80° CORSO di Qualificazione Professionale per SOMMELIER

• *www.bibenda.it* •



Un concentrato di sapere... e sapore!

LA QUALITÀ UNICA AL MONDO DI UN CORSO DI ALTA FORMAZIONE,
LA DEONTOLOGIA, LA PROFESSIONALITÀ, DISTINTIVE
E NON REPLICABILI: PROVARE PER CREDERE!

Il Corso per Sommelier
ti cambia la vita, in meglio!
E dona felicità.



Fondazione Italiana Sommelier
SCUOLA DI ALTA FORMAZIONE DAL 1965
PER LA CULTURA DEL VINO, DELL'OLIO E DEI PRODOTTI DELLA TERRA
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. Siamo così arrivati al Corso numero 80! Sommelier, nella prestigiosa realtà della nostra Sommellerie con sede centrale a Roma all'Hotel Rome Cavalieri e presente in 18 Regioni d'Italia, 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 siano storie 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, per rendere un buon servizio a quell'Italia che produce qualità e professionalità.

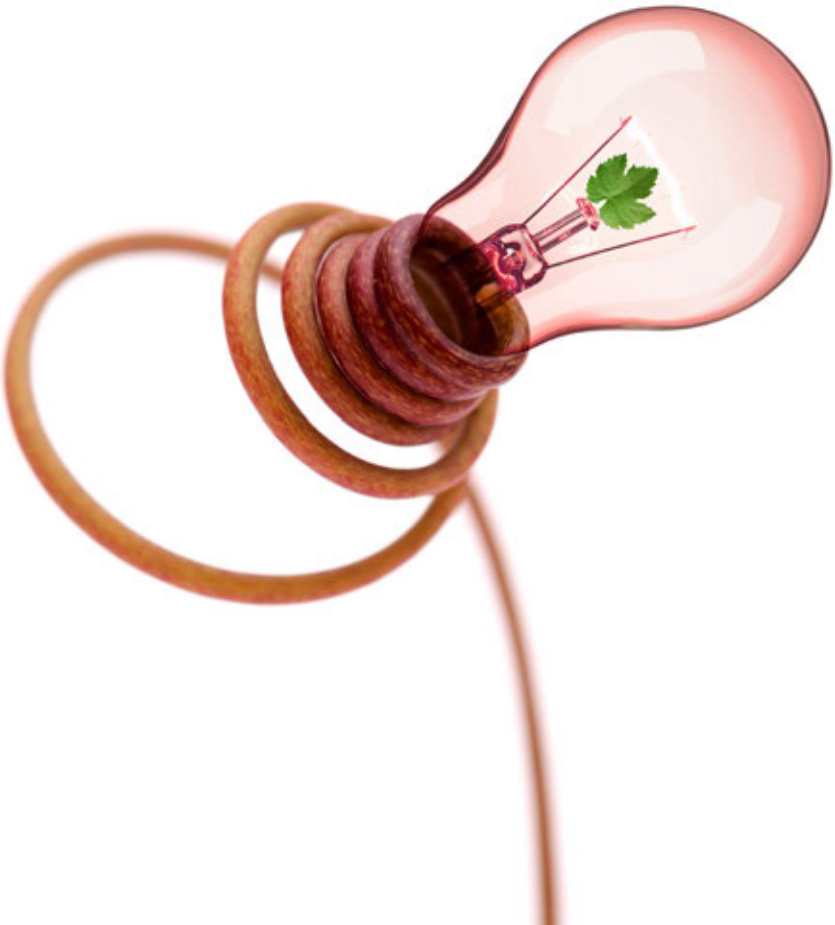
Lo facciamo da sempre, talmente convinti da aver costituito la Fondazione Italiana Sommelier, Scuola di Alta Formazione per la Cultura del Vino, dell'Olio e dei Prodotti della Terra.

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, l'ottantesimo per noi, il primo per voi, nella convinzione che lo troverete affascinante, così come sono affascinanti la ricchezza di questa Cultura o per un Produttore la sua Vendemmia e vi auguro di bere sempre le migliori bottiglie con le persone che amate.

