

## INTRODUÇÃO

Assistimos a um momento muito importante na oferta de cerveja. Actualmente surgem no mercado nacional uma série de novas cervejas que começam a alargar os nossos horizontes em relação a esta bebida.

Encontramos cada vez mais nos supermercados e bares vários tipos de cervejas, muitas vezes desconhecidas dos consumidores nacionais. Algumas são claras, outras escuras, acastanhadas, ruivas, com elevado teor alcoólico, amargas, adocicadas, etc. É natural o consumidor ficar um pouco perdido ...

O que distingue estas cervejas? Quais as principais características? Qual a melhor cerveja para um dada situação ou para um determinado prato? Como servir e apreciar a cerveja da melhor forma?

Propomos uma acção de características simultaneamente formativas e lúdicas sobre os vários tipos de cerveja, sua história, forma de servir e gastronomia condizente. Abordaremos algumas questões mais técnicas como seja o processo de fabrico da cerveja, os ingredientes e a sua relação com as características da cerveja. Será dado especial destaque às técnicas de prova, à apresentação da roda da cerveja e descritores organolépticos.

O curso baseia-se numa apresentação teórica e numa prova acompanhada, onde serão apresentados em detalhe 8 tipos de cervejas mais representativas.

## ORGANIZAÇÃO



Loja da Cerveja Caseira  
Calçada do Tojal, 47A  
1500-592 Lisboa

[www.cervejacaseira.com](http://www.cervejacaseira.com)

A primeira loja de artigos para  
cerveja caseira / artesanal em Portugal.  
Ao serviço da comunidade cervejeira desde 2004.

### Para mais informações:

e-mail: [cursos@cervejaseira.com](mailto:cursos@cervejaseira.com)

Telm. 96 815 60 44

## **CURSO DE PROVA DE CERVEJA**



Tipos de cerveja, História e ingredientes

Copos e temperaturas adequadas

Técnica de prova, Cerveja & comida

## OBJECTIVOS

Os objectivos para os participantes são:

- Conhecer os ingredientes e processo de fabrico de cerveja.
- Dominar as técnicas de avaliação organoléptica de cerveja
- Distinguir os principais tipos de cerveja e conhecer as suas características
- Conhecer 8 dos principais tipos de cerveja: história, ingredientes, forma de servir e relação com a comida.

Cada participante irá preencher uma ficha de prova onde fará uso da técnica de prova e descritores organolépticos abordados no curso.

## A quem se destina

Este curso destina-se a qualquer pessoa, maior de idade, e com vontade de aprofundar os seus conhecimentos sobre a cultura cervejeira e os vários tipos de cerveja.

Pretende-se que os participantes fiquem com uma ideia mais clara de que cervejas escolher para cada situação e como disfrutá-las ao máximo.

## PROGRAMA

O curso tem a duração de três horas. Serão provados oito tipos de cerveja considerados mais importantes. Para cada tipo de cerveja provaremos uma marca de excepcional qualidade e que seja representativa do tipo de cerveja em causa. Para tirar o máximo partido deste evento faremos algumas pausas durante a degustação.

- Apresentação do curso
- Breve história da cerveja e processo de fabrico
- Ingredientes: sua importância e influência nas características da cerveja.
- Tipos de cerveja. Diagrama e classificação
- Técnica de prova.
- Descritores e apresentação da roda da cerveja.
- Degustação de 8 tipos de cerveja em regime de prova acompanhada.

A degustação será acompanhada por um lanche com iguarias que nos permitam tirar o máximo partido das cervejas que iremos provando.

Para cada um dos 8 tipos de cerveja apresentados serão abordados:

- História e ingredientes
- Principais características
- Copos e temperaturas mais adequados
- Relação com gastronomia.

No final haverá prova livre com outras cervejas e discussão sobre temas que sejam do interesse dos participantes.

## Cada Participante terá direito a:

- Degustação de oito a dez cervejas representativas dos principais tipos de cerveja.
- Degustação de outras cervejas em regime de prova livre.
- Diagrama de classificação das cervejas
- Roda dos sabores da cerveja
- Ficha de prova das cervejas
- Lanche gourmet com iguarias seleccionadas para acompanhar as cervejas.

## CURSO:

O curso terá lugar nas nossas instalações:  
Calçada do Tojal, 47A  
1500-592 Lisboa

**PRÓXIMO CURSO: 1 – Julho – 2007**  
**16:00**

**PREÇO POR PESSOA: 48 €**  
(20% deste valor será pago na data de inscrição)

## INSCRIÇÕES:



[cursos@cervejaseira.com](mailto:cursos@cervejaseira.com)

telefone 96 815 60 44

ou directamente na loja