



**Fondazione Italiana Sommelier**  
*Scuola di Alta Formazione, dal 1965*

Hotel Rome Cavalieri  
Via Alberto Cadlolo, 101  
00136 Roma  
Tel. 06 8550941

*www.bibenda.it*

45<sup>th</sup>

FORUM  
DELLA CULTURA  
DEL VINO

Roma, sabato 5 luglio 2025 | *Hotel Rome Cavalieri*

**IL LUSSO DI STARE INSIEME**

 vinitaly

 Fondazione  
Italiana  
Sommelier

45 

FORUM  
DELLA CULTURA  
DEL VINO

---

6

*Vinitaly e Fondazione Italiana Sommelier  
hanno reso possibile chiamarla Cultura,  
la storia del Vino d'Italia.*

6   
anni  
1965 - 2025

*È stata la Cultura a renderci liberi. In questi anni, la Cultura ha dato un valore al tempo che abbiamo dedicato ai nostri incontri di grande peso internazionale.*

*Soltanto la Cultura, la deontologia e la serietà dell'impegno possono infondere la fiducia e la sicurezza di poter formare una Nazione ricca della sua stessa ricchezza.*

*Vinitaly e Fondazione Italiana Sommelier hanno reso possibile chiamarla Cultura, la storia del Vino d'Italia.*

*Il percorso che hanno fatto insieme Vinitaly e la Fondazione Italiana Sommelier nei nostri 60 anni è stato fondamentale per la storia della Cultura del Vino del nostro Paese.*

*Quasi una celebrazione nel rileggere il cambiamento di questi lunghi anni nel magnifico successo di oggi.*

*A questo percorso è dedicato il 45° Forum della Cultura del Vino.*

| Ore 10:00 |

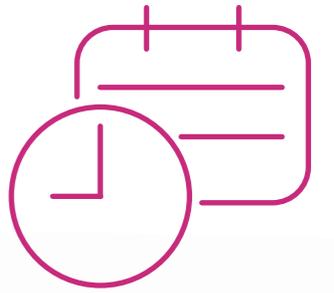
**ORARIO DI APERTURA**

Ingresso al Salone dei Cavalieri presso l'Hotel Rome Cavalieri.

| Ore 11:00 |

**INIZIO DEL 45° FORUM INTERNAZIONALE  
DELLA CULTURA DEL VINO**

A seguire Intronizzazione a Sommelier degli Allievi del  
77° Corso di Roma, 1° Corso di Roma Eur, 6° Corso Gioberti,  
15° Corso di Grottaferrata, 21° Corso di Frosinone, e inoltre,  
i Sommelier, i Sommelier dell'Olio e i Barman del Corso ITS.



*Il Vino è bellezza infinita.*



## 6 Il lusso di stare insieme

I Saluti del Presidente di Veronafiere

FEDERICO BRICOLO

---

## 6 Il lusso del canto della Terra verso il Cielo

*All'inizio il vino, vino non era. Poi entra da protagonista alle nozze di Cana con il primo miracolo di Gesù suggerito da Sua Madre.*

*Diventerà per sempre il Sacrificio del Cristo.*

*Poi inizia il cammino della Festa e la gioia della Tavola.*

**Teologo. Docente di Psicologia Generale e di Comunità alla Facoltà di Medicina e Chirurgia dell'Università Cattolica del Sacro Cuore.**

**Docente di Teologia alla Pontificia Università Gregoriana.**

DON PAOLO MOROCUTTI



## 6 Il lusso della diversità

*Studiamo e studiamo l'Archeologia del Vino, la sua diffusione, il suo albero genealogico. Il Cammino della Civiltà. Nel resto del mondo si contano una cinquantina di Vitigni, in Italia oltre 750: la più grande ricchezza delle diversità!*

**Giornalista e Scrittore**

CARLO CAMBI

---

## 6 Il lusso della vigna

*La Vitis vinifera non esiste in Natura. L'unica vera "vite" naturale è la Vitis Silvestris, la vite selvatica. Per diventare buona per il vino, c'è la necessità di un paziente e intelligente intervento dell'uomo. Col verde delle Vigne, dalla pianta alla potatura, anche "l'albero" del Vino diventa pulizia del Pianeta.*

**L'Agronomo di Preparatori d'Uva**

MARCO SIMONIT



## 6 Il lusso della cantina

*Un progetto di architettura di grande innovazione, un ambiente dove il vino abita e accoglie sommelier e popolo del vino. La sala di degustazione, un imbottigliamento o là dove il mosto inizia il suo percorso si fondono armoniosamente in una elegante Ristorazione.*

