

Piano di studio e contenuti formativi del corso per Biersommelier Doemens

Un corso offerto dall'Accademia Doemens in collaborazione con Arte-Bier

Stato: Agosto 2026

Mecenati internazionali

Private Brauereien

Associazione dei birrifici privati in Germania e.V.

Bayerischer Brauerbund e.V.
seit 1880
Ihr kompetenter Partner.

Associazione dei birrai bavaresi

Verband der Brauereien Österreichs

Associazione dei birrifici austriaci

Schweizer Brauerei-Verband
Association suisse des brasseries
Associazione svizzera delle birrerie
Associaziun svizra da bierarias

Associazione svizzera dei birrifici

Informazioni di base sulla formazione per diventare Biersommelier Doemens

Il sommelier ...

... in origine era l'assaggiatore di corte e aveva il compito di verificare la qualità di cibi e bevande. Oggi questo è ancora il compito principale di ogni sommelier. Il sommelier della birra si concentra sulla bevanda culturale della birra. Si considera un consulente per l'ospite e per il ristoratore. Il sommelier della birra fornisce informazioni sul processo di produzione della birra, sulla scelta della birra giusta per il piatto prescelto, spiega gli effetti positivi per la salute di un consumo moderato di birra e insegna al consumatore, in seminari sulla birra e sessioni di degustazione, come concentrare i propri sensi sul piacevole consumo di birra. È inoltre responsabile della qualità della birra servita e della perfetta presentazione della birra all'ospite. In stretta collaborazione con lo chef, crea menu a base di birra e coordina perfettamente la gamma di birre speciali offerte. Aumenta le vendite di birra attraverso un marketing attivo.

La formazione ...

... Il programma di formazione per Biersommelier della Doemens è un marchio unico al mondo. Oltre alla conoscenza della birra, il corso è arricchito da stage, escursioni e documenti formativi completi. Il programma di formazione in lingua italiana si svolge in varie località della Germania e si basa su tre principi:

- Massima qualità
- Passione
- Individualità

Il programma di formazione comprende 100 unità didattiche (UD). Le conoscenze specialistiche vengono approfondite attraverso un'elevata percentuale (30 %) di formazione pratica. A supporto dell'apprendimento sono disponibili documenti di formazione completi. Durante le sessioni di formazione sensoriale vengono degustate circa 100 birre diverse.

I diplomati ricevono un certificato e una spilla con il logo "Doemens Biersommelier" come segno visibile della loro preziosa qualifica. I diplomati sono poi autorizzatia far parte dell'Associazione dei Diplom Biersommelier, che oggi conta oltre 1.800 membri di lingua tedesca.

I formatori



Stefan Grauvogl di Arte-Bier fondata nel 1994 è Partner ufficiale dell'Accademia Doemens ed è responsabile della organizzazione e svolgimento di corsi Doemens in Italia. La sua attenzione è rivolta alle interrelazioni e alle interazioni tra la tecnologia della birra e l'analisi sensoriale.



Diego Bernori, diplomato Biersommelier dal 2009 e Member of the Institute of Masters of beer dal 2022. Con la sua esperienza pratica insegna la corretta mescita, conservazione e distribuzione della birra. Inoltre trasmette con entusiasmo la storia brassicolo dai sumeri ai nostri giorni.



Dr. Chiara Zambianchi diplomata Naturopatia nel 2001 presso la Libera Università Italiana con un percorso formativo di 4 anni con parificazione a Heilpraktiker tedesco. Nel corso spiega birra e fattori salutistiche cosi come rischi di consumo ecessivo e valori nutrizionali.



Alberto Simionato, pasticciere diplomato dal 1995, è direttore della Chocolate Academy di Milano e dal 2005 gestisce la sua azienda Brave Beans. Nei suoi corsi insegna la corretta degustazione del cioccolato e l'abbinamento tra birra e cioccolato, con l'obiettivo di trasmettere in modo pratico e approfondito il complesso mondo del cioccolato.



Dr. Fabio Nalini, tecnologo alimentare e diplomato Biersommelier Doemens dal 2009 e vicecampione ai Mondiali Biersommelier nel 2011 vive e ama la birra in tutte le sue sfaccettature internazionali. Come docente, è attivo soprattutto nei settori fisiologia sensoriale, vocabolario per descrizione della birra e stili di birra.



