

Beer & Wine Fusion – A Food pairing Seminar

Data: dal 4 al 5 Ottobre 2018
Luogo: Birrificio Batzen Bräu / Via Andreas Hofer-Straße 30 / I - 39100 Bolzano
Docenti: Sig.ra Christine Mayr, Sig. Stefan Grauvogl e Sig. Hubert Stockner

Nella formazione classica i sommelier del vino trattano anche le tematiche sulla birra e i superalcolici. Questo seminario si rivolge sia ai sommelier di vino che ai Biersommelier, che sono fundamentalmente interessati all'abbinamento del cibo con birra e vino. Il primo giorno del seminario la Sig.ra Christine Mayr, Sommelier di vino e Biersommelier Vi introdurrà ai segreti dell'abbinamento con il vino. In realtà il punto culminante e principale del corso sarà un menù di quattro portate che verrà accompagnato dal vino il primo giorno e abbinato alla birra il giorno successivo. Le risultanze e le conclusioni del menù con

l'accompagnamento del vino verranno applicate il giorno successivo al menù di birra (fusione). Inoltre, nei due giorni ci sarà anche una degustazione guidata dal Maestro caseario e Biersommelier Sig. Hubert Stockner dove verrà individuato il giusto, l'accompagnamento del formaggio con il vino e con la birra. Il seminario si terrà presso il Birrificio Batzen-Bräu e il Ristorante Löwengrube entrambi nel centro di Bolzano, lo scopo del corso sarà l'insegnamento del corretto abbinamento della birra con le pietanze sulla base dell'esperienza acquisita dal mondo del vino.

Giovedì, 04 Ottobre 2018

Cucinare con il vino

La teoria delle varie tecniche di preparazione del cibo con vino

Abbinamento con il vino

La teoria dell'abbinamento del cibo con il vino

Ghiottonerie del vino

Pregiati prodotti provenienti dal mondo del vino

Presentazione del vino

Il bicchiere e l'esatta temperatura; degustazione e presentazione di vini Orange

Abbinamento cibo e vino

Pranzo di quattro portate con vini in abbinamento (Aperitivo - Antipasto - Secondo - Dolce)

Valutazione e Discussione

Conclusioni e trasferimento degli abbinamenti di vino sulla birra; preparazione per il giorno successivo

Carta dei vini

I vini più importanti che non possono mancare in una carta dei vini secondo il profilo aromatico

Formaggi e vino

Abbinamento di formaggi con il vino e degustazione guidata dal maestro caseario e Biersommelier Sig. Hubert Stockner

Venerdì, 05 Ottobre 2018

Cucinare con la birra

La teoria delle varie tecniche di preparazione del cibo con la birra; quando ha senso?

Abbinamento con la birra

La teoria dell'abbinamento del cibo con la birra

Ghiottonerie di birra

Pregiati prodotti provenienti dal mondo della birra

Presentazione della birra

Il bicchiere e l'esatta temperatura; degustazione e presentazione di "Italian Grape Ales" e birre invecchiate in botte di vino

Abbinamento cibo e birra

Identico pranzo di quattro portate del giorno precedente con birre in abbinamento (Aperitivo - Antipasto - Secondo - Dolce)

Valutazione e Discussione

Conclusioni degli abbinamenti di birra per il vino

Carta della birra

Le birre più importanti che non possono mancare in una carta delle birre secondo il profilo aromatico

Formaggi e birra

Abbinamento di formaggi con la birra e degustazione guidata dal maestro caseario e Biersommelier Sig. Hubert Stockner

Costo del seminario

€ 750,00 (+ applicazione IVA 19% tedesca per soggetti privati)

Nel costo è incluso: Tutto il materiale didattico per la formazione, un pranzo a quattro portate in abbinamento con vino, un pranzo a quattro portate in abbinamento con birra, due degustazioni di formaggio in abbinamento con il vino e con la birra. Sono escluse le spese di viaggio e di pernottamento.

ARTE-BIER si riserva il diritto dell'annullamento e del cambiamento del programma fino a due settimane prima del seminario. La somma di € 750,00 è da saldarsi contro ricevimento della fattura due settimane prima dell'inizio del corso. In caso di disdetta fino a due settimane prima del seminario non sarà applicata nessuna penale. In caso di ritiro del partecipante entro quindici giorni dall'inizio del corso sarà applicata la quota intera.

Iscrizioni

Le iscrizioni saranno aperte entro e non oltre tre settimane prima dall'inizio del seminario. Contattateci presso:

ARTE-BIER / Doemens

Tel: +39 - 347.49.16.388 / Fax: +39 - 0541.1833218 / Mail: gjoieni@arte-bier.de / www.arte-bier.de

4. - 5.10.2018: Beer & Wine Fusion – A Food Pairing Seminar

Si prega di compilare in modo leggibile in STAMPATELLO e rispedire ad ARTE-BIER.

Nome / Cognome

Settore / Posizione

Indirizzo:

Società

Via

CAP / Città

Telefono

Fax

E-mail

.....
Data / Firma

.....
Timbro

Conferma d'iscrizione (è compilato da ARTE-BIER e rispedito per Fax)

Con la presente confermiamo l'iscrizione al corso Beer & Wine Fusion. La fattura la invieremo con posta separata. Ringraziamo per la Sua partecipazione.

.....
Monaco il,

.....
ARTE-BIER, Firma

