

REGOLAMENTO PRENOTAZIONI EVENTI AIS BRESCIA

Gentili associati,

vi informiamo che il REGOLAMENTO PER PRENOTAZIONI E PER LE EVENTUALI DISDETTE viene modificato.

Le modifiche sono attive a partire dal 13 Giugno 2020. Qui di seguito il dettaglio

- Le prenotazioni sono da effettuarsi via mail o via sms **SOLO** ai riferimenti qui di seguito indicati.
- Via **WhatsApp al 327/2360730** oppure via mail a **prenota.aisbrescia@gmail.com**
- Prima di effettuare il pagamento del contributo di partecipazione aspettare la conferma della prenotazione
- **Dove è richiesto il pagamento anticipato a conferma della prenotazione, lo stesso è da effettuarsi entro 15 giorni dalla conferma della prenotazione che riceverete da Ais Brescia. 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 miscela, queste situazioni non daranno diritto a nessun rimborso né parziale né 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 disponibili, 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'OGLIO
 - CODICE IBAN IT85 A056 9654 9000 0000 3606 X89.
 - Sulla causale indicare, nome e cognome del o dei partecipanti, data e titolo dell'evento.

PER TUTTI GLI EVENTI RICORDIAMO CHE LA PRENOTAZIONE E' IMPEGNATIVA

VENERDI' 30/10/2020

PALESTRA GRANDI MERLOT ITALIA

SEDE AIS BRESCIA ORE 19,00

Palestra dedicata al merlot, vitigno assai diffuso in tutto il mondo, noto fin dal 1700 nella Gironda, nel Sud-Ovest della Francia, e in particolare della zona di Bordeaux, da cui origina. In Italia è presente dalla fine del 1800, dapprima nel Friuli Venezia Giulia, e successivamente in Veneto, Trentino Alto Adige e altre regioni, con grandi risultati da solo o in assemblaggio con altre uve come il Cabernet Sauvignon, con il quale da origine al noto taglio bordolese.

Con Nicola Bonera alla guida della degustazione tecnica assaggeremo i seguenti vini:

- MMXIII ALOIS LAGEDER
- PATRIMO 2014 FEUDI DI SAN GREGORIO
- MERLOT FAIAL 2017 LA PRENDINA
- MERLOT 2016 ELENA WALCH

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' 30/10/2020

MASTER CLASS BAROLO SECONDA SERATA

SEDE AIS BRESCIA ORE 20,30

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

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

Contributo per il socio in regola con la quota associativa 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 sopraindicato

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

Posti disponibili con distanziamento personale 59, senza distanziamento 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 20,25. Inizio serata ore 20,30

MARTEDI' 03/11/20 PUNTI DI FORZA E DI DEBOLEZZA DEL MODELLO VITIVINICOLO FRANCIACORTINO SEDE AIS BS ORE 20,30

Leonardo Valenti, Docente nel Corso di Laurea in Viticoltura ed Enologia della Facoltà di Agraria, dell'Università degli Studi di Milano, oltre che profondo conoscitore della Franciacorta, ci propone una valutazione delle problematiche che ha dovuto incontrare la Franciacorta per diventare una delle realtà spumantistiche più importanti a livello nazionale e internazionale. Faremo un excursus su quelle che sono state le scelte operate dagli imprenditori franciacortini e che si sono rivelate vincenti per conseguire velocemente una posizione di prominenza nel mondo delle bollicine. Vedremo inoltre quali dovranno essere i fattori che vanno modificati per poter rendere questa area vitivinicola ancor più competitiva sul mercato internazionale. Al termine della relazione un approfondimento accompagnato dal nostro degustatore Riccardo Contessa in assaggio i seguenti Franciacorta:

- FRANCIACORTA ANIMANTE BRUT S.A. BARONE PIZZINI
- FRANCIACORTA GRAN CUVÉE ALMA BRUT S.A. BELLAVISTA
- FRANCIACORTA BRUT NATURE 61 S.A. GUIDO BERLUCCHI
- FRANCIACORTA BRUT SATEN 2015 MOSNEL
- FRANCIACORTA MILLEDI' BRUT 2015 FERGHETTINA
- FRANCIACORTA VINTAGE COLLECTION BRUT 2015 CA DEL BOSCO
- FRANCIACORTA CRUPERDU 2011 EXTRA BRUT CASTELLO BONOMI

