

# All'Eur

Hotel Hilton Rome Eur La Lama collegato a La Nuvola

## CORSO di Qualificazione Professionale per SOMMELIER

A Roma da venerdì 1° marzo 2024



• *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.

Da oggi apriamo un'altra Scuola qui all'Eur, all'Hilton La Lama accanto La Nuvola di Fuksas. Un Hotel di grande qualità che si inserisce nel nostro modo di "fare lusso" in tutti gli aspetti del nostro impegno: Sommelier 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.

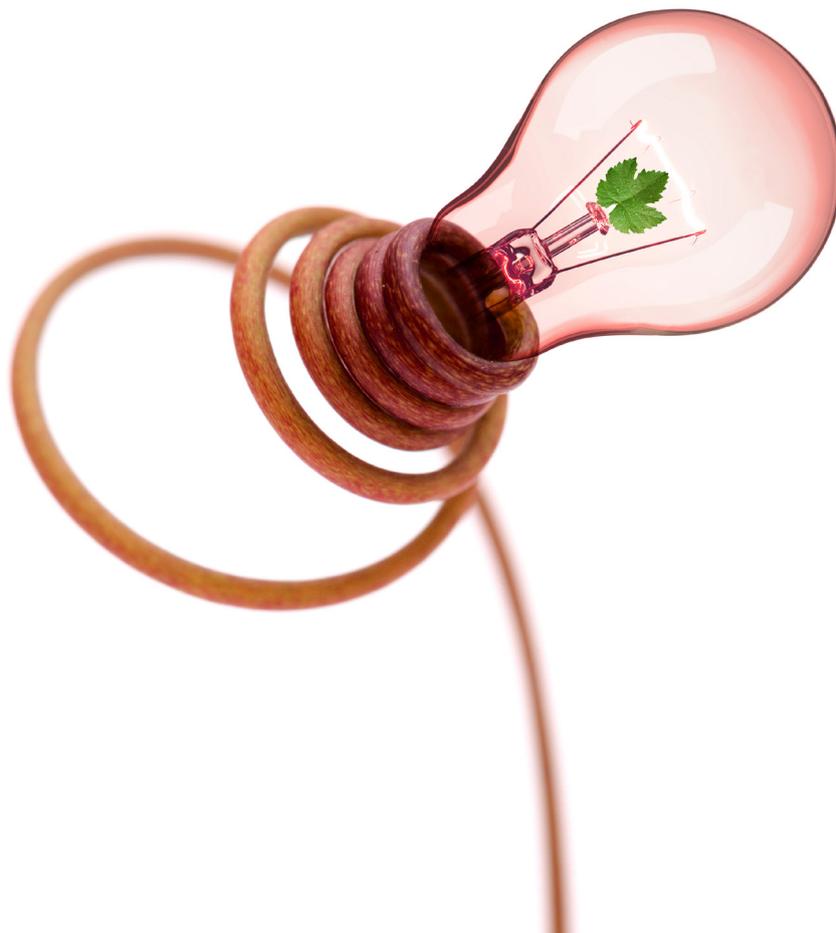
Lo facciamo da sempre, talmente convinti da aver costituito la Fondazione Italiana Sommelier, il Centro Internazionale per la Cultura del Vino e dell'Olio, più grande e importante del mondo.

