(13)

13° BIBENDA EXECUTIVE *wine* MASTER 2025-2027

CAMPUS SULLA PRODUZIONE
LA DEGUSTAZIONE
E LA COMUNICAZIONE DEL VINO

Fondazione Italiana Sommelier
Scuola di Alta Formazione

WWW.BIBENDA.IT

13° BIBENDA EXECUTIVE *wine* MASTER 2025–2027

CAMPUS SULLA PRODUZIONE
LA DEGUSTAZIONE
E LA COMUNICAZIONE DEL VINO

Fondazione Italiana Sommelier
Scuola di Alta Formazione

WWW.BIBENDA.IT

Come vivere esperienze di vigna e di cantina, per la cultura delle emozioni.

TRATTALA BENE QUESTA VITA

Tante le cose che si possono fare nel corso del tempo del nostro vivere.
La nostra scelta, che abbiamo fatto anni fa, è stata quella di amare una Cultura che non bisogna provare ma riuscire a viverla! Un copione, la regia di un film che offre un'opportunità molto più importante del senso di una giornata qualunque, seppure felice.
Qui ne trovi 92 di giorni unici, irripetibili, colmi di emozioni che continueranno a farti scrivere la vita.

Ti faranno ricordare quanto l'eccellenza possa esserti compagna senza un sacrificio difficile, al contrario, alleata del tuo tempo.
Vivere questo Corso con delle opportunità uniche ti commuoverà: l'ho visto lo scorso anno alla prima lezione negli occhi di alcune ragazze e ragazzi. Mi sono avvicinato e loro mi hanno espresso quella gioia, di sentirsi bene, appagati, travolti dall'avere intravisto un futuro importante, impossibile da immaginare prima!

Allora torna tutto: gli 800 vini in degustazione in Aula, i 9 Viaggi Studio e la compagnia garbata dei Compagni di Scuola! Scuola di Alta Formazione, Scuola che apre la mente con la ricerca assoluta della qualità. Due anni di lavoro. Due anni di grandi emozioni.

Mercoledì 1 Ottobre 2025 alle ore 18 tutti insieme ci racconteremo il programma, ci conosceremo meglio, ci faremo un'idea precisa del nostro futuro.
E ti verrà da dire: "non avrei mai pensato che avrei sognato di tornare a scuola!"
Buon Executive Wine Master a ciascuno di voi, a chi ci sarà e anche ai dubbiosi che ci pensano!

Franco M. Ricci

Questo Bibenda Executive Wine Master

→ È UN AMBIZIOSO PROGETTO DI FONDAZIONE ITALIANA SOMMELIER PER LA CONOSCENZA COMPLETA DEL VINO. UNA PREPARAZIONE AMPIA E APPROFONDITA CHE VIENE PROPOSTA NELLE AULE DI UN LABORATORIO PER LA DEGUSTAZIONE DEI GRANDI VINI DEL MONDO E SUI VARI TERRITORI DOVE IL VINO PRENDE VITA.

Proponiamo ai partecipanti la più importante possibilità al mondo per un'attenta meditazione e riflessione nel panorama dell'Analisi Sensoriale dei vini di qualità, una importante opportunità di Studio su tutto lo scibile della Produzione del Vino, nonché una meticolosa ricerca nei territori e nelle tradizioni, artefici delle migliori qualità esistenti. La nostra esperienza compie 60 anni, impegnati nella comunicazione e nell'insegnamento del vino quale arte e cultura. Inoltre, questo Bibenda Executive Wine Master non deluderà chi desidera acquisire ampie cognizioni sulla comunicazione e sul marketing del vino. Punti di forza di questo programma sono sicuramente la squadra dei Docenti e i luoghi di insegnamento, meticolosamente scelti per dare una concreta garanzia della riuscita del progetto. Questo Executive Wine Master gode della Registrazione presso il Ministero dello Sviluppo Economico ed ha come unica Sede quella di Roma presso l'Hotel Rome Cavalieri. Le lezioni si svolgono con orario pomeridiano dalle 16 alle 18,30 e serale dalle 20 alle 22,30 per un totale di 63 lezioni in Laboratorio per la Degustazione e per la Teoria dei vari Temi, più 9 Viaggi Studio di tre giorni presso vari territori in Italia e nel mondo. L'Esame Finale rilascia le prestigiose insegne del Master: il Diploma di Bibenda Executive Wine Master, il Distintivo, l'elegante Tessera e i Biglietti da Visita personalizzati che verranno consegnati durante una festa appositamente organizzata.

REQUISITI

REQUISITI
per la partecipazione

➜ IL PROGRAMMA DIDATTICO DEL BIBENDA EXECUTIVE WINE MASTER ASSUME COME LIVELLO DI PARTENZA LE CONOSCENZE E LE ABILITÀ GIÀ ACQUISITE DAI PARTECIPANTI DURANTE UN CORSO PER SOMMELIER.

Per accedere a questo programma è quindi necessario aver conseguito il titolo di Sommelier presso Ente di riconosciuta qualità. Chi non fosse in possesso di tale titolo, potrà accedere al Master previo superamento di un esame di idoneità.

OBIETTIVI

OBIETTIVI
della formazione

LA FORMAZIONE DI BASE DI CIASCUNO DEI PARTECIPANTI COSTITUISCE DI PER SÉ UN SOSTRATO CULTURALE ESSENZIALE. LA FINALITÀ DELL'EXECUTIVE WINE MASTER CONSISTE NELL'INNESTARE SU TALE FORMAZIONE, SOLLECITATA DALLA CURIOSITÀ E DALLE ASPETTATIVE INDIVIDUALI, CONOSCENZE E COMPETENZE PIÙ APPROFONDITE IN AMBITO ENOGRAFICO ED ENOLOGICO CHE METTANO IN GRADO I DISCENTI DI EFFETTUARE UNA DEGUSTAZIONE TECNICA DEL VINO METODOLOGICAMENTE FONDATA.

Ampio spazio sarà poi dato all'approfondimento delle più moderne metodologie di comunicazione, in particolare quelle espressamente riferite all'ambito enogastronomico, con il preciso intento di consentire ai corsisti l'acquisizione e l'affinamento dei mezzi linguistici necessari a esplicitare il risultato dell'indagine, cioè il giudizio critico sul vino, grazie alla preparazione conseguita e all'autonomia di valutazione maturata.
I partecipanti saranno indotti a cogliere le qualità e le caratteristiche di base del prodotto senza preconcetti e a ricostruire le linee di sviluppo fondamentali della storia della vitivinicoltura come parte integrante della civiltà dei territori e dei popoli, senza peraltro trascurare l'importanza della calibrata utilizzazione delle moderne tecniche enologiche. Il massimo rilievo sarà dato alla degustazione guidata delle più importanti tipologie di vino nazionali e internazionali, attraverso un'analisi scrupolosa e dettagliata delle migliori etichette mondiali.
Parte integrante del corso saranno i 9 Viaggi Studio svolti in località di primario interesse enologico.

→ "LA FINALITÀ FONDAMENTALE DEL BIBENDA EXECUTIVE WINE MASTER CONSISTE NELL'INNESTARE SULLA FORMAZIONE, CONOSCENZE E COMPETENZE PIÙ APPROFONDITE IN AMBITO ENOGRAFICO ED ENOLOGICO."

La possibilità offerta a ciascun allievo di contestualizzare nel territorio culturalmente più rilevante quanto appreso sarà l'occasione ideale per aumentare in lui gli stimoli propri della curiosità individuale, che sapranno sostanziarsi della formazione specifica svolta sul posto.

Obiettivo globale è la formazione degli allievi attraverso tutti gli strumenti a disposizione, collegati nel quadro di una preparazione completa e articolata, che dovrà creare in loro le basi necessarie a divenire eccellenti opinion-leader del settore.

→ NEL DETTAGLIO, SI PROPONGONO LE SEGUENTI FINALITÀ

- Uniformare i discenti, diversi per formazione individuale, attraverso interventi volti a colmare le lacune di base e/o di approccio metodologico alla degustazione.
- Acquisizione di competenze tecniche nell'ambito dei contenuti indicati nel programma.
- Acquisizione del concetto di storicità della cultura del vino e del territorio, in una prospettiva sincronica e diacronica.
- Acquisizione delle abilità necessarie per procedere all'assaggio, alla comprensione e all'analisi di un vino, penetrandone la qualità e la relazione con il territorio.
- Acquisizione delle competenze necessarie per comunicare il vino, anche attraverso la produzione di testi specialistici, differenti per tipologia e funzioni.

METODI
di insegnamento

➜ NELL'INSEGNAMENTO CI SI AVVARRÀ DI LEZIONI FRONTALI E DEGUSTAZIONI GUIDATE, SENZA TRASCURARE DI SOLLECITARE LA DISCUSSIONE NELL'AMBITO DEL GRUPPO E DI RICORRERE A SUSSIDI DIDATTICI COMPLEMENTARI NONCHÉ A LETTURE INTEGRATIVE, LIBRI E DISPENSE.

Le discussioni interattive tra i relatori e i discenti saranno il più possibile costanti e regolari, tese alla valutazione del grado di ricezione, apprendimento e rielaborazione della materia da parte dei singoli e del gruppo. Essi saranno costantemente stimolati alla descrizione dei vini degustati - scritta e orale - nonché allo svolgimento di tesine sugli argomenti trattati e sulle esperienze maturate durante i Viaggi Studio.

➜ NEL DETTAGLIO SI PROCEDERÀ A:

- Pratica della degustazione. Il vino è la base da cui partire per acquisire, tramite l'osservazione, l'analisi e la scomposizione delle parti, le nozioni tecniche necessarie. Tali nozioni andranno oggettivate e formalizzate mediante un processo di astrazione. Si ritornerà, dunque, sui vini per approfondire e consolidare le conoscenze acquisite.
- Degustazione critica di vini che permettano di rilevare le differenze organolettiche fra i diversi tipi di vitigno e le loro caratteristiche.

