

Il tuo vino. La nostra scena.

Eventi · Seminari · Degustazioni per le aziende vitivinicole

 **Fondazione Italiana Sommelier**



dall'11 Novembre 1965
comunichiamo cultura con passione

Soltanto la **Cultura** porta alla vendita del prodotto italiano

Negli anni Sessanta, mentre l'Italia diventava il più grande Paese del vino al mondo, nessuno pensava a investire sulla conoscenza dei prodotti di qualità. Gli italiani hanno sempre bevuto vino, ma senza riconoscerne la vera identità culturale.

È una delle ragioni che ci ha portato, nel 2013, a elevarci a **Fondazione Italiana Sommelier**, dedicando il nostro impegno a un progetto culturale che moltiplica il lavoro degli anni passati.

Una Fondazione nasce per scopi culturali e i nostri sono **la Cultura del Vino e dell'Olio**: da allora **lavoriamo con le Istituzioni** per avvicinare a questa conoscenza i 60 milioni di italiani che ancora non ne godono.

Abbiamo bisogno di voi Produttori per proseguire con maggiore rapidità ed efficacia in questa missione: **presentare i vostri prodotti**, le vostre **tradizioni** e le vostre **diversità** all'Italia che non vi conosce, costruendo un rapporto di fiducia duraturo.

Vogliamo mostrarvi un'opportunità concreta: il racconto in aula, attraverso uno strumento consolidato da oltre 60 anni, la nostra **Scuola di Alta Formazione per la Cultura del Vino, dell'Olio e dei Prodotti della Terra**.

Degustare i vostri vini, insieme a Docenti di provata esperienza e a Sommelier professionisti, parlare della vostra Azienda, del vostro territorio significa dare un contributo culturale che lascia il segno.

Siamo a Roma all'Hotel Rome Cavalieri e registriamo oltre **200.000 presenze l'anno** nelle nostre aule per realizzare gli eventi che molti di voi già conoscono e apprezzano. Siamo presenti in diverse regioni italiane. Visita il nostro sito **www.bibenda.it** per contattare la sede di tuo interesse.

Per informazioni: eventi@bibenda.it - tel. 06.8550941

Saremo felici di far gioire gente disposta a grandi emozioni e ad ascoltare e ricordare il nostro lavoro.

Franco M. Ricci





Seminari di degustazione a Banchi di Scuola

Nelle ampie e attrezzate Sale degli alberghi Rome Cavalieri Hilton e dell'Hilton Eur La Lama allestiamo seminari di degustazione a **Banchi di Scuola per oltre 100 persone**. Ogni postazione è dotata di una tovaglietta predisposta per la degustazione tecnica, bicchieri Riedel, quaderno degli appunti e acqua. Il Tavolo dei Relatori è riservato al Produttore, all'Enologo (o altro rappresentante aziendale) e a un Docente della Fondazione Italiana Sommelier. La sala è dotata di impianti audio e video professionali.

ORARIO DI SVOLGIMENTO DELL'EVENTO: 16:00 – 18:30 e 20:00 – 22:30

Questo format è studiato per valorizzare al meglio da 6 a 8 etichette per ciascun turno di degustazione, ideale per una presentazione orizzontale della produzione aziendale. Nel caso di una degustazione verticale dedicata al vino simbolo della cantina, dalle 10 alle 20 annate storiche, consigliamo invece un evento unico in orario serale dalle 20:00 alle 22:30. La presentazione dell'azienda da parte del Produttore e l'eventuale esposizione tecnica da parte dell'Enologo o di altra figura chiave aziendale, rendono la lezione molto attraente. La degustazione dei vini, guidata da un nostro Docente, è il punto di forza del programma.

La partecipazione è aperta anche ai Clienti e agli Ospiti invitati dell'azienda.

La durata di due ore e mezza del Seminario è ritenuta necessaria per poter presentare al meglio le etichette selezionate dall'azienda per il tema dell'approfondimento.

L'offerta per l'organizzazione dell'evento comprende:

Affitto della sala - Attrezzature audio/video - Bicchieri Riedel - Materiale didattico - Sommelier di Servizio - Assistente del Docente - Segreteria organizzativa - Segreteria accrediti all'ingresso della sala - Assaggio gastronomico - Stoccaggio in magazzino logistica dei vini per evento - Comunicazione e promozione dell'evento attraverso il Magazine Sommelier Notizie online, newsletter, Social network di Bibenda e di Fondazione Italiana Sommelier. Tutti gli eventi, inoltre, sono oggetto di articoli sul nostro sito bibenda.it



Degustazioni a Banchi d'Assaggio

La grande Sala viene attrezzata con **Banchi d'Assaggio** con elegante tovagliato bianco e cartelli identificativi delle aziende o del singolo prodotto in degustazione. Ogni banco è curato nel Servizio da un Sommelier qualificato. I bicchieri da degustazione sono a disposizione in Sala. Le Sale dedicate all'evento possono ospitare oltre 800 persone.

