



Corso per “Degustatori di Birra” a Patti (ME) da Mercoledì 13 febbraio 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 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 l’Hotel Sacra Famiglia Via Dante Alighieri, Patti (ME), il **Mercoledì** dalle ore 21.00 alle ore 23.30.

Lezione	Data	Argomento
1	13/02/13	Analisi organolettica: esame visivo/olfattivo
2	20/02/13	Analisi organolettica: esame gustativo Analisi organolettica completa e scheda di degustazione
3	27/02/13	Produzione della birra - materie prime: l’acqua, i cereali, il processo di maltaggio, luppoli e lieviti
4	06/03/13	Stili birrari (1a parte)
5	13/03/13	Stili birrari (2a parte)
6	20/03/13	Stili birrari (3a parte)
7	27/03/13	Profumi e difetti delle birre
8	03/04/13	Abbinamento cibo/birra (1a parte)
9	10/04/13	Abbinamento cibo/birra (2a parte)
10	17/04/13	Produzione della birra: strumenti e processo di produzione. Differenze tra produzione artigianale e industriale.
11	21/04/13	Produzione della birra: visita a un Birrificio con spiegazione del processo produttivo (eseguita di domenica)
12	24/04/13	Metodi di spillatura, bicchieri, servizio e temperature. Composizione e lettura delle etichette Marketing e Legislazione
13	08/05/13	Storia e geografia della birra
14	15/05/13	Esame finale

Informazioni e prenotazioni

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

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