PROGRAMMA

PROGRAMMA
prima parte

INIZIO MERCOLEDÌ 1 OTTOBRE 2025

ENOGRAFIA ITALIANA, LA VIGNA, LA CANTINA, GASTRONOMIA

1. MERCOLEDÌ 1 OTTOBRE 2025 | **UNICO TURNO ORE 18:00**

PRESENTAZIONE DEL CORSO: IL VINO COME PROTAGONISTA CULTURALE

Il vino è un universo interdisciplinare dove convivono storia, arte, folklore, scienza, tecnica e psicologia. Una creazione umana che conserva una scintilla divina e trascendente capace di sublimare, attraverso immediate emozioni, le passioni degli uomini. La cultura del vino è una categoria onnicomprensiva di pensiero e azione che al centro propone un umanesimo nuovo, in grado di andare al di là del tempo e della storia.

2. MERCOLEDÌ 8 OTTOBRE 2025

IL SISTEMA DI ANALISI SENSORIALE, DESCRIZIONE, PUNTEGGIO: NUOVO LINGUAGGIO

L'analisi sensoriale è uno strumento obiettivo di valutazione della qualità. Un meccanismo di dove la percezione e la rielaborazione delle informazioni si dipanano attraverso un sistema logico semantico formato da un linguaggio condiviso che permette di sintetizzare attraverso il punteggio le virtù più o meno espresse di ciascun prodotto. Un linguaggio nuovo, imparziale e universale dei sensi e della mente.

3. MERCOLEDÌ 15 OTTOBRE 2025

L'AGLIANICO

L'Aglianico è forse il vitigno italiano a bacca nera per il quale i vignaioli spendono più gocce di sudore. Possiede un impeto varietale, in termini di struttura, acidità e tannini, con cui è sempre stato difficile confrontarsi, ma è anche il vitigno che regala più soddisfazioni se colto all'apice della sua espressività. L'analisi sensoriale dei campioni in degustazione ci testimonierà, assaggio dopo assaggio, della sua tenebrosa e vulcanica personalità e delle diverse espressioni che acquista nei suoi diversi territori d'elezione: Vulture, Terra di Lavoro, Taurasi, Taburno e Terre del Cilento.

4. MERCOLEDÌ 22 OTTOBRE 2025 | IL NEBBIOLO

Lezione dedicata allo studio e all'analisi di un vitigno fondamentale per la viticoltura italiana, protagonista di denominazioni chiave della storia del comparto vinicolo nazionale, quali Barolo, Barbaresco, Gattinara, Valtellina e altre ancora. Un vitigno legato indissolubilmente ai suoi territori che ogni volta regala inaspettate scoperte ed emozioni, facendosi testimone delle tante e diverse storie delle sue terre e dei personaggi che vi abitano. Si analizzeranno vino per vino le peculiarità offerte dai terreni, dalle diverse procedure di vinificazione, ai tanti modi di pensare il Nebbiolo. Vitigno a volte noto più per la sua austerità, ne scopriremo insieme l'eleganza e le sfumature.

MERCOLEDÌ 29 OTTOBRE 2025 | IL SANGIOVESE

5. L'attenzione in questa lezione sarà orientata sullo studio e l'analisi sensoriale di uno dei più importanti e discussi vitigni del mondo. Il Sangiovese è il principale protagonista della storia enologica nazionale, artefice della fortuna di alcuni tra i più grandi produttori del Centro Italia, quello che più di altri, nel bene e nel male, ha portato il nome del vino italiano nel mondo. Vette supreme di bellezza e longevità hanno viaggiato per decenni accanto a produzioni in fiasco, la ricerca inesausta di piccoli e straordinari vigneron ha avuto luogo contemporaneamente a procedure controverse e su vasta scala. Sarà questa una lezione utile per rendersi conto di quale sia l'espressione più sincera del vitigno, nei suoi diversi territori di elezione, soprattutto in Toscana ma anche in Umbria e Romagna. • *Tasting scritto di analisi sensoriale di un vino*

6.

MERCOLEDÌ 5 NOVEMBRE 2025 | L'AMARONE

L'intenso fermento che ha interessato nell'ultimo decennio tutto l'areale della Valpolicella si deve al riconoscimento della Docg per l'Amarone della Valpolicella e per il Recioto della Valpolicella. La prima vendemmia a fregiarsi del titolo è stata quella relativa al 2010, per bottiglie in commercio a partire dal 2013. I motivi che hanno spinto

le autorità preposte all'attribuzione della "G" a questo straordinario prodotto saranno palesi al momento di questo approfondimento, assaggiando etichette selezionate tra le eccellenze dell'Amarone della Valpolicella, provenienti dalla zona nella quale può ricevere la menzione Classico, ossia nella sottozona comprendente i comuni di Negrar, Marano, Fumane, Sant'Ambrogio, San Pietro in Cariano, senza trascurare i notevoli risultati che raggiunge anche in Valpantena, Val d'Illasi, Val Tramigna e Val di Mezzane.

✱ MEMO | fuori programma

NOVEMBRE 2025 | PRESENTAZIONE DI BIBENDA 2026

IL LIBRO GUIDA AI MIGLIORI VINI, OLI, GRAPPE E RESORT D'ITALIA

➜ 7. MERCOLEDÌ 12 NOVEMBRE 2025 | BARBERA

Lo spirito pionieristico di Giacomo Bologna e la sua ferrea volontà determinarono la rinascita del vino Barbera. L'inarrestabile processo di rivalutazione del vitigno che ne è seguito, soprattutto nelle Langhe, nel Monferrato e nell'Astigiano, ma anche nel vicino Oltrepò Pavese, ha fatto sì che arrivasse un adeguamento legislativo verso l'alto (ossia verso la famosa "G") per la Barbera d'Asti nel 2008 e per la Barbera del Monferrato Superiore nel 2011. • *Tasting scritto di analisi sensoriale di un vino*

1° VIAGGIO STUDIO

➜ 8. VENERDÌ 14 – SABATO 15 – DOMENICA 16 NOVEMBRE 2025

LA VALUTAZIONE DEL VINO: IL RIFLESSO DEL VIGNETO. LEZIONE IN VIGNA

Appuntamento Venerdì 14 Novembre 2025

FEUDI DI SAN GREGORIO - Loc. Cerza Grossa - Sorbo Serpico - Avellino

In questo Viaggio Studio, con la guida dei più qualificati agronomi, si approfondirà il tema della corretta gestione del vigneto, per comprendere la sinergia che si sviluppa tra pianta, terra e uomo. Sarà preso in esame ogni aspetto della viticoltura moderna, dalla valutazione dei suoli alla scelta dei vitigni e dei portainnesti, dall'analisi del mesoclima e del microclima ai sistemi di allevamento, potatura e vendemmia. • *Tesina scritta*

➜ 9. MERCOLEDÌ 19 NOVEMBRE 2025 | PIGATO, VERMENTINO (LIGURE E DI GALLURA), CORTESE, TIMORASSO, TRAMINER

Vitigno dopo vitigno, la prima parte del viaggio attraverso l'Italia dei territori a vocazione "bianchista". Una ricchezza aromatica e varietale straordinaria che con i suoi profumi e i suoi sapori è capace di raccontare i lembi di terra contesi tra il mare e la montagna della Liguria (attraverso Pigato e Vermentino), le rocce granitiche della Gallura, i Colli Tortonesi, le altitudini più estreme per la viticoltura italiana con cui si cimentano i piccoli viticoltori dell'Alto Adige.

➜ 10. MERCOLEDÌ 26 NOVEMBRE 2025 | CESANESE, MONTEPULCIANO, NERO D'AVOLA, GAGLIOPPO, PRIMITIVO, CARIGNANO

Vitigno dopo vitigno, la prima parte del viaggio attraverso l'Italia dei territori a vocazione "rossista" con una sostanziosa ed eterogenea sessione di assaggio messa a punto per rendere il giusto merito all'eccellenza vitivinicola offerta dal nostro Paese. Un incontro di vitigni che hanno come tratto distintivo l'intrinseca forza espressiva, tendenzialmente varietale, con la quale ciascuno afferma la propria originale personalità, offrendo espressioni di assoluta pregevolezza quando si dimostra solido il legame con il territorio di appartenenza.

CONSEGNA TESINA
1° VIAGGIO STUDIO

→ 11. MERCOLEDÌ 3 DICEMBRE 2025

→ 12. GIOVEDÌ 4 DICEMBRE 2025

COMUNICARE IL VINO

Doppio appuntamento di approfondimento sulla Comunicazione del vino. Un vero e proprio piccolo corso per prepararsi con la parola a raccontare il vino, a scrivere il vino. L'obiettivo è quello di acquisire gli strumenti necessari per parlare e scrivere con efficacia, ovvero possibilità di insegnare e di diventare un giornalista del vino.
Un tassello fondamentale nel viaggio di formazione intrapreso che va oltre la comunicazione del vino e che fornirà elementi e spunti utili per riuscire a creare sinergie positive con gli altri, piccoli segreti per migliorare l'atteggiamento comunicativo nei confronti dei sempre diversi interlocutori che si possono incontrare nell'esercizio della professione di comunicatori e divulgatori.

→ 13. MERCOLEDÌ 10 DICEMBRE 2025 | FIANO, GRECO, FALANGHINA, BELLONE (CACCHIONE), GRECHETTO, GRILLO

Vitigno dopo vitigno, la seconda parte del viaggio attraverso l'Italia dei territori a vocazione "bianchista": l'incredibile varietà morfologica delle terre d'Irpinia, il Sannio Beneventano, l'antica tradizione vitivinicola delle Terre del Volturno, l'Orvietano e le terre d'elezione del Grechetto (con Todi capofila). La costa del Lazio e le terre del Marsala che hanno visto la graduale emancipazione dal famoso blend del Grillo, ma anche di Catarratto e Inzolia.

→ 14. MERCOLEDÌ 17 DICEMBRE 2025 | CILIEGIOLO (DI NARNI), LAGREIN, FRAPPATO, TEROLDEGO, SAGRANTINO, CANNONAU

Seconda parte del viaggio attraverso l'Italia dei territori a vocazione "rossista" con una sostanziosa ed eterogenea sessione di assaggio messa a punto per rendere merito all'eccellenza vitivinicola del nostro Paese. Un incontro di vitigni che hanno come tratto distintivo un'intrinseca forza espressiva, tendenzialmente varietale, con la quale ciascuno dimostra la propria originale personalità e il solido legame con il territorio.

