



webinAISbeer2

- **Secondo serie di appuntamenti online** sulla Birra composto **da 4 lezioni da 2 ore ciascuna**. Per ogni incontro è prevista la **degustazione guidata** di 3 birre per un totale complessivo di **12 birre** che saranno spedite a casa di ogni partecipante. La piattaforma usata sarà Google Meet.
- Le finalità del master sono quelle di fornire ai partecipanti, **anche neofiti**, oltre una maggiore conoscenza della degustazione della birra, anche una **fondamentale panoramica degli stili presenti del mondo della birra**.
- Il relatore è **Simone Nicoletto**. Beer specialist, consulente e formatore per un'azienda di importazione, docente di diversi corsi sulla birra, organizzatore e guida di viaggi birrari internazionali.

- Calendario delle lezioni:

Lunedì 26 aprile 2021 ore 20.00

Mercoledì 28 aprile 2021 ore 20.00

Lunedì 3 maggio 2021 ore 20.00

Mercoledì 5 maggio 2021 ore 20.00

- Gli argomenti delle lezioni:

1a lezione:

Non solo orzo, non solo luppolo.

Spezie, frutta e cereali diversi dall'orzo fanno parte della tradizione brassicola di ciascun paese produttore fin dalla notte dei tempi.

Birre in degustazione:

- 1. De Halve Maan Blanche de Bruges**, stile Witbier, Alc.5%, **Belgio** (bottiglia da 33 cl).
- 2. Jopen Hoppenbier**, stile Belgian Pale Ale, Alc.6,8%, **Paesi Bassi** (bottiglia da 33 cl).
- 3. Collective Arts Pomegranate & Grapefruit Sour**, stile Sour ale, Alc.5,6%, **Spagna** (lattina da 47 cl).

2a lezione:

Porter e Stout oltre la tradizione. Stili che grazie al successo dei grandi marchi irlandesi hanno guadagnato fama mondiale negli ultimi decenni, ma le loro caratteristiche non sono poi così note.

Birre in degustazione:

- 1. O'Hara's Leann Folláin**, Stile Irish Extra Stout, Alc.6%, **Irlanda** (bottiglia da 33 cl).
- 2. Deschutes Black Butte Porter**, Stile American Porter, Alc.5,5%, **Oregon USA** (bottiglia da 33 cl).
- 3. The Flying Dutchman Black Is Black And I Want My Baby Back Black Rye IPA**, Stile Black IPA, Alc.5,5%, **Finlandia** (bottiglia da 33 cl).



3a lezione:

Il fattore tempo. Come il vino, anche la birra è fortemente influenzata dal fattore tempo: approfondiremo tutto ciò che riguarda l'invecchiamento e la stagionalità.

Birre in degustazione:

1. **Maisel & Friends Hoppy Hell**, stile Munich Helles, Alc.5,3% **Germania** (bottiglia da 33 cl).
2. **Omer Vander Ghinste Cuvée Des Jacobins**, Stile Flanders Red Ale, Alc.5,5%, **Belgio** (b. da 33 cl).
3. **Avery Vanilla Bean Stout**, Stile Imperial Stout, Alc.11%, **Colorado USA** (lattina da 47,3 cl).

4a lezione:

Incontro con il produttore. Chimay e i trappisti. La Trappista è un grande classico del mondo della birra, ci aiuterà a capirlo a fondo **Alessandro Bonin di Bières de Chimay, Cavaliere della Birra belga** che sarà in collegamento con i partecipanti.

1. **Chimay Dorée**, stile Trappist Single, Alc.4,8%, **Belgio** (bottiglia da 0,33 cl).
2. **Chimay Bleue 2021**, Stile Belgian Dark Strong Ale, Alc.9%, **Belgio** (bottiglia da 0,33 cl).
3. **Chimay Triple**, Stile Belgian Tripel, Alc.8%, **Belgio** (bottiglia da 0,33 cl).

Modalità di partecipazione:

Il costo complessivo del corso è di:

140 Euro per i Soci AIS in regola con la quota associativa.

160 Euro per i Non Soci AIS.

Il costo è comprensivo delle birre spedite a casa ed il costo della spedizione è a carico AIS FVG.

Per coloro che hanno già frequentato il corso webinAISbeer1 è previsto uno sconto del 10% e pertanto gli importi saranno i seguenti: **126 Euro per i Soci AIS** in regola con la quota associativa, **144 Euro per i Non Soci AIS.**

Per perfezionare l'iscrizione è necessario effettuare il bonifico bancario a Unicredit Banca Iban: IT81G0200812313000040230098.

Copia del bonifico deve pervenire ad Associazione Italiana Sommelier Friuli Venezia Giulia **entro lunedì 12 aprile 2021** tramite e-mail a info@aisfvg.it indicando l'indirizzo a cui inviare le 12 birre (nome, cognome, indirizzo e telefono).

I posti sono limitati e la partecipazione è vincolata dall'esaurimento delle birre.

Per chi non potesse seguire in diretta qualche lezione è previsto l'invio della registrazione.

Per chi lo desidera è previsto il rilascio di un attestato di partecipazione in formato digitale.

Per ulteriori informazioni: info@aisfvg.it tel. 0432 204688.