

LA CERVEZA



Dirigido por nuestro sumiller Ricard Zamora

Colaboración Pere Bertomeu, elaborador de cerveza "DeDues".

El mundo de la cerveza está en plena expansión.

A las tradicionales y prestigiosas cervezas alemanas, belgas e inglesas y algunas de nacionales, se une todo un grupo de productores locales catalanes que están revolucionando el mercado con productos de una calidad diferente a lo visto hasta ahora en nuestro mercado.

Al igual que en la degustación de vinos, existe una jerga específica para denominar los diferentes aromas a lúpulo, especias o malta.

Repasamos los diferentes pasos en la elaboración y las diferencias entre tipos de fermentación (baja, alta, espontánea), todo ello a través de una cata selecta de las mejores y más variadas cervezas del mercado. Le enseñamos cómo se sirve y sobre todo cómo se degusta.

Plazas limitadas. Matricula abierta

Envía el formulario de **pre-inscripción** para matricularte

** El precio incluye material didáctico, cerveza y degustación.*

Si no hay un **número mínimo de participantes**, el curso podrá ser cancelado