



**UNIONE  
DEGUSTATORI  
BIRRE**



## CORSO DI DEGUSTAZIONE BIRRA

In collaborazione con il birrificio Free Lions, UDB organizza un percorso formativo sulla birra. Il corso è composto di 14 lezioni (con degustazione guidata di tre birre per lezione) e un esame finale che darà il modo di ricevere il diploma di Amatore o Degustatore, in base al punteggio ottenuto. I docenti saranno degustatori, sommelier, publican e produttori di birra. Costo 300 euro; posti limitati.

**Il corso si terrà presso il Birrificio Free Lions, Strada Provinciale Tuscanese km 4,600, 01100 (Viterbo) il lunedì con orario 21:00-23:30 a partire dal 20/03/2017**

Per iscrizioni versare 100 euro tramite bonifico al seguente Iban  
IT94G0760103200001033784214 (intestato a Unione Degustatori Birre)  
Specificando nella causale: Nome Cognome e Corso Free Lions .  
Il saldo dovrà essere effettuato entro la sera della prima lezione tramite bonifico.

Per informazioni e iscrizioni scrivere a [unionedegustatoribirre@gmail.com](mailto:unionedegustatoribirre@gmail.com) oppure contattare i numeri 328-6090939, 347-1335137, 347-2917280.

LEZIONE	DATA	ARGOMENTO
1	20/03/2017	Analisi organolettica: esame visivo e olfattivo
2	27/03/2017	Analisi organolettica: esame gustativo e scheda di degustazione
3	03/04/2017	Stili birrai: Stili a bassa fermentazione
4	10/04/2017	Stili birrai: Stili ad alta fermentazione
5	08/05/2017	Stili birrai: Stili a fermentazione spontanea e mista
6	15/05/2017	Produzione della birra: Materie prime
7	22/05/2017	Produzione della birra: strumenti e processo di produzione
8	28/05/2017	Produzione della Birra: visita al birrificio (Domenica)
9	29/05/2017	Profumi e difetti delle Birre
10	05/06/2017	Servizio: Metodi di spillatura e bicchieri, temperature di servizio, fusti e impianti di spillatura
11	12/06/2017	Marketing e Legislazione della birra
12	19/06/2017	Abbinamento Birra/Cibo: Teoria
13	26/06/2017	Abbinamento Birra/Cibo: Esercitazione pratica
14	03/07/2017	Storia e cultura della birra
15	10/07/2017	Esame finale