La birra: corso base di degustazione (liv.1)

Studio Ferman,
via Copernico, 22
Piombino (LI)

FISAR
COSTA ETRUSCA

PuroMalto
COMUNITA' DEL BUON BERE



degusta con Laura



Ciclo in 5 serate (ore 21-23 circa),
ognuna con assaggio di 4 tipologie diverse,
per iniziare a conoscere, valutare e abbinare la birra



1a serata - Fisiologia, tecnica e vocabolario della degustazione.
Assaggio e commento di quattro birre di varie tipologie

2a serata – Cenni sulla produzione, introduzione agli stili birrari.
Le birre di bassa fermentazione, con degustazione di quattro etichette

---

3a serata - I fondamentali del servizio: bicchieri, temperature, spillatura.
Le birre di alta fermentazione, con degustazione di quattro etichette

---

4a serata – La valutazione di una birra e il concetto parametrico di equilibrio gustativo. Le birre a fermentazione spontanea e gli stili cosiddetti 'estremi'; degustazione di quattro etichette



5a serata – Cenni sull'abbinamento birrario-gastronomico.
Le birre trappiste e 'di abbazia', con degustazione di quattro etichette

---

Quota di adesione: soci Fisar 170 euro; non soci 180
Date: 14, 21 e 28 gennaio; 4 e 11 febbraio 2027
Informazioni e iscrizioni: 338-8724667; 328-8661318