

REGOLAMENTO PRENOTAZIONI EVENTI AIS BRESCIA

Gentili associati,

vi informiamo che il REGOLAMENTO PER PRENOTAZIONI E PER LE EVENTUALI DISDETTE viene modificato a partire dalle prenotazioni che saranno richieste dal 13 Giugno 2020. Qui di seguito il dettaglio

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

PROBLEMI DI TAPPO O DIFETTI RICONTRATI NEI VINI PROPOSTI

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

PER TUTTE LE PRENOTAZIONI

- Prenotare inviando una e-mail a prenota.aisbrescia@gmail.com oppure inviando un SMS tramite WHATSAPP al 327/2360730.
- Il contributo di partecipazione viene indicato in ognuna delle descrizioni, riportando il contributo sia per il socio in regola con la quota associativa dell'anno in corso che per gli accompagnatori non soci
- Per ogni evento viene indicato se è richiesto o meno il pagamento anticipato
- Per ogni evento viene indicato il numero di posti disponibile, oltre il quale inizia la lista d'attesa
- Per ogni evento viene indicato l'orario di inizio della serata con i dettagli relativi alla proposta con o senza aperitivo
- 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

Prima palestra di questa seconda parte del 2020. Tema il Gewurztraminer, un grande vitigno autoctono italiano aromatico, forse il più conosciuto e apprezzato, il cui nome, letteralmente "Traminer aromatico", deriva dalla località di provenienza (Termeno, in provincia di Bolzano) e dalla sua principale caratteristica organolettica. Prodotto in Italia prevalentemente in Alto Adige, da Termeno fino ad Appiano e, verso nord, nelle valli d'Isarco, Valdadige e Venosta, è tuttavia presente anche in Trentino (soprattutto nella zona tra Lavis e Cembra), in misura minore in Friuli e poche altre regioni. Dedicato sia a chi deve ancora completare il percorso da sommelier sia a chi vuole approfondire la tecnica della degustazione, la palestra sarà guidata da Nicola Bonera con cui assaggeremo i seguenti vini provenienti da zone diverse:

- GEWURZTRAMINER 2018 AZIENDA TRAMIN
- GEWURZTRAMINER JUSTINA 2018 AZIENDA ST PAULS
- GEWURZTRAMINER ELENA WALCH 2018
- GEWURZTRAMINER JOSEPH 2018 AZIENDA HOFSTATTER

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

Contributo per gli accompagnatori non soci Ais € 20,00

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

Per questo evento non è richiesto il pagamento anticipato

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

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

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

Serata dedicata al vermentino, vitigno semi-aromatico che negli ultimi anni ha visto una progressiva espansione e miglioramento qualitativo. Il suo nome si pensa derivi da vermena, una parola di origine latina ("verbena") che indica "erbe e ramoscelli di piante sempreverdi". Anche le sue origini sono incerte: per alcuni proviene dal nordest della Spagna mentre per altri è nativo del Portogallo, dov'è conosciuto come "codega", o dell'isola di Madera, in quanto affine per ricchezza di colore ed estratto alla locale malvasia. Da queste zone il vitigno si sarebbe poi diffuso in Francia nel Languedoc-Roussillon (chiamato MalvoisiePrécoce d'Espagne o Malvoisie à gros Grains) e, intorno al XIV secolo, in Corsica (Malvoise de Corse). Giunto in Italia nei secoli successivi, viene coltivato attualmente in Liguria (riviera di Levante) in Sardegna (Gallura) e, in minor misura, anche in Toscana, nelle colline ai piedi delle Alpi Apuane, soprattutto nelle zone di Grosseto, Livorno, Lucca e Massa Carrara. Questi vini, a seconda della zona di provenienza, possiedono caratteristiche differenti ma hanno come denominatore comune la sapidità, data dai terreni litoranei, dove questo vitigno trova l'habitat ideale per la sua miglior espressione.

Lo stesso Pigato, diffuso nella riviera ligure di Ponente, e la favorita piemontese, sono considerati da alcuni varianti del vermentino.

Con Nicola Bonera approfondiremo la conoscenza di questo vitigno e degusteremo i seguenti vini:

- GIARDINO DEI VESCOVI VERMENTINO 2017 COLLI DI LUNI DOP AZ GIACOMELLI
- LOE VERMENTINO DI GALLURA SUPERIORE 2016 DOCG AZ SA CONCA
- INTRIGOSO 2018 PORTOFINO VERMENTINO 2018 DOC AZ BISSON
- FAUSTINE VIELLES VIGNES 2017 VIN DE FRANCE AZ ABBATUCCI
- AZZESU VERMENTINO DI SARDEGNA DOC 2017 AZ LEDDA
- VERMENTINO COSTA DE VIGNE 2018 RIVIERA LIGURE D.O.C. MASSIMO ALESSANDRI
- VERMENTINO TOSCANA IGT 2018 MORIS FARM
- VERMENTINO DI SARDEGNA METODO CLASSICO CHERCHI