09

→ 15. MERCOLEDÌ 14 GENNAIO 2026

FRIULANO, RIBOLLA GIALLA, MALVASIA ISTRIANA, GARGANEGA, TREBBIANO, VERDICCHIO

Vitigno dopo vitigno, la terza parte del viaggio nei territori a vocazione "bianchista": la ricchezza ampelografica del Nord Est - in particolare di Soave, Collio, Colli Orientali e Carso - offre ormai da decenni versioni di pregio indiscusso con pochi rivali nel resto d'Italia. Più al centro, a completare il panorama Nord-orientale della Penisola, le Colline Marchigiane con il Verdicchio e l'Abruzzo con il Trebbiano, che dimostrano l'eccezionale espressività cui possono arrivare anche i vitigni più neutri se sapientemente trattati nel loro territorio. • *Tasting scritto di analisi sensoriale di un vino*

→ 16. MERCOLEDÌ 21 GENNAIO 2026 | NERO BUONO DI CORI, TINTILIA, DOLCETTO, CROATINA, SUSUMANIELLO, ROSSESE

Approfondimento sensoriale sui vitigni autoctoni d'Italia considerati "minori" che non vantano una grande cerchia di interpreti ma tengono comunque alto il loro nome per la tipicità espressa, per la genuina testimonianza dei piccoli territori da cui provengono. Territori di cui spesso non si conosce il radicato passato vitivinicolo per via delle mode, di un cattivo gioco di squadra o semplicemente per il disamore verso la vita agricola di cui hanno sofferto in vari momenti della storia della nostra Penisola.

→ 17. MERCOLEDÌ 28 GENNAIO 2026

MERLOT E CABERNET. LE INTERPRETAZIONI DEI GRANDI VITIGNI INTERNAZIONALI IN ITALIA

Anche se l'Italia ha iniziato a puntare sulla qualità del vino relativamente più tardi rispetto alla Francia, alcuni produttori illuminati hanno saputo accorciare il divario con i cugini d'Oltralpe sfruttando, ad esempio, le enormi potenzialità di adattamento dei vitigni bordolesi, a volte anche rivoluzionando la viticoltura preesistente, spesso anonima, di interi territori, vedi Bolgheri. Si analizzeranno le migliori interpretazioni della viticoltura italiana che, sempre più spesso, inserite in contesti di degustazione internazionale, la spuntano su molti campioni blasonati di Bordeaux.

2° VIAGGIO STUDIO

→ 18. VENERDÌ 6 - SABATO 7 - DOMENICA 8 FEBBRAIO 2026

LA VALUTAZIONE DEL VINO: IL RIFLESSO DELLA CANTINA. LEZIONE IN CANTINA E LABORATORIO

Appuntamento Venerdì 6 Febbraio 2026

FÈLSINA Via del Chianti, 101 - Castelnuovo Berardenga - Siena

FONTODI Via di San Leolino, 89 - Panzano in Chianti - Firenze

A seguire, in laboratorio: ENOPROJECT di Franco Bernabei

Viale Vittorio Veneto, 66 - Greve in Chianti - Firenze

Degustazioni con analisi in contemporanea dei valori analitici dei vini e dimostrazioni della funzionalità del laboratorio di analisi. Sarà uno dei più importanti enologi italiani a guidare il gruppo nell'approfondimento di ogni aspetto legato alla trasformazione dell'uva in vino. Il trattamento delle uve dopo la vendemmia, la loro fermentazione, l'invecchiamento del vino e il suo successivo affinamento saranno analizzati nel dettaglio. Emergerà in maniera incontrovertibile l'identità del vino come prodotto essenzialmente culturale, nato cioè dai magnifici frutti offerti dalla natura, ma anche dall'intelligenza dell'uomo e dalla tecnica che egli ha saputo sviluppare nel tempo per gestire tali frutti nel modo migliore possibile. • *Tesina scritta*

➜ 19. MERCOLEDÌ 11 FEBBRAIO 2026

SYRAH E PINOT NERO. LE INTERPRETAZIONI DEI GRANDI VITIGNI INTERNAZIONALI IN ITALIA

Syrah e Pinot Nero si sono inseriti agevolmente nella viticoltura nazionale, riscuotendo un buon successo. C'è da segnalare però che la diffusione è avvenuta più lentamente e con qualche difficoltà in più rispetto al Merlot e ai Cabernet, poiché entrambi i vitigni "sentono" molto di più il territorio e necessitano di maggiori attenzioni colturali. I produttori che ne hanno fatto una missione hanno ottenuto risultati eccellenti che si avrà l'opportunità di indagare in questa lezione di approfondimento sensoriale.

➜ 20. MERCOLEDÌ 18 FEBBRAIO 2026

CHARDONNAY E SAUVIGNON BLANC. LE INTERPRETAZIONI DEI GRANDI VITIGNI INTERNAZIONALI IN ITALIA

Per quanto riguarda i vitigni bianchi può ripetersi il principio esposto per i vitigni internazionali a bacca nera. Soprattutto lo Chardonnay è stato oggetto di una diffusione capillare nella Penisola, toccando costanti punte d'eccellenza dalla Valle d'Aosta alla Sicilia. Il Sauvignon - comunque sperimentato in tutta Italia - si è trovato più a suo agio nelle terre a vocazione "bianchista" del Nord Est, offrendo versioni di alto livello, facendosi spesso amare da un vasto pubblico per l'esuberante carattere varietale. • *Tasting scritto di analisi sensoriale di un vino*

➜ 21. MERCOLEDÌ 25 FEBBRAIO 2026

NERELLO MASCALESE

Da alcuni decenni, in Sicilia, ha avuto inizio l'ascesa del Nerello Mascalese, sugli impervi terreni attorno all'Etna. Molti produttori vitivinicoli di spessore, siciliani e non, hanno scommesso senza incertezze su questa meravigliosa terra, forte, profonda, vera, antica, capace di elargire splendidi frutti. La qualità dei vini da Nerello Mascalese è riconosciuta ormai universalmente. In alcune pregevoli manifestazioni sensoriali i prodotti di questa terra spesso riescono a evocare il ricordo dei più grandi vini del mondo. • *Tasting scritto di analisi sensoriale di un vino*

CONSEGNA TESINA
2° VIAGGIO STUDIO

➜ 22. MERCOLEDÌ 4 MARZO 2026

ORANGE WINE

Gli Orange wine sono vini prodotti con uve a bacca bianca, lasciate macerare a lungo a contatto con le bucce, come i vini rossi. Le macerazioni possono durare da qualche giorno a diversi mesi, e il vino può sostare nelle tipiche anfore di terracotta. È proprio da questo lungo processo di permanenza a contatto con le bucce, che questi bianchi macerati, prendono questo colore ambrato intenso e luminoso. Questo permette al vino di arricchirsi della presenza dei tannini, polifenoli e sostanze aromatiche e proteiche che li rendono totalmente diversi dagli altri vini bianchi. L'origine degli Orange wine sembra riportarci a migliaia di anni fa, in Georgia, dove i vini venivano macerati all'interno dei Kvevri, contenitori di argilla molto simili alle anfore.
In degustazione 6 vini prodotti con questo tipo di lavorazione.

09

➜ 23. MERCOLEDÌ 11 MARZO 2026 | ANALISI SENSORIALE DI UNA VERTICALE DI TAGLIO BORDOLESE

L'evoluzione nel tempo del taglio bordolese regala soddisfazioni sicure. Questa lezione servirà a fissare il patrimonio aromatico e gustativo del blend tra vitigni a bacca nera più riuscito e famoso al mondo, offrirà l'opportunità di indagare, anno dopo anno, il percorso di acclimatamento dei vitigni internazionali nel territorio da cui proviene l'etichetta posta in degustazione. Se ne apprezzeranno in successione le trasformazioni olfattive e gustative, verificando come lo scorrere del tempo non intacchi la grandezza sensoriale del blend, anzi, spesso ne assottigli il profilo rendendolo di eleganza inarrivabile.

➜ 24. MERCOLEDÌ 18 MARZO 2026 | ANALISI SENSORIALE DI UNA VERTICALE DI CARRICANTE

Un vino che sembra voler smentire uno dei luoghi comuni più diffusi, quello cioè che un grande vino bianco non possa essere prodotto in Sicilia. Un vitigno apparentemente neutro che, se coltivato al meglio e su terreni realmente vocati – come possono essere quelli dell'Etna – raggiunge profondità e longevità insospettabili. Questa verticale ci permetterà di valutare come il tempo abbia saputo levigare le durezze della gioventù. Come la componente territoriale abbia influenzato la personalità del vino. Come il produttore sia stato in grado di lasciare un'impronta indelebile.

➜ 25. MERCOLEDÌ 25 MARZO 2026 | ANALISI SENSORIALE DI UNA VERTICALE DI SANGIOVESE

Se oggi si riesce a valutare la grandezza del Sangiovese in purezza lo si deve a un manipolo di produttori che decisero, con un atto di estrema consapevolezza - inizialmente osteggiato da molti - di abbandonare le insensate maglie del disciplinare del Chianti Classico di quel tempo (con l'utilizzo di Trebbiano e Malvasia), ripudiando l'idea del "fiasco" che alla fine degli anni Settanta ancora accompagnava la tipologia. Tutti gli altri seguirono, perché la strada era quella giusta. Sarà posta in degustazione una delle etichette che con il tempo si è rivelata un vero e proprio monumento al Sangiovese.

➜ 26. MERCOLEDÌ 1 APRILE 2026 | ANALISI SENSORIALE DI UNA VERTICALE DI CHARDONNAY

Lo Chardonnay in Italia gode della notevole virtù di essere riuscito ad acclimatarsi con successo nella maggior parte delle regioni vitivinicole italiane. Ad oggi, più di un produttore dal Nord al Sud della Penisola può offrire uno storico di annate di cospicua profondità. Questa verticale ci offrirà lo spunto per indagare sulla trasformazione delle peculiarità aromatiche del vitigno con il passare del tempo in bottiglia e sulla sua capacità di riassumere in sé i caratteri peculiari del territorio da cui proviene. Un affascinante viaggio che riserverà piacevoli e indimenticabili sorprese.

