

Buona e leggera – Birre di tendenza con poco e senza alcol

Data: Dal 14. al 15. Aprile 2025

Luogo: Collina dei Poeti / Via Gavine 97 / I-47822 Santarcangelo di Romagna

Responsabile del seminario: **Stefan Grauvogl di Arte-Bier**

Si è diplomato come mastro birraio e maltatore presso la Doemens ed è docente e responsabile per i corsi in Italia dell'omonima accademia. Il suo obiettivo è trasmettere il variegato e complesso mondo della birra in modo fondato e pratico.

Gruppo target: Tecnici del birrificio, Agenti di commercio, Biersommelier, Appassionati di birra

La birra analcolica ha conosciuto un'evoluzione entusiasmante: dall'impopolare birra "per automobilisti" degli anni '80 all'enorme varietà di tipi, alla domanda ininterrotta e alle popolarità odierna. Oggi sul mercato tedesco si contano oltre 700 birra analcoliche e quasi tutti gli stili di birra sono rappresentati in una versione analcolica. La tendenza verso le birre di sessione sta facendo rivivere anche il segmento un po' polveroso delle birre leggere. In questo seminario, quindi, non solo forniremo una panoramica sensoriale completa delle numerose interpretazioni, ma faremo anche luce sui metodi di produzione, sulla storia e sugli sviluppi delle tendenze.

Vale
1 x Credit point
per Insieme
di birra

Lunedì 14 Aprile 2025

Ore 09.00 - 09.30	Benvenuto e questioni organizzative
Ore 09.30 - 10.30	Senza alcol e a basso contenuto di alcol: passato e presente
Ore 10.30 - 12.00	Produzione di birre analcoliche mediante limitazione del processo di fermentazione Panoramica dei processi di produzione: fermentazione interrotta, processo di contatto a freddo e lieviti speciali
Ore 12.00 - 13.00	Degustazione 1 Birre analcoliche ad alta fermentazione
Ore 13.00 - 14.00	Pranzo
Ore 14.00 - 16.00	Produzione di birre analcoliche attraverso la dealcolizzazione <ul style="list-style-type: none">• Panoramica di processi come l'osmosi inversa, la dialisi, gli evaporatori a film cadente, ecc.
Ore 16.00 - 17.00	Degustazione 2 Birre analcoliche a bassa fermentazione
Dalle ore 17.00	Serata del seminario

Martedì 15 Aprile 2025

Ore 08.30 - 10.30	Birre leggere "Light" <ul style="list-style-type: none">• Fabbricazione• Birre di tendenza
Ore 10.30 - 11.30	Degustazione 3 Birre leggere
Ore 11.30 - 12.30	Pausa Pranzo
Ore 12.30 - 14.30	Stile di vita "a basso contenuto alcolico" <ul style="list-style-type: none">• Proprietà nutrizionale a fisiologiche delle birra analcolica• Quote di mercato e tendenze attuali, in Germania e all'estero• La tendenza della birra artigianale analcolica• Foodpairing
Ore 14.30 - 15.30	Degustazione 4 Birre artigianali analcoliche

Costo del seminario

€ 680,00 / € 630,00 per tutti Candidates del Institute of Masters of Beer

Nel costo è incluso: Tutto il materiale didattico per la formazione, le birre in degustazione, il pranzo dei due giorni del seminario, una degustazione nella serata del seminario. 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 € 680,00 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 dell'inizio del seminario. Contattateci presso:

Doemens / ARTE-BIER

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

14. - 15.04.2025: Seminario "Buona e leggera – Birre di tendenza con poco e senza alcol"

Si prega di compilare in modo leggibile (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 seminario "Buona e leggera – Birre di tendenza con poco e senza alcol". La fattura la invieremo con posta separata. Ringraziamo per la Sua partecipazione.

.....
Monaco il,

.....
ARTE-BIER, Firma

