



FISAR
Federazione Italiana Sommelier
Albergatori Ristoratori
Delegazione di Alessandria

CAFFÈ DEGLI ARTISTI
MIXOLOGY & FOOD



Due serate sui distillati ore 20.45 Osteria Bo Russ, Acqui Terme

13 settembre - Degustazione guidata di Whisky e Whiskey da tutto il mondo

Docente: Luigi Barberis del Caffè dei Mercanti. Abbinamento con torta di nocciole.



Nikka from the barrel



Giappone



Bulleit Bourbon



USA



Teeling



Irlanda



Clynelish 12



Scozia



Ardbeg 10



Scozia

27 settembre - Distillati di vino: Brandy, Cognac, Armagnac

Docente: Luigi Barberis del Caffè dei Mercanti. Abbinamento con bûnet al cioccolato.



Lepanto Oloroso Viejo



Spagna



Mazzetti 27 anni



Italia



Villa Zarri 23 anni tabacco



Italia



Dartigalongue Hors d'age



Francia



Delamain XO



Francia

Costo Totale del Corso (2 serate) Soci Fisar 70 Euro - Non Soci 80 Euro

Per iscriversi contattare il numero 348 35 45 758 (Laura) o scrivere a lauranorese@gmail.com
Per i soci Fisar sarà possibile partecipare anche a una sola delle due serate al costo di 35 Euro.
Le serate saranno organizzate con un minimo di 20 e un massimo di 40 partecipanti