



Corso di formazione per

SOMMELIER della BIRRA (1° Livello)

Da Lunedì 10 Ottobre al Grand Hotel Mediterraneo (Lungarno del Tempio 44)



La figura del "sommelier" (dal francese provenzale "cantiniere") è oggi una figura professionale che è in grado di percepire attraverso i sensi dell'olfatto, della vista e del gusto le caratteristiche organolettiche di una bevanda, in vista soprattutto del suo miglior accostamento con i cibi.

Nato come esperto di vini, nasce oggi la figura del sommelier di birra che deve avere una competenza maggiore, in quanto la birra, rispetto al vino, è una bevanda fermentata molto più complessa: più materie prime, un processo di cottura molto articolato e più ingredienti. Con questo corso sarete immersi in un mondo nuovo composto da un'infinità di colori, profumi e sapori.

Il Corso di formazione che vi proponiamo è il primo vero corso strutturato per Sommelier della Birra (1° Livello) dedicato all'analisi organolettica e alla degustazione della birra. I sommeliers della Birra sono particolarmente ricercati, sia come consulenti che come veri e propri esperti del mondo della birra settore in continua ascesa e sempre più apprezzato dal grande pubblico.

Il Corso di formazione è patrocinato dal



e viene svolto in collaborazione con



Programma del Corso di Formazione " Sommelier della Birra" - 1° Livello

PRIMA SERATA (Lunedì 10 Ottobre ore 21.15 Grand Hotel Mediterraneo)

Che cos'è la birra? Gli ingredienti: acqua, malto, lieviti e luppolo. Differenza fra alta, bassa e fermentazione spontanea. Come si degusta una birra? Analisi organolettica: colore, schiuma, olfatto, gusto e retrogusto. Profumi e difetti delle birre. Degustazione guidata di 4/5 birre.

SECONDA SERATA (Lunedì 17 Ottobre ore 21.15 Grand Hotel Mediterraneo)

Storia della birra: la birra nell'antichità e la diffusione in Europa. Conosciamo le birre ad alta fermentazione. Gli stili inglesi. Le birre d'abbazia. L'orgoglio del Belgio: le birre trappiste. Degustazione guidata di 4 birre.

TERZA SERATA (Lunedì 24 Ottobre ore 21.15 Grand Hotel Mediterraneo)

Intervento di un birraio. Come si produce una birra? La birra artigianale e il fenomeno birra artigianale italiana. Degustazione guidata di 4 birre.

QUARTA LEZIONE (Lunedì 7 Novembre ore 21.15 Grand Hotel Mediterraneo)

saltiamo una settimana perché Lunedì 31 Ottobre è in mezzo al ponte del 1° Novembre

La bassa fermentazione: caratteristiche e storia. I vari stili della bassa fermentazione. Le birre tedesche. Come si conserva una birra. Il servizio. Degustazione guidata di 4 birre.

QUINTA LEZIONE (Lunedì 14 Novembre ore 21.15 Grand Hotel Mediterraneo)

Le birre a fermentazione spontanea: il lambic. Curiosità e miti da sfatare. I bicchieri della birra. Consigli pratici: dove comprare, i libri, informarsi nel web, viaggi birrari in Toscana. Degustazione guidata di 4 birre.

SESTA LEZIONE (Lunedì 21 Novembre ore 20.00 Grand Hotel Mediterraneo)

Test Conclusivo e analisi delle risposte fornite. Possibilità di partecipare ad una cena che avrà come filo conduttore la birra in tutte le sue molteplici applicazioni.

In caso di assenza ad una o più serate, queste possono essere recuperate **gratuitamente** al prossimo corso.

Essendo un primo livello, NON è necessario avere specifiche competenze del settore. Verranno degustate 4/5 birre durante ogni serata.

In caso di iscrizioni contemporanee di due o più persone è previsto uno **sconto del 5% sulla quota di partecipazione.**

(Si ringrazia il **Ministero delle Politiche Agricole** per l'aiuto e il supporto fornito)

Modalità di iscrizione: è' necessario lasciare un acconto di € 90 all'Enoteca Vignoli, in Via Cimabue 5R Firenze (orario apertura 9.00 13.00 ; 15.30 20.00) o, in alternativa, è possibile versare l'acconto tramite **Conto Corrente Postale** intestato a: Associazione Il Santuccio c/c postale n. 24509531 o tramite **Bonifico Bancario** sempre intestato all'Associazione con codice IBAN: IT 67 R 07601 02800 00024509531; causale " BIRRA" e spedire l'attestato di pagamento al n. di fax 06 233222788 indicando: Nome e Cognome - Numero di Cellulare e/o la vostra E-Mail dove riceverete conferma dell'avvenuta iscrizione

Info: www.ilsantuccio.it tel. 055 5397658 cell. 347 3353985