



## Corso per “Degustatori di Birra” a Quarto (NA) da Lunedì 14 gennaio 2013

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 **NUOVO** IBAN: **IT84G0503401617000000000454** indicando nella causale Cognome partecipante/i, Città del corso, Data inizio corso e mandando via mail all’indirizzo [corsi@degustatoribirra.it](mailto:corsi@degustatoribirra.it) copia del bonifico assieme ai vostri dati (nome cognome ed indirizzo mail). Il saldo dovrà essere versato alla prima lezione.

Il corso si svolgerà presso il **Beershop “Bir Sciò”**, Corso Italia 233, **Quarto (NA)**, il **Lunedì** dalle ore **20.30** alle ore **23.00**.

Lezione	Data	Argomento
1	14/01/13	Analisi organolettica: esame visivo/olfattivo
2	21/01/13	Analisi organolettica: esame gustativo Analisi organolettica completa e scheda di degustazione
3	28/01/13	Produzione della birra - materie prime: l’acqua, i cereali, il processo di maltaggio, luppoli e lieviti
4	04/02/13	Stili birrari (1a parte)
5	11/02/13	Stili birrari (2a parte)
6	18/02/13	Stili birrari (3a parte)
7	04/03/13	Profumi e difetti delle birre
8	11/03/13	Abbinamento cibo/birra (1a parte)
9	18/03/13	Abbinamento cibo/birra (2a parte)
10	25/03/13	Produzione della birra: strumenti e processo di produzione. Differenze tra produzione artigianale e industriale.
11	07/04/13	Produzione della birra: visita a un Birrifico con spiegazione del processo produttivo (eseguita di domenica)
12	08/04/13	Metodi di spillatura, bicchieri, servizio e temperature. Composizione e lettura delle etichette Marketing e Legislazione
13	15/04/13	Storia e geografia della birra
14	22/04/13	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)