Contributo per il socio in regola con la quota associativa 2020 € 30,00

Contributo per gli accompagnatori non soci Ais € 40,00

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 sociale 59, senza distanziamento sociale 88. La disponibilità sarà definita in funzione delle normative vigenti relative al periodo nel quale si terrà l'evento. Oltre questo numero inizia l'eventuale lista d'attesa

Accredito dalle 20,00 alle 20,30. Inizio serata ore 20,35

MARTEDI' 08/09/20

CHAMPAGNE DUMANGIN & FILS

SEDE AIS BRESCIA ORE 20,35

Momento dedicato al metodo classico di qualità, un tuffo nella Francia dell'effervescenza. La Maison è stata creata da Hippolyte Dumangin alla fine dell'800 nel villaggio 1er Cru di Chigny-les-Roses. Jacky Dumangin, tre generazioni dopo, ha perfezionato la gamma di champagne Premier Cru, successivamente ampliata dal figlio Gilles e nel tempo ha ricevuto molti riconoscimenti e premi. L'azienda possiede attualmente più di 13 ettari nei territori Premier Cru della prestigiosa regione della "Montagne de Reims". Scopriremo questa Maison de Campagne attraverso la presentazione del distributore della zona, Vittorio Vezzola, appassionato intenditore ed amico di Ais Lombardia, accompagnato nella degustazione da Artur Vaso.

Questi gli champagne in degustazione:

- EXTRA BRUT PREMIER CRU S.A.
- CUVEE 17 S.A.
- ROSE' PREMIER CRU
- BLANC DE BLANC 2009 PREMIER CRU
- VINTAGE EXTRA BRUT 2009 PREMIER CRU

Contributo per il socio in regola con la quota associativa 2020 € 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 sociale 59, senza distanziamento sociale 75. La disponibilità sarà definita in funzione delle normative vigenti relative al periodo nel quale si terrà l'evento. Oltre questo numero inizia l'eventuale lista d'attesa

Accredito dalle 20,00 alle 20,30. Inizio serata ore 20,35

VENERDI' 11/09/2020

PALESTRA PINOT GRIGIO ITALIA

SEDE AIS BRESCIA ORE 19,00

Il Pinot grigio deriva con tutta probabilità da una mutazione genetica di gemma del Pinot nero ed appartiene al gruppo di vitigni cosiddetti "internazionali". La sua coltivazione è iniziata dapprima in Francia, soprattutto in Borgogna e in Alsazia, da cui si è poi estesa in Europa centrale. In Italia questo vitigno si è diffuso verso la fine del 1800, inizialmente in Trentino Alto Adige e successivamente in tutto il nord-est, in Friuli Venezia Giulia, Veneto e Lombardia, dove attualmente si trovano le principali zone di coltivazione. A livello internazionale, è presente in America, in particolare in California, Argentina, Cile, Sud Africa, Australia e Nuova Zelanda. Come le altre varietà di pinot, anche quello grigio è molto complessa e richiede particolari attenzioni sia nella coltivazione che nella produzione.

Con Nicola Bonera che guiderà la degustazione tecnica, assaggeremo i seguenti vini:

- PINOT GRIGIO 2018 CASTEL SALLEGG
- PINOT GRIGIO GRIS 2016 LIS NERIS
- PINOT GRIGIO DESSIMIS 2017 VIE DI ROMANS
- PINOT GRIGIO 2017 LIVIO FELLUGA

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

Contributo per gli accompagnatori non soci Ais € 20,00

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

Per questo evento non è richiesto il pagamento anticipato

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

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

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

VENERDI' 11/09/2020

LA LOIRA A DUE VOCI, PRIMO INCONTRO SANCERRE

SEDE AIS BRESCIA ORE 20,35

Prima di due serate dedicate al Sauvignon della Loira ed in particolare alle due denominazioni (o meglio "Appellation d'origine contrôlée", AOC) di Sancerre e Pouilly Fumé nelle quali questo vitigno raggiunge la sua massima espressione acquisendo note minerali e di pietra focaia grazie a terreni ricchi di minerali e fossili. Queste due zone sono situate nella regione dei "Vigneti Centrali", così definita per la posizione quasi centrale rispetto alla Francia, e sono divise tra loro dal fiume essendo Sancerre a sinistra e Pouilly Fumé a destra della Loira. Le differenze tra i vini di Sancerre e Pouilly Fumé dipendono da una diversità dei terreni che cambiano notevolmente per composizione e tipologia dei sedimenti. La coltivazione della vite nella zona di Sancerre è nota fin dall'epoca romana, ampliata nel XII secolo, soprattutto per quanto riguarda il pinot nero, con i monaci agostiniani e poi nel Rinascimento. Tuttavia, è solo alla fine del XIX secolo che, a causa della fillossera che distrusse quasi tutti i vigneti di pinot nero e gamay, venne piantato il sauvignon blanc, particolarmente idoneo all'innesto sulle radici di vite americana. La denominazione Sancerre copre attualmente 2.770 ettari con vigneti ad altitudini comprese tra i 180 e i 350 metri, disposti su pendenze anche superiori al 50% nelle colline circostanti l'omonima cittadina, a sud di Orléans, e distribuiti sui 14 comuni limitrofi. L'AOC Sancerre Blanc è stata riconosciuta nel 1934. Tra i villaggi più prestigiosi vi sono Bué, Chavignol e Montréol-sous-Sancerre. Condurranno la serata Mariano Francesconi e Nicola Bonera che insieme ci accompagneranno nella degustazione dei seguenti vini della AOC Sancerre:

- SILEX 2016 GITTON GALINOT
- CHÊNE MARCHAND 2017 VINCENT PINARD
- JADIS 2017 HENRY BOURGEOIS
- CUVÉE EDMOND 2016 ALPHONSE MELLOTT
- SANCERRE BLANC HAUT DE LA POUSSIE 2014
- CUVÉE CHARLOUISE 2017 SANCERRE ROUGE PINOT NOIR VINCENT PINARD

Contributo per il socio in regola con la quota associativa 2020 € 55,00

Contributo per gli accompagnatori non soci Ais € 70,00

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 sociale 59, senza distanziamento sociale 88. La disponibilità sarà definita in funzione delle normative vigenti relative al periodo nel quale si terrà l'evento

Oltre questi numeri inizia l'eventuale lista d'attesa

Accredito dalle 20,00 alle 20,30. Inizio serata ore 20,35

MARTEDI' 15/09/20

AZIENDA QUADRA FRANCIACORTA

SEDE AIS BRESCIA ORE 20,35

Quadra è stata fondata nel 2003 azienda dall'imprenditore Ugo Ghezzi e diretta dal 2008 da Mario Falcetti, agronomo ed enologo con esperienze maturate in Trentino e in Franciacorta, che presenterà la serata. Le vigne di Quadra si estendono su 20 ettari, dislocati in 5 siti differenti del territorio, dalla storica località di S. Eusebio, a Cologne, sede della cantina, sino a diverse parcelle impiantate a Pinot nero a Provaglio d'Iseo. Accanto allo chardonnay, vitigno principale del territorio e della denominazione, che in azienda occupa il 60% della superficie, vengono coltivati anche pinot bianco (20%) e pinot nero (20%).

Alla degustazione Artur Vaso che ci accompagnerà all'assaggio di questi Franciacorta:

- FRANCIACORTA BRUT VEGAN NO VINTAGE
- FRANCIACORTA QSATEN BRUT SATEN 2014
- FRANCIACORTA ERETIQ NON DOSATO 2013
- FRANCIACORTA BRUT ROSE' NO VINTAGE
- FRANCIACORTA RISERVA QZERO 2013
- FRANCIACORTA A SORPRESA CON SBOCCATURA IN SALA

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

Contributo per gli accompagnatori non soci Ais € 15,00

Per prenotare inviare un messaggio con **whatsApp** 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 sociale 59, senza distanziamento sociale 75. La disponibilità sarà definita in funzione delle normative vigenti relative al periodo nel quale si terrà l'evento Oltre questo numero inizia l'eventuale lista d'attesa

Accredito dalle 20,00 alle 20,30. Inizio serata ore 20,35

VENERDI' 18/09/20

PICCOLE MAISON, GRANDI CHAMPAGNE CON A. LUPETTI

SEDE AIS BRESCIA ORE 20,35

L'eterna contrapposizione tra Grandes Marques e Vigneron (i piccoli produttori, noti anche come RM) oggi ha sempre meno senso. Tutti i produttori rappresentano le tante sfaccettature dell'universo champenois, alcune straordinarie altre meno. Ecco, se negli champagne dei vigneron dovessimo identificare dei punti deboli sono l'immediata e universale piacevolezza e la costanza qualitativa. Oltre, per certi versi, il fatto che tutti i nomi validi sono stati oramai 'scoperti' quindi, sono conosciuti. O no? Ecco, in questa Master Class con Alberto Lupetti conosceremo da vicino due RM che, nonostante rappresentino dei nomi assolutamente nuovi (anche dal punto di vista cronologico), hanno subito dimostrato qualità di elevatissimo valore. Che nel caso di Trousset-Guillemart significano freschezza, pulizia e piacere assolutamente trasversale (o per tutti, se preferite...), nel caso di Rochet-Bocart l'energia di una giovane capace di stupire con il Pinot Noir in terra di Chardonnay, oltre che con la stessa uva bianca.

