

CURSO MUCHO MÁS QUE IPAs

PROGRAMA DE LA 1ª EDICIÓN – JUEVES 20 y VIERNES 21 DE ENERO

- **Tema 1: El origen: movimiento Craft**
 - California años '70: los pioneros de la cerveza artesanal
 - De la elaboración casera al brewpub
 - La expansión por EEUU y el resto del mundo

Cata en directo de una cerveza craft norteamericana
- **Tema 2: La IPA como bandera**
 - Del origen inglés al renacimiento americano
 - El viaje de costa a costa: nace la NEIPA
 - Una familia cada vez más numerosa

Cata en directo de una cerveza artesana española estilo IPA
- **Tema 3: Las variedades del lúpulo**
 - Un antes y un después en la historia de la cerveza
 - Los lúpulos nobles europeos
 - Los lúpulos del nuevo mundo y la revolución cervecera del siglo XXI

Cata en directo de una cerveza artesana belga

Cata en directo de una cerveza craft norteamericana estilo Session IPA
- **Tema 4: Los sabores de las maltas**
 - Las maltas: qué son y sus diferentes tipos
 - Cómo influye cada malta en el perfil organoléptico de la cerveza

Cata en directo de una cerveza artesana española estilo Amber Ale
- **Tema 5: Cervezas envejecidas en barricas**
 - Una técnica ancestral recuperada por la vanguardia
 - La influencia del paso por barrica en la cerveza

Cata en directo de una cerveza artesana española estilo Barrel Aged
- **Tema 6: Cervezas ácidas**
 - El renacimiento de las primeras cervezas de la historia
 - La curiosa elaboración de las cervezas ácidas
 - De los clásicos belgas a las rompedoras variedades craft de cualquier lugar del mundo

Cata en directo de una cerveza craft española estilo Wild

Cata en directo de una cerveza craft española estilo Wild Grape Ale

FUNCIONAMIENTO DEL CURSO

- **JORNADAS Y HORARIO:** El curso se desarrolla durante 2 jornadas de 3 horas y tendrá el jueves 20 y el viernes 21 de enero, desde las 18:00 hasta las 21:00.
- **MODALIDAD:** On-line
- **PRECIO:** El precio del curso es de 150€, e incluye la asistencia a las clases, 8 cervezas representativas de las cerveceras artesanas españolas e internacionales más representativas, 2 copas TEKU personalizadas de SABEER, un cuaderno de cata, un abrebotellas, y los gastos de envío de los materiales.
- **DESCUENTOS DE GRUPO:** Si sois 5 personas o más las que queréis matricularos juntas podréis disfrutar de un descuento del 10%. Para poder beneficiaros de este descuento la reserva y el pago habrá de realizarse de todo el grupo a la vez. Para solicitar vuestro descuento escribidnos a info@sabeer.es y os ayudaremos con la matrícula. Recordad que el número de plazas del curso es limitado, por lo que os recomendamos que hagáis vuestra reserva cuanto antes.

***IMPORTANTE:** Este curso solo se realiza para residentes en la Península

PROFESORES

Julio Cerezo

Director y Socio Fundador de Sabeer. Es Beer Sommelier por The Beer Academy of London y el IFE de la Cámara de Comercio de Madrid, y ha recibido formación en cerveza y gastronomía en el Siebel Institute of Chicago, Le Cordon Bleu París, The Beer Academy of London, el Musée Français de la Brasserie y la Universidad de Alcalá – Escuela Superior de Cerveza y Malta. Es miembro de la Asociación Española de Técnicos de Cerveza y Malta.

Álvaro Verdú

Cocinero, Beer Sommelier y Socio Director de Sabeer. Se ha formado como cocinero en Luis Irizar Sukaldaritz Eskola y es Beer Sommelier por el IFE de la Cámara de Comercio de Madrid y Cicerone Beer Server. Cuenta con más de 10 años de experiencia en fogones de prestigio como Horcher, El Club Allard, Da Vittorio (Italia) y Urepel entre otros, profundizando conocimientos gastronómicos en el Basque Culinary Center y de gestión en ThePowerMBA.

Verónica Biondi

Beer Sommelier y profesora en Sabeer. Grado en Ciencia de la Nutrición Humana por la Università degli Studi di Roma y Master en Desarrollo e Innovación de Alimentos por la Universidad de Barcelona. Ha seguido cursos de especialización dentro del ámbito cervecero en la Università Bocconi de Milan, la Universidad de Alicante y Sabeer. Es tenaz home brewer y miembro de Pink Boots Society.