

76^o

CORSO di Qualificazione Professionale per SOMMELIER

A Roma da lunedì 6 novembre 2023



• *Il corso che ti cambia la vita in meglio.* •



Fondazione Italiana Sommelier

CENTRO INTERNAZIONALE PER LA CULTURA DEL VINO E DELL'OLIO



Fondazione Italiana Sommelier

CENTRO INTERNAZIONALE PER LA CULTURA DEL VINO E DELL'OLIO

con il Riconoscimento Giuridico della Repubblica Italiana

Vogliamo darti un'opportunità, per la vita.

L'11 Novembre 1965 abbiamo iniziato a insegnare il vino e da allora ci siamo attrezzati al solo scopo di farlo bene, con la massima professionalità, deontologia e qualità.

Sommelier, nella prestigiosa realtà della nostra Sommellerie con sede a Roma all'Hotel Rome Cavalieri significa Professionismo nel vino.

Chiediamo agli appassionati di essere professionisti del buon bere in maniera concreta, nella vita, nel lavoro, in famiglia, con gli amici. Per il piacere della Cultura e per un piacere edonistico forte. Perché più di ogni altra cosa siamo convinti che dietro una semplice bottiglia di vino ci sia una Storia fatta di Vigne, di Tradizioni, di Donne, di Uomini e di Cultura millenaria.

A chi ha scelto di lavorare nel Vino chiediamo una passione intensa, un lavoro leale, senza approssimazioni. Chi è artefice in qualunque forma di una bottiglia di vino è tessitore di emozioni, non può disattendere né ingannare.

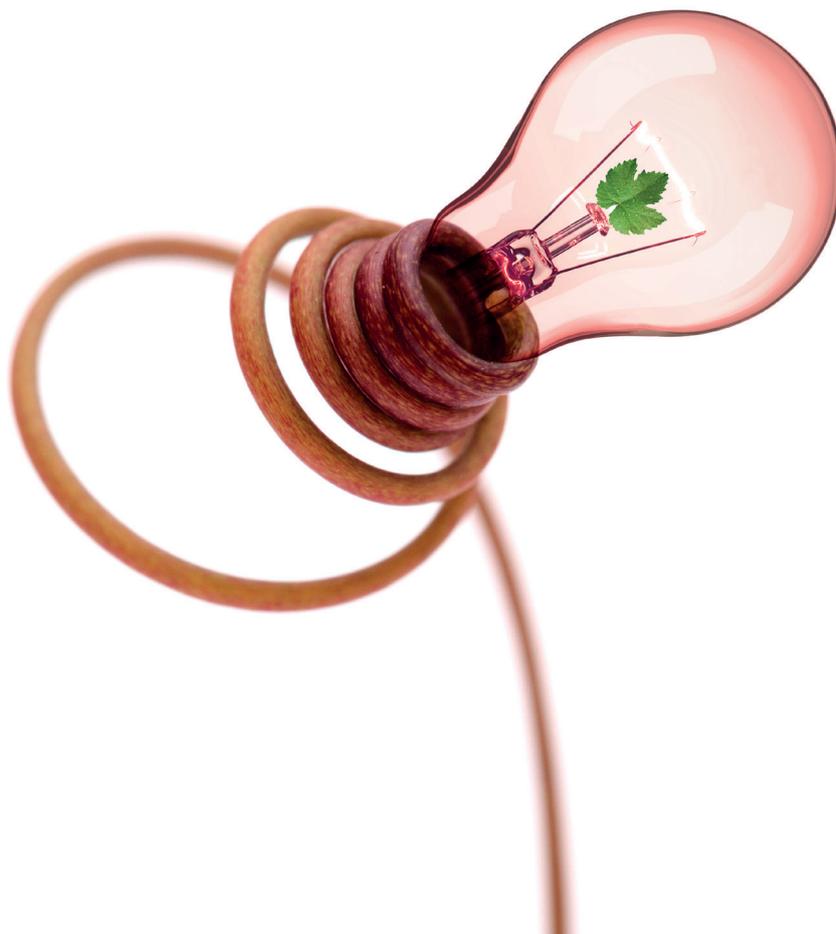
Abbiamo preso sul serio la necessità di sviluppare in tutto il Paese la Cultura del Vino, in larga parte assente, per rendere un buon servizio a quell'Italia che produce qualità e professionalità uniche al mondo. Lo facciamo da sempre, talmente convinti da aver costituito la Fondazione Italiana Sommelier, il Centro Internazionale per la Cultura del Vino e dell'Olio, più grande e importante del mondo.

Abbiamo preso sul serio la passione di Comunicatori del Vino fino a farne una Professione oggi diffusa in ogni angolo del Paese, con entusiasmo e allegria.

