



CORSO DI DEGUSTAZIONE

5 APPUNTAMENTI 20/27/febbraio E 5/12/26/ MARZO 2024

TUTTI I MARTEDI ALLE ORE 21:00 PRESSO L'UNIBIRRA

DOCENTE: STEFANO BALADDA

CHIUSURA ISCRIZIONI: 15 FEBBRAIO 2024

INFO: 0332 1850463 – info@unibirra.it

COS'E' PER NOI LA DEGUSTAZIONE BIRRE

Questo corso è rivolto a tutte le persone interessate a sapere qualcosa in più rispetto alle classiche nozioni di base sulla birra. Potrai scegliere, riconoscere e selezionare le differenti tipologie di birra, rendendoti un esperto nel settore. Ogni serata avrà un tema centrale trattato a livello teorico e non solo: abbiamo pensato per te la degustazione di più birre nel corso della stessa serata, per farti apprezzare la differenza tra le diverse qualità e tipologie e insegnarti a riconoscerne tutte le peculiarità e le caratteristiche di questa bevanda così apprezzata e diffusa in tutto il mondo. Degustare in compagnia non sarà mai stato più piacevole e istruttivo. Unisciti a noi per scoprire tutti i segreti della birra e dell'arte birraia e per condividere insieme a nuovi amici un momento di formazione divertente e completo.

IL NOSTRO OBIETTIVO, STEP BY STEP

La degustazione di diverse birre è un momento di piacevole apprendimento di tutto quello che si deve sapere sulla birra e sulla sua preparazione. Il corso si propone, nei suoi incontri, di farti acquisire tutte le nozioni grazie alle quali a tavola con gli amici potrai mostrarti esperto e saprai come apprezzare la birra, come sceglierla tra tanti tipi, riconoscerne la provenienza e soprattutto, decidere quali birre abbinare al momento giusto. Sapori, profumi e aromi saranno la costante del corso, durante il quale la teoria sarà unita a un buon bicchiere. Il pianeta birra è un mondo da esplorare e sorseggiare lentamente. Bianca, rossa o scura? A te la scelta!

PROGRAMMA DETTAGLIATO

Il nostro relatore esporrà spiegazioni teoriche esponendo le caratteristiche dei prodotti e le loro peculiarità e farà degustare ai partecipanti due delle specialità birrarie delle tipologie esposte.

1) Primo incontro: Storia della birra –come è nata e la sua evoluzione; Produzione – Procedimento e materie prime utilizzate (proiezione di un filmato esplicativo).

2) Secondo incontro: Introduzione alle Tipologie birrarie di bassa fermentazione con riferimento in specifico alle tipologie Lager /Pils/Vienna; Teoria della degustazione con l'utilizzo della scheda di degustazione dell'accademia della birra; Prova Pratica- Due degustazioni guidate in riferimento alle tipologie esposte.

3)Terzo incontro : Introduzione alle Tipologie birrarie di alta fermentazione con riferimento in specifico alle tipologie Weizen –Bitter ale- Flemish red ale; Teoria della degustazione con l'utilizzo della scheda di degustazione dell'accademia della birra; Prova Pratica- Due degustazioni guidate in riferimento alle tipologie esposte.

4) Quarto incontro : Introduzione alle tipologie birrarie di fermentazione spontanea con riferimento in specifico alle tipologie Gueze e Birre alla frutta; Teoria della degustazione con l'utilizzo della scheda di degustazione dell'accademia della birra; Prova Pratica- Due degustazioni guidate in riferimento alle tipologie esposte.

5)Quinto incontro : Lezione di spillatura dalla bottiglia in riferimento alle tipologie esposte; Le modalità di lavaggio / le temperature di servizio e i tipi di bicchieri; Prova pratica di spillatura (spillatura alla tedesca in tre colpi).

Il Costo delle 5 serate comprensivo di degustazione è di euro 170 iva compresa.

L'iscrizione può avvenire direttamente presso l'Unibirra oppure con bonifico bancario da effettuare sul conto corrente intestato a TRE ESSE srl

IBAN IT 87 I030 3210 8000 1000 0003093 **indicando come causale “TECNICHE DI DEGUSTAZIONE”.**

In caso di bonifico dovrà essere inviata una mail all'indirizzo Info@unibirra.it allegando copia del versamento e indicando il nominativo del partecipante nonché un recapito telefonico/mail per comunicazioni inerenti all'inizio corso.

Per qualsiasi ulteriore informazione www.unibirra.it e per iscriversi:info@unibirra.it

Unibirra Via Duca degli Abruzzi 130 21100 Varese (VA) tel: 0332/1850463

Per i possessori dei buoni regalo si prega di mandare una mail con la conferma della partecipazione e un recapito telefonico