ORARIO DI SVOLGIMENTO DELL'EVENTO: DALLE 16:00 ALLE 21:00

La Sala è attrezzata come quella descritta nel capitolo Seminari di degustazione a Banchi di Scuola. Contemporaneamente è possibile svolgere un Seminario di Degustazione in un'altra Sala, per eventuali approfondimenti su temi relativi al territorio dei vini presentati.

L'offerta per l'organizzazione dell'evento comprende:

Affitto della Sala - Allestimento dei banchi d'assaggio per ogni azienda partecipante - Bicchieri Riedel - Scheda di degustazione - Sommelier di Servizio - Segreteria organizzativa - Segreteria accreditati all'ingresso della sala - Assaggio gastronomico - Stoccaggio in magazzino logistica dei vini per evento - Comunicazione e promozione dell'evento attraverso il Magazine Sommelier Notizie online, Newsletter, Social network di Bibenda e Fondazione Italiana Sommelier.

Tutti gli eventi, inoltre, sono oggetto di articoli sul nostro mensile online BIBENDA.



Eventi privati e Cene con i Produttori

Dal 1965 la Fondazione Italiana Sommelier è il punto di riferimento per eventi privati di numerose aziende nazionali e internazionali. L'esperienza, la professionalità e il rapporto personale che instauriamo con gli ospiti ci rendono dei veri e propri “artisti” della comunicazione nel mondo del vino, in grado di rendere indimenticabile ogni vostra occasione promozionale.

Ogni aspetto dell'evento può essere personalizzato per garantirvi un'esperienza unica, per presentare i vostri prodotti ai clienti, rappresentanti, giornalisti, importatori e distributori. Possiamo realizzare colazioni di lavoro, aperitivi con vista panoramica su Roma o cene in abbinamento alle vostre selezioni, accompagnate da una proposta gastronomica che varia da finger food o buffet fino a menù completo per una cena di Gala. Mettiamo a disposizione Relatori d'eccezione, Sommelier Professionisti, location di primo livello, curati e originali allestimenti realizzati con la direzione creativa di Bibenda Grafica per vestire, con stile, tutti i materiali di comunicazione, come risultato dell'esperienza e della passione che caratterizza ogni settore della nostra fabbrica di idee.

Un evento di successo colpisce, emoziona, trasmette nuove visioni e valori. Per raggiungere questi risultati lavoriamo fianco a fianco con il produttore, dalla pianificazione iniziale allo sviluppo del formato scelto, fino alla fase logistica e realizzativa. Gli eventi e le degustazioni possono essere organizzati anche in altre lingue. Per la migliore riuscita dell'evento la nostra segreteria organizzativa sarà a vostra disposizione per ogni specifica esigenza.



La Fondazione e le Istituzioni

Il Presidente della Repubblica

Marzo 2025. Il Presidente Sergio Mattarella torna al 44° Forum della Cultura dell'Olio e del Vino. Il suo discorso celebra l'impegno della Fondazione Italiana Sommelier e di Bibenda per la crescita culturale dell'Olio, del Vino e dei Prodotti della Terra, consolidando un rapporto con le Istituzioni che si rinnova nel tempo. Un legame che affonda le radici nel *Luglio 2018*, quando lo stesso Sergio Mattarella prese parte all'11° Forum della Cultura del Vino, ospitato dalla Luiss di Roma: la prima volta in assoluto di un Capo dello Stato a un convegno dedicato al vino. In quell'occasione, Franco M. Ricci donò al Presidente le insegne della Fondazione Italiana Sommelier, un gesto simbolico che diede continuità al rapporto con le Istituzioni, a beneficio dei giovani e del Paese.

Il Presidente del Consiglio

Giugno 2019. Il 12° Forum della Cultura del Vino ha registrato la presenza del Presidente del Consiglio Giuseppe Conte, che ha ascoltato i racconti dei riscatti del vino e rivolto parole di speranza e amore per il settore. Protagonista del momento più emozionante, ha diplomato 29 ragazzi dell'Ospedale Bambino Gesù di Roma che hanno vinto la loro battaglia e seguito il corso dedicato dalla Fondazione Italiana Sommelier.

