

# Quer Viajar? Estudar. Cerveja?



Europa 2018



## Descrição

**E**studo aprofundado sobre Escola Belga e Alemã com aulas in loco, orientadas por especialistas brasileiros e estrangeiros com vivência e experiência nos países de destino. Neste projeto, no formato imersão, você poderá conhecer as principais características das cervejas e cenário europeu, com guias e professores de alta competência.

## Público Alvo

**P**rofissionais e entusiastas do mercado cervejeiro.

## Vagas LIMITADAS

**A**té 30 vagas.

## Datas | Países

**E**scola **B**elga  
13 a 19 de Setembro

**E**scola **A**lemã  
20 a 27 de Setembro

**R**epública **T**checa  
29 e 30 de Setembro



**\*\*Opcional: 1, 2 ou 3 países.**

Você poderá optar qual pacote mais se encaixa nos seus interesses, podendo escolher visitar apenas 1 país ou os 3.



## ✓ **Serviços Incluídos**

**A**comodação: B&B ou hotel 3 estrelas, em quarto compartilhado.

**A**ulas em português ou com tradução simultânea, em tempo integral.

**M**aterial personalizado: guia sobre cada destino, caderno de anotações.

**T**ickets e entradas em todas as atrações visitadas.

**V**isitas em cervejarias, mosteiros, pubs e museus.

**A**ulas exclusivas.

**D**egustações guiadas.

**C**ertificado de participação.

## ⊘ **Itens não Incluídos**

**P**assagem Brasil - Europa. | Seguro viagem. | Alimentação.

**S**ouvenirs. | Cervejas extras. | Despesas pessoais. | Hospedagem.

**A**éreo. | Alimentação. | Seguro saúde.



**Para facilitar o planejamento individual, as passagem aérea e alimentação são responsabilidade de cada participante. Veja os detalhes abaixo:**

### **Aéreo:**

Temos uma empresa parceira que auxiliará você na hora do compra:

**BLER Travel Brazil**

Karina Righetto

Brasil: 55 (21) 3958 7148 - 55 (21) 2521

9746 - 0800-707 2537

[blertravel@gmail.com](mailto:blertravel@gmail.com)



**Ou poderá ainda comprar por conta própria. Segue algumas opções:**

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

[www.maxmilhas.com.br](http://www.maxmilhas.com.br)



# Chegada •



Você precisa estar em Bruxelas até dia 12/09, pois o programa começa dia 13/09 (quinta feira) bem cedo. Nosso ponto de encontro é no hotel Meininger.

\*\*Caso precise de uma diária extra nesse hotel por favor informar nossa equipe.

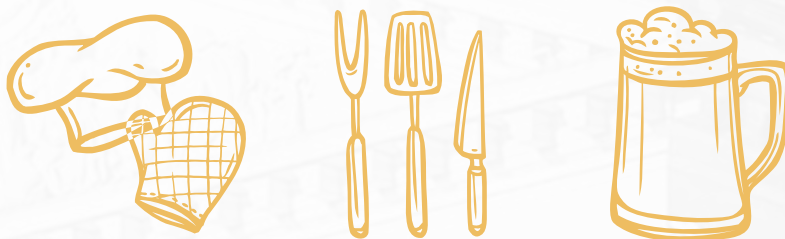
## Bélgica

MEININGER Hotel Brussels City Center  
Quai du Hainaut 33, 1080 Brussels- Belgium  
Phone: +32 (0) 2 5881 474

Link para reserva: <https://www.meininger-hotels.com/en/hotels/brussels/hotel-brussels-city-center/>

## Alimentação

A alimentação será por sua conta, mas em algumas ocasiões serão por conta do Science of Beer. Teremos refeições harmonizadas.



# Partida

Se você optar pelo roteiro completo (Bélgica, Alemanha e República Tcheca), programe-se para deixar Bruxelas dia 01/10, pois o programa termina no domingo (30/09).



**Escola Belga.**

# Roteiro

O roteiro poderá sofrer alguma alteração de itinerário assim como das atrações visitadas. Informaremos com antecedência caso essas mudanças ocorram.

