



CT ADRIATICO - Possono partecipare tutti i soci iscritti ad uno dei Gruppi Territoriali del CT Adriatico

CALENDARIO LEZIONI

Venerdì 9 aprile 2021 - Ore 18.00 – 20.00

Venerdì 16 aprile 2021 - Ore 18.00 – 20.00

Venerdì 23 aprile 2021 - Ore 18.00 – 20.00

Venerdì 30 aprile 2021 - Ore 18.00 – 20.00

N.B. ACQUISTATE LE BIRRE DOPO LA MAIL DI CONFERMA PARTECIPAZIONE AL CORSO

QUOTA INDIVIDUALE DI PARTECIPAZIONE	Soci ordinari e familiari*		Soci esterni
	Importo da inserire nella scheda online (al lordo del contributo)	Importo che sarà addebitato in C/C (al netto del contributo)	Importo che sarà addebitato in C/C
12 - 19 partecipanti	46,20 €	14,00 €	46,20 €
20 – 24 partecipanti	36,60 €	11,00 €	36,20 €
Da 25 partecipanti	29,30 €	9,00 €	29,30 €

*L'importo da indicare nella scheda on-line di prenotazione è quello al lordo del contributo del Gruppo della riga 12-19 partecipanti. L'importo di partecipazione sarà addebitato direttamente sul conto corrente al netto del contributo spettante. Una volta confermata l'operazione da parte della Segreteria non sarà più possibile stornarla.



PROGRAMMA DEL CORSO - PRINCIPIANTI

Prima lezione – Introduzione

Panoramica sugli stili birrari

Le materie prime e la loro influenza sul prodotto finale

Approfondimento: l'acqua ed i diversi cereali impiegati in birrificazione

La degustazione: elementi per una degustazione ideale e spiegazione scheda tecnica

Approfondimento: L'analisi visiva ed olfattiva, strumenti di degustazione

Esame gustativo

GloDegustazione guidata di 3 birre

Seconda lezione – Le birre a bassa fermentazione

Processo produttivo

Caratteristiche birre bassa fermentazione e miti da sfatare

Repubblica Ceca: cenni storici e principali stili birrari

Approfondimento: Germania, la culla delle Lager

Birre doppio malto e classificazione italiana delle birre

Degustazione guidata di 2 birre

Terza lezione – Le birre ad alta fermentazione

Caratteristiche birre alta fermentazione e miti da sfatare

Un grande classico ad alta fermentazione della cultura birraria tedesca

Approfondimento: Regno Unito, cenni storici, CAMRA, cask conditioned beers

Principali metodi di spillatura europei

Gli ingredienti nascosti delle birre

Approfondimento: il luppolo, tipologie e caratteristiche

Panoramica sulla realtà birraria americana

Degustazione guidata di 3 birre

Quarta lezione – Il Belgio

Panoramica sull'ampia e variegata offerta birraria belga

Birre trappiste e d'abbazia

Cenni sulla fermentazione spontanea

Consigli abbinamento cibo/birra

Degustazione di 2 birre

Elenco di birre segnalate dalla docente per la parte pratica

Riuscendo a reperire le bottiglie da 33 cl, la spesa totale per 10 bottiglie si aggirerà intorno ai 25-30€ (prezzo variabile a seconda del rivenditore/beershop/fornitore scelto)

Alcune birre sono disponibili anche in formati più grandi. Ad eccezione della Corona Extra e delle birre Trappiste, tutte le altre referenze possono anche essere sostituite da prodotti artigianali per chi avesse possibilità di reperire/ricevere a domicilio le birre.

Sarà sufficiente acquistare 1 sola bottiglia per ciascuno dei 10 stili proposti sotto; le marche sono riportate in ordine di preferenza didattica della docente, senza alcun giudizio di valore.



Prima lezione

- 1) MUNICH HELLES ARTIGIANALE (HELLES Joy Birrificio GJULIA o CANGRANDE Birrificio Mastino o MUNICH HELLES Birrificio Ettaler ATTENZIONE! Accertarsi che il prodotto contenga acqua, malto d'orzo, luppolo e lievito [non altri cereali!]).
- 2) CORONA EXTRA.
- 3) BLANCHE (Blanche de Namur o Blanche de Bruxelles).

Seconda lezione

- 1) BOHEMIAN PILSNER (Pilsner Urquell). Alternativa artigianale: TIPOPILS Birrificio Italiano, BADEF Bohemia Pilsner.
- 2) DUNKEL TRADITIONAL BOCK/DUNKEL DOPPELBOCK DUNKEL TRADITIONAL BOCK/DUNKEL DOPPELBOCK (Curator Birrificio Ettaler o Celebrator Birrificio Ayinger o Riegele Speziator Dunkel). ATTENZIONE! Verificare che il prodotto contenga malto d'orzo e non frumento o altri cereali.

Terza lezione

- 1) HEFEWEIZENBIER (Schneider TAP 7 o Maisel Hefeweizen o Erdinger Weisse oppure HB Weisse). ATTENZIONE! Verificare in etichetta che NON sia una Dunkelweizen (cioè non sia birra waizen scura).
- 2) American IPA (SIERRA NEVADA "Torpedo" o AVIATOR BREWING "Hogwild").
- 3) STOUT (Guinness). ATTENZIONE! Andranno bene entrambe le versioni DRAUGHT (sia in bottiglia che in lattina), accettabile anche la versione FOREIGNER. Invece NON è corretta la PORTER Guinness.

Quarta lezione

- 1) TRIPEL (Karmeliet o Westmalle etichetta gialla o Grimbergen Triple. EVITARE LEFFE).
- 2) BELGIAN STRONG DARK ALE (Rochefort 8 o Rochefort 10 o Chimay etichetta BLU).

Per poter partecipare a questo evento devi disporre di:

Una mail privata che devi indicare in sede di iscrizione al corso. Un collegamento internet (ADSL, fibra ottica o collegamento cellulare 3G o superiore) un dispositivo qualsiasi tra i seguenti: PC, Mac, smartphone e tablet iOS e Android auricolari, cuffie o casse acustiche e microfono (incorporati o collegati via cavo o in Bluetooth).

Appuntamento per collegarsi alla piattaforma Zoom

il Socio riceverà una e-mail con un link e le istruzioni da seguire per connettersi alla piattaforma Zoom e partecipare al corso: il collegamento sarà attivo già 15 min. prima dell'orario di inizio della visita per consentire di risolvere eventuali problematiche di connessione.

Per questo corso è prevista la registrazione audio/video delle lezioni. Le registrazioni saranno disponibili per 30 giorni dalla lezione.