Simonmattia Riva, Publican del Beer Garage, campione mondiale dei Biersommelier 2015 e giudice in concorsi internazionali. Con la sua straordinaria memoria olfattiva e vasta conoscenza degli stili birrari, insegna Birra e Bicchieri e la corretta impostazione della carta della birra. È anche membro della commissione d'esame.



Mauro Foltran è un formatore nel settore delle bevande del 1992. Dal 2005 dirige la propria società di formazione Human Capital Service. Dal 2019 collabora con Doemens ed insegna tecniche di vendita e public speaking nei corsi Master e Biersommelier.



Giuliano Correnti, ristoratore marchigiano professionale si occupa dal 2001 di birra nella ristorazione. Nel suo ristorante Pappafo ha la possibilità da tanti di sperimentarlo nella pratica. Trasmette con entusiasmo la sua enorme esperienza ai partecipanti.



Lorenzo Devoto, Mastro Birraio del Suo Birrificio a Busalla dal 2001, Insegna la sua grande esperienza nella tecnologia birraria e nel panorama della birra artigianale italiana.



Giorgio Fossaroli è uno chef appassionato e cucina con la birra dal 2008. È felice di trasmettere ai partecipanti la sua conoscenza del lavoro con la birra in cucina.

I luoghi di formazione



Accademia Doemens

Situata alla periferia di Monaco, l'Accademia Doemens forma tecnologi della birra e delle bevande e mastri birrai di tutto il mondo. I programmi di formazione in lingua inglese sono raggruppati sotto l'ombrello della World Brewing Academy. Doemens è leader internazionale nel campo dell'insegnamento, dell'analisi sensoriale della birra e della tecnologia di spillatura ed è il primo punto di riferimento in tutto il mondo.



La Collina dei Poeti

La Collina dei Poeti è un'azienda agricola sita sulla collina di Spinalbeto, alle porte di Santarcangelo di Romagna, nell'immediato entroterra riminese. Qui dal 2011 si sono svolti tutti corsi Biersommelier grand parte di corsi Master e 2 campionati Italiani ed e un partner Doemens a tutti gli effetti. Oltre una grande aula e sala per le degustazioni ci sono anche 15 camere per ospitare i partecipanti in tutta comoditá.

Orario

Parte 1: GERMANIA

ORARIO	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ	SABATO
08.00-08.30	Benvenuto & Conoscersi	Off-Flavours Stili di birra **incluso degustazione**	Mescita della birra tecnica, igiene, cura del bicchiere	Storia della birra da Sumeri alle birre craft **incluso degustazione** Le materie prime per la produzione della birra **incluso degustazione**	Tecnologia della produzione di birra **incluso degustazione**	
08.30-09.00						
09.00-09.30	Le basi della fisiologia sensoriale **incluso degustazione**					
09.30-10.00						
10.00-10.30						
10.30-11.00						
11.00-11.30						
11.30-12.00						
12.00-12.30						
12.30-13.00						
13.00-13.30	Pausa Pranzo	Pausa Pranzo	Pausa Pranzo	Pausa Pranzo	Pausa Pranzo	
13.30-14.00						
14.00-14.30						
14.30-15.00	Vocabolario per descrizione birra **incluso degustazione**	Stili di birra **incluso degustazione**	Mescita della birra tecnica, igiene, cura del bicchiere	Le materie prime per la produzione della birra **incluso degustazione**	Tecnologia della produzione di birra **incluso degustazione**	
15.00-15.30						
15.30-16.00						
16.00-16.30						
16.30-17.00						
Serata	Visita con buone birre	Visita con buone birre	Serata del seminario e **degustazione delle birre FBS**	Visita ad un birrificio	Visita con buone birre	

Parte 2: ITALIA

ORARIO	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ	SABATO
08.00-08.30			**1° Esame scritto**			
08.30-09.00						
09.00-09.30	**Pratica:** Produzione birra	Birra & Arte Culinaria: Cucinare con birra	Public Speaking: La corretta presentazione	Birra e fattori salutistiche **incluso degustazione**	La Carta della Birra	**2° Esame scritto**
09.30-10.00						
10.00-10.30						
10.30-11.00						
11.00-11.30		Birra & Pietanze: Il corretto abbinamento			Birra & Bicchiere	**Consegna compito individuale:** Evento con la birra
11.30-12.00						
12.00-12.30						
12.30-13.00						
13.00-13.30	Bierroulette	**Degustazione:** Stili di birra Acida	**Degustazione:** Stili di birra Bock	**Degustazione:** Stili di birra Analcoliche	Addestramento degustatore & Scelta del bicchiere	**Consegna compito individuale:** Ideare una carta
13.30-14.00						
14.00-14.30						
14.30-15.00	Pranzo	Pranzo didattico	Pranzo light lunch	Pranzo light lunch	Pranzo Pesce	
15.00-15.30						
15.30-16.00	**Esame pratico:** Mescita	Birra & Pietanze: Il corretto abbinamento & Selezione di birra nella gastronomia	**Workshop:** Presentazione della birra	Birra e Cioccolato	**Esame pratico:** Il Biersommelier nella gastronomia	
16.00-16.30						
16.30-17.00						
Serata	**Pratica:** Produzione birra			La Cantina della birra & Birre Vintage		
	Cena didattica & Serata del seminario					

