

Corso di degustazione birra

DURATA

il corso si articola in 5 lezioni a cadenza settimanale della durata di circa due ore (al termine dell'ultima lezione avrà luogo il test di verifica finale e verrà rilasciato un attestato di partecipazione)

CONTENUTI

le materie prime (malto, lieviti, luppolo)
le fasi di lavorazione
lo stile birrario (Lager, Pils, Weiss, Stout, Trappiste, Birre di Abbazia, Ale ...)
il linguaggio della degustazione
le principali zone di produzione
conservazione e temperature di servizio
gli abbinamenti

ALTRE INFORMAZIONI

ciascuna lezione prevede una parte teorica ed una parte pratica in cui verranno degustate 3 birre accompagnate da prodotti tipici. Nella prima lezione verranno consegnati la tessera annuale ecceVinum, i testi ed un set professionale per la degustazione (valigetta, bicchieri, cavatappi).