



ORGANIZZA: CORSO PER LA TUA CULTURA SULLA BIRRA !

*Relatore: Flavio Cimardi – Biersommelier “ Diplomato presso:
la Akademie Doemens für Brauwesen und Getränketechnologie di Gräfelfing / Monaco di Baviera ”
(Accademia per la produzione della birra e tecnologie delle bevande)*

4 serate sulla degustazione della birra di 2h circa

1^ SERATA martedì 7 giugno 2011 ore 21,00

Cenni di storia e geografia della Birra

La Degustazione - degustazione 2 birre

^^^^^^^^^^^^^^^^^^^^^^^^^^^^

2^ SERATA martedì 14 giugno 2011 ore 21,00

Le Materie Prime (Acqua - Malto – Luppolo – Lievito)

Classificazione e Stili della Birra - Fermentazione Spontanea

Bassa Fermentazione – Alta Fermentazione - degustazione 3 birre

^^^^^^^^^^^^^^^^^^^^^^^^^^^^

3^ SERATA martedì 21 giugno 2011 ore 21,00

La Produzione - Ammostamento – Cottura - Fermentazione

Temperature di servizio – Tipo di Bicchiere – Metodi di Spillatura - degustazione 3 birre

^^^^^^^^^^^^^^^^^^^^^^^^^^^^

4^ SERATA martedì 28 giugno 2011 ore 21,00

Comprare – Abbinare - Birra e Salute

Come fare la spesa – conservare e abbinare - degustazione 3 birre

^^^^^^^^^^^^^^^^^^^^^^^^^^^^

Il costo e 98,00€ a persona e comprende :

Dispense informative per ogni serata

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

Per informazioni contattare:

Enoteca Cà di Mat Lissone tel. 039 2914012 email: cadimat@hotmail.it

oppure: Stefano 339 6159992 - Francesco 338 5825087

Per iscrizioni: con bonifico bancario

oppure direttamente in *Enoteca Cà di Mat Lissone* via Como,52a

aperto dalle 10,00 alle 02,00 chiuso Domenica



Eventi diVino 2011