**Enologo, Oscar del Vino migliore Enologo 2019**

BARBARA TAMBURINI

## 6 Il lusso di un viaggio: dal bisogno al desiderio

*Era la fatica del lavoro o dopo qualche malattia di troppo, il vino medicamento del bisogno, era un fatto. Il piacere, la festa, il desiderio è di oggi.*

**Imprenditore, Produttore e Scrittore**

OSCAR FARINETTI



## 6 Il lusso della parola

*Il vino speranza per i giovani ad assecondare la vita delle grandi emozioni. È scuola per scoprire il valore della qualità. La gioia della competenza. Poi l'auspicio di riuscita nel lavoro e nel domani. Certezza della vittoria del bene contro il male. I giovani lo apprendono, lo scrivono, lo raccontano. La nuova professione Sommelier diventa Impresa con Enotecche Specializzate e Agenzie di Vendita.*

**Presidente del Comitato Scientifico della Scuola di Alta Formazione  
della Fondazione Italiana Sommelier**

DANIELA SCROBOGNA

## 6 Il lusso di vendere il vino bene

*Il Vino non si produce semplicemente spremendo uva ma solo applicando delle tecniche specifiche che si sono evolute nel corso dei millenni. Oggi queste trasformazioni insieme all'olio, al basilico e al pomodoro valgono al nostro Paese 248 miliardi di fatturato.*

**Docente di Marketing del Vino alla Scuola di Alta Formazione  
della Fondazione Italiana Sommelier**

GIOVANNI LAI



## 6 Il lusso della sostenibilità

*Un'Italia che cambia per un ambiente "pulito", più protetto, con maggiori responsabilità, dalla Vigna a tutti i Prodotti della Terra.*

**Prefetto. Presidente dell'Istituto Superiore per la Protezione e la Ricerca Ambientale**

STEFANO LAPORTA

## 6 Il lusso della buona salute

*Dall'alcool Test alla sentenza dell'OMS del 2023. Sono tante le restrizioni intorno al vino. Ma lui non scalfisce la sua notorietà di cultura immensa, neppure con l'avvento del dealcolato.*

**Medico Specialista in Medicina Interna PhD Fisiopatologia del Metabolismo**

SARA FARNETTI



## 6 Il lusso di un Vinitaly del futuro

*Ascolta le esigenze e incontra i Mercati.*

**Direttore Generale di Veronafiere**

ADOLFO REBUGHINI

## 6 Il lusso di stare insieme

*La storia del Vino d'Italia. Un percorso quello tra Vinitaly e Fondazione Italiana Sommelier che dura da 60 anni, divenuto fondamentale per la cultura del Vino d'Italia. Perché il Vino è salute, è brindisi ma soprattutto cultura da gustare.*

**Presidente di Fondazione Italiana Sommelier  
e di Worldwide Sommelier Association**

FRANCO M. RICCI

45

| Ore 14:00 |

**APERTURA DEL BANCO D'ASSAGGIO**

In **degustazione** i vini di 200 aziende espositrici al Vinitaly e selezionate nella Guida 5 Star Wines The Book  
Ingresso gratuito riservato ai partecipanti al Convegno.

| Ore 16:00 |

**INGRESSO POMERIDIANO AL BANCO D'ASSAGGIO**

Ingresso gratuito. Prenotazione obbligatoria.

| Ore 20:30 |

**TERMINE DELLA DEGUSTAZIONE AI BANCHI D'ASSAGGIO**



“

*Il Vino è salute, è brindisi,  
è cultura da gustare.*



Per partecipare al Forum delle ore 11:00, alla consegna dei Diplomi e a seguire al Banco d'Assaggio è **necessaria la prenotazione. Ingresso gratuito e riservato agli Iscritti alla Fondazione Italiana Sommelier.**

Per partecipare al solo Banco d'Assaggio ingresso dalle ore 16:00 fino alle ore 20:30 è **necessaria la prenotazione. Ingresso gratuito.**

Sono invitati tutti gli Iscritti, tutti i nuovi Sommelier, allievi del 77° Corso di Roma, che verranno intronizzati al termine del Forum.

Una festa per tutti i Sommelier per chiudere un anno sociale entusiasmante e ricco che ci ha regalato tante emozioni.

## 6 Venite ad ascoltare il vino!

**Ingresso gratuito. Prenotazione obbligatoria.**



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



*Fondazione Italiana Sommelier  
Bibenda*



*Bibendaofficial*



*Fondazione Italiana Sommelier - Bibenda*

45<sup>th</sup>

FORUM  
DELLA CULTURA  
DEL VINO

---

  
vinitaly

  
Fondazione  
Italiana  
Sommelier