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



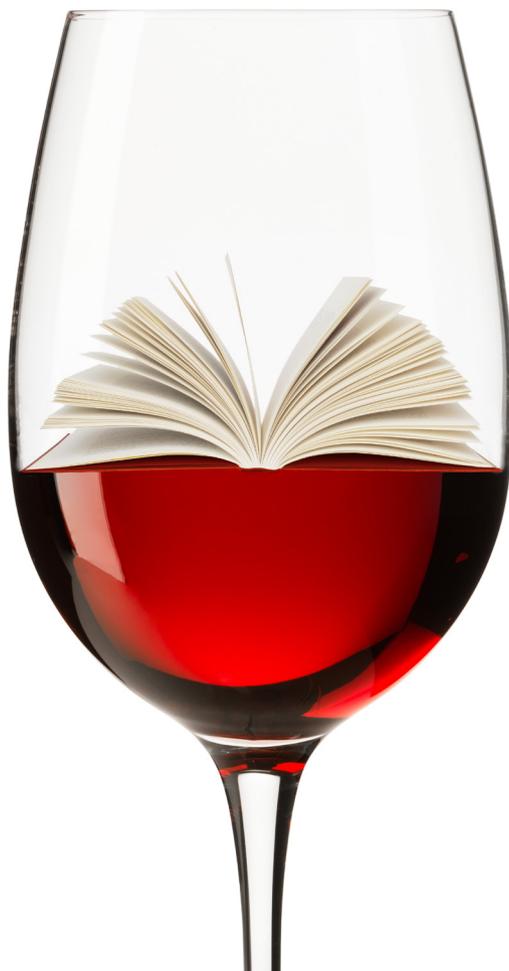
Siamo la **Fondazione Italiana Sommelier**, Centro di Cultura del Vino e dell'Olio, con il Riconoscimento Giuridico della Repubblica Italiana.

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

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 di prestigiosi Enti.

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 due turni, **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.

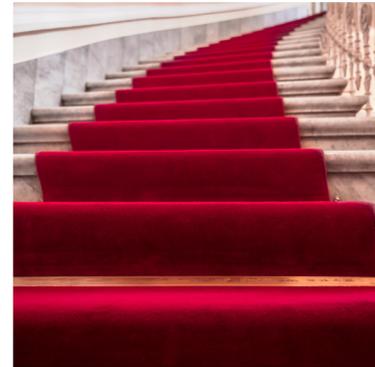
## Il materiale didattico

- 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

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

## Libri di testo

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



Incontri  
Altissimo  
Livello

**La** Professionalità  
al servizio del Vino.



# L'importanza dell'appartenenza

Dal 1964, in tutti questi 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 d'Italia.



Le nostre Sedi a Roma,  
le nostre Aule.



# Comunicazione seduttiva

Aggiungiamo questo esclusivo Albergo Hilton La Lama alle nostre Scuole di Roma al Rome Cavalieri Waldorf Astoria sulle colline di Monte Mario, per offrire altre opportunità ai nostri Allievi e Sommelier.

Avere all'EUR l'opportunità di usufruire del Centro di Cultura del Vino, dell'Olio e dei Prodotti della Terra, più importante al Mondo, stimola l'interesse del nostro popolo del vino e suscita in noi il piacere di esserci.

Siamo a Roma con oltre 4.000 Sommelier, in 18 Regioni d'Italia e in 32 Paesi del Mondo con Worldwide Sommelier Association.



*Su [www.bibenda.it](http://www.bibenda.it) potete trovare tutte le nostre sedi in Italia*

# La Carta dei Vini

La migliore Italia!



## Sempre consultabile online [www.bibenda.it](http://www.bibenda.it)

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](http://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.

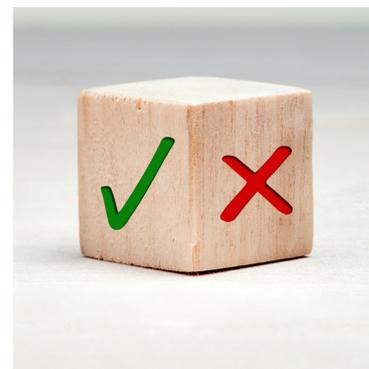


Le Annotazioni  
e le Regole.



## 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 le 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 chiamare 068550941 o mail a [sommelier@bibenda.it](mailto:sommelier@bibenda.it).

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 del 05/04/2024, euro 700 entro la 10a lezione del 14/05/2024.

