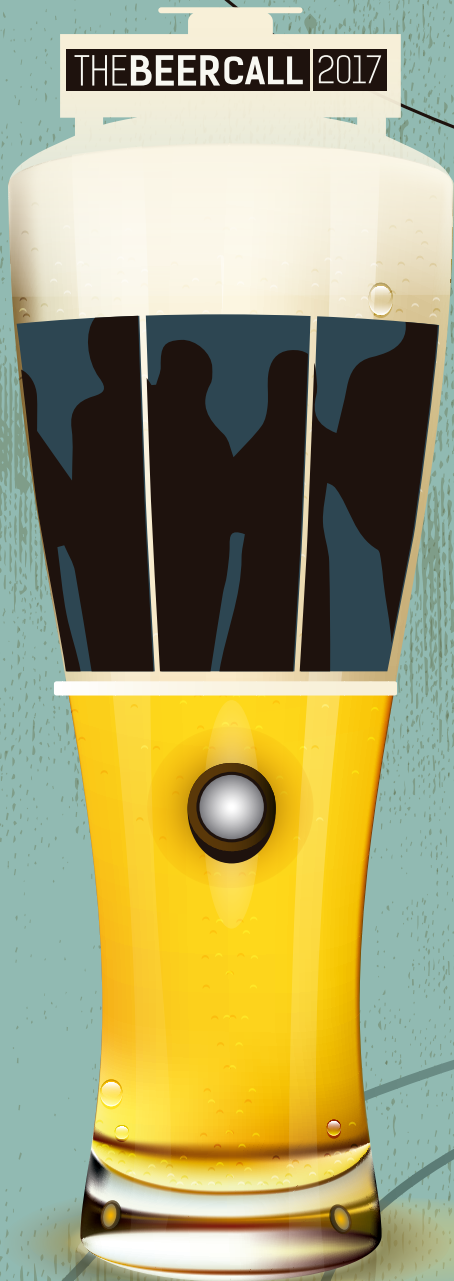


programa



THE BEER CALL 2017

Taste, Talk & Trade

20, 21 e 22 OUT
LISBOA . LX FACTORY

Informações e Inscrições marketing@thebeer-call.com

Bilhetes em www.ticketline.sapo.pt

www.thebeer-call.com [facebook.com/thebeercall/](https://www.facebook.com/thebeercall/) comercial@thebeer-call.com

15h30 duração 30 + 15min

Palestra "How beer explains the world."

por **Johan Swinnen**, LICOS Centre Universidade de Leuven e Presidente da Beeronomics Society

Esta palestra é seguida de conversa com **Tiago Brandão**, Presidente do European Brewery Convention (EBC).

This presentation explains the role that beer has played in society through history and across the world; the changes in beer consumption patterns in recent years/decades; the dramatic changes in the brewing industry which includes strong global consolidation on the one hand and a rapid growth of small and local breweries on the other hand; At last, how globalization and economic development have contributed to these changes. Esta palestra é em inglês, sem tradução.

Local: TheBeer Conference Room

Acesso: Exclusivo Profissionais e Convidados.

Lotação: Lugares limitados à capacidade da sala.

Apoio: Brussels Airlines

17h00 duração 45min

Prova Comentada por Júris BJCP

Convidado Bruno Aquino

Painel Residente: Tito Santos e João Durães, Beatriz Carvalho.

Local: TheBeer Talk Room

Acesso: Acesso livre mediante inscrições no local do evento até 1h antes da Prova

Lotação: 20 pax.

18h00 duração 50min | repete Sáb. 21 Outubro à mesma hora

Workshop "Carta de Cervejas"

por **Beatriz Carvalho**

A Carta de Cerveja é um poderoso meio de comunicação de um restaurante ou bar, devendo ser clara e ordenada, seguindo algumas regras simples. Venha conhecê-las e poderá assim facilmente criar a sua, facilitando a escolha dos seus clientes e melhorando a sua experiência cervejeira no local. Facilita também o serviço e recomendação para acompanhar a refeição.

Local: TheBeer Conference Room

Acesso: 5,00 Euro.

Lotação: 30 pax.