➜ 27. MERCOLEDÌ 8 APRILE 2026 | ANALISI SENSORIALE DI UNA VERTICALE DI NEBBIOLO

È unanimemente riconosciuto come il vitigno italiano da cui si ottengono i campioni di maggiore longevità. Di sicuro, regala solide certezze e sicure emozioni, grazie alle diverse espressioni sensoriali su cui riesce a modulare il suo carattere con il succedersi degli anni in bottiglia. L'originalità del profilo aromatico che può offrire il Nebbiolo con il passare del tempo, se coltivato nelle sue terre d'elezione, non ha eguali nel mondo. Se ne apprenderanno le sfumature grazie alla verticale posta in degustazione che imprimerà in tutti un ricordo indelebile.

3° VIAGGIO STUDIO

→ 28. VENERDÌ 10 – SABATO 11 – DOMENICA 12 APRILE 2026

LA SPUMANTIZZAZIONE. FRANCIACORTA

Appuntamento Venerdì 10 Aprile 2026

CA' DEL BOSCO Via Albano Zanella, 13 - Erbusco - Brescia

A seguire, BELLAVISTA Via Bellavista, 5 - Erbusco - Brescia

Giornate consacrate alla conoscenza dei terroir di origine dei migliori spumanti italiani realizzati con la rifermentazione in bottiglia e delle tecniche che ne permettono la perfetta elaborazione. Accompagnati dai migliori esperti del settore, si viaggerà nell'universo dei grandi Franciacorta partendo dai vitigni e dai vigneti fino a coglierne i riflessi nel calice, passando attraverso la pressatura delle uve, la prima fermentazione e la realizzazione della cuvée, la presa di spuma, le pupitres, il rémuage e il dégorgement, come dei veri chef de cave. • *Tesina scritta*

→ 29. MERCOLEDÌ 15 APRILE 2026

STUDIO E ANALISI DI VINI SPUMANTI ITALIANI DA METODO MARTINOTTI E DA METODO CLASSICO

L'arte della spumantizzazione in Italia è antichissima. Francesco Scacchi, medico di Fabriano vissuto tra la fine del Cinquecento e la prima metà del Seicento, contende a Dom Pérignon l'invenzione del Metodo Champenoise. Più recente l'invenzione del Metodo Martinotti, che il casalese Federico Martinotti, direttore dell'Istituto Sperimentale per l'Enologia di Asti, brevettò nel 1895. Fu poi il francese Eugène Charmat nel 1910 a stabilizzare il metodo di rifermentazione in autoclave ottimizzando gli studi del nostro Martinotti.

→ 30. MERCOLEDÌ 22 APRILE 2026

STUDIO E ANALISI DI VENDEMMIE TARDIVE E MUFFATI, ITALIANI ED ESTERI. VINI LIQUOROSI

L'attenzione sarà concentrata sullo studio di quei vitigni, quei limitati territori d'Italia e del Mondo, quelle tecniche di vinificazione e quelle particolari e rare condizioni climatiche indispensabili per ottenere nettari unici e irripetibili per colori, profumi e sapori. Istantanee di una viticoltura a volte non facile e che diventa privilegio per pochi. Saranno messe a confronto Vendemmie Tardive e Muffati di diverse provenienze, con un doveroso approfondimento sulla categoria dei Vini Liquorosi.

→ 31. MERCOLEDÌ 6 MAGGIO 2026

STUDIO E ANALISI DI VINI PASSITI, DI EISWEIN E ICEWINE

Il naturale compendio allo studio già effettuato sui vini dolci da vendemmia tardiva, o da grappoli, o da singoli acini attaccati dalla Botritys Cinerea, viene dallo studio delle diverse tecniche, in Italia e nel Mondo, di appassimento e concentrazione di acidi e zuccheri. Si troveranno in questa lezione altri assaggi da collezionare nel personale album fotografico di ciascuno, fotografie scattate grazie all'opportunità di mettere al vaglio in un'attenta analisi sensoriale Vini Passiti, Eiswein e Icewine di eccezionale rarità.

CONSEGNA TESINA
3° VIAGGIO STUDIO

09

➜ 32. MERCOLEDÌ 13 MAGGIO 2026

LA DEGUSTAZIONE DEI DISTILLATI: GRAPPA, ACQUAVITI DI FRUTTA, CALVADOS, BRANDY

Il primo round dedicato al variegato mondo dei distillati vede in prima linea un approfondimento sull'arte della distillazione italiana, irriproducibile altrove: la Grappa. Un incontro di grande importanza in cui si potrà prendere atto anche delle diverse metodologie di produzione di Acquaviti di frutta, Calvados e Brandy.

➜ 33. MERCOLEDÌ 20 MAGGIO 2026

LA DEGUSTAZIONE DEI DISTILLATI: WHISKY, RUM, COGNAC, ARMAGNAC

Nel secondo round di approfondimento dedicato al variegato mondo dei distillati, i degustatori dallo stomaco forte e dal palato fine potranno cimentarsi nell'assaggio di una selezione strepitosa di Whisky, Rum, Cognac e Armagnac, senza tralasciare i dettagli relativi ai diversi territori di produzione e alle diverse tecniche di lavorazione.

4° VIAGGIO STUDIO

➜ 34. VENERDÌ 22 - SABATO 23 - DOMENICA 24 MAGGIO 2026

TERRITORIO TOSCANO E UMBRO

Appuntamento Venerdì 22 Maggio 2026 - ore 7

presso la nostra Sede all'Hotel Rome Cavalieri, partenza con pullman

TENUTA SAN GUIDO Loc. Capanne, 27 - Bolgheri - Livorno

CASTELLO DEL TERRICCIO Via Bagnoli, 16 - Castellina Marittima - Pisa

CASTELLO DELLA SALA Località Sala - Ficulle - Terni

Il pranzo di Domenica è servito presso il Ristorante VISSANI a Baschi.

Viaggio dedicato all'approfondimento di uno dei più famosi terroir del nostro Paese - la patria del vino italiano più conosciuto al mondo, il Sassicaia - vissuto attraverso l'esperienza delle più significative produzioni del territorio e della sua cultura dell'ospitalità. Sono previste visite ai vigneti e alle cantine di riferimento che hanno consolidato l'immagine della vitivinicoltura della Costa Toscana, da Tenuta San Guido al Castello del Terriccio, con degustazioni guidate delle principali etichette, analisi dettagliata della specificità e della qualità dei loro vini. Mentre all'eccellenza di Castello della Sala è affidata la bandiera dell'enogastronomia umbra. • *Tesina scritta*

CONSEGNA TESINA
4° VIAGGIO STUDIO

➜ 35. MERCOLEDÌ 10 GIUGNO 2026 | BLIND TASTING: IL VINO BIANCO

Dodici vini bianchi in degustazione coperta.

La degustazione coperta regala un vero e proprio momento di riflessione intimo e personale a tu per tu con il vino che si ha nel bicchiere. Una prova di verifica con se stessi, senza condizionamenti e senza pregiudizi sull'etichetta né sul produttorené sulla tipologia, in cui si mette in campo tutta la propria sensibilità sensoriale, indipendentemente dal bagaglio di conoscenza di profumi e sapori che si è acquisito nel personale percorso di assaggiatore. Una prova di verifica che diventa una prova di sicura crescita.

➜ 36. MERCOLEDÌ 17 GIUGNO 2026 | BLIND TASTING: IL VINO ROSSO

Dodici vini rossi in degustazione coperta.

La degustazione coperta - se effettuata con costanza - è quindi soprattutto un'efficace modalità d'indagine per migliorare e affinare le proprie capacità di analisi sensoriale. Ci si sottopone a uno sforzo che coinvolge tutti i sensi e soprattutto i propri ricordi (a volte anche reconditi e adolescenziali) di profumi e sapori. Durante queste due sessioni di degustazione alla cieca si acquisiscono elementi chiave di approccio e di metodo, a sostegno della tecnica personale di ciascuno per l'indagine sensoriale.

✱ MEMO | fuori programma

GIUGNO 2026 | OSCAR DEL VINO E FORUM DELLA CULTURA DEL VINO

PROGRAMMA
seconda parte

INIZIO MERCOLEDÌ 23 SETTEMBRE 2026

ENOGRAFIA INTERNAZIONALE, MARKETING, SPERIMENTAZIONI

UNA PANORAMICA SUL LUNGO PERCORSO CHE SI AFFRONTERÀ NELLA SECONDA PARTE DEL BEM. DALLE DIVERSE ZONE DELLA FRANCIA A QUELLE PIÙ SIGNIFICATIVE D'EUROPA E DEL MONDO, FINO A SOFFERMARSI A CONFRONTARE LO STESSO VITIGNO INTERNAZIONALE NELLE SUE VARIE ESPRESSIONI: UNA ITALIANA E CINQUE DAL RESTO DEL MONDO. INTERESSANTE SARÀ, A QUEL PUNTO, COMPRENDERE I TERROIR, LE FILOSOFIE E GLI STILI, COSÌ DIVERSI TRA LORO.

→ 37. MERCOLEDÌ 23 SETTEMBRE 2026 | LA BORGOGNA / PRIMA PARTE

Primo incontro di consolidamento della conoscenza dei vini di Borgogna. In un ideale viaggio da Nord a Sud nella meravigliosa Côte d'Or, si affronteranno le peculiarità dei vini provenienti dai comuni di Marsannay, Fixin, Gevrey-Chambertin, Morey-Saint- Denis, Chambolle-Musigny, Vougeot, Flagey-Echézeaux, Vosne Romanée e Nuits- St.-Georges fino ai rossi della collina di Corton, proseguendo poi verso Beaune, Sauvigny-lès-Beaune, Chorey-les-Beaune, Pommard, Volnay, Monthelie, Auxey-Duresses, St. Romain e Santenay.

→ 38. MERCOLEDÌ 30 SETTEMBRE 2026 | LA BORGOGNA / SECONDA PARTE

Secondo incontro sulla Borgogna dedicato ai suoi vini bianchi. Si partirà dall'enclave di Chablis, per passare ai bianchi della collina di Corton (Corton Blanc e Corton Charlemagne) e dei comuni più rinomati: Meursault, Chassagne-Montrachet, Puligny-Montrachet e St. Aubin. Il viaggio sensoriale nella Côte d'Or proseguirà ancor più concretamente nel Viaggio Studio dedicato a questo territorio.

