



Corso per “Degustatori di Birra” a Quarto (NA) da Mercoledì 13 marzo 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 il **Beershop “Bir Sciò”**, Corso Italia 233, **Quarto (NA)**, il **Mercoledì** dalle ore **20.30** alle ore **23.00**.

Lezione	Data	Argomento
1	13/03/13	Analisi organolettica: esame visivo/olfattivo
2	20/03/13	Analisi organolettica: esame gustativo Analisi organolettica completa e scheda di degustazione
3	27/03/13	Produzione della birra - materie prime: l’acqua, i cereali, il processo di maltaggio, luppoli e lieviti
4	03/04/13	Stili birrari (1a parte)
5	10/04/13	Stili birrari (2a parte)
6	17/04/13	Stili birrari (3a parte)
7	24/04/13	Profumi e difetti delle birre
8	08/05/13	Abbinamento cibo/birra (1a parte)
9	15/05/13	Abbinamento cibo/birra (2a parte)
10	22/05/13	Produzione della birra: strumenti e processo di produzione. Differenze tra produzione artigianale e industriale.
11	26/05/13	Produzione della birra: visita a un Birrifico con spiegazione del processo produttivo (eseguita di domenica)
12	29/05/13	Metodi di spillatura, bicchieri, servizio e temperature. Composizione e lettura delle etichette Marketing e Legislazione
13	05/06/13	Storia e geografia della birra
14	12/06/13	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