Con queste premesse vi auguro buon Corso, nella convinzione che lo troverete affascinante, così come sono affascinanti per me la ricchezza di questa Cultura o per un Produttore la sua Vendemmia. Vi auguro di bere sempre le migliori bottiglie con le persone che amate.

FRANCO M. RICCI

La **Fondazione,**
mille idee di cultura.



Questo Corso,
per lavoro,
per cultura,
per passione.

- **52 incontri** teorici e pratici
- Un fantastico **materiale didattico**
- Una Carta dei Vini contenente le oltre **160** etichette, selezionate tra le migliori del mondo, che saranno servite in degustazione durante il Corso
- **17 lezioni di abbinamento cibo-vino** con i relativi piatti
- **2 lezioni/cena** di abbinamento del cibo con il vino
- **1 lezione-visita** presso un'Azienda Vitivinicola
- **2 attestati:** il Diploma di Qualificazione Professionale di Fondazione Italiana Sommelier e il Diploma Internazionale di Sommelier di Worldwide Sommelier Association, riconosciuto in 32 Paesi del Mondo



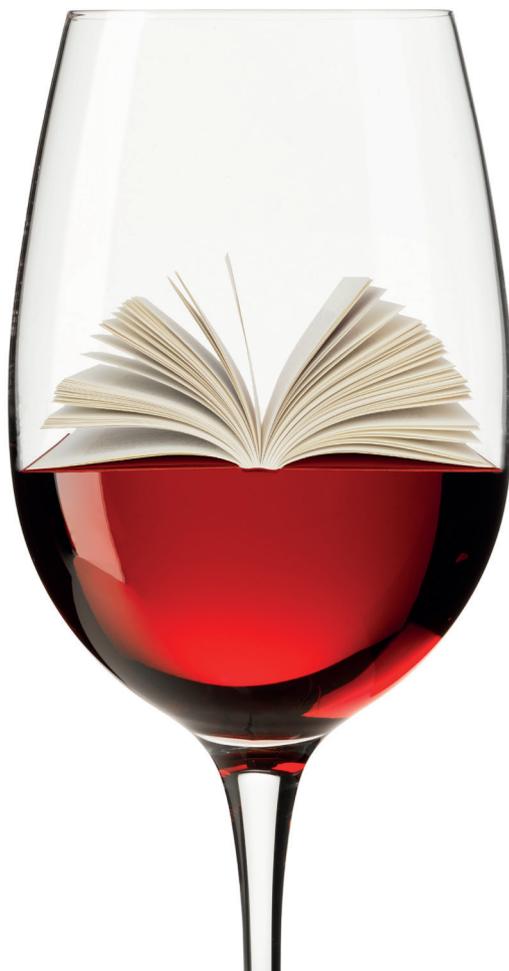
Siamo la **Fondazione Italiana Sommelier**, Centro di Cultura del Vino e dell'Olio, con il Riconoscimento Giuridico della Repubblica Italiana.

Siamo il **Mondo Bibenda**, un sito con un'importante **Rivista** e una **Guida** ai migliori Vini, Oli e Grappe.

Siamo un gruppo di cultura universale del vino **dal 1965!**

Diventare **Sommelier**

sempre più affascinante, sempre più semplice.



il piacere
del sapere

La **Fondazione Italiana Sommelier** è membro di **Worldwide Sommelier Association**, organismo internazionale presente in **32 Paesi** tra Europa, Americhe, Asia e Australia. Il Progetto del Corso di Qualificazione Professionale per Sommelier è nato nel 1965 ed è stato adeguato negli anni fino a diventare un importante strumento di lavoro, di cultura, di edonismo. Oggi è il Corso migliore al Mondo. Il **Programma** è articolato in **52 incontri**, al termine dei quali si acquisisce la qualifica di Sommelier. L'obiettivo del programma di studio è insegnare “**la tecnica della degustazione**”, quindi, “**l'analisi sensoriale**” del vino, attraverso un sistema esclusivo ed estremamente efficace. L'apprendimento **della “critica” al vino e la valutazione sensoriale** sono oggetto di apposite lezioni dedicate all'approfondimento enografico e alla degustazione di vini nazionali ed internazionali.

La metodologia dell'**abbinamento cibo-vino** viene trattata approfonditamente: attraverso numerose prove d'assaggio dei vini assieme alle molteplici preparazioni dei piatti, l'Allievo scoprirà, con l'ausilio di un sistema grafico, il mondo del perfetto “**matrimonio d'amore**”. Parte integrante del programma è il tema relativo alle diverse funzioni del Sommelier: dallo stile nel servizio all'organizzazione di una cantina, dall'uso corretto dei bicchieri al rispetto della bottiglia e del suo prezioso contenuto, fino alle giuste temperature di servizio.



Diventare
Sommelier

Un **Salotto**
enogastronomico privilegiato.