Franco M. Ricci

La Fondazione,
mille idee di cultura.



dal 1965, il piacere del sapere

La **Fondazione Italiana Sommelier** è Scuola di Alta Formazione per la Cultura del Vino, dell'Olio e dei Prodotti della Terra, con il Riconoscimento Giuridico della Repubblica Italiana.
Il **Mondo Bibenda** ti aggiorna con articoli, newsletter del settore e una **Guida** ai migliori Vini, Oli, Grappe e Resort d'Italia.
Siamo un gruppo di cultura universale del vino **dal 1965!**



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. La Fondazione Italiana Sommelier è membro di Worldwide Sommelier Association, organismo internazionale presente in 32 Paesi tra Europa, Americhe, Asia e Australia.

Diventare Sommelier

sempre più affascinante, sempre più semplice.



Questo corso, per lavoro, per cultura, per passione.

Il **Programma** è ottimizzato in **34 incontri teorici e pratici**, con l'obiettivo di insegnare **la tecnica della degustazione** attraverso **l'analisi sensoriale del vino**, un sistema esclusivo ed efficace. La metodologia dell'**abbinamento cibo-vino** viene trattata approfonditamente attraverso numerose prove d'assaggio dei vini assieme a molteplici cibi. Con l'ausilio di un sistema grafico l'Allievo scoprirà il mondo del perfetto abbinamento: il **matrimonio d'amore**.
Si studiano inoltre le funzioni del Sommelier: lo stile nel servizio, l'organizzazione di una cantina, l'utilizzo dei bicchieri corretti, come aprire una bottiglia, le temperature di servizio. A tutto questo si aggiunge un **fantastico materiale didattico**.



Tra i primi incontri c'è la **visita ad un'azienda vitivinicola** per conoscere subito da vicino il mondo che si sta studiando, dalla vigna alla cantina, con degustazione e pranzo in azienda. Procedendo nel percorso di studio, l'allievo conquisterà gradualmente maggiore dimestichezza nella degustazione e ogni incontro prevede la degustazione di vini scelti da una Carta di **159 etichette** selezionate tra le migliori del mondo. Il tema dell'abbinamento cibo-vino sarà trattato in maniera approfondita e vedrà la propria celebrazione, nell'**indimenticabile cena tecnica** di commiato. In questo saggio di fine corso i candidati sommelier daranno prova della loro preparazione scegliendo dalla cantina, appositamente allestita, i vini che ritengono più adatti alle diverse portate del menu della serata. Al termine della quale saranno svelati gli abbinamenti migliori.
Successivamente alla cena si terrà **un incontro di Verifica** sulla degustazione del vino, la sua valutazione e l'abbinamento.
Il corso si concluderà con la **Festa per la nomina a Sommelier** con brindisi di auguri e consegna degli Attestati. In questa occasione i neo Sommelier potranno farsi accompagnare dai loro cari per celebrare assieme la gioia dell'evento.

Un Salotto
enogastronomico privilegiato.



L'orgoglio di partecipare

La **Fondazione Italiana Sommelier** è **Scuola di Alta Formazione per la Cultura del Vino, dell'Olio e dei Prodotti della Terra**. Farne parte 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**, cerimonia di consegna degli Oscar per i grandi vini d'Italia e del mondo. Il **Forum Internazionale della Cultura dell'Olio** nel mese di marzo e il **Forum Internazionale della Cultura del Vino** 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, Resort,** 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 notiziari, storie e resoconti del panorama enogastronomico italiano.
BIBENDA Viaggi, per un turismo del Vino elegante. Queste e molte altre le attività di settore che ci hanno portato a ricoprire il ruolo di partner per la **Presidenza del Consiglio** per la scelta dei **Regali di Stato**, consistenti in una cassetta di vini e oli italiani da omaggiare ai vari Capi di Stato.



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.

Una Fantastica occasione

di lavoro, di cultura, di passione.



