

## Corso di degustazione Sigari & Distillati

## 6 incontri dal 31 maggio 2012 al 5 luglio 2012

Sei indimenticabili incontri sul fumo lento ed i suoi abbinamenti nel mondo dei distillati

Da Cuba a Santo Domingo, toccando le coste del Nicaragua fino ad approdare nel nostro fantastico paese, la terra dello "Stortignaccolo"... come viene definito dagli affezionati del Toscano.

La Delegazione AIS Castelli Romani con la guida della consolidata coppia **Paolo Lauciani e Massimo Billetto,** propone un bellissimo viaggio tra le spire ammaliatrici del sigaro per conoscere come il tabacco, il terroir ed il clima incidano sulle caratteristiche sensoriali della degustazione esattamente come gli stessi fattori incidono sulla vite e sul vino.

Il corso è anche una grande occasione per i Sommelier e per tutti gli appassionati che vogliono approfondire la conoscenza dei distillati, poichè ogni serata avrà come co-protagonista una tipologia di distillato sulla quale sarà effettuata una lezione accompagnata da slides.

Ogni serata prevede:

- Un'attenta descrizione del tabacco della zona in esame e del suo terroir
- Un'approfondita lezione dedicata alla tipologia di distillato in degustazione
- Degustazione tecnica dei distillati
- Degustazione tecnica del sigaro
- Commenti e valutazioni sull'abbinamento Sigaro-Distillato

Lezione		Tema della Lezione	Degustazione di Sigari & Distillati
1	31/05/2012 ore 20 Domus Park Hotel	Il Tabacco ed i Distillati. Storia, tecnica della degustazione e principi di abbinamento.	2 tipologie di sigari 2 acqueviti
2	07/06/2012 ore 20 Domus Park Hotel	Il Sigaro Toscano.  La grande tradizione Italiana. La grappa, l'acquavite d'uva ed il brandy italiano.	Un Toscano Originale 3 distillati
3	14/06/2012 ore 20 Domus Park Hotel	Il Terroir Sudamericano.  Nicaragua ed Honduras, le grandi alternative. I metodi di produzione e le zone di vocazione del Whisky nel vecchio e nel nuovo continente.	Un Grande sigaro 3 tipologie di Whisky e Whiskey
4	21/06/2012 ore 20 Domus Park Hotel	Repubblica Domenicana.  La perfezione tecnica dei sigari in abbinamento con la grande tradizione di acqueviti francesi.	Un Sigaro Domenicano Cognac Armagnac Calvados
5	28/06/2012 ore 20 Domus Park Hotel	Cuba, la leggenda.  Il Sigaro come elemento rappresentativo della storia e delle tradizioni di un paese dal fascino straordinario. Abbinamento con la grande acquavite Caraibica: il Rum	Sigaro Cubano 3 diverse tipologie di Rum
6	05/07/2012 ore 20 Domus Park Hotel	Il Sigaro, il cioccolato ed il vino. Un abbinamento affascinante, insolito ma di grande equilibrio, che vede protagonisti due inseparabili compagni il cioccolato fondente & il vino fortificato, scopriamoli con un nuovo membro del gruppo il Sigaro	Un Grande Sigaro Porto Cioccolato

ricordiamo che il fumo nuoce gravemente alla salute

Il costo dell'intero corso è di 350 euro - Solo 20 posti disponibili