

# Gli stili produttivi, la tecnica del servizio e la degustazione

*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 e sulle materie prime, sugli stili più noti.*

Il corso di primo livello prevede **8 lezioni in aula in presenza ed una lezione esterna** che si svolgerà presso un birrificio.

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.

## Quanto costa e cos'è la quota associativa

La quota associativa costa € 90,00 ed ha validità dal 01/01 fino al 31/12 di ogni anno.

La quota associativa 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), la ricezione della rivista nazionale trimestrale Vitae e di quella semestrale regionale ViniPlus di Lombardia, edita da AIS Lombardia.

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.

## Pagamento

Il costo del corso deve essere pagato nella sua totalità all'atto dell'iscrizione online. Per eventuali necessità relative al pagamento, contatta il referente della delegazione (vedi box in alto a destra).

## Gli stili produttivi, la tecnica del servizio e la degustazione

**1<sup>o</sup>** liv serale

**Varese**

**dal 17/03/2026**

**al 13/05/2026**

dalle 20:30 alle

**Solbiate Arno (VA)**, Sede  
AIS Varese, Via del Lavoro,  
32

**Per informazioni**

**[corsi@aisvarese.it](mailto:corsi@aisvarese.it)**

### Documento fiscale

Chi desidera la fattura, all'importo del costo corso verrà aggiunta l'IVA 22%. Nel corpo della fattura verrà indicato il nome e cognome del corsista.

# Gli stili produttivi, la tecnica del servizio e la degustazione

## Programma: calendario e contenuti

*Martedì 17 Marzo 2026*

### **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*

*Martedì 24 Marzo 2026*

### **La produzione della birra**

Incontro dedicato sulla 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*

*Lunedì 30 Marzo 2026*

### **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*

*Martedì 07 Aprile 2026*

### **Stili produttivi: UK e USA**

Incontro dedicato all'areale brassicolo del nord-est europeo.

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

# Gli stili produttivi, la tecnica del servizio e la degustazione

americana.

*Presentazione e degustazione di 6 birre*

**Mercoledì 15 Aprile 2026**

**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 5 birre*

**Mercoledì 22 Aprile 2026**

**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 5 birre*

**Mercoledì 29 Aprile 2026**

**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 6 birre*

**Mercoledì 06 Maggio 2026**

**Visita a un birrificio**

# Gli stili produttivi, la tecnica del servizio e la degustazione

**1<sup>o</sup>** liv serale

**Varese**

**dal 17/03/2026**

**al 13/05/2026**

dalle 20:30 alle

**Solbiate Arno (VA)**, Sede  
AIS Varese, Via del Lavoro,  
32

**Per informazioni**

**[corsi@aisvarese.it](mailto:corsi@aisvarese.it)**

Incontro dedicato alla visita in un birrificio lombardo.

*Degustazione di 4 birre prodotta dal birrificio*

***Mercoledì 13 Maggio 2026***

**Introduzione all'abbinamento cibo/birra e quiz di valutazione**

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 3 birre abbinate a tre assaggi di cibo.*

**Per la regolarità del corso sono consentite al massimo due assenze. Oltre le due assenze, sarà possibile, previo accordi con il delegato di riferimento, impostare eventuali recuperi nei corsi successivi che si svolgeranno nella stessa delegazione. Il limite di tempo per i recuperi oltre le due assenze è di 12 mesi dalla conclusione del corso.**

**AIS LOMBARDIA È ATTENTA AL BERE RESPONSABILE SERVENDO AI PROPRI CORSI UNA MODICA QUANTITÀ DI VINO, BIRRA E DISTILLATI**