



Associazione Italiana Sommelier

BIRRA

PRIMO LIVELLO DEL CORSO PER SOMMELIER AIS DELLA BIRRA

1. MATERIE PRIME
2. PRODUZIONE
3. DEGUSTAZIONE E SCHEDA
4. STILI: UK E USA
5. STILI: GERMANIA E REPUBBLICA CECA
6. STILI: BELGIO
7. STILI: ITALIA E LEGISLAZIONE ITALIANA
8. INTRODUZIONE ALL'ABBINAMENTO CIBO-BIRRA

CONTRIBUTO DI PARTECIPAZIONE € 350



AIS | Umbria
Perugia - Trasimeno

DA MERCOLEDÌ 15.01.2025
HOTEL GIO' WINE - PERUGIA



Gli stili produttivi, la tecnica del servizio e la degustazione

☾ corso serale

Iscrizioni aperte dal 25 novembre 2024

Il primo livello del corso per sommelier AIS della birra si concentra sui rudimenti della degustazione e dell'abbinamento col cibo, sulle tecniche di produzione, sulle materie prime e sugli stili più noti. Il corso è strutturato in 8 lezioni frontali in aula e una lezione esterna, presso un birrificio, durante le quali verranno analizzate e degustate 36 birre, appartenenti a tipologie diverse.

Il materiale didattico fornito per il primo livello comprende:

- 1 Libro di testo edito dall'Associazione Italiana Sommelier
- 1 Quaderno con le schede per le diverse analisi sensoriali
- 1 Valigetta con 4 calici Teku

Chi può partecipare al corso?

Per partecipare al corso per diventare sommelier della birra bisogna essere soci AIS. 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 costa **€ 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 **€ 350** a persona, potrà essere saldata all'atto dell'iscrizione oppure suddivisa in due rate: € 200 all'iscrizione e € 150 entro il 18.02.2025. Per eventuali necessità relative al pagamento, si prega di contattare Anna Chiara Baiocchi utilizzando i recapiti seguenti:

- e-mail: annachiarabaiocchi@aisumbria.it
- tel.: +39 366 16 84 175

Pre-iscrizioni

Una volta regolarizzata la propria posizione associativa, scrivere una mail ad aannachiarabaiocchi@aisumbria.it, chiedendo la disponibilità a partecipare al corso per Sommelier della birra, indicando nome, cognome, delegazione di appartenenza e numero di tessera AIS. Attendere mail di conferma della disponibilità e seguire le istruzioni che verranno fornite per il pagamento mediante bonifico bancario anticipato.

Programma: calendario e contenuti

Mercoledì 15 Gennaio 2025

Le materie prime

Incontro dedicato alla birra e ai suoi ingredienti.

Le principali tipologie delle materie prime, le classificazioni, i modelli produttivi e gli areali geografici.

Presentazione e degustazione di 4 birre

Mercoledì 22 Gennaio 2025

La produzione brassicola e l'arte della ricetta

Incontro dedicato al processo produttivo.

Focus e approfondimento sulle diverse modalità di elaborazione, l'utilizzo di altri ingredienti e le categorie di fermentazione.

Presentazione e degustazione di 4 birre

Martedì 28 Gennaio 2025

Tecnica della degustazione e scheda

Incontro dedicato agli aspetti sensoriali della birra.

Presentazione della scheda di degustazione come strumento di analisi e tecnica di degustazione con terminologia AIS, temi fondamentali per il percorso didattico.

Presentazione e degustazione di 4 birre

Mercoledì 05 Febbraio 2025

Stili produttivi: UK e USA

Incontro dedicato all'areale brassicolo di tradizione anglosassone.

Ogni zona riflette le caratteristiche sociali e culturali, dalla birra come nutrimento, alle diverse declinazioni storiche e produttive di stampo anglosassone, incrociando le aree che hanno incarnato la craft revolution americana.

Presentazione e degustazione di 4 birre

Martedì 11 Febbraio 2025

Stili produttivi: Germania e Repubblica Ceca

Incontro dedicato all'areale brassicolo che esalta le produzioni del cuore europeo.

Dalla variegata Germania con le sue peculiarità geografiche alla Repubblica Ceca, autentico simbolo di una rinascita culturale e produttiva.

Presentazione e degustazione di 4 birre

Martedì 18 Febbraio 2025

Stili produttivi: Belgio

Incontro dedicato al Paese della birra: storia, immagine, qualità, sperimentazione.
Dal consumo quotidiano al contributo abbaziale; lingue diverse e piccoli distretti esaltano ingredienti alloctoni e fermentazioni locali.

Presentazione e degustazione di 4 birre

Mercoledì 26 Febbraio 2025

Stili produttivi e legislazione: Italia

Incontro dedicato alla birra italiana e alle sue leggi.
La tradizione enologica dello stivale viene affiancata da un movimento birrario di assoluto valore e prestigio; non più standardizzazione, ma sorprendenti intuizioni e originali interpretazioni hanno permesso di conseguire una posizione di alta qualità, spesso con legami con il territorio.

Presentazione e degustazione di 4 birre

Data da definire

Visita a un birrificio

Incontro dedicato alla visita in un birrificio umbro.

Degustazione di 4 birre prodotte dal birrificio

Martedì 04 Marzo 2025

Introduzione all'abbinamento cibo/birra e quiz di valutazione

Incontro dedicato all'abbinamento.

Lezione propedeutica all'introduzione del corso di secondo livello che prevede gran parte del percorso focalizzato sull'abbinamento cibo-birra.

È previsto, al termine, un quiz di autovalutazione.

Degustazione di 4 birre abbinata a tre assaggi di cibo.

Per la regolarità del corso sono consentite al massimo due assenze.