



5

## Corso per “Degustatori di Birra” a Bologna Giovedì 08 marzo 2012

Il corso è composto di **14 lezioni della durata di 2h 30 min ciascuna** (con degustazione guidata) ed un esame finale che se superato darà modo di ricevere il diploma e la tessera da Degustatore “Amatore” o “Professionista” (rilasciata in base al punteggio d’esame). All’inizio del corso agli allievi verrà consegnato il materiale didattico e sarà loro cura portarlo ad ogni lezione. I relatori saranno degustatori, sommelier professionisti e produttori elencati sul sito dell’associazione.

Il costo del corso è di € **300,00**. L’iscrizione sarà confermata dopo il versamento della caparra di € 50,00 tramite bonifico bancario intestato a: Associazione Degustatori Birra, IBAN: IT87I0516401617000000000454 indicando nella causale Cognome partecipante/i, Città del corso, Data inizio corso e mandando copia del bonifico via mail all’indirizzo [corsi@degustatoribirra.it](mailto:corsi@degustatoribirra.it). Il saldo dovrà essere versato alla prima lezione.

Il corso si svolgerà presso l’**Hotel Amadeus** (<http://www.amadeushotel.it>) via Marco Emilio Lepido, 39 - Bologna, **Giovedì** dalle ore **21.00** alle ore **23.30**.

| Lezione | Data     | Argomento  |
|---------|----------|--|
| 1       | 08/03/12 | Analisi organolettica: esame visivo/olfattivo  |
| 2       | 15/03/12 | Analisi organolettica: esame gustativo<br>Analisi organolettica completa e scheda di degustazione                              |
| 3       | 22/03/12 | Produzione della birra - materie prime: l’acqua, i cereali, il processo di maltaggio, luppoli e lieviti                        |
| 4       | 29/03/12 | Stili birrari (1a parte)   |
| 5       | 05/04/12 | Stili birrari (2a parte)   |
| 6       | 12/04/12 | Stili birrari (3a parte)   |
| 7       | 19/04/12 | Produzione della birra: strumenti e processo di produzione. Differenze tra produzione artigianale e industriale.               |
| 8       | 26/04/12 | Profumi e difetti delle birre  |
| 10      | 03/05/12 | Metodi di spillatura, bicchieri, servizio e temperature.<br>Composizione e lettura delle etichette<br>Marketing e Legislazione |
| 9       | 06/05/12 | Produzione della birra: visita a un Birrifico con spiegazione del processo produttivo (eseguita di domenica)                   |
| 11      | 10/05/12 | Storia e geografia della birra   |
| 12      | 17/05/12 | Abbinamento cibo/birra (1a parte)  |
| 13      | 24/05/12 | Abbinamento cibo/birra (2a parte)  |
| 14      | 31/05/12 | Esame finale   |

### Informazioni e prenotazioni

Cell. 338.9116065, dalle ore 11.00 alle ore 21.00 da lunedì a sabato

**Mail:** [corsi@degustatoribirra.it](mailto:corsi@degustatoribirra.it) – **Web:** [www.degustatoribirra.it](http://www.degustatoribirra.it)