

A RHEX DEGUSTAZIONI D'ECCELLENZA

A Rimini Horeca Expo incontri e degustazioni guidati dal miglior sommelier al mondo, ricercate birre artigianali e un corso per la formazione di idrosommelier. Rimini Fiera, 23-26 febbraio 2013

Rimini, 18 febbraio 2013 – A RHEX degustazioni guidate dal miglior sommelier al mondo dal 2010, ricercate birre artigianali e un corso per la formazione di idrosommelier.

Luca Gardini, miglior sommelier al mondo dal 2010, coordinerà Vini cheap & chic, una serie di incontri, degustazioni e dibattiti, in programma all'interno dell'area espositiva DiVino Lounge. Tra le tematiche: i vini di Franciacorta, i vini bruschi (lambrusco e prosecco), la realizzazione della carta dei vini in funzione della tipologia del ristorante, i vini con un ottimo rapporto qualità prezzo per la ristorazione, anche in hotel, il decanter: modalità d'uso e, infine, consigli d'autore sull'abbinamento cibo/vino.

E dopo il nettare degli dei RHEX va a tutta birra con Birra chiAMA pizza, iniziativa, organizzata all'interno di "Selezione birra", il più completo evento nazionale B2B dedicato al mondo delle birre speciali e artigianali, proporrà abbinamenti esclusivi e originali studiati per esaltare il connubio gastronomico tra birre speciali e pizze gourmet.

Da non perdere le prelibate degustazioni di birre artigianali a firma di Unionbirrai, associazione culturale impegnata nella promozione e diffusione della cultura della birra artigianale in Italia, che animerà RHEX con numerosi eventi, su tutti il concorso "Birra dell'Anno 2013", contest nazionale che vedrà 36 giudici di caratura nazionale ed internazionale chiamati a premiare le migliori produzioni artigianali italiane.

Spazio infine ai segreti dell'acqua minerale con il Corso di primo livello per la formazione di idrosommelier organizzato da A.D.A.M. – Associazione Degustatori Acque Minerali.