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

Contributo per gli accompagnatori non soci Ais € 30,00

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

Per questo evento non è richiesto il pagamento anticipato

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

Posti disponibili con distanziamento personale 59, senza distanziamento 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 20,25. Inizio serata ore 20,30

VENERDI' 06/11/20 I FIGLI DELLA PONCA - IL COLLIO, TERRA DI VINI LONGEVI E DI GRANDE ELEGANZA SEDE AIS BS ORE 20,30

Dalle Alpi Giulie fino al mare Adriatico, l'area del Collio si estende in un areale di poco inferiore ai 1500 ettari dove le brezze marine asciugano costantemente l'umidità creata dalle frequenti piogge. È qui che la perfetta combinazione di sole, suolo e vento ha dato vita nel corso dei secoli alla ponca, il terreno che deve la propria origine al sollevamento del fondo marino ed è all'origine della grande eleganza e longevità dei bianchi che vengono prodotti.

In seguito ai danni provocati dalla fillossera, prima, e successivamente dalle due guerre mondiali, i viticoltori della zona hanno saputo reagire con costanza e caparbia riportando i bianchi della zona ai vertici della produzione nazionale.

Con la guida di Diego Sburlino, e alla presenza di Roberto Felluga (produttore di alto livello e già vicepresidente del Consorzio del Collio) degusteremo 7 etichette di grande personalità.

- COLLIO GORIZIANO COL DISORE 2016 RUSSIZ SUPERIORE
- COLLIO FRIULANO 2016 DRIUS
- COLLIO FRIULANO RISERVA 2016 RENATO KEBER
- COLLIO BIANCO MOLAMATTA 2015 MARCO FELLUGA
- COLLIO FRIULANO MANDITOCAL 2015 LIVON
- COLLIO BIANCO KLIN 2012 PRIMOSIC
- COLLIO PRADIS BIANCO 2001 CARLO DI PRADIS

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

Contributo per gli accompagnatori non soci Ais € 30,00

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

Per questo evento non è richiesto il pagamento anticipato

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

Posti disponibili con distanziamento personale 59, senza distanziamento 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 20,25. Inizio serata ore 20,30

Azienda a conduzione familiare attualmente gestita dalla famiglia Bertazzi, fondata negli anni '50 dal nonno Andreache, con l'aiuto del figlio Giuseppe, ha ampliato i terreni coltivati a vite ed ulivo. Il nome Roccolo deriva da una piccola costruzione che sorge sulla cima di una collinetta dell'azienda su un basamento di una torretta medievale. I terreni sono situati nella zona delle colline Moreniche del paese nella località Castelletto del comune di Polpenazze del Garda, una della contrade più antiche del paese. Nell'azienda sono coltivate uve del vitigno autoctono groppello ma anche marzemino, sangiovese, barbera, rebo, incrocio Manzoni, chardonnay e riesling per la produzione di vini Riviera Garda Classico DOP, IGT e Tavola.

Presenta la serata Andrea Bertazzi accompagnato dal degustatore Riccardo Contessa.

Questi i vini in assaggio

- SPUMANTE ROSE' MIRIAM METODO CHARMAT S.A.
- GARDA CHIARETTO DOC 2019
- BENACO IGT MARZEMINO 2016
- GARDA CLASSICO GROPPELLO 2018
- VINO ROSSO INDOMITO 2015 MARZEMINO E REBO APPASSITI IN CASSETTA E BARRIQUE

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 personale 59, senza distanziamento 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 20,25. Inizio serata ore 20,30

Palestra dedicata ad uno dei vitigni autoctoni piemontesi più famoso, il barbera, meno antico di altri quali il nebbiolo ma presente nella zona fin dalla fine del XVIII secolo. Il barbera è diffuso in tutto il Piemonte ma soprattutto nelle zone di Asti, Alba e Monferrato, nelle quali si esprime con differenze abbastanza importanti a causa del variare del territorio regionale. Presente anche al di fuori dal Piemonte, spesso in versione frizzante e/o in uvaggio con altre uve locali, in Oltrepò Pavese, Colli Piacentini e di Parma e Bologna. Nicola Bonera guiderà il percorso di degustazione con la descrizione delle tre fasi (visiva, olfattiva e gusto-olfattiva), e l'approfondimento sulla scheda a punti. Consigliata a chi vuole perfezionare le proprie capacità di degustazione.

