



Impianto sperimentale per la produzione di birra dell'Università degli Studi di Udine.



#### Finalità del corso

Il corso si propone di offrire una approfondita panoramica degli argomenti fondamentali per chi è interessato alla materia dell'analisi sensoriale e alla degustazione della birra. Gli argomenti affrontati da esperti del settore comprenderanno la descrizione della filiera di produzione della birra e i principi di analisi sensoriale. Verrà approfondito il tema degli stili birrari con degustazioni finalizzate all'apprezzamento delle qualità sensoriali di diverse tipologie di birra. Inoltre verrà spiegato come riconoscere i principali difetti e saranno svolti esercizi con la finalità di affinare le capacità degustative. Nell'ultima giornata verrà affrontato un tema di grande interesse e attualità, ovvero l'abbinamento birra-cibo, con le possibili combinazioni per esaltare le caratteristiche organolettiche sia della birra che del cibo.

#### Attività svolte

L'Università di Udine offre una specifica formazione in ambito birrario non solo con un insegnamento dedicato alla Tecnologia della Birra all'interno del Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari ma anche grazie a corsi, aperti a tutti, tra i quali ricordiamo il corso tecnico gestionale per imprenditori della birra e il corso di degustazione per sommelier della birra.

L'Ateneo Friulano è stato il primo in Italia a dotarsi di un impianto sperimentale per la produzione di birra che oltre a costituire un elemento fondamentale per la ricerca e la didattica, è anche un valido strumento messo a disposizione di tutti i potenziali utenti interessati a eventuali prove di produzione. Il gruppo di ricerca sulla birra svolge inoltre una serie di analisi di laboratorio volte al miglioramento e al controllo qualità del prodotto finito.

#### Coordinatore del corso:

Stefano Buiatti

Docente di Tecnologia della birra, Università di Udine  
stefano.buiatti@uniud.it

#### Per informazioni:

Dr. Stefano Bertoli  
cel. 380 2412937  
cerevisia@uniud.it



ASSOCIAZIONE  
UNIONBIRRAI



CRITA  
CENTRO PER LA RICERCA  
E L'INNOVAZIONE TECNOLOGICA IN AGRICOLTURA



Camera di Commercio  
Udine



# CORSO DI DEGUSTAZIONE PER SOMMELIER DELLA BIRRA

(2<sup>a</sup> edizione)

Udine, 9-11 marzo 2012



UNIVERSITÀ  
DEGLI STUDI  
DI UDINE

DIPARTIMENTO DI SCIENZE  
DEGLI ALIMENTI

Informazioni:  
cerevisia@uniud.it

## PROGRAMMA

### VENERDÌ 9 MARZO

ore 12.00–12.30

Registrazione dei partecipanti

ore 12.30–15.00

Materie prime e tecnologia della birra

**Stefano Buiatti**

DOCENTE DI TECNOLOGIA DELLA BIRRA, UNIVERSITÀ DI UDINE

ore 15.15–16.30

Principi di analisi sensoriale

**Franco Battistutta**

DOCENTE DI ANALISI SENSORIALE, UNIVERSITÀ DI UDINE

ore 16.45–18.00

Utilizzo della scheda sensoriale con degustazione

**Stefano Buiatti**

DOCENTE DI TECNOLOGIA DELLA BIRRA, UNIVERSITÀ DI UDINE

### SABATO 10 MARZO

ore 9.00–12.00

Descrizione dei difetti e prova pratica di riconoscimento

**Paolo Passaghe**

TECNOLOGO ALIMENTARE, UNIVERSITÀ DI UDINE

*Pausa pranzo con buffet*

ore 13.00–16.00

Geografia e stili birrari con degustazione

**Stefano Bertoli**

MASTRO BIRRAIO, UNIVERSITÀ DI UDINE

ore 16.15–18.00

Esercizi per il miglioramento delle capacità degustative

**Stefano Buiatti**

DOCENTE DI TECNOLOGIA DELLA BIRRA, UNIVERSITÀ DI UDINE

### DOMENICA 11 MARZO

ore 9.00–12.00

Abbinamento birra e cibo

**Lorenzo Dabove (in arte Kuaska)**

ESPERTO INTERNAZIONALE DI DEGUSTAZIONE DELLA BIRRA

ore 12.00–12.30

Consegna degli attestati di partecipazione

## SEDE DEL CORSO

- Il corso si terrà presso il Dipartimento di Scienze degli Alimenti dell'Università degli Studi di Udine, via Sondrio 2/A, Udine

## ALLOGGIO

- consultare il sito dell'Università di Udine: [http://www.uniud.it/ateneo/organizzazione/amministrazione/amministrazione\\_centrale/ceco/](http://www.uniud.it/ateneo/organizzazione/amministrazione/amministrazione_centrale/ceco/)
- il sito del Comune di Udine: [www.comune.udine.it](http://www.comune.udine.it)
- oppure contattare l'Azienda Regionale per la Promozione Turistica (tel. 0432 295972)

## ISCRIZIONI

### Scadenza

Le iscrizioni sono a numero chiuso e si ricevono entro e non oltre lunedì 5 marzo 2012

### Modalità di iscrizione

- via fax: 0432 558130 (all'attenzione di Stefano Bertoli)
- via mail: [cerevisia@uniud.it](mailto:cerevisia@uniud.it)

Inviare la scheda di iscrizione e la ricevuta bancaria del versamento dell'acconto di 100,00 € o dell'intera quota di 500,00 €. Il saldo di 400,00 € dovrà essere effettuato, a mezzo bonifico bancario, entro e non oltre lunedì 5 marzo 2012. In caso di rinuncia l'acconto di 100,00 € non verrà restituito. Ai soci Unionbirrai verrà applicato uno sconto del 5%.

### Modalità di pagamento

Tramite bonifico bancario a favore del: "Dipartimento di Scienze degli Alimenti", indicare come causale "corso sommelier birra", UniCredit Banca, Udine, via Vittorio Veneto 20, IBAN: IT 83 U 02008 12310 000040469452.

### Quota di iscrizione

500,00 € (IVA esente)

### La quota di iscrizione comprende

- materiale didattico e informativo
- un pasto

Al termine del corso verrà rilasciato un attestato di partecipazione

### Per informazioni:

Stefano Bertoli  
cel. 380 2412937  
[cerevisia@uniud.it](mailto:cerevisia@uniud.it)

## SCHEDA DI ISCRIZIONE

(da compilare in stampatello)

(all'attenzione di Stefano Bertoli)

CORSO DI DEGUSTAZIONE  
PER SOMMELIER DELLA BIRRA  
Udine 9–11 marzo 2012

COGNOME .....

NOME .....

INDIRIZZO .....

CITTÀ .....

CAP ..... PROVINCIA .....

TELEFONO FISSO O CELLULARE .....

CODICE FISCALE .....

E-MAIL .....

SOCIO UNIONBIRRAI (SCONTO 5%)

SÌ, N° TESSERA .....  NO

DATI FATTURAZIONE SE DIVERSI DA QUELLI INDICATI NELLA SCHEDA DI ISCRIZIONE

.....

.....

.....

.....

DATA

FIRMA

Si prega di compilare la scheda di iscrizione e inviarla via fax al numero 0432 558130, unitamente alla ricevuta bancaria del versamento entro e non oltre lunedì 5 marzo 2012.

Ai sensi e per gli effetti del D.lgs. 196/2003 sulla privacy, i dati personali acquisiti con la seguente scheda verranno trattati in forma cartacea e informatica ai soli ed esclusivi fini di organizzazione e gestione del corso di cui all'oggetto.