L'orgoglio
di partecipare

La **Fondazione Italiana Sommelier** è il più grande e prestigioso **Centro di Cultura del Vino del Mondo**. Far parte della Fondazione significa poter partecipare alle moltissime attività di enogastronomia organizzate per gli Iscritti: degustazioni guidate, seminari a tema, cene, gite e visite presso Aziende vitivinicole in Italia e nel Mondo.

Fondazione Italiana Sommelier significa anche Eventi indimenticabili come l'**Oscar del Vino**, l'evento più mondano dell'anno, cerimonia di consegna degli Oscar, per i grandi vini d'Italia e del mondo. Il **Forum Internazionale della Cultura dell'Olio** che si svolge nel mese di marzo e il **Forum Internazionale della Cultura del Vino** organizzato nel mese di luglio. Due intere giornate dedicate al made in Italy, primi in Italia ad idearle, si fregiano della Medaglia di Rappresentanza del Presidente della Repubblica, che ci ha onorato della sua partecipazione. La **Cena di Gala**, a novembre per la presentazione di **BIBENDA la Guida ai Migliori Vini, Oli, Grappe**, realizzata da **BIBENDA Editore**. Una cena-degustazione unica nella quale vengono servite tutte le etichette premiate con i **5 Grappoli**, presenti in sala i Produttori. Sotto il marchio di **BIBENDA Editore** troviamo anche **BIBENDA la Rivista**, notiziari, storie e resoconti del panorama enogastronomico italiano; **BIBENDA Viaggi**, per un turismo del Vino elegante. Queste e molte altre le pubblicazioni di settore che ci hanno portato oggi a ricoprire il ruolo di partner per le edizioni di **Poste Italiane**.

Abbiamo evidenziato solo alcuni dei numerosi momenti che vivono i partecipanti ai nostri Corsi, uniti nel comune interesse del buon bere e del buon mangiare. Un salotto enogastronomico privilegiato, un ambiente divertente e per tutti, dove "sedersi comodamente", con la gioia e il piacere di esserci.



Salotto
Privilegiato

Una Fantastica occasione
di lavoro, di cultura, di passione.



Varcare confini
sconosciuti

Storie di vigne, di tradizioni, di donne e uomini, di cultura millenaria si nascondono dietro una semplice bottiglia di vino. **I Sommelier** sono al centro, tra produttore e consumatore, per conoscere, informarsi ed informare su ciò che di buono e di interessante offre il mercato, per proporlo ai clienti e agli amici più attenti e preparati, oggi più competenti e meno inclini alle approssimazioni.

Essere Sommelier significa anche avere **nuove opportunità di lavoro**, orientato non esclusivamente al vino in Enoteca o nel Ristorante ma soprattutto ad una nuova imprenditoria creando luoghi di Cultura, Wine Bar, Docenti per insegnare il Vino, Giornalisti per scrivere di Vino. Non solo, diventare Sommelier è un'occasione da non perdere per iniziare o approfondire la propria cultura in questo splendido ed entusiasmante mondo.

Imparare “**Parte del bere giusto**” vuol dire vivere con più soddisfazione, il nostro Corso per Sommelier **ti cambia la vita. In meglio.**



Fantastica
Occasione

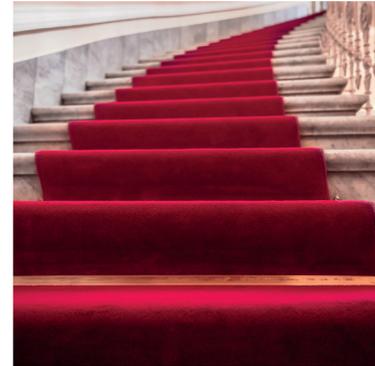
52 Incontri
di altissimo livello
un programma ambizioso e divertente.



Volare
più in alto

Le lezioni si svolgono nei tre turni, **mattino**, **pomeriggio** e **sera**. Tutte prevedono **degustazioni guidate** di vini, in relazione ai temi trattati, selezionati da una cantina di oltre **160 etichette**. Una **carta dei vini** sempre aggiornata è consultabile sul nostro sito. Gli incontri includono elementi naturali per i **riconoscimenti olfattivi** e **prove pratiche** di apertura delle bottiglie e di servizio del vino. Una lezione si svolge presso un'Azienda vitivinicola. Gli appuntamenti comprendono anche degustazioni guidate di vini in **abbinamento con il cibo**.

La lezione-cena didattica è un importante incontro enogastronomico in cui gli allievi sono chiamati a scegliere, dalla cantina dei vini a disposizione, gli abbinamenti migliori con le diverse portate del menu servito a tavola.



