



AIS | Emilia



birra

è tempo di conoscerla!

un corso completo per conoscere
il mondo delle birre



2° livello Sommelier della birra

Gli stili produttivi e la tecnica della degustazione

 *corso serale*

Iscrizioni a partire dal 15 Dicembre 2025

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 corso per diventare sommelier della birra bisogna essere soci AIS e aver partecipato alle lezioni del primo livello.

Costo del corso : 470 € (in regola con la tessera AIS 2025, costo della tessera € 90)

Il versamento potrà avvenire anche in due rate: la prima rata di **200 €** all'iscrizione e il saldo di **270 €** entro la quinta lezione del 17 febbraio 2025.

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 2025** (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 **15 dicembre 2025**.

Informazioni: Scrivere una e-mail a paolo.sala@aisemilia.it

Pre-iscrizioni: Scrivere una e-mail a 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 **martedì 14 gennaio 2025**, salvo chiusura anticipata per raggiungimento limite massimo di presenze.

2° livello Sommelier della birra

Date e orari

Da martedì 21 Gennaio 2025 a martedì 4 Marzo 2025
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 21 Gennaio 2025

LA DEGUSTAZIONE - APPROFONDIMENTO

La tecnica della degustazione e la coerenza agli stili birrari.

Presentazione e degustazione di 4 birre

Lezione 3, Martedì 28 Gennaio 2025

LA SCHEDA DI ABBINAMENTO Cibo/Birra. 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.

Lezione 2, Martedì 4 Febbraio 2025

IL SERVIZIO E I DIFETTI

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

Lezione 4, Martedì 11 Febbraio 2025

LA PASTA E LA PIZZA

Pane liquido e pane solido. 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.

Lezione 5, Lunedì 17 Febbraio 2025

LA CARNE E IL PESCE

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. Una delle tre birre in degustazione sarà svolta su foglio bianco dal corsista.

Lezione 6, Martedì 25 Febbraio 2025

I SALUMI E I FORMAGGI

Introduzione al mondo dei salumi e dei formaggi in riferimento 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. Una delle tre birre in degustazione sarà svolta su foglio bianco dal corsista.

Lezione 7, Martedì 4 Marzo 2025

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. Una delle tre birre in degustazione sarà svolta su foglio bianco dal corsista.

Esame Finale (da confermare) Martedì 18 Marzo 2025

ESAME FINALE (data puramente indicativa, verrà confermata il prima possibile)

Alla fine del 2° livello, se il corsista non ha superato la soglia di assenze tollerate, accede all'esame finale per Sommelier della Birra. 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) Per ulteriori dettagli sul corso →*

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