Varcare confini sconosciuti

"Nessun'altra bevanda prodotta in Occidente ha lo spessore culturale del vino: che affonda le radici nell'umanità, storia, cultura, paesaggio, tradizione, religione. Già Noè, nella Genesi, cessato il diluvio e sceso dall'arca, piantò la vite per prima perché si potesse godere del vino come alimento e per festeggiare in compagnia." **Angelo Gaja**

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 "**l'arte del bere giusto**" vuol dire vivere con più soddisfazione, il nostro Corso per Sommelier **ti cambia la vita. In meglio**. **E dona felicità.**



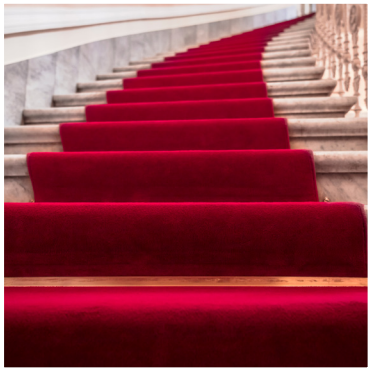
34 Incontri di altissimo livello

un programma ambizioso e divertente.



Volare
più in alto

Le lezioni prevedono **degustazioni guidate** di vini, in relazione ai temi trattati, selezionati da una cantina di oltre **159 etichette** per una **carta dei vini** sempre aggiornata 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 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
- Il Quaderno/vademecum per annotare tutte le degustazioni effettuate

Libri di testo

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

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

La Professionalità
al servizio del Vino.



L'importanza dell'appartenenza

In sessant'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 significa l'iscrizione annuale 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** con la quale è possibile usufruire delle numerose e 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
- **www.bibenda.it** il sito ricco di notizie, informazioni, scritti di cultura del vino, dell'olio e dei prodotti della terra
- **BIBENDA la Guida online**, ai migliori Vini, Oli, Grappe e Resort d'Italia

La Sede centrale,
le nostre Aule.



Atelier di Alta Formazione

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



Fare un giro in Albergo è molto interessante: in ogni angolo si possono osservare intere collezioni di opere d'arte, antiche e moderne, quadri e arazzi, sculture, mobili, orologi, candelabri, vasi e oggetti finemente cesellati.

I Corsi per Sommelier si svolgono negli ampi e luminosi spazi del **Salone dei Cavalieri**, nelle Sale **Terrazza Monte Mario**, **Michelangelo** o **Belle Arti**. Le **Sale Ellisse**, **San Pietro** e **Pantheon** sono ambienti molto particolari, da visitare. Dalla Sala **Terrazza degli Aranci** si può godere di un panorama mozzafiato sulla città fino ai Castelli Romani che la incorniciano.

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

La Carta dei Vini

L'Arte del Buon Bere!



Sempre aggiornata online *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.
In degustazione 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.



Un'esclusiva selezione di importanti etichette studiata per offrire una gamma variegata e completa dando agli allievi l'occasione di godere di un'**esperienza panoramica sulla produzione italiana e internazionale**.

I Vini della Carta del Corso di Qualificazione Professionale per Sommelier sono, nelle rispettive tipologie, tra i migliori esistenti.
Vengono degustati dagli Allievi e spiegati dai Docenti. Al termine della degustazione 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 sono consultabili anche sulla **Guida BIBENDA online** su **www.bibenda.it** nell'**area personale** di ciascun iscritto.
La Guida è disponibile anche in App.

Le Annotazioni e le Regole.



La bellezza
dello stare assieme,
di imparare insieme

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 3 assenze, oltre le quali l'Allievo non potrà ottenere gli Attestati e le Insegne di Sommelier.



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 invitiamo gli Allievi a curare il proprio abbigliamento. Durante il periodo estivo non sono ammessi pantaloni corti o indumenti simili. Per partecipare alla Cena tecnica di fine Corso, è richiesto un abbigliamento elegante.

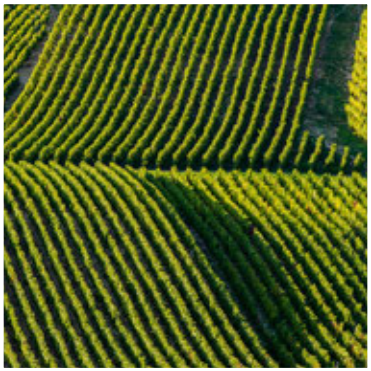
Le Iscrizioni, i Costi
e le Modalità di pagamento.