18h30 duração 45min

Prova Comentada 1 La Trappe (BEL) – Taste the Silence

Dieter Lauwers

As cervejas La Trappe são produzidas na Holanda, na abadia de Koningshoeven, com todo o rigor e integridade, mas a experiência de degustar uma La Trappe vai muito além de tudo isto. Se saborear com cuidado e atenção, poderá reconhecer o ingrediente vital dos monges de Koningshoeven. O silêncio.

Cervejas em prova: La Trappe Witte, La Trappe Blond, La Trappe Dubbel, La Trappe Triple, La Trappe Quadrupel

Local: TheBeer Talk Room

Acesso: 10,00 Euro.

10h00 duração 1h45

Workshop “Estabilidade da cerveja no Trade” por Javier Gomez-Lopez

A avaliação da qualidade da cerveja no ponto de venda é uma arma poderosa para melhorar a experiência cervejeira dos clientes e rentabilizar o negócio. Quais os problemas mais frequentes? Como os identificar e prevenir? Inclui prova dos 10 defeitos principais (**FlavorActiv** - diacetilo, luz, mercaptano, metálico, papel, fenólico, ácido, dimetilsulfureto, butirico e sulfidrico).

Público-alvo: Hospitalidade, Distribuição, Retalho, Apaixonados, Home Brewers

Local: TheBeer Talk Room

Acesso: 65,00 Eur – inclui **Oferta** Bilhete Profissional para o dia do workshop

Lotação: 20 pax.

12h00 duração 45min

Conversa “À roda dos Aromas da Cerveja e do Vinho” por Bento Amaral e Beatriz Carvalho

Bento Amaral e Beatriz Carvalho comparam a análise sensorial do Vinho e a da Cerveja numa conversa solta e curiosa. Os tipos de prova e o seu papel, o léxico utilizado, a técnica de prova, o treino dos provadores, a validação dos estilos irão enchendo a conversa. No final será provada uma cerveja comparando as duas perspetivas enólogo vs. cervejeira. Serão diferentes?

Público-alvo: Cervejeiros, Sommeliers, Profissionais Restauração

Local: TheBeer Talk Room

Acesso: 15,00 Eur

Lotação: 20 pax.

Apoio: Leónidas

15h00 duração 30 + 15min

Debate “Descodificar a Cerveja”, com Gonçalo Faustino e Pedro Pimenta

Quem já esteve em frente a um linear de cervejas, num supermercado ou Cash & Carry, e conseguiu decidir confortavelmente que cervejas escolher para o restaurante, bar ou para casa? Com um número crescente de cervejas com estilos e perfis diferentes no mercado português, as questões da comunicação da diversidade e riqueza sensorial da cerveja assumem acrescida importância na tomada de decisão de compra e consumo quer dos profissionais quer do público em geral. Como escolher e em função de que aspetos? São estes novos desafios que o painel convidado irá discutir durante 1 hora.

Local: TheBeer Conference Room

Lotação: Lugares limitados à capacidade da sala

16h00 duração 50min

Prova Comentada 4 Oitava Colina

Local: TheBeer Talk Room

Acesso: 10,00 Eur

Lotação: 20 pax.

17h00 duração 45min

Prova Comentada por Júris BJCP

Painel Residente: Tito Santos e João Durães, Beatriz Carvalho

Local: TheBeer Talk Room

Acesso: Acesso livre mediante inscrições no local do evento até 1h antes da Prova

Lotação: 20 pax.

18h00 duração 50min

Workshop “Carta de Cervejas”
por Beatriz Carvalho

A Carta de Cerveja é um poderoso meio de comunicação para um restaurante ou bar, devendo ser clara e ordenada, seguindo algumas regras simples. Venha conhecê-las e poderá assim facilmente criar a sua, facilitando a escolha dos seus clientes e melhorando a sua experiência cervejeira no local. Facilita também o serviço e recomendação para acompanhar a refeição.

Local: TheBeer Conference Room

Acesso: 5,00 Eur

Lotação: 30 pax.

18h30 duração 50min

Prova Comentada 5 Petrus (BEL): The SOUR Beers
Emmanuel Ghesquiere

As Petrus são verdadeiras sour beers, com anos de tradição e mestria. Intrigante e enigmática é gerida com ciência e um toque de magia, durante os dois anos de envelhecimento em toneis de madeira.