39. MERCOLEDÌ 7 OTTOBRE 2026 | IL BORDEAUX / PRIMA PARTE. MEDOC E HAUT-MEDOC

I protagonisti della storia enologica mondiale provengono da Bordeaux. È storica, e funge da segnalibro, la classificazione del 1855, cui seguirono rarissime revisioni. Snocciolare a memoria i cinque Premier Grand Cru Classé o essersi imbattuti in qualche famoso deuxième cru non può certo esaurire la sete di conoscenza di un degustatore professionista. Necessario quindi un approfondimento dei territori e dei vini che li hanno resi noti. In questa parte: St. Estephe, Pauillac, Margaux, St. Julien.

40. MERCOLEDÌ 14 OTTOBRE 2026 | IL BORDEAUX / SECONDA PARTE. GRAVES E LIBOURNAIS

Prosegue il viaggio a Bordeaux con altre zone per nulla secondarie rispetto alle precedenti, che a loro modo esprimono un'eccellenza qualitativa consolidata, diventando, come i fratelli dell'Haut-Medoc, veri e propri status symbol, posizione conquistata a suon di assaggi da brivido e prezzi da capogiro spuntati alle più famose aste mondiali del vino. In questa seconda parte, i vini del Libournais prodotti a Pomerol e Saint Emilion, quelli delle Graves con l'areale di Pessac-Léognan e gli inarrivabili nettari di Sauternes e Barsac.

- *Tasting scritto di analisi sensoriale di un vino*

41. MERCOLEDÌ 21 OTTOBRE 2026 | CHAMPAGNE / PRIMA PARTE

Champagne: la sola parola è scintillio. Affermati e sconosciuti, intriganti, ricercati e sensuali, della loro effervescenza non ci si stanca mai. Due lezioni di approfondimento pensate affinché se ne possano apprezzare ogni piccolissima bolla e tutte le sfumature: vellutato o minerale, vibrante per sferzante acidità o voluttuoso per cremosità. Siamo di fronte ad un prodotto di intramontabile fascino, che trasmette emozioni solo a vederlo nel calice. In questo primo incontro si analizzeranno gli Champagne della Vallée de la Marne e della Côte des Blancs, nei loro rispettivi Grand Cru: Aÿ e Tours-sur-Marne per la prima zona e poi Chouilly, Oiry, Cramant, Avize, Oger, Le Mesnil-sur-Oger per la seconda.

5° VIAGGIO STUDIO

42. VENERDÌ 23 - SABATO 24 - DOMENICA 25 OTTOBRE 2026 | LANGHE E MONFERRATO

Appuntamento Venerdì 23 Ottobre 2026

GAJA Via Torino, 18 Barbaresco - Cuneo. A seguire, ETTORE GERMANO - Località Cerretta, 1 - Serralunga d'Alba. ENOSIS - Centro di Ricerca applicata in Enologia e Viticoltura di Donato Lanati - Via Marconi, 10 Casa Colma - Cuccaro M.to - Alessandria. CERETTO-BRICCO ROCCHE - Via Alba-Monforte, 63 - Castiglione Falletto - Cuneo.

Approfondimenti sullo studio dei vitigni tradizionali, colori e profumi del vino, molecole della qualità, precursori aromatici dei profumi, tracciabilità varietale. Viaggio dedicato all'approfondimento di un terroir italiano, quello delle Langhe e del Monferrato, per conoscere le peculiarità del quale non basterebbe una vita intera, vissuto attraverso l'esperienza delle più significative produzioni del territorio e della sua cultura dell'ospitalità. Sono previste visite ai vigneti di riferimento, degustazioni guidate delle principali etichette, analisi dettagliata della specificità e della qualità dei vini anche grazie all'abbinamento con i migliori piatti della tradizione locale, ovvero con l'ausilio delle straordinarie invenzioni gastronomiche ideate dagli chef più rinomati. • *Tesina scritta*

43. MERCOLEDÌ 28 OTTOBRE 2026 | CHAMPAGNE / SECONDA PARTE

Prosegue il viaggio in Champagne e l'indagine si concentra sui territori della fiabesca Montagne de Reims. Grand cru per grand cru e vigneto per vigneto, alla scoperta dei comuni di Ambonnay, Bouzy, Louvois, Mailly-Champagne, Verzeney, Verzy, Beaumont-sur-Vesle, Puilsieulx e Sillery. Il viaggio sensoriale nella Champagne proseguirà ancor più concretamente nel Viaggio Studio dedicato a questo territorio.

✱ MEMO | fuori programma

NOVEMBRE 2026 | PRESENTAZIONE DI BIBENDA 2027

IL LIBRO GUIDA AI MIGLIORI VINI, OLI, GRAPPE E RESORT D'ITALIA

➜ 44. MERCOLEDÌ 4 NOVEMBRE 2026 | L'ALSAZIA

Terra di confine a lungo contesa, oggi la francese Alsazia è forse la regione più famosa al mondo per l'eleganza dei suoi vini. Gewürztraminer, Riesling, Tokay Pinot Gris (o Tokay d'Alsace), Muscat Blanc à Petits Grains (o Muscat d'Alsace) e il raro Muscat Ottonel sono i protagonisti della viticoltura del Bas-Rhin, comprensorio nei pressi di Strasburgo, e dell'Haut-Rhin, il cui punto di riferimento è la splendida cittadina di Colmar.

➜ 45. MERCOLEDÌ 11 NOVEMBRE 2026

LA VALLE DEL RODANO

Lezione chiave su una delle zone più articolate della viticoltura francese. Côte Rôtie, Condrieu, St. Joseph, Crozes-Hermitage, Hermitage, Cornas, Côtes du Rhône, Tavel, Gigondas, Vacqueyras e Châteauneuf du Pape non avranno più segreti, così come le peculiarità dei numerosi vitigni che hanno fatto la fortuna di questo variegato areale: Syrah, Grenache, Mourvèdre, Viognier, Roussanne, tanto per citarne qualcuno.

➜ 46. MERCOLEDÌ 18 NOVEMBRE 2026

LA VALLE DELLA LOIRA

Un vigneto lungo mille chilometri. Numerose le differenze e le denominazioni: Alta Loira con Sancerre e Pouilly Fumé patria del Sauvignon Blanc; Loira Centrale con l'Anjou-Saumur per toccare le vette del Cabernet Franc e le zone di Vouvray e Savennières dedite all'eccellenza espressiva dello Chenin Blanc; verso l'Oceano con il Pays Nantais e Sèvre-et-Maine dominio del Muscadet, già noto come Melon de Bourgogne.

CONSEGNA TESINA
5° VIAGGIO STUDIO

➜ 47. MERCOLEDÌ 25 NOVEMBRE 2026

L'ALTRA FRANCIA: LANGUEDOC-ROUSSILLON, PROVENZA, JURA, SUD OUEST

Un patchwork di degustazioni che forse per alcuni sarà un'emozionante iniziazione al mondo vitivinicolo meno conosciuto della Francia. La regione Languedoc- Roussillon è un mosaico di terre colorate che si snoda lungo le coste del Mediterraneo, dai confini con la Spagna alla Camargue, fino alla valle del Rodano e presenta una grandissima ricchezza di tipologie di vino. L'intera area provenzale mostra notevoli differenze tra le varie denominazioni mentre il misterioso Jura è culla del Vin Jaune e del Vin de Paille.

9

→ 48. MERCOLEDÌ 2 DICEMBRE 2026 | AUSTRIA, GRECIA

Il pensiero del vino austriaco richiama in primis la Wachau, regione vitivinicola di straordinaria bellezza, tutelata dall'Unesco come Patrimonio dell'Umanità, in cui Riesling e Grüner Veltliner toccano vertici di eccellenza indiscussa. Della Grecia si cercherà di apprendere gli impronunciabili nomi dei vitigni, sottolineando l'importanza storica che ha avuto per la diffusione della vite nel mondo occidentale.

→ 49. MERCOLEDÌ 9 DICEMBRE 2026 | LA GERMANIA

I vini di Mosel-Saar-Ruwer, Rheingau, Rheinhessen e Nahe godono di fama indiscussa per merito del vitigno protagonista del territorio, il Riesling Renano. Tra i vitigni a bacca bianca più blasonati al mondo, il Riesling rappresenta la quintessenza dell'eleganza, della bellezza, della profondità e della longevità. La sua reputazione è legata alla grande acidità, al grande estratto e agli invidiabili profili aromatici di cui dispone, spesso unici. La Germania è la sua patria d'elezione: se ne studieranno la storia, il territorio e le condizioni climatiche, con un occhio attento ai produttori più rappresentativi.

→ 50. MERCOLEDÌ 16 DICEMBRE 2026 | LA SPAGNA

Le più importanti denominazioni spagnole, Rioja e Ribera del Duero, iniziano a temere il confronto delle consorelle: Penedès, Priorat, Jumilia, Cigales, Rias Baixas e le altre acquistano sempre più spazio nei mercati esteri. Tempranillo, Garnacha e Cariñena per i rossi e soprattutto Albariño per i bianchi sono i vitigni che continuano con costanza a regalare le più grandi soddisfazioni.

→ 51. MERCOLEDÌ 13 GENNAIO 2027 | EUROPA DELL'EST, PORTOGALLO, INGHILTERRA

Le nuove frontiere del vino europeo. Nazioni famose per vini dolci e liquorosi che attualmente si esprimono anche attraverso vitigni internazionali, raggiungendo vertici elevatissimi. Dall'Inghilterra, vera rivelazione nella produzione di spumanti, al Portogallo con i suoi Vinho Verde, Maturo e Garrafeira, Non mancherà una finestra sull'Europa dell'Est che negli ultimi anni è attraversata da un produttivo fermento.

→ 52. MERCOLEDÌ 20 GENNAIO 2027 | IL NUOVO MONDO: CALIFORNIA

È il maggior serbatoio del vino degli Stati Uniti d'America. È stato il primo esempio di successo del turismo del vino, un modello di accoglienza vincente, poi esportato/copiato in tutto il mondo. Soprattutto merito di Napa Valley, a seguire Sonoma, Mendocino, Sacramento, la Central Coast. Zinfandel in primis, i vitigni da cui si ottengono vini di spiccato pregio sono Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Sauvignon, Merlot e Pinot Nero. • *Tasting scritto di analisi sensoriale di un vino*

→ 53. MERCOLEDÌ 27 GENNAIO 2027 | L'ALTRA AMERICA: OREGON E AMERICA DEL NORD

Nel Nord Ovest americano la qualità media dei vini è altissima, così tutto il comparto produttivo ne sta beneficiando a livello commerciale. Il successo si deve soprattutto a un gruppo di coraggiosi produttori di Willamette Valley che hanno raccolto la sfida del Pinot Noir. Non da meno i vini degli Stati di Washington e British Columbia.

