

Corso degustazione birra: struttura del corso

- 1° Serata:
 - Introduzione
 - Storia
 - Fisiologia della degustazione – vista e olfatto
 - Le birre tedesche
- 2° Serata:
 - Produzione della birra
 - Fisiologia della degustazione – gusto
 - Le birre inglesi
- 3° Serata:
 - Gli ingredienti della birra
 - Bicchieri e servizio
 - Le birre belghe