

Birra & Cultura del bicchiere

Data: dal 5 al 7 Febbraio 2018

Luogo: Kiesbye's BIERkulturHAUS / Dorfplatz 1 / A-5162 Obertrum / www.bierkulturhaus.com

Docenti: Sig. Stefan Grauvogl / Sig. Jens Luckart / Sig. Axel Kiesbye

Affascinanti illuminazioni di una deliziosa simbiosi: Aroma e gusto differiscono notevolmente a seconda di quale tipo di bicchiere viene utilizzato. Ma quale bicchiere è più idoneo a seconda del tipo di birra? ARTE-BIER insieme

ai professionisti Sig. Jens Luckart e Sig. Axel Kiesbye del BIERkulturHAUS a Obertrum, nelle vicinanze di Salisburgo, Austria svelano questi segreti.

Lunedì, 5 Febbraio

- Ore 17:00 **Arrivo**
- Ore 18:00 **Bier-Tour a Salisburgo**

Martedì, 6 Febbraio

- Ore 09:30 - 10:00 **Tecnologia di produzione di un bicchiere di birra**
Non solo la forma ma anche il materiale del bicchiere è di essenziale importanza!
- Ore 10:00 - 10:30 **Requisiti legali per il bicchiere di birra**
- Ore 10:30 - 10:45 **Pausa**
- Ore 10:45 - 12:00 **Il bicchiere di birra come strumento di marketing**
Anche l'occhio beve! Quant'altro viene trasportato e comunicato attraverso il bicchiere
- Ore 12:00 - 13:00 **Pranzo**
- Ore 13:00 - 14:00 **Influenza sensoriale del bicchiere 1**
Visivo: Aspetto del bicchiere
- Ore 14:00 - 15:00 **Influenza sensoriale del bicchiere 2**
Sensazione tattile: Come si sente il bicchiere
- Ore 15:00 - 15:15 **Pausa**
- Ore 15:15 - 16:00 **Tirocinio 1**
Nuove possibilità di percezione per scoprire il subconscio attraverso un nuovo metodo creativo di degustazione
- Ore 16:00 - 16:45 **Tirocinio 2**
Il bicchiere non è identico a un altro bicchiere, ma dove sono le differenze?
- Ore 16:45 - 17:30 **Pausa**
- Ore 17:30 - 19:00 **Visita guidata del birrificio "Privatbrauerei Josef Sigl"**
Con aperitivo con Pils nell'ineguagliabile Lounge della sala fermentazione
- Ore 19:00 **Menu di birra: Scelta del bicchiere**

Mercoledì, 7 Febbraio

- Ore 09:30 - 10:15 **Influenza sensoriale del bicchiere 3**
Olfatto: Il profumo!
- Ore 10:15 - 11:15 **Influenza sensoriale del bicchiere 4**
Gusto: Bicchiere come questione di gusto
- Ore 11:15 - 11:30 **Pausa**
- Ore 11:30 - 12:00 **Influenza sensoriale del bicchiere 5**
Acustica: perché il suono risulta così esaltante?
- Ore 12:00 - 13:30 **Pranzo alla "Braugethof"**
- Ore 13:30 - 14:30 **Presentazione della valutazione del Tirocinio 2**
Il bicchiere non è identico a un altro bicchiere, ecco le differenze!
- Ore 14:30 - 15:00 **Bicchieri funzionali per occasioni speciali**
Il bicchiere come USP
- Ore 15:00 - 16:00 **Tirocinio 3**
Il bicchiere non è identico a un altro bicchiere, ecco le differenze!
- Ore 16:00 **Fine Seminario**

Costo del seminario

€ 720,00 (+applicazione IVA 19% tedesca per soggetti privati)

Nelle spese sono incluse: Tutto il materiale didattico per la formazione, bevande, pranzo e cene. 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 € 720,00 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 tariffa. In caso di ritiro del partecipante entro quindici giorni dall'inizio del corso sarà applicata la quota intera.

Iscrizioni

ARTE-BIER / Brüsselerstr. 6 / 80805 München

Cellulare: +39 - 347 49 16 388 / Fax: +39 - 0541 - 18 33 218 / E-mail: gioieni@arte-bier.de / www.arte-bier.de

Le iscrizioni sono aperte entro e non oltre tre settimane prima dall'inizio del seminario.

05. -07.02.2018: Birra & Cultura del bicchiere

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 Birra & Cultura del bicchiere. La fattura la invieremo con posta separata. Ringraziamo per la Sua partecipazione.

.....
Monaco il,

.....
ARTE-BIER, Firma

