

- CAFFE'

Accredito dalle 20,00 con inizio aperitivo alle 20,15, inizio cena alle 20,45

Posti disponibili 80. La prenotazione è obbligatoria e impegnativa, Si accettano solo prenotazioni accompagnate da un bonifico di acconto di € 40,00 a persona

per prenotare inviare una e-mail ad alessandro.caccia@aislombardia.it oppure inviando un SMS al 329/4381301.

Contributo di partecipazione per i soci AIS in regola con il tesseramento Nazionale 2017 **€ 80,00**, per gli accompagnatori degli associati Ais e non associati Ais, il contributo di partecipazione è fissato ad **€ 90,00**. 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