L'evento La Svizzera si sta allenando per i Mondiali dei sommelier della birra

Dopo il trionfo del ticinese Giuliano Genoni nel 2022, a settembre la nostra nazionale cercherà di conquistare un altro titolo iridato

©Gabriele Putzu

ASIA DELLA BRUNA
09.08.2025 15:30

Che la Svizzera sia terra di eccellenze è risaputo. Ma accanto ai cioccolatini, agli orologi di precisione e alle piste innevate, c'è un'altra realtà in fermento. E stavolta lo è nel senso letterale del termine.

Nel 2025, la Confederazione conta 800 sommelier della birra, uomini e donne che hanno trasformato la loro passione per la bevanda in una ricerca strutturata e metodica, imparando a riconoscere e classificare ogni sfumatura, ogni aroma,

ogni dettaglio sensoriale. Un percorso in cui il gesto di sollevare il calice si trasforma in un'esperienza critica e consapevole, capace di tradurre il gusto in conoscenza. La birra non è solo bionda o scura. È acida, speziata, floreale, torbida, elegante e tanto altro ancora. E un sommelier è la voce che ne svela il linguaggio.

A guidare e consolidare la crescita di questa figura è l'Associazione dei Sommelier Diplomati della Birra, che rappresenta ben 1.800 degli oltre 7.000 sommelier attivi nel mondo. «In un'epoca in cui i consumatori cercano sempre più qualità, autenticità e gusto, il ruolo dei sommelier è diventato sempre più importante», afferma Nicola Buchner, direttrice dell'Associazione.

Un impegno che trova la sua massima espressione in un confronto internazionale: il 13 e 14 settembre, a Monaco di Baviera, andrà in scena l'ottava edizione del Campionato Mondiale dei Sommelier della Birra. Un evento internazionale nato nel 2009 e organizzato dall'Accademia Doemens (Gräfelfing, Monaco). Evento che non è solo una gara, ma anche un vero e proprio palcoscenico globale per chi vive la birra come cultura viva.

E la Svizzera? Ci sarà, eccome. Dopo il trionfo del ticinese Giuliano Genoni nel 2022, la nazionale svizzera — formata da quattro donne e tre uomini — è pronta a difendere il titolo. A guidarli ci sarà Lukas Porro, zurighese, campione svizzero in carica e allenatore del team. «Ci alleniamo duramente per il campionato. Non si tratta di semplice degustazione conviviale, ma di esigenti sessioni dai difficili compiti» racconta Porro.

L'interesse verso la figura del sommelier della birra è in crescita: da oltre 15 anni, anche la Federazione Svizzera dei Birrifici (SBV) sostiene con convinzione l'evoluzione di questo ruolo. «La birra non è solo una bevanda, è cultura liquida, un patrimonio vivo ricco di storie, profumi e arte artigianale», afferma Christoph Lienert, vicedirettore della SBV. «Dietro ogni sorso si cela un mondo affascinante di stili birrari, tradizioni e scoperte sensoriali. I sommelier della birra sono gli esperti e le esperte che rendono accessibile questo mondo».

Un impegno, quello della SBV, che rispecchia una tendenza più ampia: l'interesse crescente per la cultura del gusto e per le competenze professionali che vi ruotano attorno. Non stupisce, quindi, che la formazione nel settore cresca anno dopo anno. Si tratta infatti di un percorso in grado di aprire le porte anche a carriere trasversali: consulenza gastronomica, sviluppo prodotti, eventi, marketing, formazione continua.

Raccomandati per te

Dazi Industria farmaceutica verso gli USA: il cambiamento è già in atto?

In futuro Roche e Novartis produrranno direttamente negli Stati Uniti, che cosa significa questo per i posti di lavoro in Svizzera?

Meteo Oggi l'ultima «fiammata» di caldo e poi la tregua: ma per quanto?

L'allerta canicola cessa questa sera in Ticino – Ma settimana prossima è atteso un nuovo, spietato ritorno di fiamma

Sul lago In Italia barche da incubo, qui invece quasi ordine svizzero

Il forte afflusso di turisti nella regione di Como crea numerosi problemi sul Lario, che ormai è «sovraffollato» – Alle nostre latitudini però la situazione è lungi da essere di emergenza – Luraschi: «La navigazione qui è molto statica e non c'è overtourism»

Ultime Notizie