

Corso di Degustazione Birra



Macerata da Lunedì 16 marzo 2015



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**. L’iscrizione sarà confermata dopo il versamento della caparra di **€ 100** tramite bonifico bancario intestato a:

BQ Srl, IBAN: [IT08G0558401617000000001389](https://www.bancomail.it/it/risorse/iban/IT08G0558401617000000001389) 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 **Enoteca Civica**, corso della Repubblica Italiana, **Macerata**, il **lunedì** dalle **20.30** alle ore **23.00**.

Lezione	Data	Argomento
1	16/03/15	Analisi organolettica: esame visivo/olfattivo
2	23/03/15	Analisi organolettica: esame gustativo Analisi organolettica completa e scheda di degustazione
3	30/03/15	Produzione della birra - materie prime: l’acqua, i cereali, il processo di maltaggio, luppoli e lieviti
4	13/04/15	Stili birrari (1a parte)
5	20/04/15	Stili birrari (2a parte)
6	27/04/15	Stili birrari (3a parte)
7	04/05/15	Produzione della birra: strumenti e processo di produzione; differenze tra produzione artigianale e industriale
8	11/05/15	Profumi e difetti delle birre
9	18/05/15	Metodi di spillatura, bicchieri, servizio e temperature; composizione e lettura delle etichette; marketing e legislazione
10	24/05/15	Produzione della birra: visita a un Birrificio con spiegazione del processo produttivo (eseguita di domenica)
11	25/05/15	Abbinamento cibo/birra (1a parte)
12	08/06/15	Abbinamento cibo/birra (2a parte)
13	15/06/15	Storia e geografia della birra
14	22/06/15	Esame finale

Per informazioni: Associazione Degustatori Birra

Mail: corsi@degustatoribirra.it – Tel. 345/2578758 Web: www.degustatoribirra.it