Questi gli Champagne in degustazione:

- CREME' BRUT MAISON TROUSSET-GUILLEMART
- BRUT NATURE MAISON TROUSSET-GUILLEMART
- MILLESIME 2014 MAISON TROUSSET-GUILLEMART
- ROSE' MAISON TROUSSET-GUILLEMART
- ANNA T. MAISON TROUSSET-GUILLEMART
- BLANC DE NOIR MAISON ROCHET-BOCART
- BLANC DE BLANC MAISON ROCHET-BOCART

Contributo per il socio in regola con la quota associativa 2020 € 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 sociale 59, senza distanziamento sociale 75. La disponibilità sarà definita in funzione delle normative vigenti relative al periodo nel quale si terrà l'evento Oltre questo numero inizia l'eventuale lista d'attesa

Accredito dalle 20,00 alle 20,30. Inizio serata ore 20,35

MARTEDI' 22/09/20

IL BRUNELLO DI MONTALCINO CON MASSIMO CASTELLANI

SEDE AIS BRESCIA ORE 20,35

La storia di uno dei grandi vini Italiani, tra i più riconosciuti ed apprezzati al mondo. Il Brunello di Montalcino raccontato dell'esperto Massimo Castellani, profondo conoscitore del suo territorio e dei vini Toscani, Delegato di Firenze e relatore ai nostri corsi. Laureato in lettere presso l'Università degli studi di Firenze, lavora come sommelier professionista. Primo sommelier della Toscana classificato nel 1993 e Vice Campione Italiano dei Sommelier l'anno successivo, dal 2004 è Delegato AIS Firenze e dal 2005 responsabile didattico di AIS Toscana, nonché docente di "Cultura enogastronomica" al Master di Marketing e management per imprese vitivinicole dell'Università di Firenze e dal 2011 al Master Sommelier AIS-ALMA. (iscritto all'AIS dal 1983), consulente enogastronomico e giornalista. In collaborazione con il Consorzio del vino Brunello di Montalcino D.O.C.G una serata di approfondimento con in degustazione 7 etichette. Le etichette che saranno messe in degustazione ci verranno comunicate direttamente dal consorzio e saranno rese note non appena disponibili:

- BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG 2015 BANFI
- BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG 2015 CAPRILI
- BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG 2015 CORTE PAVONE
- BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG 2015 FANTI
- BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG 2015 FATTORIA DEL PINO
- BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG 2015 SASSO DI SOLE
- BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG 2015 VILLA POGGIO SALVI

Contributo per il socio in regola con la quota associativa 2020 € 30,00

Contributo per gli accompagnatori non soci Ais € 40,00

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 sociale 59, senza distanziamento sociale 88. La disponibilità sarà definita in funzione delle normative vigenti relative al periodo nel quale si terrà l'evento Oltre questo numero inizia l'eventuale lista d'attesa

Accredito dalle 20,00 alle 20,30. Inizio serata ore 20,35

VENERDI 25/09/20

PALESTRA, VERTICALE DI MAESTRO RARO

SEDE AIS BRESCIA ORE 19,00

Questa palestra è dedicata ad uno dei grandi "supertuscan" prodotto dalla Fattoria di Fèlsina, azienda dal 1966 guidata dalla famiglia Poggiali. Fèlsina si trova a Castelnuovo Berardenga in provincia di Siena, al confine della zona di produzione del Chianti Classico. Attualmente si sviluppa su un'estensione di circa 500 ettari di cui poco più di 90 vitati, ad un'altitudine che va dai 350 ai 420 mt s.l.m. Le uve del maestro raro sono a base di Cabernet Sauvignon che provengono dal vigneto Rancia Piccola e Poggiolo, il primo chiamato anche del Maestro Raro. Prima annata di produzione 1987.

Guidati da Nicola Bonera, la degustazione di quattro annate di questo vino con la scheda organolettica e a punti.

- MAESTRO RARO FATTORIA DI FELSINA 1999
- MAESTRO RARO FATTORIA DI FELSINA 2001
- MAESTRO RARO FATTORIA DI FELSINA 2003
- MAESTRO RARO FATTORIA DI FELSINA 2004

Contributo per il socio in regola con la quota associativa 2020 € 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 15, oltre questo numero inizia la lista d'attesa

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

VENERDI' 25/09/2020

LA LOIRA A DUE VOCI, SECONDA SERATA POUILLY FUMÉ'

SEDE AIS BRESCIA ORE 20,35

Seconda serata dedicata alla Loira ed in particolare al sauvignon blanc Pouilly Fumé. Pouilly Fumé si trova sulla costa orientale della Loira; il nome "Pouilly" deriva dalla città Pouilly-sur-Loire, principale centro della zona. Viceversa "Fumé" sembra riferirsi al color grigio fumo che acquisiscono gli acini di sauvignon blanc ricoperti da pruina in seguito alla maturazione, oppure alla natura dei suoli fortemente silicei che conferisce al vino aromi di pietra focaia o selce. Come per Sancerre, anche le origini del Pouilly-Fumé risalgono all'epoca gallo-romana ma esso si espande dapprima con i monaci Benedettini e soprattutto nei primi anni del XX secolo, dopo la crisi legata alla peronospora, prima, e alla fillossera, poi. La denominazione (AOC) Pouilly-Fumé fa parte dei vigneti del Centro Loira e sorge su sette comuni del dipartimento di Nièvre nel quale le vigne si estendono su 1.347 ettari. Nel 1937 vengono riconosciute le due AOC presenti sul territorio: Pouilly-Fumé e Pouilly-sur-Loire che permettono unicamente l'utilizzo rispettivamente del Sauvignon Blanc e dello Chasselas.