Contenuti e obiettivi della formazione

Tecnologia di produzione della birra

Contenuti didattici:

- Utilizzo di diverse materie prime nel birrificio
- Ingegneria e tecnologia della produzione di mosto e birra
- Diversi processi di produzione della birra analcolica
- Filtrazione e durata di conservazione

Obiettivi educativi:

Lo studente deve

- comprendere l'influenza delle materie prime utilizzate sui diversi tipi di birra e sulle birre speciali.
- comprendere l'influenza delle diverse varianti di produzione della tecnologia di birrificazione sui diversi tipi di birra e sulle birre speciali.

Sistema di mescita

Contenuti didattici:

- Pulizia dei sistemi di mescita
- Gas tecnici durante il servizio delle bevande
- Costruzione e funzionamento di un sistema di mescita
- Igiene industriale
- Cura del bicchieri

Obiettivi educativi:

Lo studente deve

- conoscere i componenti di un sistema di mescita.
- imparare a utilizzare il sistema di mescita.
- conoscere i requisiti igienici per le operazioni di bar.

Fondamenti di analisi sensoriale e vocabolario della birra

Contenuti didattici:

- Principi fisiologici sensoriali nella degustazione della birra
- Correlazioni psicologiche nella valutazione della birra
- Comunicazione delle caratteristiche sensoriali della birra
- Caratterizzazione dello stile di birra

Obiettivi educativi:

Lo studente deve

- testare personalmente la sensibilità dei suoi organi sensoriali e conoscersi come „persona sensoriale".
- conoscere e applicare le correlazioni psicologiche nella valutazione delle birre.
- imparare a riconoscere e comunicare le caratteristiche sensoriali dei diversi tipi di birra.

Aromi indesiderati

Contenuti didattici:

- Riconoscere e nominare i difetti di sapore nella birra
- Differenziazione dei difetti di sapore in relazione allo stile di birra

Obiettivi educativi:

Lo studente deve

- riconoscere le influenze sensoriali negative, i difetti di sapore e le ragioni di tali problemi.

Corso di degustazione e storia della birra

Contenuti didattici:

- Presentazione e degustazione di stili e varietà di birra internazionali
- Il contesto storico dello sviluppo degli stili di birra
- Differenziazione degli stili di birra
- Descrizione delle materie prime e dei metodi di produzione
- Influenza delle materie prime sulle proprietà sensoriali
  1. Stili di birra tedesca a bassa fermentazione
  2. Gli stili di birra tedeschi più fermentati
  3. Stili di birra belga
  4. Stili di birra inglesi (porter, stout, ales, ecc.)
  5. Stili di birra americani negli Stati Uniti
  6. Birre invecchiate in botte
  7. Birre acide internazionali

Obiettivi educativi:

Lo studente deve

- descrizione del profilo sensoriale di diverse birre internazionali.
- sviluppo e manutenzione del catalogo della birra.
- far vivere la piacevolezza dell'esperienza della birra trasmettendo gioia/entusiasmo.
- essere in grado di distinguere i tipi e gli stili di birra di diversi paesi e regioni.
- sviluppare il gusto per la diversità della birra e riconoscere l'importanza della diversificazione per la cultura della birra.

Produzione di birra

Contenuti didattici:

- Produzione birra artigianale in un birrificio artigianale insieme al mastro birraio.
  Ciò che hanno imparato in teoria deve essere messo in pratica. Gli studenti seguono il processo di produzione della birra.
- Familiarizzazione con i sistemi di birrificazione

Obiettivi educativi:

Lo studente deve

- essere in grado di spiegare in termini semplici le fasi più importanti della produzione della birra, comprese le materie prime.
- produrre birra con un sistema di formazione.
- comprendere i processi dei birrifici.