I Reali d'Inghilterra

Aprile 2017. A Firenze, durante la loro visita in Italia, il Re Carlo e la Regina Consorte Camilla dedicano un incontro al vino e all'olio italiani. L'Ambasciata britannica ha affidato alla Fondazione Italiana Sommelier la selezione delle aziende e l'organizzazione dell'evento. I Reali si sono intrattenuti a lungo con il Presidente Franco M. Ricci e con i produttori presenti, compiacendosi dei loro migliori assaggi.

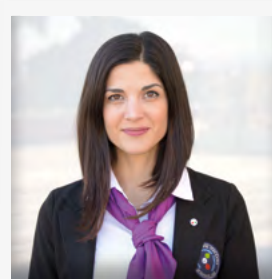
Papa Francesco

Gennaio 2015. Il mondo del vino invitato dalla Fondazione Italiana Sommelier assieme ai suoi rappresentanti più significativi viene accolto in udienza dal Santo Padre. Franco M. Ricci e Angelo Gaja hanno parlato con Papa Francesco ed erano con loro 150 persone del mondo del Vino tra Produttori, Giornalisti e Sommelier.

Il Vino diventa Regalo di Stato

Luglio 2007. Le Istituzioni danno attenzione al settore del Vino e dell'Olio promuovendolo al nobile ruolo di Regalo di Stato, scegliendo la Fondazione Italiana Sommelier per portare avanti questo progetto. Da allora, la Fondazione ha preparato tutte le Cassette omaggio della Presidenza del Consiglio ai vari Capi di Stato con le migliori etichette italiane di vino e di olio.

Alcuni volti del Corpo Docenti



Un'Italia di 149 **Docenti** della Fondazione Italiana Sommelier

Il vero punto di forza della Fondazione Italiana Sommelier risiede nella sua squadra di Docenti: professionisti di altissima preparazione didattica, con una lunga e provata esperienza sul campo e uno straordinario valore comunicativo. Non semplici insegnanti, ma autentici ambasciatori della cultura enologica e olearia italiana.

Qui alcuni dei volti dei Docenti della Sede Centrale, espressione di un corpo accademico che unisce rigore scientifico e passione genuina per il proprio lavoro.

Deontologia, qualità e professionalità sono e saranno sempre i pilastri su cui si fonda l'insegnamento della Fondazione. Valori irrinunciabili che guidano ogni lezione, ogni degustazione, ogni momento di trasmissione del sapere legato al mondo del Vino e dell'Olio.

Parlare di Vino e di Olio non è mai un atto banale: è un viaggio alla scoperta di territori, tradizioni, storie e persone. I nostri Docenti non si limitano a trasmettere nozioni tecniche insegnano a guardare, a sentire, a raccontare. Formano professionisti capaci di comunicare con sensibilità e competenza, trasformando la conoscenza in emozione condivisa.

L'Italia è un paese di infinita diversità: ogni regione custodisce vitigni autoctoni, cultivar millenarie, sapori che non si trovano da nessuna altra parte al mondo. Questa straordinaria ricchezza – spesso ancora poco conosciuta anche dai suoi stessi abitanti – diventa, attraverso le parole e l'entusiasmo dei nostri professionisti, un patrimonio accessibile a tutti.

Perché raccontare il Vino e l'Olio significa raccontare l'Italia. E quando quella storia entra nel cuore delle persone, ha il potere di cambiare davvero la loro vita. In meglio.



La **Redazione** di Bibenda

La Fondazione Italiana Sommelier è anche editore da oltre trent'anni. Sotto il marchio di **BIBENDA EDITORE** ha pubblicato e pubblica le edizioni di maggior successo che riguardano il vino e dintorni, a partire dalla rivista nata per rendere più seducenti la Cultura e l'Immagine del Vino.

La Redazione Centrale di Bibenda ha dato vita a tutte le pubblicazioni della Fondazione fin dal 1989: dal Sommelier Notizie si è proseguito con Il Sommelier Italiano, realizzato dal gruppo romano per undici anni – con collaborazione gratuita – prima di essere adottato dall'associazione nazionale come rivista ufficiale. Fu poi il sogno di Franco Ricci e Paola Simonetti a portare, nel 2002, a una pubblicazione che non fosse meramente associativa bensì bella, patinata, elegante: nacque così la rivista BIBENDA, oggi online, insieme a libri di testo e monografie sempre dentro e intorno al Pianeta Vino.