Questi i vini in degustazione:

- BARBERA D'ASTI BRICCO DELL'UCCELLONE 2015
- BARBERA D'ALBA BRI LA RONDOLINA 2013 AZIENDA PINSOGLIO
- BARBERA DEL MONFERRATO CIPRESSI 2017 NIZZA
- BARBERA DEI COLLI TORTONESI TERRITORIO 2015 CLAUDIO MARIOTTO

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 l'eventuale lista d'attesa

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

Seconda parte dedicata ai Premier Cru Classé, Chateau Lafite. Il vino 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 vin du Roi", il vino del Re, attribuitogli dal cardinale Richelieu. Situata nel villaggio vinicolo di Pauillac del 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 44. Oltre questo numero inizia l'eventuale lista d'attesa

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

Philippe e Vincent Jaboulet è una azienda situata nella valle del Rodano settentrionale, a circa un miglio a sud di Tain l'Hermitage, nel villaggio di Mercuriol. Fondata come azienda di famiglia nel 1834 da Antoine Jaboulet, è stata venduta alla famiglia svizzera Frey nel 2006. Philippe Jaboulet, allora responsabile della produzione, rileva quindi con suo figlio Vincent parte del vigneto di famiglia (11 ettari) e acquista altri 18 ettari di vigneti propri. L'azienda produce vini su tre denominazioni: *Crozes-Hermitage*, in cui si producono vini rossi della varietà Syrah e bianchi da uve Marsanne; *Ermitage*, dove si ottengono vini Syrah provenienti da vigne di 30 anni (nel lieu-dit Les Dionnières) e, in misura minore, vini bianchi a base Roussanne 100%; *Cornas* coltivata soprattutto a Syrah. Il vino Nouvelère è invece prodotto dalle viti più antiche della vigna (fino a 80 anni). Presenta la serata Artur Vaso con la presenza dell'importatore Vittorio Vezzola. In degustazione i seguenti vini :

- CROZES – HERMITAGE BLANC 2017
- HERMITAGE BLANC 2012
- CROZES – HERMITAGE ROUGE NOUVELERE 2014
- CORNAS 2014 SIRAH 100%
- HERMITAGE ROUGE 2012

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 personale 59, senza distanziamento personale 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 20,25. Inizio serata ore 20,30

Lo spumante rosé è stato introdotto per la prima volta in Champagne nella seconda metà del Settecento dalla maison Ruinart e prima ancora da madame Clicquot che nel 1818 effettuò intenzionalmente l'assemblaggio del vino rosso ottenuto dal pinot nero con vini bianchi fermi abbandonando lo stile dell'epoca di impiegare bacche di sambuco per colorare i vini. In Champagne i metodi di produzione per ottenere il Rosé sono attualmente due: il salasso (saignée), che prevede di estrarre il colore attraverso il contatto del mosto con le bucce oppure l'assemblaggio, cioè la miscelazione di vino da uve a bacca bianca, come lo chardonnay, e vino da uve a bacca rossa, come pinot nero e pinot meunier. Tuttavia, è l'unica zona in Europa per la quale questa seconda pratica è ammessa. In Italia infatti è consentita la produzione di rosé solo da vinificazione di uve rosse (pinot nero) macerate sulle bucce, oppure in assemblaggio con le uve bianche chardonnay e pinot bianco. Nicola Bonera guiderà la degustazione con riferimento alla scheda organolettica e a punti di:

- 4 METODO CLASSICO ROSE' ALLA CIECA

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

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

Serata dedicata ad una delle eccellenze della viticoltura pugliese e salentina, il primitivo. Il nome probabilmente deriva dalla caratteristica di maturare prima rispetto ad altri vitigni. Di origini verosimilmente croate, la sua coltivazione si è diffusa nel tempo verso Sud Italia, soprattutto nella zona di Manduria, in provincia di Taranto, dove trova condizioni ambientali particolarmente favorevoli. Da ricerche ampelografiche approfondite è emerso inoltre che il Primitivo pugliese e lo Zinfandel californiano sono geneticamente identici. Durante la serata degusteremo diverse annate del vino primitivo della cantina Morella, azienda fondata nel 2000 e gestita da Gaetano Morella e dall'enologa australiana Lisa Gilbee, che nasce in una delle zone più vocate dell'agro di Manduria, a circa due chilometri dal mare. Il primitivo *old wine* è ottenuto da vecchie vigne costituite da piante tra i 35 e 80 anni allevate ad alberello su "terra rossa" secondo principi biodinamici.