Mariano Francesconi e Nicola Bonera condurranno la serata e ci racconteranno la storia e le caratteristiche di questo territorio guidandoci alla degustazione dei seguenti vini:

- GUSTAVE DAUDIN 2017 POUILLY SUR LOIRE (CHASSELAS)
- TONELUM 2016 LA CAVE DE POUILLY
- AUBAINE 2016 DIDIER PABIOT
- LES CHAMPS DES BILLONS 2017
- LE BOIS DE SAINT ANDELAIN 2016 MICHEL REDDE
- HAUT DENSITE 2017 CHATEAU DE TRACY
- BARON DE L 2017 BARON DE LADOUCETTE

Contributo per il socio in regola con la quota associativa 2020 € 55,00

Contributo per gli accompagnatori non soci Ais € 70,00

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

Per questo evento è richiesto il pagamento anticipato dell'importo totale sopraindicato

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

Posti disponibili con distanziamento sociale 59, senza distanziamento sociale 88. La disponibilità sarà definita in funzione delle normative vigenti relative al periodo nel quale si terrà l'evento

Oltre questi numeri inizia l'eventuale lista d'attesa Accredito dalle 20,00 alle 20,30. Inizio serata ore 20,35

Cascina Belmonte è una giovane azienda che sorge sulle colline della Valtènesi, con circa venti ettari di terreno di cui sei coltivati a vigneto con dodici varietà di uve (sette a bacca rossa e cinque a bacca bianca). La filosofia dell'azienda si basa sulla conservazione del territorio con incentivazione della biodiversità delle superfici coltivate nonché vinificazione biologica con pratiche innovative come il lavaggio dell'uva. Presenta la serata il titolare, Enrico Di Martino, agricoltore "alla prima generazione". Con lui il nostro degustatore Riccardo Contessa per l'assaggio dei seguenti vini:

- VALTENESI CHIARETTO COSTELLAZIONI 2018
- VALTENESI CHIARETTO COSTELLAZIONI 2019
- BENACO BRESCIANO SERESE 2018 MANZONI BIANCO
- BENACO BRESCIANO FIRMAMENTO 2018 RIESLING RENANO
- BENACO BRESCIANO NATURALE 2018 REBO
- BENACO BRESCIANO ROSSO 2016 FUOCHI NELLA NOTTE DI SAN GIOVANNI

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

Contributo per gli accompagnatori non soci Ais € 15,00

Per prenotare inviare un messaggio con **whatsApp** 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 sociale 59, senza distanziamento sociale 88. La disponibilità sarà definita in funzione delle normative vigenti relative al periodo nel quale si terrà l'evento Oltre questo numero inizia l'eventuale lista d'attesa Accredito dalle 20,00 alle 20,30. Inizio serata ore 20,35

Palestra dedicata a quattro grandi vini della Toscana che si giovano dell'appellativo di "Supertuscan", termine coniato negli anni Ottanta per indicare i vini prodotti in questa regione che utilizzano principalmente uve bordolesi, benché appartengano a questa categoria anche un piccolo gruppo di vini prodotti con 100% sangiovese (supertuscan da Sangiovese). Tutti (o quasi) questi vini sono accomunati, a livello legislativo, dalla denominazione "Indicazione Geografica Tipica Toscana". Con Nicola Bonera alla guida del percorso di degustazione organolettica con lo sviluppo delle tre fasi (visiva, olfattiva e gusto-olfattiva) e l'approfondimento sulla scheda a punti, degusteremo i seguenti vini tutti appartenenti alla medesima annata:

- FONTALLORO FATTORIA DI FELSINA 2004
- ROMITORIO DI SANTEDAME RUFFINO 2004
- PALEO ROSSO LE MACCHIOLE 2004
- ORNELLAIA BOLGHERI 2004