Visita al birrificio

Contenuti didattici:

- Visita e presentazione di un birrificio commerciale/artigianale
- Stabilire un contatto con il produttore e il fornitore della birra

Obiettivi educativi:

Lo studente deve

- si può avere un'idea dello sforzo e della diligenza dei produttori di birra e rendersi conto del valore della birra.
- riconoscere e comprendere ciò che hanno appreso in teoria.

Serata seminariale Viaggio nel mondo della birra

Contenuti didattici:

- Degustazione di specialità di birra rare e insolite
- Degustazione congiunta delle birre portate e presentazione delle stesse da parte dello studente

Obiettivi educativi:

Lo studente deve

- conoscere e capire il mondo della birra al di fuori degli stili definiti.
- valutate insieme le vostre birre.

Birra e cibo

Contenuti didattici:

- Conoscere le basi dei abbinamenti
- Le basi per una buona carta delle birre.

Obiettivi educativi:

Lo studente deve

- comprendere i percorsi combinati.
- essere in grado di comporre i propri menu di birra.
- creare esperienze piacevoli per gli ospiti e i clienti.

Presentazione della birra

Contenuti didattici:

- Presentazione efficace della birra
- Raccontare e suscitare emozioni

Obiettivi educativi:

Lo studente deve

- essere in grado di promuovere con sicurezza le birre con competenza ed emozione.
- irradiare attivamente la cultura e il piacere della birra.

Il bicchiere della birra

Contenuti didattici:

- Corrispondere lo stile di birra al bicchiere giusto
- Influenza della dimensione del bicchiere sul comportamento di consumo

Obiettivi educativi:

Lo studente deve

- essere sempre in grado di servire all'ospite il bicchiere giusto con la birra
- essere in grado di spiegare l'influenza della forma del bicchiere (schiuma, camino del sapore, granulosità, ecc.) sul piacere della birra.

Cantina della birra

Contenuti didattici:

- Presentazione di una cantina con birre d'annata
- Degustazione di birre d'annata, degustazione comparata di birre in diverse fasi di invecchiamento

Obiettivi educativi:

Lo studente deve

- imparare a conoscere le condizioni di conservazione corrette e i tipi di birra adatti alla conservazione.
- riconoscere i sapori positivi dell'invecchiamento.

Proprietà fisiologiche

Contenuti didattici:

- Composizione nutrizionale della birra
- Effetti del consumo di birra su corpo e mente

Obiettivi educativi:

Lo studente deve

- comprendere e trasmettere il consumo responsabile di birra.
- i seguenti elementi possono indicare effetti sia positivi che negativi.

Tendenze e novità

Contenuti didattici:

- Nuove creazioni sul mercato internazionale della birra
- Gli sviluppi dell'industria della birra

Obiettivi educativi:

Lo studente deve

- comprendere che il mercato della birra è in costante evoluzione.
- essere sensibilizzati a rimanere aperti a nuove creazioni.

Visita guidata alla malteria Doemens

Contenuti didattici:

- Approfondimento sulla produzione di una delle materie prime più importanti della birra
- Conoscere l'incredibile varietà di malti

Obiettivi educativi:

Lo studente deve

- acquisire una migliore comprensione della varietà dei malti.
- essere in grado di comprendere meglio il processo di apprendimento teorico

Birra Culinaria

Contenuti didattici:

- Creare una perfetto abbinamento di sapori tra birre e pietanze

Obiettivi educativi:

Lo studente deve

- imparate i principi della cucina con la birra.
- sperimentate la complessità pratica di combinare l'arte della cucina e della produzione.

Esami

Contenuti dell'esame:

- Test di off-flavour sensoriale
- Test sensoriale sullo stile della birra
- Presentazione di una birra propria davanti ai docenti e al gruppo
- Valutazione della birra culinaria creata
- Esame teorico a scelta multipla

Quota di iscrizione e registrazione

Il costo del corso comprende:

- 100 unità didattiche
- Tutti i pranzi
- Serata seminariale
- Tutti i campioni di birra
- Costi per le escursioni
- Off-Flavour per le degustazioni
- Produrre birra
- Materiale didattico

Le spese di viaggio e di alloggio non sono incluse.

Il numero massimo di partecipanti è 18.

Le fatture vengono emesse tre mesi prima dell'inizio del corso.

INFO ED ISCRIZIONI

Doemens Academy GmbH
Responsabile del corso Italia:
Silvia Gioieni
E-mail: gioieni@artebier.com

Lohenstraße 3
82166 Gräfelfing
doemens.org