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 Rome Cavalieri in Via Alberto Cadlolo, 101 e da gennaio 2024 anche all'Hotel Hilton La Lama in Viale Europa, 287 nei giorni lunedì, mercoledì, venerdì dalle 16:00 alle 19:00.
- Con bonifico bancario presso la Banca Sella Spa - Agenzia Roma 2, intestato a Fondazione Italiana Sommelier (causale Corso Eur) IBAN IT 77 K 03268 03202 052800567340 - SWIFT SELBIT2BXXX e inviando copia del bonifico effettuato alla mail [sommelier@bibenda.it](mailto:sommelier@bibenda.it) o al fax 06 85305556

# L'Inizio e gli Orari del Corso.



Non vedere l'ora  
di esserci

### **Inizio del Corso**

Venerdì 1° Marzo 2024

### **Pomeriggio**

dalle 16:00 alle 18:30

### **Sera**

dalle 20:00 alle 22:30

## **I Docenti**

### **Direttore del Corso**

Franco M. RICCI

### **Segreteria del Corso**

Arianna BROCCHETTI

Federica GAUCCI

Claudia RICCI

### **Docenti**

Daniela SCROBOGNA

Antonella ANSELMO

Massimo BILLETTO

Alessia BORRELLI

Mimma COPPOLA

Lorenzo DEL GIUDICE

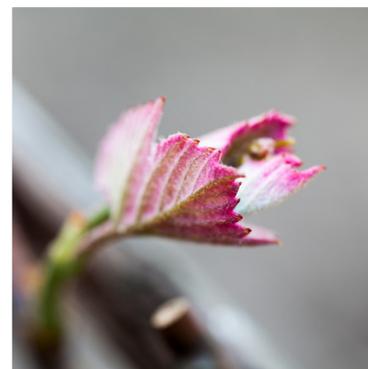
Giovanni LAI

Paolo LAUCIANI

Luciano MALLOZZI

Vincenzo Paolo SCARNECCHIA

Sara TOSTI



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 venerdì 27 Giugno 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, 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 4 Luglio 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.	<b>01/03/2024 venerdì</b> Presentazione del Corso, tecniche del servizio e forme del bere	Spumante Metodo Classico		Rose
2.	<b>08/03/2024 venerdì</b> Vitivinicoltura - <i>Prima Parte</i>	Un vino del Lazio	Apertura di una bottiglia	Mele di varie tipologie, mela cotogna
3.	<b>13/03/2024 mercoledì</b> Enologia - <i>Prima Parte</i> La produzione del vino	Vino bianco, rosato, rosso	Dalla comanda al servizio dei vini	Banana, ananas, papaia
4.	<b>16/03/2024 sabato - ore 8:30</b> Visita ad un'Azienda vitivinicola	Assaggio di vini in cantina		
5.	<b>22/03/2024 venerdì</b> Tecnica della degustazione Esame visivo	Vino rosso giovane e vino rosso maturo	Gli attrezzi del Sommelier	Cardamomo, chiodi di garofano
6.	<b>05/04/2024 venerdì</b> Tecnica della degustazione Esame olfattivo	Vino bianco aromatico, vino rosso giovane e vino rosso maturo	Il Tastevin	Lampone, fragola, amarena, pesca
7.	<b>12/04/2024 venerdì</b> 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.	<b>17/04/2024 mercoledì</b> Vini spumanti	Spumanti Metodo Charmat e Metodo Classico, Champagne	Apertura di una bottiglia di spumante	Burro, crosta di pane, lievito
9.	<b>10/05/2024 venerdì</b> 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.	<b>14/05/2024 martedì</b> Studio e analisi dei vitigni più importanti del Nord	Tre vini prodotti con i vitigni trattati	Le bottiglie	Caffè, cacao
11.	<b>24/05/2024 venerdì</b> Studio e analisi dei vitigni più importanti del Centro	Tre vini prodotti con i vitigni trattati	Le caraffe, i decanter	Noce moscata, pepe
12.	<b>31/05/2024 venerdì</b> Studio e analisi dei vitigni più importanti del Sud	Tre vini prodotti con i vitigni trattati	La cantina ottimale	Nocciole, mandorle, noci
13.	<b>07/06/2024 venerdì</b> La Birra	Quattro tipologie di Birra	Temperature di servizio	Luppolo, caramello, rabarbaro
14.	<b>14/06/2024 venerdì</b> Enogastronomia Tecnica dell'Abbinamento	Vino bianco, vino rosso, vino liquoroso. Cibo	Successione dei vini a tavola	Spezie orientali
15.	<b>21/06/2024 venerdì</b> 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.	<b>26/06/2024 mercoledì</b> Le funzioni del Sommelier	Vino campione		Caramelle balsamiche, eucalipto, menta
17.	<b>03/07/2024 mercoledì</b> 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.	<b>27/09/2024 venerdì</b> Teoria e tecnica della degustazione: la scheda a punteggio	Vino campione coperto Vino bianco		Pomodorini, peperoni verdi, basilico
2.	<b>04/10/2024 venerdì</b> Vitivinicoltura ed Enologia <i>Seconda Parte</i>	Vino biologico, biodinamico e senza solfiti	Precedenze a tavola	Essenze di glicine, acacia, sambuco
3.	<b>11/10/2024 venerdì</b> Valle d'Aosta e Piemonte	Tre vini delle regioni trattate	La Decantazione	Viola, sottobosco
