

Discipline del Campionato svizzero dei sommelier della birra

Prova scritta di teoria

Analogamente all'esame per conseguire il titolo di sommelier della birra svizzero le conoscenze dei partecipanti in materia di birra vengono verificate mediante un test a scelta multipla su argomenti legati alla birra.

Letteratura:

- Materiale del seminario "Il Sommelier svizzero della birra"
- Birra e Mescita (2017) brochure dell'ASB
- Letteratura tecnica sulla produzione della birra

Riconoscere l'aroma della birra

I partecipanti ricevono 10 birre aromatizzate e un modulo con la definizione dei sapori della birra (aromi). I sommelier della birra devono essere in grado di stabilire i giusti accoppiamenti tra gli aromi e le birre.

Riconoscere gli stili di birra

I partecipanti ricevono 10 varie birre da degustare oltre a un modulo con le denominazioni dei diversi stili di birra. L'obiettivo è ora quello di classificare le singole birre nel giusto stile di birra.

Semifinale: presentazione della birra con il sistema KO

I 10 migliori partecipanti dei gironi preliminari passano alle semifinali. Tutti i partecipanti portano la loro birra svizzera preferita al campionato. I semifinalisti dovranno presentare la birra alla giuria di esperti, includendo la corretta mescita, la degustazione, la descrizione della birra, gli abbinamenti con i cibi adatti ecc. La durata della presentazione è di 5 minuti. Qui i sommelier della birra si sfidano in un confronto diretto con un secondo sommelier. La giuria di esperti valuta ambedue le presentazioni e proclama il vincitore che andrà in finale. Anche il migliore dei perdenti (Lucky Loser) avanzerà.

Finale: presentazione della birra

La disciplina paradigmatica di ciascun sommelier della birra: i 6 finalisti ricevono una famosa birra sul palco. Presenteranno questa birra alla giuria di esperti con le stesse modalità previste per la semifinale. La durata della presentazione è di 5 minuti. Qui si applica il sistema tutti contro tutti. La giuria di esperti e gli spettatori daranno una valutazione. Vince il sommelier della birra con le migliori prestazioni.