



Birra Artigianale

TEORIA E PRATICA



4 INCONTRI, UN'ESPERIENZA INDIMENTICABILE!

STORIA, INGREDIENTI, PRODUZIONE, STILI, DEGUSTAZIONE E SENSORIALITA': 4 LEZIONI, UN'ESPERIENZA INDIMENTICABILE



**IL MICROBIRIFICIO MELCHIORI IN COLLABORAZIONE CON
IL BEER SOMMELIER DIEGO BERNORI ORGANIZZA
4 SERATE DEDICATE ALL'AFFASCINANTE MONDO DELLA BIRRA ARTIGIANALE.**

4 incontri teorici e pratici per scoprire storia, ingredienti,
processo di produzione, stili e differenze
delle varie birre dei diversi stati
ed imparare come degustarle ed apprezzarle.

Per ogni incontro è inclusa nel prezzo la cena in abbinamento alle birre proposte presso il ristorante interno La Sidreria Trentina; il menù sarà studiato su misura così da esaltare il sapore delle birre proposte.

Scopri il programma



Birra Artigianale

TEORIA E PRATICA

PROGRAMMA:

Prima serata:

- Breve storia della Birra
- Ingredienti della Birra: (acqua, malto d'orzo, luppolo, lievito (Editto di Purezza 1516) più aggiunte di altri cereali).
- Processo di produzione della Birra: alta fermentazione, bassa e spontanea
- Stili della Birre: Ale, Lager, Lambic
- Sensorialità: gusto ed olfatto
- Degustazione professionale
- Scheda degustazione: Doemens
- Degustazione birre Melchiori con cena in abbinamento

Seconda serata:

- Degustazione birre a bassa fermentazione con cena in abbinamento
 - Italia
 - Baviera
 - Internazionali

Terza serata:

- Degustazione birre ad alta fermentazione con cena in abbinamento
 - Italia
 - Belgio
 - Internazionali

Quarta serata:

- Degustazione birre a fermentazione spontanea con cena in abbinamento
 - Belgio

DATE E ORARIO:

- 4 incontri :
 - 17 marzo 2015
 - 31 marzo 2015
 - 14 aprile 2015
 - 28 aprile 2015
- Dalle 19:00 alle 22:30

INFORMAZIONI:

- Docente: DIEGO BERNORI, beer sommelier
- Luogo: MicroBirrificio Melchiori presso l'azienda Lucia Maria Melchiori, TRES, Via Santa Barbara
- Contatti: 0463/468125 – martina@luciamaria.it
- Prezzo: € 150,00 (4 incontri e 4 cene incluse)
- Minimo iscritti: 10 persone
- Massimo iscritti: 15 persone

MODULO DI ISCRIZIONE

(Da compilare e inviare a martina@luciamaria.it o al fax 0463/467007 o consegnare presso la sede aziendale in Via Santa Barbara 2, Fraz. Tres, 38012 Predaia – Val di Non – TN).

Nome e Cognome _____

Data di nascita ____/____/____ Luogo di nascita _____

Indirizzo _____

Telefono ____/____/____ Email _____@_____

DATI BONIFICO:

L.M. di Maria Lucia Melchiori & C. s.n.c.

Sede operativa: Via Santa Barbara, 2 38010 TRES (TN) Italia

Tel. +39 0463/468125 - Fax +39 0463/467007 - info@luciamaria.it - www.luciamaria.it

p.iva: 01435240229 - IBAN: IT35 V082 6335 6900 0003 0310 224

Causale: «Serate Birra Artigianale»