4.	<b>18/10/2024 venerdì</b> Lombardia, Trentino e Alto Adige	Tre vini delle regioni trattate	Mise en place, servizio a tavola	Varie tipologie di legni aromatici, liquirizia
5.	<b>25/10/2024 venerdì</b> Veneto e Friuli Venezia Giulia	Tre vini delle regioni trattate	Forme del bere: bicchiere da spumante	Camomilla, essenze di ginestra e rosa
6.	<b>08/11/2024 venerdì</b> Liguria, Emilia Romagna e Marche	Tre vini delle regioni trattate	Forme del bere: bicchiere da vini bianchi	Tabacco, cuoio, pelliccia
7.	<b>15/11/2024 venerdì</b> Toscana e Umbria	Tre vini delle regioni trattate	Forme del bere: bicchiere da vini rosati e rossi	Vino ossidato, acescente
8.	<b>22/11/2024 venerdì</b> Lazio	Tre vini della regione trattata	Forme del bere: bicchiere da vini dolci	Pompelmo, cedro, limone
9.	<b>29/11/2024 venerdì</b> 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.	<b>06/12/2024 venerdì</b> Puglia, Basilicata e Calabria	Tre vini delle regioni trattate	La carta dei vini	Lavanda, fiori misti
11.	<b>13/12/2024 venerdì</b> Sicilia e Sardegna	Tre vini delle regioni trattate	Come leggere un'etichetta italiana	Vino feccioso, vino con solforosa
12.	<b>20/12/2024 venerdì</b> 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.	<b>10/01/2025 venerdì</b> La Vitivinicoltura in Europa e nel Mondo	Quattro vini delle zone trattate	Il carrello dei vini	Confetture di prugne, amarene, arance
14.	<b>17/01/2025 venerdì</b> La Vitivinicoltura in Francia <i>Prima Parte</i>	Tre vini delle zone trattate	Come leggere un'etichetta francese	Cipria, cannella, vaniglia
15.	<b>24/01/2025 venerdì</b> 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.	<b>31/01/2025 venerdì</b> 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.	<b>07/02/2025 venerdì</b> Analisi sensoriale e Tecnica dell'abbinamento cibo-vino	Spumante Metodo Classico		Grissini, pane, olio, burro parmigiano e mortadella
2.	<b>14/02/2025 venerdì</b> Cocktail	Assaggio dei cocktail preparati in aula	Sudafrica	Finger food
3.	<b>21/02/2025 venerdì</b> Preparazione di un Menu	Vino bianco aromatico Vino rosso strutturato	Australia	Speck Bottarga
4.	<b>28/02/2025 venerdì</b> 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.	<b>07/03/2025 venerdì</b> <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.	<b>14/03/2025 venerdì</b> <i>Primi Piatti</i> Pasta, riso, polenta. Pane	Vino bianco giovane e frizzante Vino rosso equilibrato	Cile	Riso ai quattro formaggi Pasta ripiena
7.	<b>21/03/2025 venerdì</b> <i>Secondi Piatti</i> - Pesce	Vino bianco profumato Vino rosso giovane	California	Pesce al forno con patate
8.	<b>28/03/2025 venerdì</b> <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.	<b>04/04/2025 venerdì</b> Prova pratica di abbinamento	Quattro etichette per la verifica dell'abbinamento	Germania	Vari assaggi, diverse tipologie di preparazioni
10.	<b>11/04/2025 venerdì</b> 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.	<b>09/05/2025 venerdì</b> Contorni - Funghi, tartufi, ortaggi	Vino bianco secco maturo Vino rosso equilibrato	Alsazia	Carciofi Radicchio brasato
12.	<b>16/05/2025 venerdì</b> I Formaggi	Vino rosso strutturato Vino muffato	Borgogna	Formaggio stagionato Formaggio erborinato
13.	<b>23/05/2025 venerdì</b> Vini passiti, Vini liquorosi, aromatizzati	Vino passito, Sherry e Vermouth	Bordeaux	Piccola pasticceria secca
14.	<b>30/05/2025 venerdì</b> Distillati, Liquori Nazionali ed Esteri	Grappa, Cognac e Whisky	Champagne	
15.	<b>06/06/2025 venerdì</b> Dolci, gelati e frutta	Vino spumante dolce Vino passito	Valle della Loira	Crostata con la marmellata Dolce con la crema
16.	<b>13/06/2025 venerdì</b> Cioccolato	Vino liquoroso, Distillato	Valle del Rodano	Varie tipologie di cioccolato
17.	<b>20/06/2025 venerdì - ore 18:30</b> 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.	<b>27/06/2025 venerdì</b> Verifica di apprendimento <b>previo appuntamento</b>	Prove orali e pratiche di degustazione e di cultura generale		
19.	<b>04/07/2025 venerdì</b> 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**

