

Primo avviamento alla conoscenza della birra e tecnica della degustazione in sette incontri

Primo Incontro:

I Sensi della Birra: le sensazioni e loro memorizzazione (parte 1/3)

- Cenni di anatomia e fisiologia dei sensi, stimoli e loro percezione (1/3)
- Sensibilità visiva: anche l'occhio vuole la sua parte...!
- Tecnica della degustazione: aspetti teorici (1/3)

Secondo Incontro:

I Sensi della Birra: le sensazioni e loro memorizzazione (parte 2/3)

- Cenni di anatomia e fisiologia dei sensi, stimoli e loro percezione (2/3)
- Sensibilità olfattiva, l'unico senso non mediato: ...ma il naso...lo usiamo davvero?!?
- Tecnica della degustazione: aspetti teorici (2/3)

Terzo Incontro:

I Sensi della Birra: le sensazioni e loro memorizzazione (parte 3/3)

- Cenni di anatomia e fisiologia dei sensi, stimoli e loro percezione (3/3)
- Sensibilità gustativa: quanto siamo sensibili al gusto ?
- Tecnica della degustazione: aspetti teorici (3/3)
- Tecnica della degustazione
- Degustazione di una birra

Quarto Incontro:

Ci confrontiamo con il mondo delle birre a “bassa fermentazione”

- Le soglie gustative
- Prove pratiche di sensibilità gustativa
- Elementi di coltura delle materie prime della birra
- Notizie sulle materie prime necessarie a produrre la birra, loro diffusione nel mondo
- Stili di produzione
- Tecnica della degustazione



piazza
manfredo fanti, 47

00185
roma

telefono
06.97604562

alo@architettiroma.it
www.aloa.architettiroma.it

p.iva 10612671007

- Degustazione di 3 birre

Quinto Incontro:

Ci confrontiamo con il mondo delle birre ad “alta fermentazione”

- I processi biologici della produzione brassicola: la fermentazione alcolica
- I contenitori della birra
- La struttura della linea di produzione e della cantina
- Tecnica della degustazione
- Degustazione di 3 birre

Sesto Incontro:

Il tempo e la birra...

- Birre speciali: la Lambic
- Legislazione ed etichetta della birra
- Affinamento, stabilizzazione, invecchiamento, imbottigliamento
- Le alterazioni e i difetti della birra
- Cenni sulla normativa vigente per la guida
- Organizziamo la nostra cantina personale
- Tecnica della degustazione ed abbinamento
- Degustazione di 3 birre

Settimo Incontro:

Tecnica di Produzione... Propria !!!

- Visione di tutti i materiali del “Kit di fermentazione”
- Individuazione del posto “casalingo” più adatto alla fermentazione
- Preparazione degli ingredienti
- Preparazione del mosto e inizio fermentazione
- Controlli della fase fermentativa
- Organizziamo l'imbottigliamento: bottiglie, tappi, zucchero, ...
- Affinamento e rifermentazione finale
- Tecnica della degustazione ed abbinamento
- Degustazione di 3 birre



piazza
manfredo fanti, 47

00185
roma

telefono
06.97604562

aloe@architettiroma.it
www.aloe.architettiroma.it

p.iva 10612671007