Saborear simplesmente uma Petrus, é uma experiência gratificante, mas lançamos um desafio:

atreva-se a experimentar os possíveis blends com estas sour beers, e encontre a Petrus perfeita para si.

Cervejas em prova: Petrus Rood Bruin, Petrus Aged Pale, Petrus Aged Red

Local: TheBeer Conference Room

Acesso: 5,00 Eur

Lotação: 30 pax.

10h00 duração 1h45min

Workshop “Flavors do processo de produção de cerveja”

por **Javier Gomez-Lopez**

O entendimento da origem e da importância de alguns aromas e sabores frequentemente encontrados no processo cervejeiro é determinante para obter um perfil aromático consistente. Saber “ouvir” a cerveja é essencial para ajustar o processo de produção e assim obter o perfil desejado. Poderá treinar o reconhecimento de 10 flavors (**FlavorActiv** - acetaldeído, óleo de lúpulo, acetato de isoamil, geraniol, grãos, hexanoato de etilo, butirato de etilo, gato, erva cortada, caprílico).

Público-alvo: Cervejeiros profissionais (microcervejeiros, craft e grande escala)

Local: TheBeer Talk Room

Acesso: 65,00 Eur – inclui **Oferta** Bilhete Profissional para o dia do workshop

Lotação: 20 pax.

15h00 duração 30 + 15min

Palestra seguida de Debate “Cerveja: Um menu de oportunidades.”

por **Virgílio Gomes**. **Moderação:** **Paulo Amado**

A Gastronomia e em particular a Cerveja evoluem com os tempos, reagindo de forma semelhante à evolução das Sociedades e às Revoluções Civilizacionais. A cerveja especiais e artesanais surgem naturalmente em resposta ao avanço da era digital, colmatando aspirações dos novos clientes.

Não é apenas uma moda mas um sinal dos tempos, uma lufada de frescura e modernidade.

No lifestyle e também no negócio. Que oportunidades existem na Hotelaria, Restauração e no Turismo?

Local: TheBeer Conference Room

Acesso livre. Lugares limitados à capacidade da sala.

17h00 duração 45min

Prova Comentada por Júris BJCP

Chefe Luís Américo

Local: TheBeer Talk Room

Acesso: Acesso livre mediante inscrições no local do evento até 1h antes da Prova

Lotação: 20 pax.

18h00 duração 50min

Workshop de “Cerveja e Queijo, um futuro brilhante.”

pelo **Chefe Luís Américo** e **Beatriz Carvalho**

A cerveja permite a criação de pairings brilhantes, ou não houvesse mais de 120 estilos de cerveja!

O mercado global do queijo tem vindo a crescer e a valorizar-se de forma sustentável. A grande versatilidade das cervejas e dos queijos, bem como a possibilidade de encontrar no mercado produtos de grande qualidade, permite inovar e modernizar a mesa. Pedimos ao Chefe Luis Américo a criação de receitas com diferentes queijos para acompanhar diferentes cervejas. Venha assistir, provar e julgar.

Local: TheBeer Conference Room

Acesso: 25,00 Eur | **Lotação:** 30 pax.

Horários TheBeer Call:

Abertura de portas:

1 hora antes do início do programa

20 e 21 de Out.

15h00 às 21h00

22 de Out.

15h00 às 20h00

Última entrada:

20 e 21 Out.: 20h30 min. 22 Out.: 19:30

Apoio institucional:



Associações Profissionais:



Apoio:



Câmara Comércio Luso Belga
Luxemburguesa



brussels
airlines

Parceiros:



NOTA:

O programa poderá sofrer alterações, por motivos alheios à organização.

As alterações serão comunicadas no site do evento e em [facebook.com/thebeercall](https://www.facebook.com/thebeercall/).

Caso já tenha efetuado a sua inscrição, a notificação de alteração ou cancelamento será feita para o email de registo.

As devoluções dos montantes já pagos serão efetuadas até 10 dias após o término do evento.

As atividades de livre acesso estão limitadas às lotações indicadas (capacidade máxima)

ou outras que por razões de segurança e conforto dos participantes e oradores venham a ser definidas pela organização.

Informações e Inscrições marketing@thebeer-call.com

Bilhetes em www.ticketline.sapo.pt