Il materiale didattico

- Il Programma con il Calendario e la Carta online dei Vini in degustazione
- L'elegante valigia con 6 bicchieri da degustazione Riedel
- Il Cavatappi
- I Colori del Vino
- I tre Quaderni/vademecum per annotare tutte le degustazioni effettuate

Libri di testo

- L'Arte del Bere Giusto
- Il Gusto del Vino
- Il Vino in Italia e nel Mondo
- Abbinare il Vino al Cibo

*Per partecipare ai Corsi è necessaria l'iscrizione annuale
alla Fondazione Italiana Sommelier*

Incontri
Altissimo
Livello

La Professionalità
al servizio del Vino.



L'importanza dell'appartenenza

In cinquantotto anni di storia e di attività nel mondo enogastronomico i nostri scopi primari, nonché statutari, sono sempre stati quelli di divulgare la Cultura e l'Arte del Vino, di comunicare la qualità per un desiderio personale di Cultura, per un impegno professionale sempre più moderno, per il proprio senso della vita.

Cosa si riceve con l'iscrizione alla Fondazione Italiana Sommelier

- Innanzitutto l'onore di far parte del Centro di Cultura del Vino e dell'Olio che il Mondo intero ammira per **Deontologia, Qualità e Professionalità**
- **La Tessera online** di iscrizione annuale per usufruire delle numerose ed interessanti convenzioni, sempre aggiornate sul nostro sito *www.bibenda.it*
- **Sommelier Notizie online** - pubblicazione periodica con il programma di tutte le attività enogastronomiche di grande livello che si svolgono durante l'Anno Sociale alle quali solo l'iscritto può accedere, in alcune occasioni anche in compagnia dei suoi amici
- **BIBENDA la Rivista online**, nata per rendere più seducenti la cultura e l'immagine del vino
- **BIBENDA la Guida online**, ai migliori Vini, Oli e Grappe.



La Sede centrale,
le nostre Aule.



Comunicazione seduttiva

L'ambiente esclusivo nel quale si trova la nostra Sede, l'Hotel Rome Cavalieri Waldorf Astoria, grazie agli ampi spazi interni ed esterni a disposizione, consente un'organizzazione delle attività estremamente versatile, dai Corsi ai Seminari, grandi degustazioni a banchi d'assaggio e a banchi di scuola, dagli eventi per grandi numeri fino agli incontri strettamente tecnici o esclusivi, riservati ad un numero ristretto di partecipanti. Grazie ai diversi ambienti e alla nostra puntuale organizzazione, siamo in grado di "modellare su misura" l'accoglienza.

Fare un giro in Albergo equivale a visitare un Museo: da cielo a terra in ogni angolo si possono osservare intere collezioni di opere d'arte, antiche e moderne, quadri e arazzi, sculture, mobili, orologi, candelabri, vasi e oggetti finemente cesellati.

I Corsi per Sommelier si svolgono negli ampi e luminosi spazi del Salone dei Cavalieri, nelle Sale Terrazza Monte Mario, Michelangelo o Belle Arti. Le Sale Ellisse, San Pietro e Pantheon sono ambienti molto particolari, da visitare.

Da concedersi una passeggiata nei curatissimi giardini, assolutamente imperdibile l'affaccio a perdita d'occhio su Roma dalla terrazza più bella del mondo, la Terrazza degli Aranci.



Su www.bibenda.it potete trovare tutte le nostre sedi in Italia

Sede e Aule

La Carta dei Vini

La migliore Italia!



Sempre consultabile online

https://www.bibenda.it/web_pg.php?id=1

La Carta dei Vini serviti in degustazione ad ogni lezione del Corso è un fiore all'occhiello dell'offerta didattica della Fondazione Italiana Sommelier. Un'esclusiva selezione di importanti etichette studiata per offrire una gamma variegata e il più possibile completa concedendo agli allievi l'occasione e la possibilità di godere di un'esperienza panoramica sulla produzione italiana e internazionale. In degustazione i vini-simbolo del made in Italy, vini-culto che hanno fatto storia, punte di diamante della nostra enologia, vini rappresentativi della tradizione, vini specchio delle nuove tendenze, per una preparazione completa sul grande patrimonio vinicolo italiano.

Durante tutte le Lezioni del Corso i Vini che compongono questa Carta vengono degustati dagli Allievi dapprima in forma anonima, per poi essere svelati e spiegati. Si tratta di campioni scelti, di volta in volta, per apprendere al meglio l'Analisi Sensoriale del Vino nella specifica categoria di appartenenza. Al termine di ogni Lezione il Docente leggerà le etichette, darà notizie sui Produttori, fornirà dettagli sulle note tecniche del vino e ne indicherà il prezzo medio in enoteca.

Le schede dei produttori e i dettagli dei vini italiani presenti in Carta sono disponibili anche sulla Guida BIBENDA online su www.bibenda.it nell'area personale di ciascun iscritto. I Vini presenti nella Carta del Corso di Qualificazione Professionale per Sommelier sono, nelle rispettive tipologie, tra i migliori esistenti.

