



# Master sulla Birra



## Viaggio attraverso i territori principali e gli stili dell'arte Birraria

Un Master della Birra in sei appuntamenti per conoscere, attraverso i diversi territori e le diverse interpretazioni di stile, quello che sappiamo bene non essere solo birra. Un viaggio incredibile attraverso antiche tradizioni brassicole e nuove tendenze, abitudini e culture differenti, per riuscire a capire ed interpretare una delle bevande più amate e consumate nel mondo.

A condurci in questi sei appuntamenti, compresa la visita esterna ad uno dei birrifici più importanti della nostra Regione, sarà Simone Nicoletto, Beer Specialist, consulente di varie aziende venete del settore, organizzatore e guida di viaggi birrari.

### **Mercoledì 24 gennaio 2018 ore 20.30 - GERMANIA.**

- Alta e bassa fermentazione: introduzione sulla funzione del lievito e cenni sulle materie prime
- La tradizione e la geografia birraria tedesca.
- Introduzione alla degustazione e compilazione dell'apposita scheda.

#### **BIRRE IN DEGUSTAZIONE:**

Riegele Urhell, Kitzmann Weissbier, Schlenkerla Marzen, Schneider Weisse Aventinus Eisbock

### **Mercoledì 21 febbraio 2018 ore 20.30 - BELGIO: FIANDRE E VALLONIA.**

- La tradizione e la geografia birraria belga.
- Gli stili belgi e le nuove tendenze.
- Approfondimento sulle birre trappiste.
- Il servizio della birra. I bicchieri. Le temperature di servizio

#### **BIRRE IN DEGUSTAZIONE:**

Saison Dupont, Val Dieu Triple, De Dolle Arabier, Rochefort 10

### **Mercoledì 21 marzo 2018 ore 20.30 - BELGIO: PAJOTTENLAND.**

- Approfondimento sulla fermentazione e sui lieviti
- Cultura del lambic e metodi produttivi.
- Flemish red ales e oud bruin.
- Le birre sour nel mondo.

#### **BIRRE IN DEGUSTAZIONE:**

Cantillon Gueuze Bio, Rodenbach Grand Cru, De Ranke Kriek, Wild Beer Somerset Wild

### **Mercoledì 11 aprile 2018 ore 20.30 - UK & USA.**

- La tradizione inglese e l'innovazione americana: stili a confronto.
- Materie prime e stili britannici; principali tipologie.
- Nuovi stili made in USA
- Utilizzo del luppolo.

#### **BIRRE IN DEGUSTAZIONE:**

Fuller's ESB, St Peter's Old Style Porter, Rogue Brutal IPA, Mikkeller Mexas Ranger.

### **Mercoledì 16 maggio 2018 ore 20.30 - ITALIA.**

- Storia, evoluzione e tendenze del movimento birrario italiano
- Concetto di "birra artigianale"
- Approfondimento sulle Italian Grape Ale
- Abbinamento tra cibo e birra

#### **BIRRE IN DEGUSTAZIONE:**

Birrificio del Ducato Via Emilia, Opperbacco - Dada - Foglie d'Erba Overdose, Cr/ak NEIPA, Loverbeer Beerbera

### **Sabato 19 maggio 2018 ore 10.00**

#### **VISITA AL BIRRIFICIO "GARLATTI COSTA"**

Visita guidata al birrificio artigianale seguiti dall'esperto mastro birraio e titolare Severino Garlatti Costa con degustazione finale.

Prenotazione obbligatoria e vincolante tramite bonifico bancario.

UNICREDIT BANCA: IT81G0200812313000040230098

Tel. 0432 204688 - info@aisfvg.it

Costo complessivo del Master: € 150 soci AIS € 160 non soci AIS