

# Taller de cata de cerveza y maridaje



## Una cata diferente, llena de matices y en buena compañía

El mundo de la cerveza es igual o más complejo que el vino. ¿Conoces las variedades de Ale, Abadía, Stout, Trigo, Ipa o Porter? ¿Qué cervezas combinan mejor con las comidas? ¿Cuáles elegir para un postre o para momentos de encuentro social?

En este taller de cata empezaremos por conocer sus principales ingredientes (malta, lúpulo, levaduras, agua, etc.), su proceso de elaboración artesanal y la técnica de cata para poder evaluar un total de 5 estilos de cervezas.

De la mano del experto sumiller de la Vinoteca Belostikale nos adentraremos en texturas, aromas, cuerpo, color... Viajaremos a países con gran tradición cervecera como Escocia, Alemania, Bélgica o Irlanda, sin olvidarnos de una cerveza hecha aquí, en Zamudio.

Además acompañaremos la cata con un sabroso maridaje de quesos, ibéricos, tortillas y pan labeko. Y todo en la mejor compañía, con otros miembros de Deusto Alumni.

*Visita exclusiva para socios Alumni con un acompañante máximo.*

*Es imprescindible incluir a los acompañantes en las casillas de "Invitado" del formulario de Inscripción.*

*Las plazas son limitadas y se asignarán por riguroso orden de inscripción.*



Vinoteca Belostikale  
(C/Belostikale 8, Bilbao).



Jueves, 3 de marzo de 2016  
(Fecha límite para apuntarse: 29 de febrero)



20:00 - 22:00 h.



20€ / persona



[www.alumni.deusto.es](http://www.alumni.deusto.es)  
Para más información:  
[alumniexperiences@deusto.es](mailto:alumniexperiences@deusto.es)

**PLAZAS LIMITADAS. GRUPO 16 ASISTENTES**



**Deusto**

Universidad de Deusto  
Deustuko Unibertsitatea