

COCKTAIL BAR AL VAS PRESENTS :

NIGHT

Party



14 NOV
21 NOV

DALLE
22.00

CLARA DJ
IBIZA

ELECTRONIC VIBRATIONS
& COCKTAILS

BY BELFIORE PARK HOTEL | BREZZONE SUL GARDA

INFO: 393 2058140

DEGUSTIAMO INSIEME!

inizio ore 21.30

VEN 08



RUM &
AGUARDIENTE DE RUM
SUGAR CANE TREASURES

FRANCE VS ITALY
CHARDONNAY TASTING

SAB 09



VEN 15



WHISKEY EXPERIENCE
ALL TYPES

CHAMPAGNE TASTING
REGIONS & SOIL

SAB 16



VEN 22



TEQUILA VS MEZCAL
AGAVE TASTING

LOIRE VS ITALY
SAUVIGNON & CHENIN BLANC
TASTING

SAB 23



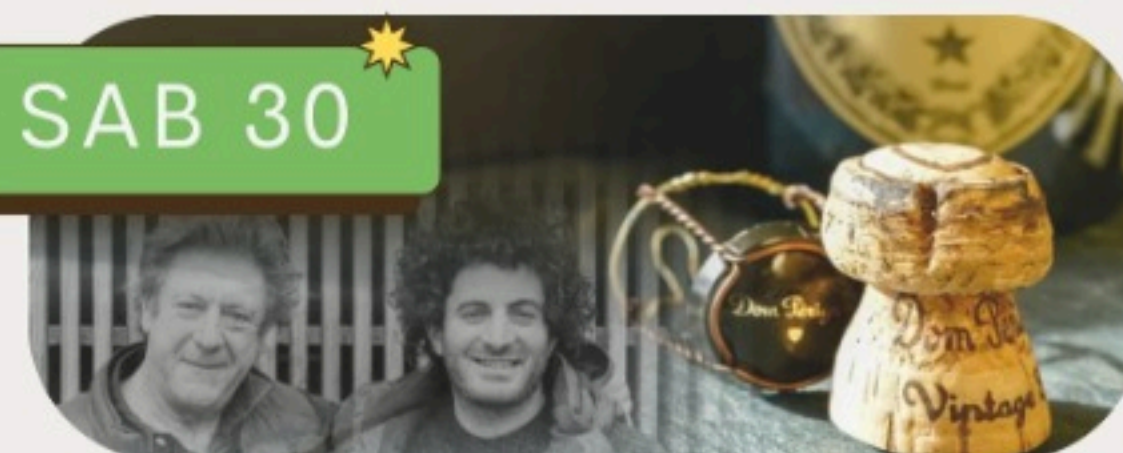
VEN 29



WHISKEY "ONLY BOMBS"
EXPERIENCE

CHAMPAGNE TASTING
MAISON VS VIGNERON

SAB 30



RUM &
AGUARDIENTE
DE RUM
SUGAR CANE
TREASURES
€50

FRANCE
VS
ITALY
CHARDONNAY
TASTING
€70

WHISKEY
EXPERIENCE
ALL TYPES
€45

CHAMPAGNE
TASTING
REGIONS & SOIL
€110

TEQUILA
VS
MEZCAL
AGAVE TASTING
€45

LOIRE
VS
ITALY
SAUVIGNON &
CHENIN BLANC
TASTING
€70

WHISKEY
"ONLY BOMBS"
EXPERIENCE
€75

CHAMPAGNE
TASTING
MAISON
VS
VIGNERON
€150

Evento dedicato alla ricca e variegata tradizione dei distillati a base di zucchero di canna provenienti dal cuore dei Caraibi ed altre zone del mondo. Avrete l'opportunità di assaporare vari stili di rum, ciascuno con la propria storia e il proprio processo di produzione. Ma la nostra esplorazione non si fermerà qui: scopriremo anche altri distillati di zucchero di canna, come la cachaça brasiliana, nota per il suo carattere distintivo, e l'arak, un'antica bevanda prodotta in Medio Oriente. Prendete posto, rilassatevi e preparatevi a scoprire la straordinaria varietà e la grande storia dei distillati di canna, un invito a comprendere non solo il gusto, ma anche la cultura e la passione che ogni bottiglia racchiude. 120"

