



webinAISbeer

- Corso 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.
- Le finalità del corso sono quelle di fornire ai partecipanti, oltre che una conoscenza di base sulla degustazione della birra, anche una **fondamentale panoramica delle tendenze passate e presenti del mondo della birra**.
- Il relatore è **Simone Nicoletto**. Beer Specialist, consulente di varie aziende nazionale del settore, organizzatore e guida di viaggi birrari.

- Calendario delle lezioni:

Lunedì 15 marzo 2021 ore 20.00

Mercoledì 17 marzo 2021 ore 20.00

Lunedì 22 marzo 2021 ore 20.00

Mercoledì 24 marzo 2021 ore 20.00

- Gli argomenti delle lezioni:

1a lezione:

Storia, materie prime, processo produttivo.

Un'esauritiva panoramica introduttiva sul mondo della birra volta a comprendere meglio, dal punto di vista didattico e sensoriale, i temi delle sessioni successive.

Birre in degustazione:

1. **Ottakringer Helles**, Stile Munich Helles, Alc.5,2%, Austria (bottiglia da 33 cl).
2. **Cigar City Guayabera**, Stile American Pale Ale, Alc.5,5%, Florida USA (lattina da 35,5 cl).
3. **Omer Vander Ghinste Tripel LeFort**, Stile Tripel, Alc.8,8%, Belgio (bottiglia da 33 cl).

2a lezione:

Le IPA e la rivoluzione craft made in USA.

La filosofia brassicola degli Stati Uniti d'America raccontata partendo dallo stile che ha vissuto un'evoluzione appassionata, rapida e controversa.

Birre in degustazione:

1. **Deschutes Fresh Squeezed**, Stile American Pale Ale, Alc.6,2%, Oregon USA (lattina da 35,5 cl).
2. **Oskar Blues One-Y**, Stile Session Ipa, Alc.8,2%, Colorado USA (lattina da 35,5 cl).
3. **Founders Moon Rambler**, Stile America Ipa, Alc.6,4%, Michigan USA (lattina da 35,5 cl).



Associazione Italiana Sommelier del Friuli Venezia Giulia

Via Fabio di Maniago, 15/7 33100 Udine (UD)

Tel.0432 204688 info@aisfvg.it www.aisfvg.it

3a lezione:

Le fermentazioni non convenzionali.

Lieviti spontanei, batteri, frutta e tecniche produttive ancestrali: tutto ciò è racchiuso nel concetto di "sour beer".

Birre in degustazione:

1. **Lindemans Oude Gueuze Cuvée René 2020**, Stile Gueuze, Alc.6%, Belgio (bottiglia da 37,5 cl).
2. **De Halve Maan Straffe Hendrik Tripel Wild 2019**, Stile Tripel, Alc.9%, Belgio (bottiglia da 33 cl).
3. **Collective Arts Guava Gose**, Stile Goze, Alc.4,9, Canada (lattina da 35,5 cl).

4a lezione:

L'uso del legno.

Un tempo era la scelta obbligata per ogni birraio, oggi il legno è diventato un elemento di forte innovazione, venendo impiegato con tecniche anche completamente diverse tra loro.

Birre in degustazione:

1. **The Flying Dutchman Tree Hugging Wood Chopping Mother-Nature Loving IPA**, Stile American Ipa, Alc.6%, Finlandia (bottiglia da 33 cl).
2. **Avery Amicitia 2017**, Stile Sour Ale, Alc.8,2%, Colorado USA (bottiglia da 35,5 cl).
3. **Founders KBS Maple Mackinac Fudge 2020**, Stile America Imperial Stout, Alc.11%, Michigan USA (bottiglie da 35,5 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 perfezionare l'iscrizione è necessario inviare copia del bonifico bancario a Unicredit Banca Iban: IT81G0200812313000040230098 **entro il 05 marzo 2021** tramite e-mail a info@aisfvg.it indicando l'indirizzo a cui inviare le 12 birre.

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.