→ 54. MERCOLEDÌ 3 FEBBRAIO 2027 | L'AMERICA DEL SUD: CILE E ARGENTINA

Due colossi vicini ed estremamente diversi. L'Argentina, di cui vale menzionare l'areale di Mendoza, da esempio per le altre poche realtà qualitative; il Cile, dal quadro vitivinicolo variegato ma già ben definito con le punte qualitative dei Cabernet Sauvignon della Valle del Maipo, il Carmenère delle Valli del Rapel e del Maule e i bianchi della Valle di Casablanca e della Valle di Curicó.

6° VIAGGIO STUDIO

→ 55. VENERDÌ 5 - SABATO 6 - DOMENICA 7 FEBBRAIO 2027 | ETNA

Appuntamento Venerdì 5 Febbraio 2027

In provincia di Catania: TENUTA DI FESSINA Castiglione di Sicilia; a seguire, GRACI Passopisciaro; GIROLAMO RUSSO Passopisciaro; TENUTE NICOSIA Trecastagni; PIETRADOLCE Solicchiata; PALMENTO COSTANZO Tremestieri Etneo; COTTANERA Castiglione di Sicilia; AZIENDA SALVO FOTI Milo.

Viaggio dedicato all'approfondimento del terroir dell'Etna, che ha raggiunto clamore e fama attraverso le più significative produzioni del territorio e la grande ospitalità siciliana. Sono previste visite agli splendidi vigneti abbarbicati sulle pendici dell'Etna e alle cantine, tra le più antiche e moderne, degustazioni guidate atte ad approfondire le diverse peculiarità delle varie Contrade. Occasione unica per conoscere da vicino una delle frontiere dell'eccellenza italiana. • *Tesina scritta*

→ 56. MERCOLEDÌ 10 FEBBRAIO 2027 | I PAESI EMERGENTI: AUSTRALIA E NUOVA ZELANDA

Già temibile fenomeno di mercato per la semplicità di approccio dei vini proposti, il comparto vitivinicolo australiano fa oggi ancor più paura per la crescita qualitativa di tutte le sue zone: Adelaide Hills, Barossa Valley, Clare Valley, Coonawarra, Hunter Valley, McLaren Vale e Yarra Valley. La Nuova Zelanda non sta a guardare, grazie alla consapevolezza della grandezza cui possono arrivare i suoi Sauvignon.

→ 57. MERCOLEDÌ 17 FEBBRAIO 2027 | LIBANO, ISRAELE E SUDAFRICA

È la Valle della Bekaa il fulcro vitivinicolo libanese, reso famoso dal mitico Château Musar, che ha svelato al mondo le qualità del blend Cinsault, Cabernet e Carignan. Ricco di sorprese sarà il tuffo in Israele alla scoperta delle zone vitivinicole della Galilea, delle Alture del Golan (Golan Heights), di Shomron, Samson, Judean Hills e Negev. Conferme e leggende arriveranno con i vini del Sudafrica, dallo Chenin Blanc al Pinotage.

MERCOLEDÌ 24 FEBBRAIO 2027

→ 58. MARKETING DEL VINO: TEORIE, ATTORI E APPLICAZIONE. I MERCATI E L'EVOLUZIONE DEL GUSTO

Dallo studio dei mercati alle strategie operative per diversi livelli di marketing, da quello aziendale a quello territoriale, passando per la distribuzione e la vendita. Marketing mix, teoria di giochi e reti territoriali quali pilastri di una visione ampia del concetto di marketing del vino in grado di coinvolgere cantine, consumatori e denominazioni. Strategie di vendita, collocamento del prodotto, realizzazione di marketing plan, tecniche di vendita e analisi dei cambiamenti nelle preferenze dei consumatori. Possibili scenari dei vari mercati, concetti di gestione e controllo dell'attività attraverso l'analisi dei risultati.

CONSEGNA TESINA
6° VIAGGIO STUDIO

→ 59. GIOVEDÌ 25 FEBBRAIO 2027

IL FRANCESE DEL VINO

Il francese è una lingua fondamentale per chi viaggia in Francia, visita cantine, partecipa a degustazioni di alto livello o incontra produttori locali. Per un degustatore è essenziale conoscere il francese per comprendere pienamente la comunicazione e la qualità dei vini francesi. Questa lezione introdurrà le principali nozioni di terminologia francese legata al mondo del vino.

✱ MEMO | fuori programma MARZO 2027 | FESTA DELLE 5 GOCCE: I MIGLIORI OLI EVO DI BIBENDA 2027

➜ 60. MERCOLEDÌ 3 MARZO 2027

CABERNET SAUVIGNON E MERLOT - TAGLIO BORDOLESE | *Sei vini in degustazione coperta.*

Due vitigni a diffusione praticamente mondiale. Il Cabernet Sauvignon ha toccato punte di eccellenza non solo a Bordeaux e in Italia, ma anche in Spagna, California, Sudafrica e Australia. Il bagaglio di conoscenze fin qui acquisito permetterà di ottenere da questa sessione di degustazione una visione ottimale del fenomeno "bituriche" nel mondo.

➜ 61. GIOVEDÌ 4 MARZO 2027 | PINOT NERO | *Sei vini in degustazione coperta.*

Vitigno difficilmente esportabile con successo in territori diversi da Borgogna e Champagne, con le dovute eccezioni incontrate proprio nelle lezioni di questo corso. Un vitigno difficile e affascinante che ha conquistato i palati di tutto il mondo per la sua eleganza, e che fa dannare i viticoltori che tentano di cimentarsi nella sua coltivazione. • *Tasting scritto di analisi sensoriale di un vino*

7° VIAGGIO STUDIO

➜ 62. GIOVEDÌ 11 - VENERDÌ 12 - SABATO 13 MARZO 2027 | CHAMPAGNE

Appuntamento Giovedì 11 Marzo 2027

PIPER HEIDSIECK Allée du Vignoble, 12 - Reims. A seguire, RUINART Rue Crayères, 4 - Reims VILMART Rue des Gravières, 5 - Rilly la Montagne

Viaggio dedicato all'approfondimento del terroir francese più rinomato al mondo, quello della Champagne, vissuto attraverso l'esperienza delle più significative produzioni del territorio e della sua cultura dell'ospitalità. Sono previste visite ai vigneti e alle cantine di riferimento, degustazioni guidate delle principali etichette, analisi dettagliata della specificità e della qualità dei vini anche grazie all'abbinamento con i migliori piatti della tradizione locale, e con l'ausilio delle straordinarie invenzioni gastronomiche ideate dagli chef più rinomati.

➜ 63. MERCOLEDÌ 17 MARZO 2027

SYRAH / SHIRAZ | *Sei vini in degustazione coperta.*

Questo vitigno, oggi sperimentato in quasi tutto il territorio vitivinicolo mondiale, ha fatto del marcato profilo speziato il suo cavallo di battaglia. Dopo aver analizzato le migliori espressioni offerte soprattutto nel territorio originario (il Rodano) si andrà alla scoperta dei diversi profili sensoriali che il Syrah riesce a regalare, conquistando i palati più diversi.

→ 64. MERCOLEDÌ 24 MARZO 2027 | PRIMITIVO E ZINFANDEL | *Sei vini in degustazione coperta.*

Nel 2001, in una vigna in Croazia vennero rinvenuti nove ceppi di viti di una varietà pressoché sconosciuta e a rischio di estinzione. Sottoposti fortunatamente all'esame del DNA, si scoprì che il loro codice genetico era riconducibile allo Crljanek Kastelanski, "padre" del Primitivo e dello Zinfandel, due vitigni la cui origine è stata spesso oggetto di discussione. L'individuazione del loro "genitore" è la definitiva dimostrazione della loro stretta parentela. La degustazione riguarderà proprio il confronto tra i due "fratelli", nel riconoscerne i territori e le differenti filosofie di produzione.

CONSEGNA TESINA
7° VIAGGIO STUDIO

→ 65. MERCOLEDÌ 7 APRILE 2027 | GRENACHE | *Sei vini in degustazione coperta.*

Grenache, Garnacha, Cannonau, Alicante e tanti ancora i sinonimi di uno dei vitigni più diffusi al mondo per la sua buona adattabilità alle condizioni climatiche più diverse. Vitigno dal cuore caldo per eccellenza ha la Spagna come terra madre ma anche in Francia del Sud, California, Italia si sono trovati territori in cui ha saputo manifestare ottimamente le proprie peculiarità. Non mancheranno le sorprese.

→ 66. MERCOLEDÌ 14 APRILE 2027 | CHARDONNAY | *Sei vini in degustazione coperta.*

Come ben noto, lo Chardonnay è il vitigno bianco a più vasta diffusione planetaria relativamente alla viticoltura di qualità, primato ottenuto grazie alla sua elevata adattabilità ai diversi territori in cui viene impiantato. Arrivati a questo punto del Corso si avranno tutte le carte in regola per riconoscere i singoli territori di provenienza.

→ 67. MERCOLEDÌ 21 APRILE 2027 | SAUVIGNON | *Sei vini in degustazione coperta.*

Vitigno che si è fatto amare nel mondo per la sua spiccata espressione varietale e allo stesso tempo unico in grado di neutralizzarla totalmente a favore dell'anima del suo terroir. Si compareranno le migliori espressioni di Sauvignon reperibili sul mercato.

➜ 69. MERCOLEDÌ 12 MAGGIO 2027 | LA VITICOLTURA BIODINAMICA

Momento fondamentale per capire e studiare il metodo agronomico più romantico di coltivare la terra, verificando i risultati raggiunti da chi lo ha scelto come filosofia. Un corposo incontro per sfatare i luoghi comuni nati attorno alla biodinamica - facendo i dovuti distinguo con l'agricoltura biologica e il filone dei vini cosiddetti "naturali" - per comprenderne le basi culturali e la messa in opera con la preparazione e la somministrazione dei preparati biodinamici (corno letame, corno silice, achillea, camomilla, ortica, quercia, tarassaco, valeriana). Ad oggi, nessun ente certifica la conduzione biodinamica in vigna escluso Demeter. Rudolph Steiner, padre della biodinamica, parlò solo di agricoltura biodinamica come recupero della natura. Verità, ancestralità e carattere in 6 splendidi assaggi da viticoltura biodinamica.

