

GIORNI	LEZIONI	ARGOMENTI
Sabato 19/11/2011	1	<b>Presentazione di Unionbirrai,</b> Introduzione al corso e alla birra artigianale. <b>Storia e geografia della birra.</b> Quando e dove nasce la birra, le rivoluzioni, le leggi, e le date storiche da non dimenticare.
Sabato 19/11/2011	2	<b>La degustazione: l'esame visivo.</b> Con il bicchiere davanti, come capire molto di una birra, anche senza portarla alla bocca. <b>La degustazione: l'esame olfattivo.</b> Conoscere i principali aromi delle birre. La fisiologia dei sensi.
Sabato 26/11/2011	3	<b>La degustazione: l'esame gustativo.</b> Imparare ad usare il senso del gusto e a discernere tra le sue varie componenti. Cenni di fisiologia del gusto. <b>Introduzione alla scheda di degustazione descrittiva</b>
Sabato 26/11/2011	4	<b>I difetti della birra.</b> Conoscere e riconoscere i difetti oggettivi della birra sapendo che alcuni di questi possono diventare pregi in alcune specialità birrarie.
Sabato 03/12/2011	5	<b>Le materie prime.</b> Da dove nasce l'alchimia della birra. Acqua, malto e luppolo. <b>La produzione, parte prima.</b> Dove viene illustrata la difficile arte di trasformare un cereale in mosto zuccherino e luppolato, pronto per il lavoro dei lieviti.
Sabato 03/12/2011	6	<b>La produzione, parte seconda.</b> Di come il birraio cerchi di mettere il lievito in condizione di operare al meglio la trasformazione del mosto in birra fine e saporita. I lieviti di bassa e alta fermentazione. <b>Gli ingredienti "speciali".</b> Uso di grani crudi, di spezie, frutta, e quant'altro possa dare ad alcune specialità birrarie un tocco molto particolare. <b>Visita presso l'impianto di produzione di un birrificio</b>
Sabato 17/12/2011	7	<b>Confezionamento e conservazione delle birre.</b> I fusti, le bottiglie e i tappi. <b>L'evoluzione del gusto, la durata e l'invecchiamento delle birre.</b> <b>Servizio.</b> Le tecniche di spillatura più significative e i sistemi per servire una birra, i bicchieri, le temperature.
Sabato 17/12/2011	8	<b>Gli stili Germania, Repubblica Ceca e USA.</b> Il mondo della bassa fermentazione e il nuovo mondo birraio.
Sabato 14/01/2012	9	<b>Gli Stili: Belgio e Gran Bretagna.</b> Dove l'uso dei lieviti di alta fermentazione raggiunge l'apice della raffinatezza.
Sabato 14/01/2012	10	<b>Abbinamento.</b> Le regole per scegliere il giusto abbinamento tra cibo e birra, al fine di ottenere la valorizzazione di entrambi. Prove pratiche di abbinamento, con un percorso gustativo guidato.
Sabato 21/01/2012	11	<b>Esame finale.</b> Valutazione del lavoro svolto dai partecipanti e consegna dei diplomi rilasciati da Unionbirrai ai meritevoli. La commissione di esame sarà costituita da docenti del corso.