



Corso per “Degustatori di Birra” a Pescara da Lunedì 25 novembre 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 € **100,00** tramite bonifico bancario intestato a:

Paolo Polli Ditta Individuale A.D.B. – **NUOVO IBAN: IT19A0837401600000016750018** 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 **Birrificio Leardi** di Via Cesare Battisti, 147/49 a **Pescara**, il **Lunedì** dalle ore **21** alle **23.30**.

Lezione	Data	Argomento
1	25/11/13	Analisi organolettica: esame visivo/olfattivo
2	02/12/13	Analisi organolettica: esame gustativo Analisi organolettica completa e scheda di degustazione
3	09/12/13	Produzione della birra - materie prime: l’acqua, i cereali, il processo di maltaggio, luppoli e lieviti
4	16/12/13	Stili birrari (1a parte)
5	13/01/14	Stili birrari (2a parte)
6	20/01/14	Stili birrari (3a parte)
7	27/01/14	Produzione della birra: strumenti e processo di produzione. Differenze tra produzione artigianale e industriale.
8	03/02/14	Metodi di spillatura, bicchieri, servizio e temperature. Composizione e lettura delle etichette Marketing e Legislazione
9	09/02/14	Produzione della birra: visita a un Birrificio con spiegazione del processo produttivo (eseguita di domenica)
10	10/02/14	Profumi e difetti delle birre
11	17/02/14	Storia e geografia della birra
12	24/02/14	Abbinamento cibo/birra (1a parte)
13	03/03/14	Abbinamento cibo/birra (2a parte)
14	10/03/14	Esame finale

Informazioni e prenotazioni

Cell. 338-9116065, dalle 11:00 alle 21:00, dal lunedì al sabato

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