8° VIAGGIO STUDIO

➜ 68. GIOVEDÌ 20 - VENERDÌ 21 - SABATO 22 - DOMENICA 23 MAGGIO 2027 | BORGOGNA

Appuntamento Giovedì 20 Maggio 2027 presso LIBRERIA ATHENAEUM de La Vigne et du Vin - Beaune. A seguire, MAISON LOUIS JADOT 21 Rue Eugène Spuller - Beaune. DOMAINE CHEVILLON-CHEZEAUX, 41 Rue Henri de Bahèzre - Nuits-Saint-Georges. DOMAINE TORTOCHOT, 12 Rue Eglise, Gevrey-Chambertin. MAISON LOUIS LATOUR, 7 Rue des Cortons - Aloxe-Corton.

Viaggio dedicato all'approfondimento del magico terroir della Côte d'Or, attraverso l'esperienza delle più significative produzioni del territorio e della sua cultura dell'ospitalità. Accompagnati dai nostri docenti esplorerete il terroir comprendendone il profondo significato. Visite ai vigneti e alle cantine di riferimento, degustazioni guidate delle principali etichette, analisi dettagliata della specificità e della qualità dei vini anche grazie all'abbinamento con i migliori piatti della tradizione locale, e con l'ausilio delle straordinarie invenzioni gastronomiche ideate dagli chef più rinomati.

➜ 70. MERCOLEDÌ 5 MAGGIO 2027 | LA BIRRA, GRANDE ESPRESSIONE CULTURALE E ANTICA TRADIZIONE

L'essenzialità di un prodotto che vanta radici molto antiche, anche più del vino. Un percorso alla scoperta della sua storia, dei diversi stili di produzione a partire da Belgio, Inghilterra e Germania, fino all'approfondimento di quale sia la realtà dell'arte brassicola sul nostro territorio. Degustazione e analisi sensoriale di diverse tipologie.

→ 71. MERCOLEDÌ 26 MAGGIO 2027

L'INGLESE DEL VINO

Lingua simbolo della comunicazione globale, utilissima per i viaggi all'estero, per le visite in cantine di altri Paesi, per le fiere e le degustazioni di livello internazionale. Spesso anche per un degustatore è indispensabile conoscere l'inglese per poter comunicare correttamente. In una serrata lezione forniremo i basilari rudimenti della terminologia inglese applicata al settore enologico.

9° VIAGGIO STUDIO

→ 72. GIOVEDÌ 10 - VENERDÌ 11 - SABATO 12 GIUGNO 2027

LA DISTILLAZIONE DELL'ACQUAVITE. LA PRODUZIONE DELLA BIRRA

Appuntamento Giovedì 10 Giugno 2027

Visita al birrificio THERESIANER - Nervesa della Battaglia - Treviso

A seguire, CASTAGNER Via Bosco, 25 - Visnà di Vazzola - Treviso

La prima parte sarà dedicata alla visita di un birrificio alla riscoperta della grande cultura della birra attraverso l'analisi della tecnica di produzione di diversi stili brassicoli. La seconda parte dello stage sarà dedicata alla stupefacente trasformazione di un alcol in sinfonia di aromi: sarà analizzata l'articolazione del fantastico universo delle acquaviti, la loro affascinante elaborazione, la loro analisi sensoriale.

PROVE DI VERIFICA, ESAME FINALE
e festa per i Diplomi

LE PROVE DI VERIFICA E L'ESAME FINALE SONO VOLTI AD ACCERTARE, IN ITINERE E ALLA FINE DEL CORSO, IL RAGGIUNGIMENTO DELLE ABILITÀ E DELLE COMPETENZE RICHIESTE A UNO SPECIALISTA DELLA DEGUSTAZIONE, DELL'ANALISI SENSORIALE E DELLA COMUNICAZIONE DEL VINO. Le Prove di Verifica sono costituite da degustazioni scritte svolte nel Corso di alcuni incontri (vedi il Programma) e da specifiche tesine che l'Allievo dovrà elaborare dopo alcuni Viaggio Studio (vedi il Programma). Le tesine vanno consegnate entro 15 giorni dall'assegnazione, oltre tale periodo, non si procederà alla loro correzione. Per accedere all'Esame Finale, l'Allievo non dovrà aver perso più di 5 lezioni.

73. MERCOLEDÌ 23 GIUGNO 2027 | ESAME FINALE PRESSO LA SEDE DEL CORSO | PREVIO APPUNTAMENTO

- *Prova Scritta > Costituiscono Prova Scritta gli elaborati svolti durante il corso*
- *Prova Pratica > Degustazione coperta*
- *Prova Orale > Colloquio con i Docenti*

74. LUNEDÌ 5 LUGLIO 2027 | FESTA PER LA CONSEGNA DEI DIPLOMI

L'esito positivo dell'esame finale darà all'Allievo la possibilità di partecipare alla Festa per la Consegna dei Diplomi, durante la quale il diplomato riceverà:

- *Diploma di Bibenda Executive Wine Master*
- *Distintivo B.E.M.*
- *Elegante Tessera B.E.M.*
- *Biglietti da Visita B.E.M.*

MATERIALE

MATERIALE
didattico

TESTI DEL BIBENDA EXECUTIVE WINE MASTER

- Alcuni testi di approfondimento dei temi in relazione alle edizioni esistenti.
- Quaderni per la degustazione del vino.

TESTI DI RIFERIMENTO

- Tutti quelli del Corso di Qualificazione Professionale per Sommelier di Fondazione Italiana Sommelier.

ALTRO

- Sono circa 800 i vini in degustazione, selezionati tra le più importanti etichette del mondo.

ANNOTAZIONI

ANNOTAZIONI
e costi

➜ IL COSTO DEL BIBENDA EXECUTIVE WINE MASTER È DI EURO 7.000

Da versare in un'unica soluzione, oppure può essere corrisposto in 7 rate da 1000 euro, oppure rateizzato con finanziamento Banca Sella Personal Credit, a interessi zero, a euro 350 al mese in 20 rate.

➜ COMPRENDE

- Tutte le Lezioni presso il Laboratorio e durante i 9 Viaggi Studio
- Tutti i Vini in Degustazione, da 6 a 12 etichette per ogni lezione
- Tutte le etichette occorrenti per le 9 lezioni durante i Viaggi Studio
- Il Materiale Didattico
- L'intera permanenza del 1°, 2° e 3° Viaggio Studio
- Viaggio di andata e ritorno, intera permanenza e trasferimenti del 4° Viaggio Studio
- L'intera permanenza e i trasferimenti del 9° Viaggio Studio

➜ NON COMPRENDE

- Viaggio di andata e ritorno e i trasferimenti del 1°, 2° e 3° Viaggio Studio
- Viaggio di andata e ritorno, intera permanenza e trasferimenti del 5°, 6°, 7° e 8° Viaggio Studio
- Il viaggio di andata e ritorno del 9° Viaggio Studio

Il costo di questi viaggi ammonta indicativamente a 3.500 Euro.

➜ GLI ORARI DEGLI APPUNTAMENTI PER I 9 VIAGGI POSSONO SUBIRE MODIFICHE IN RELAZIONE ALLA DISPONIBILITÀ DEI NOSTRI OSPITI.

➜ NON SEMPRE SARÀ POSSIBILE PERNOTTARE IN UNA CAMERA SINGOLA.

➜ SI RICHIEDE CURA E ATTENZIONE PARTICOLARE PER L'ABBIGLIAMENTO, IN SPECIAL MODO QUANDO SI È IN VISITA IN AZIENDE CHE GENEROSAMENTE APRONO LE PORTE ESCLUSIVAMENTE PER IL NOSTRO GRUPPO DI STUDIO E QUANDO SI È OSPITI IN SEDI PRESTIGIOSE, COME LA NOSTRA AL ROME CAVALIERI.

ISCRIZIONI

ISCRIZIONI

➜ DURANTE LO SVOLGIMENTO DEL CORSO È OBBLIGATORIA L'ISCRIZIONE ALLA FONDAZIONE ITALIANA SOMMELIER.

➜ CON TALE ISCRIZIONE SI OTTIENE ANCHE:

- BIBENDA la rivista online
- BIBENDA il Libro Guida online ai Migliori Vini, Oli, Grappe e Resort d'Italia
- Sommelier Notizie online con la possibilità di partecipare a tutte le Attività del cibo e del vino ivi descritte.
- La possibilità di usufruire delle speciali convenzioni riservate agli iscritti della Fondazione Italiana Sommelier.

➜ L'ISCRIZIONE ALLA FONDAZIONE ITALIANA SOMMELIER PREVEDE IL PAGAMENTO DELLA QUOTA ANNUALE DI EURO 100 CHE DEVE ESSERE VERSATA ENTRO IL 31 DICEMBRE DELL'ANNO PRECEDENTE.