- ✓ Bruxelas - Aula sobre a escola cervejeira Belga, estilos clássicos e beer tour pelos principais pubs do Centro de Bruxelas.
- ✓ Visita na abadia Orval durante Orval open doors (evento que acontece apenas 1x no ano).
- ✓ Pub-crawl pelos bares de Gent e Bruges.
- ✓ Visita na Cervejaria Chimay.
- ✓ Visita na Cervejaria 'Het Anker' - Carolus.
- ✓ Visita na Cervejaria Huyghe Brewery- Fábrica da Delirium.
- ✓ Workshop cervejas fermentação espontânea: com Visita nas Cervejarias Lambics cantillon, Boon e Rodenbach.
- ✓ Westvleteren (famosa pela Westvleteren 12).
- ✓ Cervejaria Bourgogne des Flandres e De Halve Maan em Bruges.





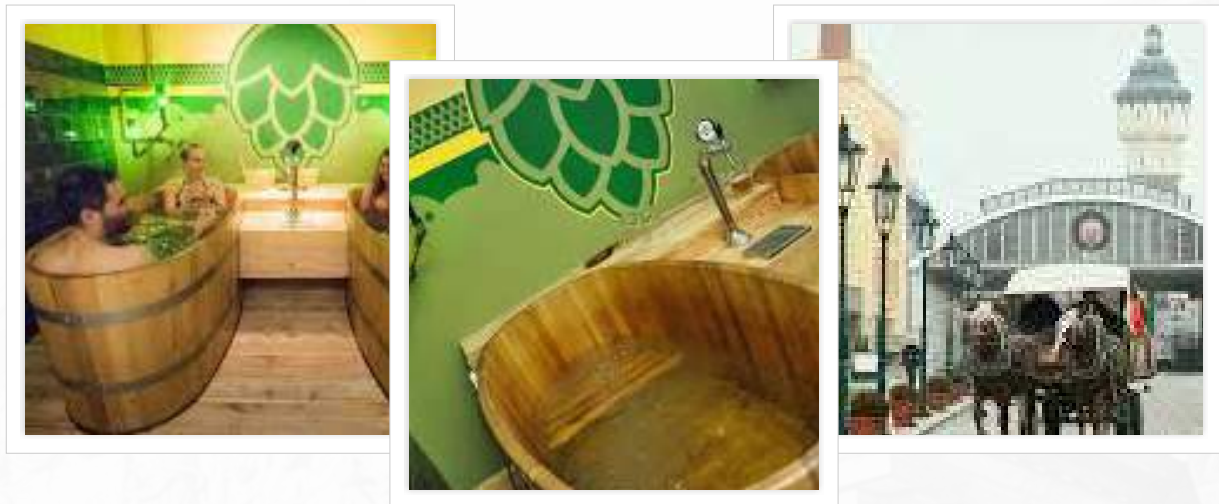
# Roteiro



## República Tcheca.

- ✓ **Beer Spa-** Após um roteiro intenso de muitos estudos, relaxe ao banho de cerveja.
- ✓ **Pilsen urquel-** considerada a primeira pilsener do mundo
- ✓ **Pub crawl** pela linda Praga.

Todas as visitas, tours e atrações serão guiadas, explanadas e regadas a muito conhecimento cervejeiro, além de um alto nível de conteúdo e informações e claro degustações. Será uma experiência diferenciada para quem se interessa por esse universo, aliando cultura, viagem, teoria e prática sobre cerveja.



# Roteiro



## Escola Alemã.

O roteiro poderá sofrer alguma alteração de itinerário assim como das atrações visitadas. Informaremos com antecedência caso essas mudanças ocorram.

Aula sobre a escola cervejeira Alemã, estilos clássicos e movimento craft.

- ✓ Berlin - Visita na cervejarias Stone Brewing, Heidenpeters Craft Bier Brauerei, Berliner Kindl Brauerei e Brlo.
- ✓ Pub-crawl pelos bares de Berlin.
- ✓ Leipzig - Visita na Cervejaria Bayerischer Bahnhof Gasthaus & Gosebrauerei Leipzig.
- ✓ Bamberg - KasparSchutz ( fábrica alemã de equipamentos cervejeiros mais conceituada no mundo), túneis subterrâneos (como era fabricada as cervejas lager antigamente) e na
- ✓ Cervejaria Schlenkerla.
- ✓ Workshop Malte: Visita e aula na Maltaria Weyermann.
- ✓ Workshop Lúpulos alemães: Visita a região de Hallertau, em época de colheita de lúpulo, com aula técnica sobre lúpulos e visita ao Museu do Lúpulo.
- ✓ Baviera - Visita na Weihenstephan e mosteiro Weltenburger Kloster.
- ✓ Munich – Oktoberfest.
- ✓ Harmonização de cervejas e comidas alemãs.