Intro all'uva Chardonnay con caratteristiche, territori più blasonati, ma anche mani più autoritarie e stilose, sorseggiando una bottiglia classica da tutti i giorni, per avere un riferimento di partenza. A seguire degustazione alla cieca di 4 etichette italiane (Antinori "Cervaro della Sala 20", Cà del Bosco "Curtefranca 18", Comai "Chardonnay 22", Jermann "W...dreams 18") e 4 francesi di Borgogna (Patrick Javillier "Cuvée des Forgets 19" + "Oligocene 19", Jean Marie Berrux "Le Petit Tetu 20", Ch. de Berù "Cote aux Pretres 20". Discussione libera durante il tasting e considerazioni finali, dopo aver svelato le bottiglie. UPGRADE: possibile aggiunta di un Premier Cru di Borgogna post degustazione al prezzo di costo! 90"

Durante questa esperienza, esploreremo insieme le diverse tipologie di whiskey, dal ricco e affumicato Scotch al morbido e fruttato Bourbon, senza dimenticare i preziosi distillati irlandesi e le innovative espressioni di altri paesi emergenti, come lo splendido Giappone. Scopriremo i segreti degli ingredienti fondamentali, come malto, cereali e acqua, e approfondiremo i metodi di invecchiamento che conferiscono a ciascun whiskey il suo carattere unico. Preparatevi a deliziare i vostri sensi e a trasportarvi in un mondo di tradizione e innovazione. 90"

Lo scopo di questa degustazione è di farvi capire con chiarezza quanto sia impattante la zona di produzione dell'uva in un vino. Intro generico su metodo di produzione, affinamento e grado zuccherino, poi tuffo in 5 aree da snocciolare, con le caratteristiche del suolo che si ritroveranno nel bicchiere. Una o 2 bolle per area, per un totale di 8 etichette principalmente mono varietali. Gran finale con champo di un grandissimo outsider, il quale non è nella zona più vocata, ma ci ricorda che la mano del produttore ha eccome il suo peso, specialmente in stilistica. Dal giorno successivo potreste non focalizzarvi più sull'uvaggio o sulle classiche diciture, ma sulla zona, ed iniziare a giocare alla cieca. 90"

Scopriremo le differenze, i metodi di produzione, le caratteristiche e l'antica storia di questi magnifici distillati provenienti dall'agave, i quali saranno tema di discussione ed approfondimento durante la degustazione. Non solo agave azul, ma anche altre specie utilizzate, le quali si differenziano radicalmente la nota vegetale nel prodotto finale. Faremo un piccolo viaggio per le deserte regioni del Mexico e andremo ad assaggiare ottimi mezcal dal diverso grado di affumicatura, tra i quali lo splendido Tobala di Montelobos, e sorprendenti tequila di qualità, chiudendo con una chicca raffinata chiamata gran riserva di Komos. 90"

Lungo lo splendido fiume francese si producono vini dalla spiccata mineralità e acidità. Abbiamo selezionato alcuni Sauvignon dallo stile differente pescando dalle AOC "Sancerre" e "Pouilly Fumé", per confrontarli con etichette italiane conosciute ed in parte blasonate. Passaggio successivo sull'uva Chenin Blanc, degustando altre 2 denominazioni, "Anjou" e "Savennières", così da scoprire livelli di qualità indiscussi e difficilmente raggiungibili senza un suolo così ricco di argilla, gesso, silex, ma anche pietre ed ardesia. 90"

In questa occasione avremo l'opportunità di assaporare una selezione di bottiglie provenienti dalle più rinomate distillerie, ognuna con la propria storia, il proprio carattere e le proprie peculiarità. Andremo dalle raffinate espressioni giapponesi con Hibiki e Yoichi, passando per gli audaci Bourbon di Blanton's e Russell's, per finire nella lontana Scozia con Macallan 18 e altri sorprese limited edition. Avremo modo di gustare questi distillati in lunghezza, notando quanta persistenza ci sia in ogni bevuta, la quale si evolve in gusti sempre più piacevoli ed inaspettati. Il Whisky avrà un appeal completamente diverso. 120"

Cos'è una maison? Quali sono le più storiche ed importanti e perché? Che differenza c'è se il vino lo produce un vigneron? Lo scopriremo bevendo. Chi di loro è riuscito a farli emergere e diventare i ricercati protagonisti di oggi? Lo berremo più tardi, per ultimo. Due mondi diversi, entrambi da apprezzare perché i punti di forza non mancano da nessuna parte. Si parlerà delle tendenze, visioni e caratteristiche diversissime presenti nel bicchiere, ma soprattutto ci sarà l'occasione di assaggiare una bottiglia di Jacques Selosse, cosa non così facile al giorno d'oggi. 90"



AL.VAS.COCKTAILBAR