



# webinAISbeer

## Summer Edition!



- ✓ Edizione estiva con **due appuntamenti online** sulla Birra composto da **lezioni da 2 ore ciascuna**. Per ogni incontro è prevista la **degustazione guidata** di **4 birre** per un totale complessivo di **8 birre** che saranno spedite a casa di ogni partecipante. La piattaforma utilizzata sarà Google Meet.
- ✓ Le finalità dell'edizione estiva del master sono quelle di fornire ai partecipanti, **anche neofiti**, oltre a una maggiore conoscenza della degustazione della birra, anche un **focus degli stili birrai presenti del mondo**. Ai due appuntamenti, incentrati sulla **“Tradizione e Innovazione birraia”**, **parteciperanno anche i produttori che ci guideranno alla scoperta delle loro filosofie produttive**.
- ✓ 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:  
**Martedì 22 giugno 2021** ore 20.00  
**Martedì 29 giugno 2021** ore 20.00
- ✓ Gli argomenti delle lezioni:

### 1a lezione:

#### **Tradizione: le grandi classiche delle Fiandre.**

Una serata dedicata ai grandi classici delle Fiandre, stili nati nelle abbazie ma che hanno vissuto interessanti sviluppi anche grazie a produttori diversi. Ci accompagnerà nella degustazione **Francesco Erario del birrificio De Halve Maan di Bruges**.

#### *Birre in degustazione:*

- 1. De Halve Maan Bruges Zot**, stile Belgian Blond Ale, Alc.6%, **Belgio** (bottiglia da 33 cl).
- 2. De Halve Maan Bruges Zot Dubbel**, stile Dubbel, Alc.7,5%, **Belgio** (bottiglia da 33 cl).
- 3. De Halve Maan Straffe Hendrik Tripel**, stile Tripel, Alc.9%, **Belgio** (bottiglia da 33 cl).
- 4. De Halve Maan Straffe Hendrik Quadrupel**, stile Belgian Dark Strong Ale, Alc.11%, **Belgio** (bottiglia da 33 cl).



## 2a lezione:

### Innovazione: oltreoceano, il Colorado.

Si va nel mondo americano per conoscerlo attraverso uno dei birrifici che più ha stravolto la concezione di birra negli ultimi decenni, sia per le ricette sia, anche, per il formato. Sarà con noi **Jesse Kercheval del birrificio Oskar Blues del Colorado**.

#### *Birre in degustazione:*

- 1. Oskar Blues Dale's Pale Ale**, Stile American Pale Ale, Alc.6,5%, **Colorado (USA)** (lattina da 35,5 cl).
- 2. Oskar Blues Thick Haze**, Stile New England, Alc. 7% **USA Colorado (USA)** (lattina da 35,5 cl).
- 3. Oskar Blue Old Chub**, Stile Wee Heavy, Alc.8%, **USA Colorado (USA)** (lattina da 35,5 cl).
- 4. Oskar Blue Ten Fidy**, Stile Russina Imperial Stout, Alc.10,5%, **USA Colorado (USA)** (lattina da 35,5 cl).

#### ✓ *Modalità di partecipazione:*

Il costo complessivo del corso è di:

**75 Euro per i Soci AIS** in regola con la quota associativa e per chi ha partecipato ad almeno uno dei precedenti webinAISbeer.

**85 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 effettuare il bonifico bancario a Unicredit Banca Iban: IT81G0200812313000040230098.

Copia del bonifico deve pervenire ad Associazione Italiana Sommelier Friuli Venezia Giulia **entro giovedì 10 giugno 2021** tramite e-mail a [info@aisfvg.it](mailto:info@aisfvg.it) indicando l'indirizzo a cui inviare le 8 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](mailto:info@aisfvg.it) tel. 0432 204688.