# Guias / Professores

## Amanda Felipe Reitenbach.

Brasileira, mora em Florianópolis (SC), tem formação em Engenharia Química e Alimentos. Desde sua graduação se dedica ao estudo da cerveja e seus temas adjacentes. Recentemente concluiu seu doutorado, projeto desenvolvido na instituição alemã Versuchs-und Lehranstalt für Brauerei in Berlin (VLB) e.V., a pesquisa consistiu no desenvolvimento de um nariz eletrônico para identificar compostos voláteis na cerveja. Teve como objeto de seu mestrado o desenvolvimento de uma cerveja probiótica a qual traz inúmeros benefícios à saúde. Entre os recentes trabalhos, destacam-se os principais: - Fundadora e CEO do Science of Beer Institute, entidade focada na educação cervejeira com diversos cursos em diferentes cidades; - Finalista do prêmio Sinapse de Inovação com o tema: Cerveja Probiótica; - Sommeliere de Cervejas (SENAC/ Doemens Academy); - Como sommeliere, Amanda realiza diversos eventos na esfera gastronômica; - Idealizadora e coordenadora/professora da pós-graduação em processos cervejeiros da Uniasselvi/Blumenau. Curso esse que prepara o profissional para o mercado de trabalho cervejeiro. - Jurada nos concursos: World Beer Cup, European Beer Star, Copa Cervezas America (Chile), South Beer Cup (Argentina), Brussels Beer Challenge, Stockholm Beer & Whisky Festival and Taste Experience (Sweden); - Trabalhos em parceria com grandes cervejarias e no P&D do SENAI (Vassouras/RJ). Atuando no desenvolvimento de produtos e tecnologias para cerveja; - Coordenadora do Concurso Brasileiro de Cerveja desde sua primeira edição em 2012; - No Science of Beer e responsável pelas aulas de Técnicas de Degustação de Cerveja e Análise Sensorial.



## Carlos Ruiz.

Braumeister, graduou-se pela Weihenstephan em 1993. Mudou-se para a Alemanha, trabalha como Gerente Internacional de Vendas e Prokurist no HVG eG. Realiza palestras sobre vários temas cervejeiros em congressos e instituições de ensino. Viaja pelo mundo para promover a qualidade e variedades de lúpulo alemão.



## Luc de Raedemaeker.

Tasting Director & Project Manager do Brussels Beer Challenge. Responsável por organizar eventos de degustação e harmonização. Jurado em concursos internacionais, sommelier de cerveja pela Doemens Akademie, de Munique.



*Convidados, professores e palestrantes locais.*





# Investimentos

**(Aulas + Workshop + Harmonização + Visitas + Terrestre)**

**Escola Belga e Escola Alemã:** 12 x R\$1.450,00 no cartão ou à vista R\$13.775,00.

**Somente escola Belga:** 12x R\$800,00 no cartão ou à vista R\$7.600,00.

**Somente escola Alemã:** 12x R\$800,00 no cartão ou à vista R\$7.600,00.

## Opcionais

**Tour na República Tcheca** com duração de 2 dias, por R\$1.350,00 (um mil trezentos e cinquenta reais).

Formas de Pagamento

À vista: boleto, transferencia ou deposito (5% de desconto).

Cartão de crédito: em até 12x (acréscimo de 2.99% a.m).

Parcelamento no boleto bancário, sem juros.

\*\*O parcelamento flexível, sem juros (quando no boleto), e deve estar quitado 30 dias antes do embarque.

**Caso queira uma opção diferenciada de pagamento favor consultar nosso financeiro:**

Naiara Felipe email: [financeiro@scienceofbeer.com.br](mailto:financeiro@scienceofbeer.com.br)

[Cancelamento e Desistência Vide Contrato.](#)



Science of Beer  
INSTITUTE  
Educação em Cerveja





*Science of Beer*  
INSTITUTE  
*Educação em Cerveja*



Quer  
saber.  
**mais?**

Confira nosso Site, Instagram e facebook, e confira como foi a viagem 2017.



@viagemcerveja



facebook.com/viagemcerveja

[www.scienceofbeer.com.br](http://www.scienceofbeer.com.br)