... investire nel futuro

Per frequentare il Corso è **necessaria l'iscrizione alla Fondazione Italiana Sommelier** il cui importo annuale è di 100 Euro.
Per informazioni e iscrizioni il nostro **showroom Bibendamania** è a vostra disposizione al piano terra dell'Hotel Rome Cavalieri.

Il costo del Corso è di euro 1.800 da versare in unica soluzione o così rateizzabile: euro 600 all'iscrizione, euro 600 entro la 5ª lezione, euro 600 entro la 10ª lezione. **Rateizzabile** anche con metodo di pagamento, veloce e comodo, tramite Sella Personal Credit, società finanziaria del Gruppo Sella. Per avvalersi di questa rateizzazione di 180 euro al mese per 10 mesi **senza interessi**, è sufficiente esibire un documento di identità valido, la tessera sanitaria e il proprio numero di IBAN, in pochi minuti la rateizzazione sarà attiva.



Modalità di pagamento

(Previa compilazione dei moduli di iscrizione)

- In **contanti**, **bancomat** o **assegni** presso BIBENDAMANIA al piano terra dell'Hotel Rome Cavalieri, Via A. Cadlolo 101 (nel corridoio a sinistra della hall dell'Hotel)
- Con **bonifico bancario** presso la Banca Sella Spa - Agenzia Roma 2, intestato a Fondazione Italiana Sommelier (causale 80° Corso Roma) IBAN IT 77 K 03268 03202 052800567340 - SWIFT SELBIT2BXXX e inviando copia del bonifico effettuato alla mail sommelier@bibenda.it o al fax 06 85305556

L'Inizio e gli Orari dell'80° Corso.

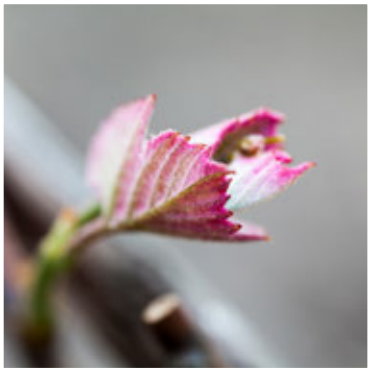


Non vedere l'ora di esserci

Inizio del Corso

Mercoledì 12 Novembre 2025

Mattina	**Pomeriggio**	**Sera**
dalle 10:30 alle 13:00	dalle 16:00 alle 18:30	dalle 20:00 alle 22:30



I Docenti

Franco M. Ricci **Direttore del Corso**

Daniela Scrobogna **Respondabile della Didattica**

Docenti

Antonella Anselmo, Massimo Billetto, Alessia Borrelli, Mimma Coppola, Giovanni Lai, Paolo Lauciani, Luciano Mallozzi, Mariaclara Menenti Savelli, Vincenzo Paolo Scarnecchia, Sara Tosti

Segreteria del Corso

Francesco Facchini, Federica Gaucci

Servizio Sommelier

Lino Ciccarelli

Il Termine del Corso

e la Festa per la nomina a Sommelier.



il traguardo di un nobile percorso

Al termine del Corso si svolgerà la **Verifica di Apprendimento**. **Non è un esame** ma un momento in cui ti confronterai con il tuo docente e con te stesso per capire, attraverso l'assaggio di un vino, di avere appreso correttamente la tecnica della degustazione. In caso di assenza, l'appuntamento potrà essere recuperato al termine del corso successivo, previo versamento di un rimborso spese.



L'incontro è fissato alcuni giorni prima della Festa per la consegna degli Attestati e delle Insegne: l'**Attestato di Qualificazione Professionale** abilitante di Fondazione Italiana Sommelier, l'**Attestato Internazionale di Sommelier** di Worldwide Sommelier Association riconosciuto in 32 Paesi del mondo, la **Spilletta**, la **Tessera Sommelier per sempre** e il **Tastevin**.

La nomina a Sommelier concretizza un impegno durato quasi un anno e giustamente merita una Festa. In questa occasione, per il brindisi di buon augurio, i neo Sommelier potranno farsi accompagnare dalle persone a loro care.

