



LUNEDÌ 22 OTTOBRE

WORKSHOP TECNICO E DI MISCELAZIONE DEDICATO ALLA GRAPPA

Una giornata di formazione per conoscere la grappa e imparare le tecniche e gli abbinamenti migliori per utilizzarla nella miscelazione.

full day | orario 10.00/13.00 - 14.00/17.00

Relatore **Mauro Uva** con interventi di **Michele dal Bon**

PROGRAMMA WORKSHOP

Home made e il concetto di territorialità'

I licheni

Il miele-lavorazione e prove pratiche

La clorofilla

I cordiali

Gli scioppi della tradizione

Aromatizzazioni della grappa

Il caffè dell'alpino

Le ciliegie sotto spirito

Pigne e vermut

Aromatizzazioni del ghiaccio

La grappa a livello

merceologico e legislativo

Conoscenza e riconoscibilità del distillato

Le varie tipologie

Il disciplinare

**Degustazione e comparazione di
10 tipologie di grappa**

La miscelazione e il concetto di twist
a cura di Mauro Uva

15 proposte a base grappa

costo della masterclass € 80,00

invito riservato agli operatori ho.re.ca.

prenotazione obbligatoria - 25 posti disponibili



FUCINA DEL BERE

EVOLUZIONE TRADIZIONE

22 OTTOBRE 2018

GRASPOLOGY

WORKSHOP TECNICO E
DI MISCELAZIONE SULLA GRAPPA

relatore

MAURO DANDY UVA

con la partecipazione di

MICHELE DAL BON

ACCADEMIA DELLA GRAPPA
ANIMA TERRAE

SPECIAL PARTNER

LUXARDO

17 (S) 79
B. NARDINI
DISTILLERIA A VAPORE
BASSANO DEL GRAPPA - ITALIA

SCHIAVO
DISTILLERIA A VAPORE



**BONAVENTURA
MASCHIO**

DOMENIS1898
crystal clear tradition

ferro
beverage&co.

FERROWINE

Borgo Padova, 101/A - 31033 Castelfranco V.to (TV)
T. 345.6625601 | www.ferrowine.it - info@ferrowine.it
fucinadelbere@gmail.com