

# Approfondimento sulla degustazione, difetti e abbinamento con il cibo

## ☾ corso serale

### Iscrizioni aperte dal 07 gennaio 2026

Il secondo livello del corso per sommelier AIS della birra, oltre a perfezionare le competenze sulla degustazione (incluso il riconoscimento dei difetti) e a offrire le nozioni necessarie a un corretto servizio, si concentra sull'abbinamento con i vari cibi.

Il corso prevede 7 lezioni in aula, ognuna con 3 birre in degustazione di alta qualità e con due preparazioni per apprendere teoricamente e praticamente la tecnica dell'abbinamento cibo-birra.

Alla conclusione seguirà l'esame finale che prevede una prova scritta (questionario e degustazione) e una prova orale (degustazione e colloquio). Il superamento dell'esame finale darà accesso al titolo di sommelier AIS della birra.

### Chi può partecipare al corso?

Per partecipare al secondo livello del corso per diventare sommelier della birra bisogna essere soci AIS ed aver partecipato al primo livello.

Non occorre materiale didattico ulteriore, rispetto a quello già acquisito durante il primo livello.

Se non sei socio e vuoi partecipare al corso basta effettuare l'iscrizione all'Associazione Italiana Sommelier (<https://www.aisitalia.it/associati-ad-ais/>).

La quota associativa ha un costo di € 90,00 ed è valida per l'anno solare (dal 1 gennaio al 31 dicembre). È obbligatoria per poter frequentare tutti i corsi AIS e partecipare alle serate di approfondimento, master e degustazioni.

Tra i vantaggi l'invio della Guida Vini Vitae (compreso l'accesso all'App) tra novembre e dicembre e la ricezione della rivista nazionale trimestrale Vitae redatta e pubblicata dall'Associazione Italiana Sommelier.

### Quanto costa il corso per Sommelier AIS della Birra?

La quota di partecipazione al corso, pari a € 450 a persona, potrà essere saldata all'atto dell'iscrizione oppure suddivisa in due rate: € 250 all'iscrizione e € 200 entro il 24.02.2025. Per eventuali necessità relative al pagamento, si prega di contattare Anna Chiara Baiocchi utilizzando i recapiti seguenti:

e-mail: [annachiarabaiocchi@aisumbria.it](mailto:annachiarabaiocchi@aisumbria.it) — tel: +39 366 16 84 175

# Programma: calendario e contenuti

Lunedì 19 Gennaio 2026

## La degustazione — approfondimento

La tecnica della degustazione e la coerenza agli stili birrari.

Presentazione e degustazione di 4 birre.

Lunedì 26 Gennaio 2026

## Il servizio e i difetti delle birre

La natura dei difetti nella birra: autolisi, diacetile, DMS, esteri, fenolico, gusto luce, Musty/ cereali, ossidazione e warning sensation. I differenti stili per il servizio.

Presentazione e degustazione di 4 birre, di cui 2 difettate.

Lunedì 02 Febbraio 2026

## La scheda di abbinamento e le sensazioni del cibo

La degustazione e le sensazioni del cibo. Metodo AIS di abbinamento: contrapposizione, concordanza e valorizzazione. Lo strumento *Beersaglio*.

Presentazione e degustazione di 3 birre e abbinamento con 2 differenti preparazioni. dedicato agli aspetti sensoriali della birra.

Lunedì 09 Febbraio 2026

## I salumi e i formaggi

Introduzione al mondo dei salumi e dei formaggi e alle loro tecniche e tecnologie di produzione.

Presentazione e degustazione di 3 birre e abbinamento con 2 differenti preparazioni.

La degustazione di una delle tre birre sarà svolta su foglio bianco dal corsista.

Lunedì 16 Febbraio 2026

## La pasta e la pizza

Introduzione al mondo della pasta e della pizza. La tendenza dolce protagonista nei principali piatti italiani, breve panoramica sulle principali preparazioni provenienti da tutto il mondo.

Presentazione e degustazione di 3 birre e abbinamento con 2 differenti preparazioni.

La degustazione di una delle tre birre sarà svolta su foglio bianco dal corsista.

Martedì 24 Febbraio 2026

### Il pesce e la carne

Introduzione alle principali preparazioni a base di carne e pesce in relazione ai principali piatti italiani. Cenni ed esempi di piatti e proposte da tutto il mondo.

Presentazione e degustazione di 3 birre e abbinamento con 2 differenti preparazioni.

La degustazione di una delle tre birre sarà svolta su foglio bianco dal corsista.

Mercoledì 25 Febbraio 2026

### I dessert

Introduzione alle principali preparazioni pasticciere con riferimento anche all'ingrediente cioccolato e caffè.

I principali dessert italiani. Cenni ed esempi di dessert e proposte dolciarie da tutto il mondo.

Presentazione e degustazione di 3 birre e abbinamento con 2 differenti preparazioni.

La degustazione di una delle tre birre sarà svolta su foglio bianco dal corsista.

Data da definire

### Esame finale

Il corsista accede all'esame finale per Sommelier della Birra, se non ha superato la soglia di assenze consentite (2).

L'esame si svolge in un'unica giornata, trascorsi 7-14 giorni dal termine delle lezioni.

L'esame di Sommelier della Birra è costituito dalle seguenti prove:

- questionario (prova scritta)
- degustazione di due birre (prova scritta)
- degustazione di una birra e colloquio (prova orale)