Il Programma del nuovo Corso

	DATE DELLE LEZIONI	TEMI DELLE LEZIONI E DEGUSTAZIONI	TEMI DEGLI INTERMEZZI	RICONOSCIMENTI OLFATTIVI
1.	**12/11/2025 mercoledì** **La figura del Sommelier** **Il Servizio**	Presentazione del Corso. Requisiti fondamentali, tastevin, bicchieri, attrezzi del Sommelier. Dimostrazione pratica del servizio. Brindisi Inaugurale.		Rosa
2.	**21/11/2025 venerdì** **Vitivinicoltura**	La vite e la sua diffusione nel mondo. Ciclo biologico della vite e gestione del vigneto. Tre vini in degustazione.	Apertura di una bottiglia	Mele di varie tipologie
3.	**26/11/2025 mercoledì** **Enologia**	Dal grappolo al mosto. Come si produce un vino: sistemi di vinificazione. Tutte le pratiche di cantina ammesse. Maturazione. Tre vini in degustazione.	Precedenze a tavola	Banana, ananas
	29/11/2025 sabato **I. Evento** **Visita ad un'azienda vitivinicola**	Appuntamento presso la Sede del Corso alle ore 08:30. Partenza dei pullman ore 08:45. A seguire visita in cantina e assaggio dei vini in abbinamento ad alcuni piatti. Rientro previsto tra le 16:00 e le 17:00. Non occorre portare la valigia con i bicchieri.		
4.	**03/12/2025 mercoledì** **Tecnica della degustazione** **Esame visivo**	Approccio all'analisi sensoriale. Stimolo, sensazione, percezione. I colori del vino. Terminologia della Fondazione Sommelier. Tre vini in degustazione.	Gli attrezzi del Sommelier	Albicocca secca, fragola, amarena
5.	**10/12/2025 mercoledì** **Tecnica della degustazione** **Esame olfattivo**	Cenni di anatomia del naso. Fisiologia dell'olfatto. Le famiglie dei profumi. Terminologia della Fondazione Sommelier. Tre vini in degustazione.	Come portare un vino alla giusta temperatura	Lampone, rabarbaro, caramello

	DATE DELLE LEZIONI	TEMI DELLE LEZIONI E DEGUSTAZIONI	TEMI DEGLI INTERMEZZI	RICONOSCIMENTI OLFATTIVI
6.	**17/12/2025 mercoledì** **Tecnica della degustazione** **Esame gustativo**	Cenni di anatomia della bocca. Fisiologia del gusto. Le sensazioni gustative, tattili, saporifere e gusto-olfattive. Terminologia della Fondazione Sommelier. Tre vini in degustazione.	Il tastevin	Chiodi di garofano, liquirizia
7.	**14/01/2026 mercoledì** **Spumantizzazione** **e Vini Speciali**	I vari metodi della spumantizzazione e le regioni più significative per tale produzione. I vari metodi per ottenere un vino dolce, da appassimento, muffa nobile, da uve ghiacciate. I vini aggiunti di alcol, mistelle, erbe e spezie. Quattro vini in degustazione.	Apertura di una bottiglia di spumante	Burro, lievito
8.	**21/01/2026 mercoledì** **Legislazione e Marketing**	La classificazione dei vini italiani e le principali normative europee. Come si legge un'etichetta. La vendita e le strategie del mercato nazionale e internazionale. Quattro vini in degustazione.	Bicchieri: le forme	Erba, timo, salvia
9.	**23/01/2026 venerdì** **Birra e Distillati** **Liquori nazionali ed esteri**	Materia prima, produzione, classificazione e approfondimento delle principali tipologie europee. Materie prime, sistemi di distillazione. Principali tipologie di distillati. Classificazione dei liquori. Una birra e un distillato in degustazione.	La cantina ottimale	Miele, vaniglia
10.	**28/01/2026 mercoledì** **Scheda a punteggio**	Analisi organolettica. Terminologia della Fondazione Sommelier. Presentazione della scheda a punteggio. Tre vini in degustazione.	Il tappo	Basilico, pomodori, peperoni

