



AIS | Emilia

# birra

**è tempo di conoscerla!**

un corso completo per conoscere  
il mondo delle birre

## 1° livello Sommelier della birra

Gli stili produttivi e la tecnica della  
degustazione

*corso serale*

*Iscrizioni a partire dal 8 Luglio 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. Ogni lezione include la **degustazione di quattro birre**. Il corso prevede 8 lezioni in aula in presenza ed una lezione esterna che si svolgerà presso un birrificio. A conclusione del corso, un quiz di valutazione e degustazione.

## Il materiale didattico fornito per il primo livello è di grande pregio e comprende:

- 1 Libro di testo edito dall'Associazione Italiana Sommelier
- 1 Quaderno con le schede per le diverse analisi sensoriali
- 1 Valigetta con 4 bicchieri 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 diventare socio effettuando l'iscrizione all'Associazione Italiana Sommelier (<https://www.aisitalia.it/associati-ad-ais/>).

**Costo del corso : 370 €** (in regola con la tessera AIS 2024, costo della tessera € 90)

Se si desidera emissione di **fattura** a possessore di **partita IVA**, l'importo dovuto per la partecipazione al corso è € **585,00** già comprensivo dell'**IVA al 22%** e degli **oneri fiscali**.

## Quanto costa e cos'è la quota associativa

Ricordiamo che i corsi AIS sono **riservati ai Soci**. Pertanto i partecipanti dovranno, contestualmente essere **in regola con la quota dell'Associazione per il 2024** (costo € 90, oppure € 45 in caso di **quota famiglia\***).

La **quota d'iscrizione all'Associazione Italiana Sommelier** dà diritto a ricevere la **guida annuale ai migliori vini d'Italia "Vitae"**, la **rivista associativa trimestrale "Vitae"**, la **guida "Emilia Romagna da Bere e da Mangiare"** in formato PDF, **l'ingresso agevolato alle più importanti manifestazioni enologiche italiane** e lo scudetto AIS oltre alle **agevolazioni** che locali ed aziende convenzionate riservano agli Associati AIS (<https://www.aisitalia.it/ais-partners/>). La spedizione delle riviste inizia con l'invio del primo numero disponibile, dopo la data di iscrizione all'associazione. La guida Vitae verrà spedita tra novembre e dicembre.

*\* La quota famiglia è consentita ai Soci che condividono la stessa residenza/domicilio: il Socio principale deve versare 90 euro e solamente i Soci aggiuntivi hanno diritto alla quota scontata di 45 euro. Ricordiamo che solo il Socio con quota intera riceverà la Guida Vini e la Rivista Trimestrale.*

Iscrizioni aperte dal **8 luglio 2024**.

**Informazioni:** Scrivere una e-mail a [paolo.sala@aisemilia.it](mailto:paolo.sala@aisemilia.it)

**Pre-iscrizioni:** Scrivere una e-mail a [paolo.sala@aisemilia.it](mailto:paolo.sala@aisemilia.it) chiedendo la disponibilità a partecipare al corso per sommelier della birra e indicando nome, cognome, delegazione di appartenenza e numero di tessera AIS. Attendere mail di conferma della disponibilità (solitamente entro 3 gg lavorativi successivi al ricevimento della richiesta) e seguire le istruzioni che verranno date per il pagamento tramite bonifico bancario anticipato.

Termine iscrizione **lunedì 2 settembre**, salvo chiusura anticipata per raggiungimento limite massimo di presenze.

# 1<sup>o</sup> livello Sommelier della birra

## Date e orari

Da martedì 10 Settembre 2024 a martedì 29 Ottobre 2024  
dalle 20:30 alle 23:00 circa.

**Sede del corso:** c/o Ristorante Taverna Napoleone

Via Sal Lorenzo, 44/A

Castelnuovo Rangone - 41051 (Mo)

## Programma: calendario e contenuti

### Lezione 1, Martedì 10 Settembre 2024

#### 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*

### Lezione 2, Martedì 17 Settembre 2024

#### La produzione della birra

Incontro dedicato alla produzione della birra.

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

*Presentazione e degustazione di 4 birre*

### Lezione 3, Martedì 24 Settembre 2024

#### Tecnica della degustazione e scheda organolettica

Incontro dedicato agli aspetti sensoriali della birra.

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

*Presentazione e degustazione di 4 birre*

#### **Lezione 4, Martedì 1 Ottobre 2024**

## **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*

#### **Lezione 5, Martedì 8 Ottobre 2024**

## **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*

#### **Lezione 6, Martedì 15 Ottobre 2024**

## **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*

#### **Lezione 7, Martedì 22 Ottobre 2024**

## **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*

#### **Lezione 8, Sabato 26 Ottobre 2024**

## **Visita a un birrificio**

Incontro dedicato alla visita in un birrificio emiliano.

*Degustazione di birre prodotta dal birrificio*

**Lezione 9, Martedì 29 Ottobre 2024**

## **Introduzione all'abbinamento cibo-birra e quiz di autovalutazione**

L'ultimo incontro è 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 anche un quiz di autovalutazione.

*Degustazione di 4 birre abbinata a quattro assaggi di cibo.*

Per ulteriori dettagli sul corso → <https://www.aisitalia.it/corso/corsi-tematici/sommelier-ais-della-birra/>