Guiderà la serata Nicola Bonera con cui degusteremo le seguenti annate:

- MORELLA OLD WINES PRIMITIVO 2015
- MORELLA OLD WINES PRIMITIVO 2012
- MORELLA OLD WINES PRIMITIVO 2011
- MORELLA OLD WINES PRIMITIVO 2009
- MORELLA OLD WINES PRIMITIVO 2008
- MORELLA OLD WINES PRIMITIVO 2007

Contributo per il socio in regola con la quota associativa 2020 € 35,00

Contributo per gli accompagnatori non soci Ais € 45,00

Per prenotare inviare sms al 388/4086603 whatsapp al 329/4381301 Mail alessandro.caccia@aislombardia.it

Per questo evento non è richiesto il pagamento anticipato

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

Posti disponibili con distanziamento personale 59, senza distanziamento 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 20,25. Inizio serata ore 20,30

MARTEDI' 24/11/2020 2° INCONTRO CON IL CONSORZIO DEL BRUNELLO DI MONTALCINO SEDE AIS BRESCIA ORE 20,30

La storia di uno dei grandi vini italiani, tra i più riconosciuti ed apprezzati al mondo. Il Brunello di Montalcino raccontato dall'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. Questi i vini in degustazione

- BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG 2015 CAMIGLIANO
- BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG 2015 CARPINETO
- BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG 2015 COL D'ORCIA
- BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG 2015 IL POGGIO
- BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG 2015 LE MACIOCHE
- BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG 2015 SAN CARLO
- BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG 2015 VILLA I CIPRESSI

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 personale 59, senza distanziamento 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 20,25. Inizio serata ore 20,30

VENERDI' 27/11/20 DUE VERTICALI DI FRANCIACORTA MILLEDI' AZ. FERGHETTINA SEDE AIS BRESCIA ORE 20,30

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

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

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

Contributo per gli accompagnatori non soci Ais € 30,00

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

Per questo evento non è richiesto il pagamento anticipato

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

Posti disponibili con distanziamento personale 59, senza distanziamento 76. 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 20,25. Inizio serata ore 20,30

L'azienda, fondata nel 2004 da Alex Belingheri, è situata nel cuore della Valcamonica e possiede vigneti tra i 250 ai 400 mt in Civate Camuno e Berzo Inferiore, dove si coltiva il "Ciass Negher", un vitigno a bacca rossa che secondo alcuni risalirebbe da un antico ceppo di epoca romana il cui nome dialettale significa "Mi piace il vino nero". Un terzo vigneto (l'Annunciata), situato ad 800 mt di altitudine nella località di Piancogno, è invece dedicato al vitigno Incrocio Manzoni, da cui nasce il primo passito della Valle Camonica. Dal 2010 l'azienda ha intrapreso con lo spumante Nautilus, da uve prevalentemente Ciass negher, una sperimentazione d'affinamento a 40 mt di profondità nel lago d'Iseo, mentre dal 2016 ha iniziato un nuovo progetto d'affinamento in quota con lo spumante Metodo Classico Estremo Adamadus, base Riesling Renano, fatto riposare a 10 mt di profondità nel lago alpino Aviolo (1930 mt. s.l.m.) all'interno del Parco Naturale Adamello. Con noi Alex Berlinghieri titolare e il loro commerciale Roberto Peracchi, che insieme al degustatore Riccardo Contessa condurranno la serata.