Il Programma del nuovo Corso

	DATE DELLE LEZIONI	TEMI DELLE LEZIONI E DEGUSTAZIONI	TEMI DEGLI INTERMEZZI	RICONOSCIMENTI OLFATTIVI
11.	**04/02/2026 mercoledì Valle d'Aosta e Piemonte**	Viaggio culturale alla scoperta delle regioni trattate attraverso la narrazione e la degustazione di tre vini.	I bicchieri a tavola, mise en place, il servizio	Rosmarino, origano
12.	**13/02/2026 venerdì Lombardia, Alto Adige e Trentino**	Viaggio culturale alla scoperta delle regioni trattate attraverso la narrazione e la degustazione di tre vini.	Successione dei vini e temperature di servizio	Grafite, pietra focaia
13.	**18/02/2026 mercoledì Veneto e Friuli Venezia Giulia**	Viaggio culturale alla scoperta delle regioni trattate attraverso la narrazione e la degustazione di tre vini.	Dalla comanda al servizio dei vini	Vino con spunto acetico, goudron
14.	**25/02/2026 mercoledì Liguria, Emilia Romagna e Marche**	Viaggio culturale alla scoperta delle regioni trattate attraverso la narrazione e la degustazione di tre vini.	La decantazione	Pompelmo, cedro, limone
15.	**04/03/2026 mercoledì Toscana e Umbria**	Viaggio culturale alla scoperta delle regioni trattate attraverso la narrazione e la degustazione di tre vini.	Forme del bere: bicchieri da spumante e da vino bianco	Lavanda, viola
16.	**11/03/2026 mercoledì Lazio, Abruzzo e Molise**	Viaggio culturale alla scoperta delle regioni trattate attraverso la narrazione e la degustazione di tre vini.	Forme del bere: bicchieri da vino rosato, rosso e dolce	Confetture varie

	DATE DELLE LEZIONI	TEMI DELLE LEZIONI E DEGUSTAZIONI	TEMI DEGLI INTERMEZZI	RICONOSCIMENTI OLFATTIVI
17.	**18/03/2026 mercoledì Campania, Puglia e Basilicata**	Viaggio culturale alla scoperta delle regioni trattate attraverso la narrazione e la degustazione di tre vini.	Bottiglie, caraffe, decanter	Nocciole, mandorle, noci
18.	**25/03/2026 mercoledì Calabria, Sicilia e Sardegna**	Viaggio culturale alla scoperta delle regioni trattate attraverso la narrazione e la degustazione di tre vini.	La carta dei vini	Tabacco, cuoio, pelliccia
19.	**01/04/2026 mercoledì La vitivinicoltura in Europa, e nel mondo**	Diffusione della vite e del vino in Europa. Principali zone, vini e vitigni. Quattro vini in degustazione.	Come leggere un'etichetta italiana	Cera d'api, fiori misti
20.	**08/04/2026 mercoledì La vitivinicoltura in Francia** (1ª parte)	Diffusione della vite e del vino in Francia. Principali regioni vinicole. Tre vini in degustazione.	Come leggere un'etichetta francese	Camomilla, ginestra
21.	**15/04/2026 mercoledì La vitivinicoltura in Francia** (2ª parte)	Diffusione della vite e del vino in Francia. Principali regioni vinicole. Tre vini in degustazione.	La cantina del giorno, il carrello dei vini	Arance, fiori di zagare