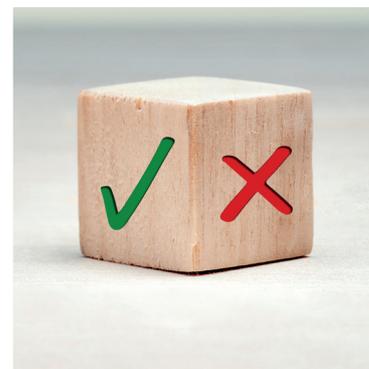


Le Annotazioni
e le Regole.



La bellezza delle parole (che contano)

Per il buon andamento del Corso si raccomanda la **massima puntualità**. Non è consentito entrare in aula a lezione iniziata né uscire prima del termine, per non arrecare disturbo. La frequenza al Corso è obbligatoria, sono tollerate al massimo 5 assenze, oltre le quali l'Allievo non potrà sostenere gli esami finali per ottenere il Diploma e le Insegne di Sommelier. Le lezioni perse potranno essere recuperate, **esclusivamente su prenotazione**, nei Corsi successivi in svolgimento nelle varie Sedi. Sono escluse **la visita in azienda** (lezione 4 del primo trimestre) e **la Cena** (lezione 17 del terzo trimestre) considerate fondamentali e che non potranno essere recuperate. L'azienda oggetto della visita sarà raggiunta con i pullman a disposizione, non è consentito utilizzare mezzi propri.



In Sala di degustazione sono da evitare i profumi penetranti che alterano la percezione e l'analisi sensoriale dell'Allievo e dei suoi colleghi. Nelle aule dei corsi non è consentito l'uso del telefono e sono vietate le foto e le registrazioni/riprese audio/video.

In considerazione dell'alto profilo del Corso e dell'eleganza dell'ambiente, invitiamo gli Allievi a curare il proprio abbigliamento. Durante il periodo estivo non sono ammessi pantaloni corti o indumenti simili.

Per partecipare alla Cena di Gala della 17ª lezione del terzo trimestre è richiesto un abbigliamento elegante.

Le Iscrizioni, i Costi e Modalità di pagamento.



... investire
nel futuro

Si ricorda che per poter frequentare il Corso è obbligatoria l'iscrizione alla Fondazione Italiana Sommelier il cui importo annuale è di 100 Euro. Per informazioni e iscrizioni il nostro showroom Bibendamanìa è a vostra disposizione al piano terra dell'Hotel Rome Cavalieri.

Il costo del Corso è di euro 2.100 da versare in unica soluzione o così rateizzabile: euro 700 all'iscrizione, euro 700 entro la 6a lezione dell'11/12/2023, euro 700 entro la 10a lezione del 23/01/2024.

Rateizzabile anche con metodo di pagamento, veloce e comodo, tramite Sella Personal Credit, società finanziaria del Gruppo Sella. Per avvalersi di questa rateizzazione di 140 euro al mese per 15 mesi senza interessi, è sufficiente esibire un documento di identità valido, la tessera sanitaria e il proprio numero di iban, in pochi minuti la rateizzazione sarà attiva.



Modalità di pagamento

(Previa compilazione dei moduli di iscrizione)

- In contanti, bancomat o assegni presso BIBENDAMANIA al piano terra dell'Hotel Rome Cavalieri, Via A. Cadlolo 101 (nel corridoio a sinistra della hall dell'Hotel)
- Con bonifico bancario presso la Banca Sella Spa - Agenzia Roma 2, intestato a Fondazione Italiana Sommelier (causale 76° Corso Roma) IBAN IT 77 K 03268 03202 052800567340 - SWIFT SELBIT2BXXX e inviando copia del bonifico effettuato alla mail sommelier@bibenda.it o al fax 06 85305556

→ **L'** Inizio e **gli** Orari
del **76°** Corso.



Non vedere l'ora
di esserci

Inizio del Corso

Lunedì 6 Novembre 2023

Mattina

dalle 10:30 alle 13:00

Pomeriggio

dalle 16:00 alle 18:30

Sera

dalle 20:00 alle 22:30

I Docenti

Direttore del Corso

Franco M. RICCI

Docenti

Daniela SCROBOGNA

Antonella ANSELMO

Massimo BILLETTO

Alessia BORRELLI

Mimma COPPOLA

Giovanni LAI

Paolo LAUCIANI

Luciano MALLOZZI

Vincenzo Paolo SCARNECCHIA

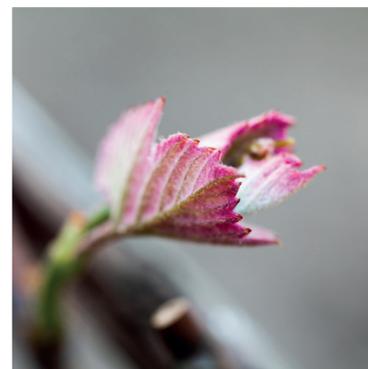
Sara TOSTI

Segreteria del Corso e Servizio Sommelier

Lino CICCARELLI

Francesco FACCHINI

Federica GAUCCI



Inizio, Orari
e Docenti

Il Termine del Corso

e Festa dei Diplomi.



il traguardo
di un nobile percorso

La data per la Verifica di Apprendimento è fissata per martedì 18 Febbraio 2025. In caso di assenza, questo incontro potrà essere recuperato al termine del corso successivo e previo versamento di un rimborso spese.

