



1° CORSO D'INTRODUZIONE ALLA DEGUSTAZIONE DELLA BIRRA Bruxelles settembre-novembre 2019

Il *Corso d'introduzione alla degustazione della birra*, è organizzato da SOMMELITALLY- Brussels Wine Society che si avvale dei docenti sommelier professionisti della Fondazione Italiana Sommelier.

La **Birra** è una delle bevande più antiche prodotte dall'uomo, già propria di molte culture e la cui nascita risale almeno al settimo millennio a.C. Non sorprende che i suoi estimatori siano sempre più numerosi in tutto il mondo!

Il corso intende far conoscere un prodotto tanto antico quanto variegato nelle sue innumerevoli tipologie e consentirà ai partecipanti di acquisire le competenze tecniche di base e gli strumenti indispensabili per un'attenta ed obiettiva analisi sensoriale.

Insieme ai nostri docenti scoprirete la storia e gli stili delle numerosissime birre esistenti, analizzando una selezione di birre **belghe, anglosassoni e tedesche**, pietre miliari della produzione europea.

Vi invitiamo a essere protagonisti attivi di questo corso, ad allenare cioè la vostra curiosità e i vostri talenti gusto-olfattivi per crescere in questo particolare "piacere della vita", arricchendo il vostro bagaglio sensoriale di nuovi colori, profumi e sapori.

Il Corso si terrà in italiano e sarà articolato in **4 lezioni**, ciascuna della durata di circa 3 ore, con il gran finale di **una cena di abbinamento cibo-birra**.

Il Materiale didattico incluso nel Corso :

- Il libro di testo sulla Birra
- quaderno di degustazione per l'analisi sensoriale
- attestato di partecipazione al Corso sulla Birra

Pomeriggio ore 16,00 – 19,00	
14 settembre 2019	Cenni storici, processo produttivo; la degustazione, il corretto servizio Degustazione di 6 diverse tipologie di birre
5 ottobre 2019	La Tradizione Mitteleuropea – Lager e Weiss / Degustazione di 6 diverse tipologie di birre
19 ottobre 2019	Le Ale: la forza del nord / Degustazione di 6 diverse tipologie di birre
9 novembre 2019	Le Birre d'Abbazia e Trappiste / Degustazione di 6 diverse tipologie di birre
9 novembre 2019	Ore 20: cena didattica con un intero menu e abbinamento con la birra

Il corso si svolge presso il NH Brussels du Grand Sablon, Rue Bodenbroek 2-4 – 1000 Bruxelles.

Persone di contatto: Presidente: Massimo Serpieri: cours@sommelitaly.com

Responsabile corso: Tamara Diomedè: cours@sommelitaly.com

Massimo Serpieri
Presidente Sommelitaly-Brussels Wine Society