Il Programma del nuovo Corso

	DATE DELLE LEZIONI	TEMI DELLE LEZIONI E DEGUSTAZIONI	TEMI DEGLI INTERMEZZI	* PROVA PRATICA DI ABBINAMENTO CIBO-VINO
22.	**23/04/2026 giovedì** **Enogastronomia** **Scheda di abbinamento**	Cenni storici sull'evoluzione del gusto e della tavola. Principi fondamentali dell'abbinamento. Caratteristiche organolettiche del vino e degli alimenti. Scheda di abbinamento cibo-vino della Fondazione Italiana Sommelier. Un vino in degustazione.	Sudafrica, California	Burro, olio, speck, mortadella
23.	**29/04/2026 mercoledì** **Salse, olio e condimenti**	Storia, tradizione e merceologia degli alimenti trattati. Tecnica dell'abbinamento. Degustazione comparata di due oli. Tre vini in degustazione.	Nuova Zelanda, Australia	Patate lesse con olio e maionese, formaggio con aceto balsamico
24.	**06/05/2026 mercoledì** **Pane, pasta, riso**	Storia, tradizione e merceologia degli alimenti trattati. Tecnica dell'abbinamento. Tre vini in degustazione.	Cile, Argentina	Riso mantecato, pasta con sugo di pomodoro
25.	**11/05/2026 lunedì** **Pesce**	Storia, tradizione e merceologia degli alimenti trattati. Tecnica dell'abbinamento. Tre vini in degustazione.	Portogallo, Spagna	Pesce al forno con patate
26.	**13/05/2026 mercoledì** **Carne**	Storia, tradizione e merceologia degli alimenti trattati. Tecnica dell'abbinamento. Tre vini in degustazione.	Germania, Alsazia	Carne scottata con olio e con salsa
27.	**18/05/2026 lunedì** **Salumi**	Storia, tradizione e merceologia degli alimenti trattati. Tecnica dell'abbinamento. Tre vini in degustazione.	Borgogna	Salumi misti

	DATE DELLE LEZIONI	TEMI DELLE LEZIONI E DEGUSTAZIONI	TEMI DEGLI INTERMEZZI	* PROVA PRATICA DI ABBINAMENTO CIBO-VINO
28.	**25/05/2026 lunedì** **Funghi e Verdure**	Storia, tradizione e merceologia degli alimenti trattati. Tecnica dell'abbinamento. Tre vini in degustazione.	Champagne	Carciofi, radicchio brasato
29.	**03/06/2026 mercoledì** **Formaggi**	Storia, tradizione e merceologia degli alimenti trattati. Tecnica dell'abbinamento. Tre vini in degustazione.	Valle della Loira, Valle del Rodano	Formaggio stagionato, erborinato
30.	**09/06/2026 martedì** **Dessert e Cioccolato**	Storia, tradizione e merceologia degli alimenti trattati. Tecnica dell'abbinamento. Due vini e un distillato in degustazione.	Bordeaux	Crostata di ricotta, cioccolato fondente
	17/06/2026 mercoledì **II. Evento** **Cena tecnica con menu completo**	Appuntamento presso la Sede del Corso ore 18:30. Selezione di etichette scelte nella carta dei vini degustati durante il corso, gli allievi accosteranno i vini a disposizione a ogni portata. Non occorre portare la valigia con i bicchieri. Per questa lezione è richiesto un abbigliamento consono alla serata, giacca e cravatta per i signori e abito elegante per le signore.		
	24/06/2026 mercoledì **III. Evento** **Verifica di apprendimento**	Dalle 08:30 alle 19:00. Previo appuntamento. Verifica di apprendimento della degustazione del vino, del punteggio, dell'abbinamento.		
	04/07/2026 sabato **IV. Evento** **Consegna degli Attestati**	Festa per la nomina a Sommelier. Brindisi di auguri ai nuovi Sommelier, accompagnati dalle persone a loro care.		

* **Alcuni ingredienti potrebbero cambiare in base alla reperibilità stagionale.**

I Corsi attualmente organizzati dalla Fondazione Italiana Sommelier Scuola di Alta Formazione

60 anni
1965 - 2025

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
- Corso Breve sull'Olio in 7 Incontri
- Barman

CORSI MONOGRAFICI E APPROFONDIMENTI

- Amarone della Valpolicella
- Brunello di Montalcino
- Barolo e Barbaresco
- Etna
- Spumanti
- Champagne & Champagnes
- Vitigni e Territori
- Borgogna
- Bordeaux
- 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

Consulta *www.bibenda.it* per vedere dove siamo nella regione di tuo interesse

REGISTRATI SUL SITO

www.bibenda.it

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

SEGUICI SUI NOSTRI SOCIAL

| Fondazione Italiana Sommelier |

| Bibenda |

| Bibendaofficial |

| Bibenda - Fondazione Italiana Sommelier |

| Bibenda - Fondazione Italiana Sommelier |

Fondazione Italiana Sommelier

Scuola di Alta Formazione dal 1965
Sede Centrale
Via Alberto Cadlolo, 101
00136 Roma
Tel. 06 8550941

www.bibenda.it

sommelier@bibenda.it