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

Questa palestra si farà solo al raggiungimento minimo di 12 partecipanti

Per questo evento è richiesto il pagamento anticipato

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

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

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

VENERDI' 02/10/20

CHATEAU LAFITE ROTHSCHILD

SEDE AIS BRESCIA ORE 20,35

Ultima delle cinque serate dedicate ai Premier CruClassé, dedicata allo ChateauLafite. Il vino ChateauLafite nacque in Francia nel 1670 e agli inizi del '700 era uno dei vini pregiati più esclusivi ad essere servito alla corte del re francese Luigi XV, tanto da meritare l'appellativo di "le vinduRoi", il vino del Re, attribuitogli dal cardinale Richelieu. Situata nel villaggio vinicolo di Pauillac, nel Médoc, a nord-ovest di Bordeaux, la tenuta, inizialmente di proprietà di Gombaud de Lafite nel 1234, venne acquistata nel 17° secolo da Jacques de Ségur, a cui si deve lo sviluppo della maggior parte del vigneto. Essa venne ceduta poi alla famiglia Gould ed acquistata nel 1868 dal barone James de Rothschild. Attualmente, il vigneto Chateau Lafite Rothschild è di circa 100 ettari, ripartiti con il 70% di Cabernet Sauvignon, 25% di Merlot, 3% di Cabernet Franc e 2% di Petit Verdot. Nicola Bonera condurrà la serata e la degustazione dei seguenti vini:

- CHATEAU LAFON ROCHET 2015
- CHATEAU D'ARMAILHAC 2015
- CHATEAU LES TOURELLES DE LANGUEVILLE-PAUILLAC 2013
- CHATEAU LAFITE ROTHSCHILD 2011
- CHATEAU LANGOA BARTON 2008

Contributo per il socio in regola con la quota associativa 2020 € 90,00

Contributo per gli accompagnatori non soci Ais € 110,00

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 sociale 44, senza distanziamento sociale 88. La disponibilità sarà definita in funzione delle normative vigenti relative al periodo nel quale si terrà l'evento. Oltre questo numero inizia l'eventuale lista d'attesa

Accredito dalle 20,00 alle 20,30. Inizio serata ore 20,35

VENERDI' 09/10/20

CIPRO CRETA E CITERA

SEDE AIS BRESCIA ORE 20,35

Una serata dedicata ai vini greci presentata da Guido Invernizzi, appassionato conoscitore di questa regione, che ci condurrà alla scoperta di alcune delle isole più vocate: Creta, Cipro e Citera. In Grecia ci sono complessivamente più di 300 vitigni autoctoni che producono vini di diverso carattere, ciascuno con una propria personalità a seconda della storia geologica, dalla metodologia di coltivazione nonché della tradizione e cultura locali. A Creta è stata ritrovata la cantina forse più antica al mondo ed è tuttora una delle principali regioni vitivinicole. Qui si producono eccellenti vitigni a bacca rossa come mandilari, kotsifali e liatiko, prodotti nelle zone intorno ad Archanes, Peza e Daphnes, vicino alla capitale Heraklion e a Sitia. Meno numerosi ma comunque degni di nota anche i vitigni a bacca bianca, come il vidianò e la malvasia di Candia. Non meno di interesse sono Cipro e Citera. A Cipro si deve il leggendario vino Commandaria, probabilmente il passito più antico al mondo, prodotto esclusivamente all'interno della regione della Commandaria da uve mavro e xinisteri, nonché il rosso autoctono vamvakada o maratheftiko. Citera è la patria invece del raro autoctono petrolanò. In degustazione i seguenti vini:

- DOMAINE STRATIGOS PETROLANOS N° 7 2018 – CITERA
- DOMAINE DOULOUFAKIS FEMINA MALVASIASECCA 2018 – CRETA
- DOMAINE DOULOUFAKIS VIDIANO ASPROS LAGOS 2017 – CRETA
- DOMAINE LYRARAKIS KOTSIFALI KARNARI 2016 - CRETA
- DOMAINE TSIKKAS PROMARA 2017 – CIPRO
- DOMAINE VASILIKON MARATHEFTIKO AEON 2015 – CIPRO
- DOMAINE KARSERA COMMANDARIA TEODORA GOLD 2015 - CIPRO

Contributo per il socio in regola con la quota associativa 2020 € 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 sociale 59, senza distanziamento sociale 88. La disponibilità sarà definita in funzione delle normative vigenti relative al periodo nel quale si terrà l'evento. Oltre questo numero inizia l'eventuale lista d'attesa

Accredito dalle 20,00 alle 20,30. Inizio serata ore 20,35

MARTEDI' 13/10/2020

AZIENDA BRUNO VERDI VIGNAIOLO IN CANNETO PAVESE

SEDE AIS BRESCIA ORE 20,35

Bruno Verdi è un'azienda agricola a conduzione familiare situata nella frazione di Vergomberra nel comune di Canneto Pavese. Pur praticando viticoltura da più di otto generazioni, solo nell'immediato dopoguerra vengono prodotte le prime bottiglie ad opera di Bruno. Dal 1985, dopo la sua scomparsa, il figlio Paolo, che subentra nell'azienda, espande e seleziona i terreni cercando di individuare i vitigni più adatti da piantare in ciascun vigneto e rinnova le pratiche di cantina. Le vigne sono ubicate nelle zone più vocate alla viticoltura in Oltrepò, esattamente nella porzione collina più impervia che si situa tra i torrenti Scuropasso e Versa, a monte della città di Broni. I vini prodotti sono ottenuti prevalentemente da uve autoctone tra cui soprattutto croatina ma anche barbera, ughetta di Canneto, uva rara e riesling renano benché non manchino pinot nero e chardonnay. Presenterà la serata Paolo Verdi che insieme ad Artur Vaso ci accompagnerà nella degustazione dei seguenti vini:

- O.P. METODO CLASSICO D.O.C.G. VERGONBERRA EXTRA BRUT 2016
- O.P. RIESLING D.O.C. VIGNA COSTA 2018
- O.P. BONARDA D.O.C. POSSESSIONE DI VERGONBERRA 2019
- O.P. BUTTAFUOCO D.O.C. 2019
- O.P. ROSSO RISERVA D.O.C. CAVARIOLA 2016

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

Contributo per gli accompagnatori non soci Ais € 15,00

Per prenotare inviare un messaggio con **whatsApp** 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 sociale 59, senza distanziamento sociale 88. La disponibilità sarà definita in funzione delle normative vigenti relative al periodo nel quale si terrà l'evento. Oltre questo numero inizia l'eventuale lista d'attesa
Accredito dalle 20,00 alle 20,30. Inizio serata ore 20,35

VENERDI' 16/10/20

PALESTRA VALTELLINA SASSELLA

SEDE AIS BRESCIA ORE 19,00

Palestra dedicata alla seconda delle cinque sottozone del Valtellina Superiore, la Sassella, che è forse anche la più famosa. La Sassella è una zona impervia e soleggiata che si estende tra il Comune di Castione Andevenno e il territorio ad ovest di Sondrio, capoluogo di provincia. Il vitigno ovviamente è il nebbiolo, qui denominato chiavennasca. A guidare la degustazione con la relativa descrizione della scheda organolettica e a punti sarà Nicola Bonera.

In degustazione i seguenti vini:

- VALTELLINA SASSELLA MARENA 2017 MAMETE PREVOSTINI
- SOMMAROVINA 2016 MAMETE PREVOSTINI
- STELLA RETICA 2015 AR.PE.PE
- SASSI SOLIVI RISERVA 2015 COOPERATIVA TRIASSO

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

Contributo per gli accompagnatori non soci Ais € 20,00

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

Per questo evento non è richiesto il pagamento anticipato

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

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

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

Questa serata è dedicata alla famosa maison di champagne Krug. L'azienda, ormai alla sesta generazione, è stata fondata nel 1843 da Joseph Krug, immigrato tedesco che, giunto in Francia, lavora per 9 anni nelle cantine di Jacquesson, a cui era legato grazie al matrimonio con un membro della famiglia, per poi dare vita ad una propria maison per sperimentare le proprie idee in termini di vinificazione. Convinto della non inferiorità dei sans année rispetto alle cuvée millesimate, Krug tenta di esprimere l'unicità e le caratteristiche di ogni annata e di ogni parcella (attualmente possiede oltre 250 parcelle differenti). Ciononostante, mantiene una costanza qualitativa grazie all'aggiunta di vini di riserva, presenti in quantità anche elevata (fino al 40%) nei non millesimati. L'azienda infatti possiede oltre 150 vini di riserva, alcuni dei quali hanno più di 15 anni. Ciascuna delle cuvée di Krug riporta nella contro-etichetta un numero di 6 cifre dal quale è possibile risalire alla storia di ogni bottiglia, con indicazioni riguardo alla natura dell'annata, al carattere della cuvée e ad informazioni per conservazione e degustazione ottimali.

Nicola Bonera ci racconterà la storia della maison e ci guiderà alla degustazione dei seguenti vini:

- KRUG GRAND CUVÉE 167 EDITION
- KRUG GRAND CUVÉE 164 EDITION
- KRUG ROSE' 23 EDITION
- KRUG VINTAGE 2006
- KRUG VINTAGE 2004

Contributo per il socio in regola con la quota associativa 2020 € 110,00

Contributo per gli accompagnatori non soci Ais € 140,00

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

Per questo evento è richiesto il pagamento anticipato dell'importo totale sopra indicato

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

Posti disponibili con distanziamento sociale 59, senza distanziamento sociale 75. La disponibilità sarà definita in funzione delle normative vigenti relative al periodo nel quale si terrà l'evento. Oltre questo numero inizia l'eventuale lista d'attesa

Accredito dalle 20,00 alle 20,30. Inizio serata ore 20,35

L'Opificio del Pinot Nero è una piccola azienda di Gambugliano, in provincia di Vicenza, fondata da Marco Buvoli che produce esclusivamente pinot nerovinificato in rosso ma soprattutto spumantizzato con metodo classico, in versione bianca e rosé. I vigneti sono situati nel comune di Costabissara e sui Colli Berici, in un'area peraltro tradizionalmente non vocata alla coltivazione del pinot nero. Proprio in questa zona l'azienda ha impiantato cloni francesi di pinot nero che vengono gestiti seguendo la coltura della biodinamica. Frutto di molteplici sperimentazioni in cantina, questi vini sono ispirati alla Francia e soprattutto, per quanto riguarda il metodo classico, a Jacques Selosse. Presente alla serata lo stesso Marco Buvoli che ci racconterà della sua cantina e verrà accompagnato da Artur Vaso per la degustazione dei seguenti vini:

- SPUMANTE METODO CLASSICO BRUT TRE
- SPUMANTE METODO CLASSICO BRUT QUATTRO
- SPUMANTE METODO CLASSICO PAS DOSE' CINQUE
- SPUMANTE METODO CLASSICO EXTRA BRUT SUPER SEI
- PINOT NERO 2017
- PINOT NERO 2016

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

Contributo per gli accompagnatori non soci Ais € 15,00

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

Per questo evento non è richiesto il pagamento anticipato

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

Posti disponibili con distanziamento sociale 59, senza distanziamento sociale 88. La disponibilità sarà definita in funzione delle normative vigenti relative al periodo nel quale si terrà l'evento. Oltre questo numero inizia l'eventuale lista d'attesa

Accredito dalle 20,00 alle 20,30. Inizio serata ore 20,35

VENERDI' 23/10/20

PALESTRA GRANDI TOSCANI 2001

SEDE AIS BRESCIA ORE 19,00

Palestra per appassionati dedicata a quattro grandi rossi toscani, tre dei quali supertuscan a base di vitigni bordolesi (prevalentemente cabernet sauvignon e merlot), ed un brunello di Montalcino, tutti provenienti da aziende prestigiose. Comune denominatore a parte la regione di provenienza, anche l'annata, il 2001, considerata particolarmente buona per la Toscana. Un interessante confronto alla guida del quale ci sarà Nicola Bonera con cui degusteremo secondo la scheda tecnica e a punteggio i seguenti vini:

- CAMARTINA AGRICOLA QUERCIABELLA 2001
- BRUNELLO DI MONTALCINO BIONDI SANTI TENUTA GREPPO 2001
- L'APPARITA CASTELLO DI AMA 2001
- ORNELLAIA BOLGHERI 2001

Contributo per il socio in regola con la quota associativa 2020 € 50,00

Contributo per gli accompagnatori non soci Ais € 60,00

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

Questa palestra si farà solo al raggiungimento minimo di 12 partecipanti

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

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

VENERDI' 23/10/20

LO CHENIN BLANC IN LOIRA

SEDE AIS BRESCIA ORE 20,35

Lo CheninBlanc, noto localmente anche come Pineau de la Loire, è presente sin dal IX secolo nell'Anjou, nella Valle della Loira, e nei secoli successivi si è esteso fino a Tours e alla Turenna dove prende il suo nome attuale, probabilmente dal Monte Chenin. Attualmente è ampiamente coltivato, oltre che nella Valle della Loira, in America Latina, Sud Africa, Australia e Nuova Zelanda. E' un vitigno estremamente versatile grazie alla capacità di produrre un ampio spettro di vini che spaziano dalle bollicine, (Crémant) a bianchi fermi secchi anche di grande invecchiamento o abboccati (demi-sec) fino a vini dolci, botritizzati e liquorosi.

A presentare la serata Nicola Bonera che ci racconterà di questo vitigno e ci guiderà nella degustazione dei seguenti vini:

- SAVENNIERS ROCHE 2013 AUX MOINES
- INSOLITE METHODE TRADITIONELLE EXTRA BRUT 30 MESI VOUVRAY AC
- MONTLOUIS SUR LOIRE SEC TENDRE 2016 LAURA DAVID
- VOUVRAY LE FONDRAU DEMI SEC 2016 CHAMPALOU
- L'EFFRAIE 2016 DOMAINE DE BELLIVIERE
- COTEAUX DU LAYON ROCHEFORT 2017 CHATEAU PIERRE BISE
- VOUVREY MOELLEUX RESERVE 1989 CLOS NAUDIN FOREAU

Contributo per il socio in regola con la quota associativa 2020 € 45,00

Contributo per gli accompagnatori non soci Ais € 55,00

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

Per questo evento è richiesto il pagamento anticipato dell'importo totale sopra indicato

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

Posti disponibili con distanziamento sociale 59, senza distanziamento sociale 88. La disponibilità sarà definita in funzione delle normative vigenti relative al periodo nel quale si terrà l'evento. Oltre questo numero inizia l'eventuale lista d'attesa

Accredito dalle 20,00 alle 20,30. Inizio serata ore 20,35

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

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

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

Contributo per gli accompagnatori non soci Ais € 15,00

Per prenotare inviare un messaggio con whatsapp 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 sociale 59, senza distanziamento sociale 88. La disponibilità sarà definita in funzione delle normative vigenti relative al periodo nel quale si terrà l'evento. Oltre questo numero inizia l'eventuale lista d'attesa
Accredito dalle 20,00 alle 20,30. Inizio serata ore 20,35