Questi i vini in degustazione:

- ESTREMO ADAMADUS VSQ 2016 RIESLING RENANO 100% METODO CLASSICO 36 MESI SUI LIEVITI
- NAUTILUS VSQ 2013 VITIGNI AUTOCTONI VAL CAMONICA 60 MESI SUI LIEVITI
- BIANCO DELL'ANNUNCIATA 2017 VALLE CAMONICA IGT INCROCIO MANZONI 100%
- BIANCO DELLE COLTURE 2018 VALLE CAMONICA IGT RIESLING 100%
- SOMNIUM 2016 UVE ROSSE AUTOCTONE DELLA VALLECAMONICA
- CIASS NEGHER 2013 IGT VALLECAMONICA VITIGNI CIASS NEGHER E MARZEMINO

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 personale 59, senza distanziamento 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 20,25. Inizio serata ore 20,30

Questa palestra è dedicata alla degustazione di 4 vini bianchi serviti alla cieca per sperimentare ed affinare le nostre capacità degustative cercando di riconoscere, a partire dalle caratteristiche del vino, vitigno, zona di produzione e annata, obiettivo tutt'altro che semplice. Palestra indicata per chi sta ancora effettuato il percorso formativo ma anche a chi è già sommelier e vuole mettere in gioco tutte le conoscenze acquisite.

Nicola Bonera guiderà la degustazione con la scheda organolettica a punti. Dichiarate solo le zone di produzione e le annate.

- LE 4 ANNATE 2016 – 2017 – 2017 – 2018
- LE 4 ZONE VALLE D'AOSTA – CAMPANIA – ALTO ADIGE – TOSCANA

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

Contributo per gli accompagnatori non soci Ais € 20,00

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

Per questo evento non è richiesto il pagamento anticipato

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

Posti disponibili 14, oltre questo numero inizia l'eventuale lista d'attesa

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

Davvero grande la richiesta per degustare questo prezioso vino della champagne. A grande richiesta replichiamo la serata con 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 168 EDITION
- KRUG ROSE' 24 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** 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 20,25. Inizio serata ore 20,30

Lo Sforzato di Valtellina o "Sfursat" è stato il primo vino passito rosso secco italiano ad aver ottenuto nel 2003 la Denominazione ad Origine Controllata e Garantita. Prodotto per almeno il 90% da uve nebbiolo (localmente denominato chiavennasca), deriva il suo nome dalla pratica di prolungare ("sforzare") la maturazione dell'uva sistemando, dopo la vendemmia, i grappoli accuratamente selezionati su appositi graticci nei cosiddetti fruttai, locali asciutti caratterizzati da una buona aerazione per 3-4 mesi per concentrare i succhi e gli aromi migliori. Con Nicola Bonera alla guida di questa degustazione tecnica rivolta alla nostra scheda organolettica ed a punti, assaggeremo i seguenti vini:

- CONTI SERTOLI SALIS 2013
- FRUTTAIO CA RIZZIERI 2016 RAINOLDI
- CORTE DI CAMA 2016 MAMETE PREVOSTINI
- SFORZATO DELLA VALTELLINA NINO NEGRI 2013

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 l'eventuale lista d'attesa

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

Ultima delle tre serate dedicate al vino Italiano forse più conosciuto nel Mondo. Un percorso di approfondimento dove in ogni incontro abbiamo approfondito i temi storici, geologici e geografici di questa importante zona vitivinicola Italiana, attraverso la degustazione di 18 Barolo selezionati da Nicola Bonera. In questo terzo ed ultimo incontro di questo master dedicato al Barolo, il racconto e la degustazione di Barolo provenienti dai paesi di Barolo, Castiglione e Monforte.

Questi i vini in degustazione:

- BAROLO VILLERO 2015 AZIENDA BROVIA
- BAROLO CASTELLERO 2015 AZIENDA BREZZA
- BAROLO CANNUBI 2014 AZIENDA FRANCESCO RINALDI
- BAROLO MONPRIVATO 2013 AZIENDA SORDO
- BAROLO BUSSIA 90 DI' AZIENDA GIACOMO FENOCCHIO
- BAROLO SARMASSA VIGNA MERENDA 2012 AZIENDA SCARZELLO

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

Contributo per gli accompagnatori non soci Ais € 65,00

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

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

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

Posti disponibili con distanziamento personale 59, senza distanziamento 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 20,25. Inizio serata ore 20,30

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

- ZERO DOSAGE CHAMPAGNE DE NATURE
- CHAMPAGNE DE CHARDONNAY
- BRUT CHAMPAGNE DE PINOTS
- BRUT 199 MILLESIME 2007
- PARCELLAIRE LES GOULATS (ARBANNE – PETITE MESLIER – FROMENTEAU)

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 personale 59, senza distanziamento 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 20,25. Inizio serata ore 20,30