Agli Allievi che avranno superato le prove di verifica del 76° Corso per Sommelier di Roma, come simboli della nomina verranno consegnati il **Diploma di Qualificazione Professionale** abilitante di Fondazione Italiana Sommelier, il **Diploma Internazionale di Sommelier** di Worldwide Sommelier Association riconosciuto in 32 Paesi del mondo, la **Spilletta**, la **Tessera Sommelier per sempre** e il **Tastevin**.



La Festa dei Diplomi con il brindisi di Buon Augurio per nuovi Sommelier ci sarà venerdì 7 Marzo 2025, per l'occasione i neo sommelier potranno farsi accompagnare da persona a loro cara.

Termine Corso
e Festa Diplomi

Il Programma del Corso

• 1° trimestre •

	TEMI DELLE LEZIONI	DEGUSTAZIONI	TEMI DEGLI INTERMEZZI	RICONOSCIMENTI OLFATTIVI
1.	06/11/23 lunedì Presentazione del Corso, tecniche del servizio e forme del bere	Spumante Metodo Classico		Rose
2.	13/11/23 lunedì Vitivinicoltura - <i>Prima Parte</i>	Un vino del Lazio	Apertura di una bottiglia	Mele di varie tipologie, mela cotogna
3.	27/11/23 lunedì Enologia - <i>Prima Parte</i> La produzione del vino	Vino bianco, rosato, rosso	Dalla comanda al servizio dei vini	Banana, ananas, papaia
4.	02/12/23 sabato - ore 8:30 Visita ad un'Azienda vitivinicola	Assaggio di vini in cantina		
5.	04/12/23 lunedì Tecnica della degustazione Esame visivo	Vino rosso giovane e vino rosso maturo	Gli attrezzi del Sommelier	Cardamomo, chiodi di garofano
6.	11/12/23 lunedì Tecnica della degustazione Esame olfattivo	Vino bianco aromatico, vino rosso giovane e vino rosso maturo	Il Tastevin	Lampone, fragola, amarena, pesca
7.	19/12/23 martedì Tecnica della degustazione Esame gustativo	Esercitazione con soluzioni di glicerina, zucchero, alcol, acido e tannino. Vino campione	I bicchieri da degustazione I bicchieri a tavola	Timo, salvia
8.	09/01/24 martedì Vini spumanti	Spumanti Metodo Charmat e Metodo Classico, Champagne	Apertura di una bottiglia di spumante	Burro, crosta di pane, lievito
9.	16/01/24 martedì Legislazione: Etichetta	Vino IGT, DOC, DOCG, IGP, DOP	I bicchieri: volume e forma	Limatura di ferro

	TEMI DELLE LEZIONI	DEGUSTAZIONI	TEMI DEGLI INTERMEZZI	RICONOSCIMENTI OLFATTIVI
10.	23/01/24 martedì Studio e analisi dei vitigni più importanti del Nord	Tre vini prodotti con i vitigni trattati	Le bottiglie	Caffè, cacao
11.	30/01/24 martedì Studio e analisi dei vitigni più importanti del Centro	Tre vini prodotti con i vitigni trattati	Le caraffe, i decanter	Noce moscata, pepe
12.	06/02/24 martedì Studio e analisi dei vitigni più importanti del Sud	Tre vini prodotti con i vitigni trattati	La cantina ottimale	Nocciole, mandorle, noci
13.	13/02/24 martedì La Birra	Quattro tipologie di Birra	Temperature di servizio	Luppolo, caramello, rabarbaro
14.	20/02/24 martedì Enogastronomia Tecnica dell'Abbinamento	Vino bianco, vino rosso, vino liquoroso. Cibo	Successione dei vini a tavola	Spezie orientali
15.	27/02/24 martedì Marketing del vino Vendita e strategie del mercato nazionale e internazionale Comunicazione digitale del vino	Due etichette di grande rilevanza commerciale	Come portare un vino alla giusta temperatura	Albicocche secche, uva passa, mandorle
16.	04/03/24 lunedì Le funzioni del Sommelier	Vino campione		Caramelle balsamiche, eucalipto, menta
17.	12/03/24 martedì Approfondimento dei temi trattati	Esercitazione con degustazioni		Riconoscimento di vari elementi

