



Associazione Italiana Sommelier del Friuli Venezia Giulia
Delegazione di Udine
C/o Istituto Stringher, Viale Mons. Nogara UDINE

Master sulla Birra II

Second Edition



Viaggio attraverso la tradizione e gli stili dell'arte Birraria

Con grande piacere e soddisfazione l' AIS del FVG presenta la Seconda Edizione del Master della Birra in sei appuntamenti, per conoscere meglio, attraverso le diverse interpretazioni e i diversi stili, una delle bevande più amate e consumate nel mondo.

Il nostro viaggio, questa volta, affronterà alcuni temi dibattuti e sarà un ulteriore approfondimento delle tradizioni brassicole e delle nuove tendenze, sfatando dei falsi miti e cercando di fare chiarezza su tematiche di sicuro interesse.

Come nella prima Edizione, a condurci in questi sei appuntamenti, compresa la visita esterna ad un birrificio italiano tra i più noti, sarà Simone Nicoletto, Beer Specialist, consulente di varie aziende del settore, organizzatore e guida di viaggi birrari.

Giovedì 7 Marzo 2019 ore 20.00 - TRAPPISTE:

Nella prima serata approfondiremo il mondo delle birre trappiste, molto apprezzato ma mai conosciuto fino in fondo: la storia travagliata dei trappisti belgi, gli stili birrari creati dai monaci, le controversie con i birrifici d'abbazia, per finire con i nuovi produttori al di fuori del Belgio e dell'Olanda.

BIRRE IN DEGUSTAZIONE:

Chimay Dorée, Westmalle Dubbel, Foglie d'Erba Gentle Giant, St. Bernardus Abt 12

Giovedì 21 Marzo 2019 ore 20.00 - LA RIVOLUZIONE MADE IN USA:

Gli Stati Uniti d'America innegabilmente sono stati, e sono tuttora, il motore della rivoluzione birraria iniziata alla fine del '900. In questa serata parleremo di luppoli, di IBU, di IPA, di APA, di NEIPA, per fare chiarezza sul modo in cui i birrifici made in USA hanno sconvolto il mercato mondiale.

BIRRE IN DEGUSTAZIONE:

Sierra Nevada Pale Ale, Brewdog Punk IPA, De Ranke XX Bitter, To Øl Garden Of Eden

Giovedì 28 marzo 2019 ore 20.00 - SOUR E DINTORNI:

Dopo l'interesse riscontrato negli anni passati, ci sembra d'obbligo dedicare un'intera serata a questo tema. Il termine "acida" associato alla birra è molto inflazionato, e spesso usato a sproposito: con quattro birre provenienti da territori molto lontani tra loro analizzeremo diverse acidità, con un'attenzione particolare anche nei confronti del profilo scientifico, oltre che culturale e produttivo.

BIRRE IN DEGUSTAZIONE:

Orval, Evoque Evoquesour #2, Omer Vander Ghinste Cuvée des Jacobins, Boon Oude Geuze

Giovedì 4 aprile 2019 ore 20.00 - VINO E BIRRA:

Botti, uve, lieviti, metodi produttivi: vino e birra non sono mai stati così vicini. Grazie al lavoro ed all'inventiva dei birrai italiani poi, il mondo birrario si è arricchito di un nuovo stile, le Italian Grape Ale. In questa serata scopriremo tutti i modi in cui questi due mondi, apparentemente paralleli e molto lontani tra loro, possano incontrarsi.

BIRRE IN DEGUSTAZIONE:

Opperbacco 10 E Lode Barrique, Bosteels Deus, Grecale, Super K

Giovedì 11 aprile 2019 ore 20.00 - INVECCHIAMENTO:

Il tempo è il quinto ingrediente di qualsiasi birra, anche se viene spesso trascurato o peggio, dimenticato. Alcune birre devono essere bevute il prima possibile, altre al contrario hanno bisogno di mesi, se non addirittura anni, per poter essere al loro meglio. In questa serata analizzeremo i fattori che influenzano l'invecchiamento, gli stili che lo richiedono e il metodo di gestione della propria cantina casalinga.

BIRRE IN DEGUSTAZIONE:

Franken Bräu Märzen, Campestre Dove Canta La Rana, Thomas Hardy's Ale, Lindemans Oude Kriek Cuvée René

Sabato 27 aprile 2019 ore 10.00

VISITA AL BIRRIFICIO "DEL DOGE"

Via Noalese 64/D2, Zero Branco, TV

Visita del birrificio con i birrai e degustazione di una birra dal maturatore. Spostamento nel pub del birrificio e degustazione di tre birre con spiegazione da parte del birraio. Accompagnamento con salumi e bruschette. L'appuntamento è in loco e il trasporto saranno a cura dei partecipanti con mezzi propri.

Prenotazione obbligatoria e vincolante tramite bonifico bancario.

UNICREDIT BANCA: IT81G0200812313000040230098

Tel. 0432 204688 - info@aisfvg.it

Costo complessivo del Master: € 160 soci AIS € 170 non soci AIS