PERSONE
docenti e consulenti

DIRETTORE DEL CORSO

Franco M. Ricci

CONSULENTI

Valeria Agosta Costanzo
Alberto Aiello Graci
Francesco Cambria
Antonio Capaldo
Bruno Ceretto
Renzo Cotarella
Michele Faro
Salvo Foti
Angelo Gaja
Sergio Germano
Nicolò Incisa della Rocchetta
Giovanni Manetti
Jacopo Maniaci
Mauro Mattei
Giuseppe Mazzocolin
Vittorio Moretti
Graziano Nicosia
Carlo Paoli
Vittorio Piozzo di Rosignano Rossi di Medelana
Giuseppe Russo
Gianfranco Vissani
Maurizio Zanella

DOCENTI

Daniela Scrobogna | Coordinatore
Franco Bernabei
Massimo Billetto
Alessia Borrelli
Stefano Capelli
Roberto Castagner
Alessandro Dettori
Giovanni Lai
Donato Lanati
Paolo Lauciani
Luciano Mallozzi
Mariaclara Menenti Savelli
Vincenzo Paolo Scarnecchia
Marco Simonit
Pierpaolo Sirch
Sara Tosti

LUOGHI

LUOGHI
di riferimento

(in ordine alfabetico)

HOTEL ROME CAVALIERI | Roma - *Sede del Corso*

BELLAVISTA | Erbusco (Brescia)

BIRRIFICIO THERESIANER | Nervesa della Battaglia (Treviso)

CA' DEL BOSCO | Erbusco (Brescia)

CASTAGNER | Visnà di Vazzola (Treviso)

CASTELLO DEL TERRICCIO | Castellina Marittima (Pisa)

CASTELLO DELLA SALA | Ficulle (Terni)

CERETTO-BRICCO ROCCHE | Castiglione Falletto (Cuneo)

COTTANERA | Castiglione di Sicilia (Catania)

DOMAINE CHEVILLON-CHEZEAUX | Nuits-Saint-Georges (Borgogna)

DOMAINE TORTOCHOT | Gevrey-Chambertin (Borgogna)

ENOPROJECT | Greve in Chianti (Firenze)

ENOSIS | Cuccaro Monferrato (Alessandria)

ETTORE GERMANO | Serralunga d'Alba (Cuneo)

FÈLSINA | Castelnuovo Berardenga (Siena)

FEUDI DI SAN GREGORIO | Sorbo Serpico (Avellino)

FONTODI | Panzano in Chianti (Firenze)

GAJA | Barbaresco (Cuneo)

GIROLAMO RUSSO | Passopisciaro (Catania)

GRACI | Passopisciaro (Catania)

LIBRERIA ATHENAEUM | Beaune (Côte d'Or)

MAISON LOUIS JADOT | Beaune (Côte d'Or)

MAISON LOUIS LATOUR | Aloxe-Corton (Côte d'Or)

PALMENTO COSTANZO | Tremestieri Etneo (Catania)

PIETRADOLCE | Solicchiata (Catania)

PIPER HEIDSIECK | Reims (Champagne)

RUINART | Reims (Champagne)

SALVO FOTI | Milo (Catania)

TENUTA DI FESSINA | Castiglione di Sicilia (Catania)

TENUTA SAN GUIDO | Bolgheri (Livorno)

TENUTE NICOSIA | Trecastagni (Catania)

VILMART | Rilly la Montagne (Champagne)

VISSANI | Baschi (Terni)

In IV di Copertina: un pensiero lasciatoci da Luigi Veronelli in occasione della sua visita alla nostra Sede di Roma.

19 gennaio 2000

Antanni - tanti e tanti anni, da non ricordare la data... - antanni è un neologismo - antanni fa, quando seppi della fondazione dell'Associazione Sommelier, feci un sogno: nel 2000 non si sarebbero mangiate solo pillole e bevuto solo acqua, nel 2000 Sommelier giovani e capaci avrebbero offerto - i luoghi di indicibile bellezza - i vini (divenuti grandi) della nostra Terra accoppiati a cibi altrettanto grandi e terragni. Oggi m'accorgo, qui, essersi il sogno realizzato e l'emozione è immensa.

Luigi Veronelli

Nell'anno 2026 si celebra il Centenario dalla nascita di Luigi Veronelli.

SOMMARIO

		pagina
	Editoriale	3
	Introduzione	5
➜ 1.	REQUISITI PER LA PARTECIPAZIONE	7
➜ 2.	OBIETTIVI DELLA FORMAZIONE	9
➜ 3.	METODI D'INSEGNAMENTO	13
➜ 4.	PROGRAMMA PRIMA PARTE	
	ENOGRAFIA ITALIANA, LA VIGNA, LA CANTINA, GASTRONOMIA	15
	Presentazione del corso	15
	Il sistema di analisi sensoriale	15
	L'Aglianico	16
	Il Nebbiolo	17
	Il Sangiovese	17
	L'Amarone	17
	Barbera	18
	Pigato, Vermentino (ligure e di Gallura), Cortese, Timorasso, Traminer	19
	Cesanese, Montepulciano, Nero d'Avola, Gaglioppo, Primitivo, Carignano	19
	Fiano, Greco, Falanghina, Bellone, Grechetto, Grillo	21
	Ciliegiolo, Lagrein, Frappato, Teroldego, Sagrantino, Cannonau	21
	Friulano, Ribolla Gialla, Malvasia Istriana, Garganega, Trebbiano, Verdicchio	22
	Nero Buono di Cori, Tintilia, Dolcetto, Croatina, Susumaniello, Rossese	22
	Merlot e Cabernet	23
	Syrah e Pinot Nero	24
	Chardonnay e Sauvignon Blanc	24
	Nerello Mascalese	24
	Orange Wine	25
	Verticale di vini taglio Bordolese	26
	Verticale di Carricante	26
	Verticale di Sangiovese	27
	Verticale di Chardonnay	27

		pagina
	Verticale di Nebbiolo	27
	Metodo Martinotti e Metodo Classico	29
	Vendemmie Tardive e Muffati, italiani ed esteri, vini liquorosi	29
	Vini Passiti, Eiswein, Icewine	29
	Grappa, Acquaviti di frutta, Calvados, Brandy	30
	Whisky, Rum, Cognac, Armagnac	30
	Blind tasting vino bianco	33
	Blind tasting vino rosso	33
➜ 5.	PROGRAMMA SECONDA PARTE	
	ENOGRAFIA INTERNAZIONALE, MARKETING, SPERIMENTAZIONI	35
	Borgogna / Prima parte	35
	Borgogna / Seconda parte	35
	Bordeaux / Prima parte	36
	Bordeaux / Seconda parte	36
	Champagne / Prima parte	36
	Champagne / Seconda parte	37
	Alsazia	38
	Valle del Rodano	39
	Valle della Loira	39
	Languedoc-Roussillon, Provenza, Jura, Sud-Ouest	39
	Austria, Grecia	40
	Germania	40
	Spagna	41
	Europa dell'Est, Portogallo, Inghilterra	41
	California	41
	Oregon e America del Nord	41
	America del Sud: Cile e Argentina	42
	Australia e Nuova Zelanda	42
	Libano, Israele, Sudafrica	43
	Cabernet Sauvignon e Merlot - Taglio Bordolese	44
	Pinot Nero	45
	Syrah / Shiraz	45
	Primitivo e Zinfandel	46
	Grenache	47
	Chardonnay	47
	Sauvignon	47
	La viticoltura biodinamica	48
➜ 6.	PROVE DI VERIFICA, ESAME FINALE E FESTA PER I DIPLOMI	53
	Esame finale	53
	Festa per la consegna dei Diplomi	53
➜ 7.	MATERIALE DIDATTICO	55
➜ 8.	ANNOTAZIONI E COSTI	57
➜ 9.	ISCRIZIONI	59
➜ 10.	PERSONE, DOCENTI E CONSULENTI	61
➜ 11.	LUOGHI DI RIFERIMENTO	63

pagina

I VIAGGI

14 - 15 - 16 Novembre 2025 | Campania. Lezione in vigna 18

6 - 7 - 8 Febbraio 2026 | Toscana. Lezione in cantina e laboratori 23

10 - 11 - 12 Aprile 2026 | Franciacorta 28

22 - 23 - 24 Maggio 2026 | Toscana e Umbria 31

23 - 24 - 25 Ottobre 2026 | Langhe e Monferrato 37

5 - 6 - 7 Febbraio 2027 | Etna 42

11 - 12 - 13 Marzo 2027 | Champagne 45

6 - 7 - 8 - 9 Maggio 2027 | Borgogna 48

10 - 11 - 12 Giugno 2027 | Veneto. Distillati e Birra 51

INTORNO AL VINO

3 - 4 Dicembre 2025 | Comunicare il vino 20

24 - 25 Febbraio 2027 | Marketing del vino 43

19 Maggio 2027 | La birra, grande espressione culturale e antica tradizione 49

26 Maggio 2027 | L'inglese del Vino 51

MEMO | FUORI PROGRAMMA

Novembre 2025 | Presentazione di BIBENDA 2026

Il Libro Guida ai Migliori Vini, Oli, Grappe e Resort d'Italia 18

Marzo 2026 | Festa delle 5 Gocce: i Migliori Oli Evo di BIBENDA 2026 26

Giugno 2026 | Oscar del Vino e Forum della Cultura del Vino 33

Novembre 2026 | Presentazione di BIBENDA 2027

Il Libro Guida ai Migliori Vini, Oli, Grappe e Resort d'Italia 38

Marzo 2027 | Festa delle 5 Gocce: i Migliori Oli Evo di BIBENDA 2027 44

Giugno 2027 | Oscar del Vino e Forum della Cultura del Vino 51

Fondazione Italiana Sommelier
CENTRO INTERNAZIONALE PER LA CULTURA DEL VINO E DELL'OLIO
SCUOLA DI ALTA FORMAZIONE
con il Riconoscimento Giuridico della Repubblica Italiana

Via Alberto Cadlolo, 101 – 00136 Roma

tel. 06 8550941 – fax 06 85305556

www.bibenda.it – sommelier@bibenda.it

19 gennaio 2000

Antanni - tanti e tanti anni, da non ricordare la data ... - antanni è un neologismo - antanni fa, quando seppi della fondazione dell'Associazione Sommelier, feci un sogno: nel 2000 non si sarebbero mangiate solo pillole e bevuto solo acqua, nel 2000 Sommelier giovani e capaci avrebbero offerto - in luoghi d'indicibile bellezza - i vini (divenuti grandi) della nostra Terra accoppiati a cibi altrettanto grandi e Terragni.

Oggi m'accorgo, qui, essersi il sogno realizzato e l'emozione è immensa

Luigi Veronelli

19 gennaio 2000
Antanni - tanti e tanti anni, da non ricordare la data... - antanni è un neologismo - antanni fa, quando seppi della fondazione dell'Associazione Sommelier, feci un sogno: nel 2000 non si sarebbero mangiate solo pillole e bevuto solo acqua, nel 2000 Sommelier giovani e capaci avrebbero offerto - in luoghi di indicibile bellezza - i vini (divenuti grandi) della nostra Terra accoppiati a cibi altrettanto grandi e Terragni. Oggi m'accorgo, qui, essersi il sogno realizzato e l'emozione è immensa
Luigi Veronelli

WWW.BIBENDA.IT