Il Programma del Corso

• 2° trimestre •

	TEMI DELLE LEZIONI	DEGUSTAZIONI	TEMI DEGLI INTERMEZZI	RICONOSCIMENTI OLFATTIVI
1.	15/03/24 venerdì Teoria e tecnica della degustazione: la scheda a punteggio	Vino campione coperto Vino bianco		Pomodorini, peperoni verdi, basilico
2.	25/03/24 lunedì Vitivinicoltura ed Enologia <i>Seconda Parte</i>	Vino biologico, biodinamico e senza solfiti	Precedenze a tavola	Essenze di glicine, acacia, sambuco
3.	27/03/24 mercoledì Valle d'Aosta e Piemonte	Tre vini delle regioni trattate	La Decantazione	Viola, sottobosco
4.	02/04/24 martedì Lombardia, Trentino e Alto Adige	Tre vini delle regioni trattate	Mise en place, servizio a tavola	Varie tipologie di legni aromatici, liquirizia
5.	05/04/24 venerdì Veneto e Friuli Venezia Giulia	Tre vini delle regioni trattate	Forme del bere: bicchiere da spumante	Camomilla, essenze di ginestra e rosa
6.	23/04/24 martedì Liguria, Emilia Romagna e Marche	Tre vini delle regioni trattate	Forme del bere: bicchiere da vini bianchi	Tabacco, cuoio, pelliccia
7.	07/05/24 martedì Toscana e Umbria	Tre vini delle regioni trattate	Forme del bere: bicchiere da vini rosati e rossi	Vino ossidato, acescente
8.	13/05/24 lunedì Lazio	Tre vini della regione trattata	Forme del bere: bicchiere da vini dolci	Pompelmo, cedro, limone
9.	27/05/24 lunedì Abruzzo, Molise e Campania	Tre vini delle regioni trattate	I banchi d'assaggio	Origano, rosmarino, maggiorana



	TEMI DELLE LEZIONI	DEGUSTAZIONI	TEMI DEGLI INTERMEZZI	RICONOSCIMENTI OLFATTIVI
10.	29/05/24 mercoledì Puglia, Basilicata e Calabria	Tre vini delle regioni trattate	La carta dei vini	Lavanda, fiori misti
11.	11/06/24 martedì Sicilia e Sardegna	Tre vini delle regioni trattate	Come leggere un'etichetta italiana	Vino feccioso, vino con solforosa
12.	14/06/24 venerdì Studio e analisi di alcune interpretazioni dello stesso vitigno	Degustazione orizzontale di sei vini prodotti con lo stesso vitigno	La Cantina del giorno, stoccaggio	Essenze di fiori di acacia, zagare, tiglio
13.	20/06/24 giovedì La Vitivinicoltura in Europa e nel Mondo	Quattro vini delle zone trattate	Il carrello dei vini	Confetture di prugne, amarene, arance
14.	21/06/24 venerdì La Vitivinicoltura in Francia <i>Prima Parte</i>	Tre vini delle zone trattate	Come leggere un'etichetta francese	Cipria, cannella, vaniglia
15.	26/06/24 mercoledì La Vitivinicoltura in Francia <i>Seconda Parte</i>	Tre vini delle zone trattate	Il tappo	Cera d'api, lucido per mobili, tappi di sughero
16.	28/06/24 venerdì Approfondimento dei temi trattati	Esercitazione con degustazioni		Riconoscimento di vari elementi

Il Programma del Corso

• 3° trimestre •

	TEMI DELLE LEZIONI	DEGUSTAZIONI	TEMI DEGLI INTERMEZZI	PROVA PRATICA DI ABBINAMENTO CIBO-VINO
1.	01/10/24 martedì Analisi sensoriale e Tecnica dell'abbinamento cibo-vino	Spumante Metodo Classico		Grissini, pane, olio, burro parmigiano e mortadella
2.	08/10/24 martedì Cocktail	Assaggio dei cocktail preparati in aula	Sudafrica	Finger food
3.	18/10/24 venerdì Preparazione di un Menu	Vino bianco aromatico Vino rosso strutturato	Australia	Speck Bottarga
4.	22/10/24 martedì Olio - <i>Seconda Parte</i> Aceti	Vino bianco maturo Vino rosso strutturato Degustazione comparata di due oli	Nuova Zelanda	Formaggio con aceto balsamico tradizionale Pasta e fagioli con aggiunta di olio
5.	24/10/24 giovedì <i>Antipasti</i> - Salse, erbe aromatiche, spezie	Vino bianco morbido Vino rosso strutturato	Argentina	Gnocchi con pesto alla genovese Guancia di vitello con salsa verde e senape
6.	05/11/24 martedì <i>Primi Piatti</i> Pasta, riso, polenta. Pane	Vino bianco giovane e frizzante Vino rosso equilibrato	Cile	Riso ai quattro formaggi Pasta ripiena
7.	07/11/24 giovedì <i>Secondi Piatti</i> - Pesce	Vino bianco profumato Vino rosso giovane	California	Pesce al forno con patate
8.	15/11/24 venerdì <i>Secondi Piatti</i> - Carni bianche e rosse, selvaggina	Vino bianco maturo Vino rosso maturo	Portogallo	Carne alla griglia con olio extravergine d'oliva Carne di maiale al forno
9.	19/11/24 martedì Prova pratica di abbinamento	Quattro etichette per la verifica dell'abbinamento	Germania	Vari assaggi, diverse tipologie di preparazioni
10.	22/11/24 venerdì Prodotti di salumeria	Vino bianco profumato Vino rosso secco frizzante	Spagna	Salumi misti: finocchiona, salame ungherese, prosciutto crudo, bresaola



