

# *Corso degustazione birre! ON LINE*

*Approccio alla degustazione di birre artigianali!  
4 Serate - 8 ore di spiegazione - 12 Birre degustate*

*Per informazioni e prenotazioni*

*assohbn.weebly.com – brusa.stefano@libero.it – 3472288345 stefano*



## PROGRAMMA DEL CORSO

**DATE DEL CORSO:** mercoledì 03, 10, 17 e 24 marzo 2021 h.21.00-23.00

**PROGRAMMA:** Il corso è articolato in quattro incontri della durata di 2h ore circa ciascuno, con degustazione di tre birre diverse ogni lezione. Ogni incontro prevede un'introduzione teorica, l'analisi organolettica (visiva, olfattiva e gustativa) delle birre, nonché le risposte ai quesiti dei partecipanti.

Il corso si pone come obiettivo quello di fornire le nozioni basilari, ma già abbastanza approfondite, a chi vuole iniziare ad addentrarsi nel mondo della degustazione delle birre artigianali.

Nel dettaglio il corso prevede:

**Primo incontro** - Analisi organolettica completa: esame visivo/olfattivo/gustativo. Degustazione di tre birre.

**Secondo incontro** - Produzione della birra: materie prime (acqua, malti e cereali, luppoli e lieviti), strumenti e processo di produzione. Differenze tra produzione artigianale e industriali. Degustazione di tre birre.

**Terzo incontro** - Storia e geografia della birra. Introduzione agli stili birrari. Degustazione di tre birre.

**Quarto incontro** - Il servizio: metodi di spillatura, bicchieri e temperature di servizio. Cenni di composizione e lettura delle etichette. Cenni di abbinamento cibo/birra. Degustazione di tre birre.

**DOCENTE:** *Stefano Brusa – BRUC – appassionato di birra da sempre, HomeBrewers dal 2008 e degustatore professionista ADB (Associazione Degustatori Birra) dal 2015. Fondatore nel 2013 dell'Associazione HOMEBREWERS NOVARESI, di cui è il Presidente.*

**PIATTAFORMA:** SKYPE. Nessun vincolo di account, anche se consigliato.

### **COSTI e PAGAMENTO:**

**Il prezzo totale del corso è di 75€, birre comprese, con consegna a domicilio. Questo prezzo è valido per l'iscrizione della prima persona.**

In caso di partecipazione di una **seconda o terza persona** dalla stessa postazione, ogni aggiunto potrà partecipare pagando un costo di **solli 30€ (max tre persone a postazione)**. Questa opzione è possibile in quanto il kit delle birre degustate sarà composto da bottiglie intere della capacità minima di 33 cl.

Il costo comprenderà le video lezioni, l'iscrizione all'associazione HBN valida per tutto il 2021, le birre degustate e il loro invio alla destinazione da voi indicata (salvo eventuale ritiro diretto da parte del corsista).

Puoi pagare in uno dei seguenti modi: bonifico bancario, Satispay, PayPal. Le coordinate bancarie o relative al pagamento prescelto verranno inviate al momento del ricevimento del modulo di iscrizione tramite il sito web [assohbn.weebly.com](http://assohbn.weebly.com)

**ATTENZIONE:** sarà possibile ritirare le birre anche presso il BEERSHOP – LA BRASILIANA di Oleggio (NO), sito in Via Dante Alighieri, 57. In tal caso il costo del corso verrà scontato di 5€ complessive. Per il ritiro passare negli orari di apertura del punto vendita o contattare Fabrizio al 3381748729.

**ATTENZIONE:** la consegna delle birre viene garantita entro la prima data del corso **se l'iscrizione avviene almeno una settimana prima del 03 marzo 2021**. In caso di iscrizione nella settimana precedente a quella di inizio corso si consiglia di recuperare le birre direttamente al BEERSHOP oppure in caso impossibilitati al ritiro, acquistare le tre birre della prima lezione in un beershop / supermercato della vostra zona. Le tre birre della prima lezione saranno Blanche De Namur, Aynger Celebrator DoppelBock, Westmalle Tripel.

Per iscrizione e ulteriori domande visita il sito [assohbn.weebly.com](http://assohbn.weebly.com) o le pagine FB e IG dell'associazione.

Oppure contattaci: [brusa.stefano@libero.it](mailto:brusa.stefano@libero.it) – 3472288345 (Stefano)