



Corso per “Degustatori di Birra” a Siena Lunedì 5 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. Il saldo dovrà essere versato alla prima lezione.

Il corso si svolgerà presso il Ristorante **Enoteca della Fornace** Loc. Corsignano 6-7 - Vagliagli - (Siena) - Tel 0577-322576, Cell 335-6087554, il **Lunedì** dalle ore **21** alle **23.30**.

Lezione	Data	Argomento
1	05/03/12	Analisi organolettica: esame visivo/olfattivo
2	12/03/12	Analisi organolettica: esame gustativo Analisi organolettica completa e scheda di degustazione
3	19/03/12	Produzione della birra - materie prime: l’acqua, i cereali, il processo di maltaggio, luppoli e lieviti
4	26/03/12	Stili birrari (1a parte)
5	02/04/12	Stili birrari (2a parte)
6	16/04/12	Stili birrari (3a parte)
7	23/04/12	Produzione della birra: strumenti e processo di produzione. Differenze tra produzione artigianale e industriale.
8	07/05/12	Profumi e difetti delle birre
9	13/05/12	Produzione della birra: visita a un Birrificio con spiegazione del processo produttivo (eseguita di domenica)
10	14/05/12	Metodi di spillatura, bicchieri, servizio e temperature. Composizione e lettura delle etichette Marketing e Legislazione
11	21/05/12	Storia e geografia della birra
12	28/06/12	Abbinamento cibo/birra (1a parte)
13	04/06/12	Abbinamento cibo/birra (2a parte)
14	11/06/12	Esame finale

Informazioni e prenotazioni

Cell. 338.9116065, dalle ore 10:00 alle 20:00

Mail: corsi@degustatoribirra.it – **Web:** www.degustatoribirra.it