Nota: eventuali intolleranze alimentari vanno segnalate al maitre di sala.

• 3° trimestre •

	TEMI DELLE LEZIONI	DEGUSTAZIONI	TEMI DEGLI INTERMEZZI	PROVA PRATICA DI ABBINAMENTO CIBO-VINO
11.	02/12/24 lunedì Contorni - Funghi, tartufi, ortaggi	Vino bianco secco maturo Vino rosso equilibrato	Alsazia	Carciofi Radicchio brasato
12.	09/12/24 lunedì I Formaggi	Vino rosso strutturato Vino muffato	Borgogna	Formaggio stagionato Formaggio erborinato
13.	16/12/24 lunedì Vini passiti, Vini liquorosi, aromatizzati	Vino passito, Sherry e Vermouth	Bordeaux	Piccola pasticceria secca
14.	14/01/25 martedì Distillati, Liquori Nazionali ed Esteri	Grappa, Cognac e Whisky	Champagne	
15.	21/01/25 martedì Dolci, gelati e frutta	Vino spumante dolce Vino passito	Valle della Loira	Crostata con la marmellata Dolce con la crema
16.	28/01/25 martedì Cioccolato	Vino liquoroso, Distillato	Valle del Rodano	Varie tipologie di cioccolato
17.	04/02/25 martedì - ore 18:30 Cena tecnica con un menu completo	Selezione di etichette scelte nella carta dei vini degustati durante il corso, gli allievi accosteranno i vini a disposizione a ogni portata	Consegna della Carta dei Vini realizzata dall'Allievo	Per questa lezione, è richiesto un abbigliamento elegante
18.	18/02/25 martedì Verifica di apprendimento previo appuntamento	Prove orali e pratiche di degustazione e di cultura generale		
19.	07/03/25 venerdì Festa dei diplomi	Brindisi di auguri ai nuovi Sommelier, accompagnati dalle persone a loro care	Consegna dei Diplomi e delle Insegne	

I Corsi che attualmente organizziamo

con **Fondazione Italiana Sommelier**

- | IL CORSO DI QUALIFICAZIONE PROFESSIONALE PER SOMMELIER
- | IL CORSO PER SOMMELIER DELL'OLIO
- | BIBENDA EXECUTIVE WINE MASTER
- | L'ABC DEL VINO
- | CORSO BREVE SULL'OLIO IN 7 INCONTRI
- | BIBENDA EXECUTIVE WINE MASTER ETNA
- | SPUMANTI
- | SIGARI E DISTILLATI
- | CHAMPAGNE & CHAMPAGNES
- | BIODINAMICA
- | BIRRA
- | BARMAN
- | FORMAGGI
- | ECCELLENZE GASTRONOMICHE
- | BORGOGNA
- | BORDEAUX
- | BRUNELLO DI MONTALCINO
- | BAROLO E BARBARESCO
- | VALLE DELLA LOIRA
- | LE TERRE DEL GRANDE RIESLING
- | VITIGNI E TERRITORI
- | VINI DEGLI STATI UNITI D'AMERICA
- | AMARONE DELLA VALPOLICELLA
- | LA NOBILTÀ DELLA MUFFA
- | MARKETING DEL VINO ON LINE
- | SPEAKING OF WINE ON LINE
- | CORSO SUL BEAUJOLAIS

Consulta il nostro sito per vedere dove siamo nella regione di tuo interesse

<https://www.bibenda.it/sedi-regionali.php>



www.bibenda.it

REGISTRATI SUL SITO

www.bibenda.it

per accedere alla tua area personale
e ricevere nostre comunicazioni di tuo interesse

SEGUICI SUI NOSTRI SOCIAL



| Fondazione Italiana Sommelier |

| Bibenda |



| Bibendaofficial |



| Bibenda Editore |



Fondazione Italiana Sommelier

Hotel Rome Cavalieri
Via Alberto Cadlolo, 101
00136 Roma
Tel. 068550941

www.bibenda.it