



AIS Assisi
Associazione Italiana Sommelier



INIZIO CORSO 21 FEB 2018



• CASA LEONORI • VIA G. BORSI, 11/13 • S.M. DEGLI ANGELI • ASSISI •

16 INCONTRI / 61 BIRRE IN DEGUSTAZIONE / 1 CENA DIDATTICA / 1 VISITA IN BIRRIFICIO

INFORMAZIONI

MIRKO MINUTI +39 320 700 4031 • MIRKOMINUTI@AISUMBRIA.IT



AIS Assisi
Associazione Italiana Sommelier



CALENDARIO E PROGRAMMA



21.02.2018 STORIA E INTRODUZIONE

28.02.2018 MATERIE PRIME: ACQUA

07.03.2018 MATERIE PRIME: MALTO

14.03.2018 MATERIE PRIME: LUPPOLO

21.03.2018 MATERIE PRIME: LIEVITO

28.03.2018 PRODUZIONE BRASSICOLA 1

04.04.2018 PRODUZIONE BRASSICOLA 2

11.04.2018 TECNICA DI DEGUSTAZIONE

18.04.2018 STILI E PAESI: L'ITALIA

25.04.2018 STILI E PAESI: IL BELGIO

02.05.2018 STILI E PAESI: GERMANIA E REP. Ceca

09.05.2018 STILI E PAESI: USA E U.K.

16.05.2018 TECNICHE DI SERVIZIO

19.05.2018 VISITA IN BIRRIFICIO

23.05.2018 ABBINAMENTO CIBO-BIRRA

30.05.2018 CENA DIDATTICA

LE LEZIONI AVRANNO TUTTE LA MEDESIMA IMPRONTA DIDATTICA, OVVERO: INIZIO ORE 20:30, UN'ORA FRONTALE CON SUPPORTO DI SLIDES, UN'ORA DI DEGUSTAZIONE GUIDATA DI 4 DIFFERENTI BIRRE, TERMINE DELLA SERATA ORE 22:30/22:45.

LE MATERIE PRIME PIU' IMPORTANTI NELLA BIRRA VERRANNO MOSTRATE DURANTE LE LEZIONI PERTINENTI PER UNA CONOSCENZA ANCHE PRATICA E PER ASSAGGI TECNICI.

MATERIALE DIDATTICO INCLUSO: LIBRO DI TESTO + DISPENSE.

4 CALICI TEKU PER LA DEGUSTAZIONE PROFESSIONALE.

ALL'INIZIO DELLE PRIME 6 LEZIONI, DEDICHEREMO UN FOCUS TEORICO/PRATICO SUI PRINCIPALI 14 DIFETTI DELLE BIRRE.

AL TERMINE DEL PERCORSO, VERRA' PRESENTATO UN QUESTIONARIO DI AUTOVALUTAZIONE SUI TEMI TRATTATI, AL QUALE SEGUIRA' UN ATTESTATO DI FREQUENZA A.I.S.

LE DOCENZE SARANNO A CARICO ESCLUSIVAMENTE DI ESPERTI DEL SETTORE QUALI: MASTRI BIRRAI, GIUDICI BJCP, SOMMELIER A.I.S.

COSTO CORSO 390,00 EURO

IL CORSO SI ATTIVERA' AL RAGGIUNGIMENTO DEL NUMERO MINIMO DI 22 ISCRITTI.