

## Programma del corso base di Miscelazione dell'AIS Pozzuoli

### 1^ Lezione: **Storia ed Evoluzione della Distillazione 27/01/25**

Le Scoperte, le tecniche primordiali e l'avanguardia

- Degustazione 2 cocktail

### 2^ Lezione: **Storia e Tecniche di Miscelazione 03/02/25**

Dal Punch al Cocktail Moderno. Le tecniche contemporanee.

- Prova Pratica
- Degustazione 2 cocktail

### 3^ Lezione: **Acquaviti, Brandy e Grappe 17/02/25**

- Prova Pratica
- Degustazione 2 cocktail

### 4^ Lezione: **I Whiskey 24/02/25**

Nella lezione impareremo le differenze tra whisky, whiskey e bourbon, *la Scozia*

- Pratica
- Degustazione di 2 cocktail

### 5^ Lezione: **I Distillati di Canna da Zucchero ed Agave 03/03/25**

Nella lezione impareremo la Tequila, il Mezcal, il Sotol, la classificazione dei Rum e la Cachaca e la miscelazione tropicale.

- Pratica
- Degustazioni 2 cocktail

### 6^ Lezione: **I Vini liquorosi e i liquori 10/03/25**

*Nella lezione approfondiremo i liquori tradizionali, "L'heure verte" e "l'aperitivo" con tutti i vini fortificati*

- Pratica
- Degustazione di 2 cocktail

### 7^ Lezione: **La Vodka, il Genever ed il GiN 17/03/25**

Nella lezione impareremo le tradizioni, la storia e la miscelazione della vodka del genever e del gin

- Pratica
- Degustazione 2 Cocktail

### 8^ Lezione: **Abbinamento Cibo/Cocktail 24/03/25**

Cena Didattica consegna diplomi