## **CORSI E PERCORSI DI FORMAZIONE**

| IL CORSO DI QUALIFICAZIONE PROFESSIONALE PER SOMMELIER

| IL CORSO PER SOMMELIER DELL'OLIO

| BIBENDA EXECUTIVE WINE MASTER

| BIBENDA EXECUTIVE WINE MASTER ETNA

| L'ABC DEL VINO

| CORSO BREVE SULL'OLIO IN 7 INCONTRI

| BARMAN

## **CORSI MONOGRAFICI E APPROFONDIMENTI**

| AMARONE DELLA VALPOLICELLA

| BRUNELLO DI MONTALCINO

| BAROLO E BARBARESCO

| ETNA

| SPUMANTE

| CHAMPAGNE & CHAMPAGNES

| BIODINAMICA

| VITIGNI E TERRITORI

| BORGOGNA

| BORDEAUX

| BEAUJOLAIS

| VALLE DELLA LOIRA

| L'ALTRA FRANCIA

| LE TERRE DEL GRANDE RIESLING

| VINI DEGLI STATI UNITI D'AMERICA

| IL MONDO DEGLI ODORI E DEL GUSTO

| LA NOBILTÀ DELLA MUFFA

| ECCELLENZE GASTRONOMICHE

| FORMAGGI

| SIGARI E DISTILLATI

| BIRRA

| SCUOLA DI OLIO PER BAMBINI

| MARKETING DEL VINO ON LINE

| SPEAKING OF WINE ON LINE

---

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

*[www.bibenda.it](http://www.bibenda.it)*

---



REGISTRATI SUL SITO

*[www.bibenda.it](http://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 |



| Bibenda - Fondazione Italiana Sommelier |



**Fondazione Italiana Sommelier**

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

Hotel Hilton Rome Eur La Lama  
Viale Europa, 287  
00144 Roma EUR

*[www.bibenda.it](http://www.bibenda.it)*