Nel 1999 arriva **la Guida** che non c'era: **come DUEMILAVINI** – la prima edizione vide la luce alle soglie del nuovo millennio – è oggi **la Guida Bibenda** e viene realizzata da oltre 50 Redattori, tutti con la qualifica di Sommelier Professionista, formati secondo Scuola e Metodo di Fondazione Italiana Sommelier.

Dal 2019 è attiva la collaborazione con **Poste Italiane** per la pubblicazione di testi riguardanti l'enogastronomia italiana e l'emissione filatelica dei rispettivi francobolli. Oggi Bibenda è un marchio noto in tutto il mondo, presente in 32 Paesi con Worldwide Sommelier Association, e il sito è un punto di riferimento unico in Italia per la comunicazione della Cultura del Vino, dell'Olio e dei prodotti della Terra, con notizie e articoli sul mondo dell'enogastronomia.



I Servizi di **Sommelier**

I Sommelier professionisti rappresentano una realtà prestigiosa e unica per qualità ed eleganza, presente capillarmente in tutta Italia. Sono professionisti che effettuano il servizio del Vino con stile e raffinatezza: collaboratori importanti, amici fidati che ci guidano nelle degustazioni, in grado di condurre wine tasting per clienti stranieri in tutte le lingue.

Una rete di eccellenza attiva su tutto il territorio nazionale.

I nostri Sommelier hanno effettuato il Corso di Qualificazione Professionale tra i più importanti al mondo e sono **costantemente aggiornati**.

Ragazze e ragazzi che si adoperano nelle **aule dei corsi**, negli **eventi privati** e in quelli di importanza nazionale – come il *Vinitaly*, il *Torneo delle Sei Nazioni*, gli *Internazionali BNL d'Italia*, l'*Ambasciata Britannica* e molti altri – ma soprattutto in quelli istituzionali del **Quirinale** e di **Palazzo Chigi**, portando ogni volta professionalità e passione.

Per un'azienda vitivinicola e olearia, affidarsi ai nostri Sommelier significa affiancare al proprio prodotto una voce autorevole e riconosciuta, capace di raccontarne al meglio storia, territorio e carattere davanti a qualsiasi platea, italiana o internazionale.

Un servizio su misura, pensato per presentazioni, degustazioni guidate, eventi promozionali e occasioni di rappresentanza, dove l'eccellenza del vino o dell'olio incontra la competenza di chi sa comunicarla con autenticità e stile. Una formazione continua garantisce inoltre ai nostri Sommelier **un aggiornamento costante sulle tendenze del settore**, per offrire sempre **un servizio al passo coi tempi**.

Contattaci per scoprire come i nostri Sommelier possono valorizzare il tuo prodotto.

Eventi, incontri, degustazioni di grande valenza culturale.

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

- | | | |
|------------------------------|----------------------------------|----------------------------------|
| Aglianico | Côtes du Rhône | Mineralità |
| Amarone della Valpolicella | Crémant | Pinot Noir |
| Barbera | Eccellenze Gastronomiche | Sangiovese |
| Barolo e Barbaresco | Etna | Scuola di Olio per bambini |
| Birra | Formaggi | Sigari e Distillati |
| Bordeaux | Gin | Spumanti |
| Borgogna | Il Mondo degli Odori e del Gusto | Valle della Loira |
| Brunello di Montalcino | L'Altra Francia | Vini degli Stati Uniti d'America |
| California, Oregon, Columbia | La Nobiltà della Muffa | Vini Dolci |
| Champagne & Champagnes | Le Terre del Grande Riesling | Vitigni e Territori |
| Chardonnay | Marsala | |





FONDAZIONE ITALIANA SOMMELIER
Hotel Rome Cavalieri
Via Alberto Cadlolo, 101 - 00136 Roma
Tel. 06.8550941 - fax 06.85305556
eventi@bibenda.it - www.bibenda.it

SEGUICI SUI NOSTRI SOCIAL



| Fondazione Italiana Sommelier |
| Bibenda |



| bibenda_fis |



| Bibenda - Fondazione Italiana Sommelier |



| Bibenda - Fondazione Italiana Sommelier |

Bibenda è, *in caso di vino.*

© Copyright Fondazione Italiana Sommelier.

Autorizzazione del Tribunale Civile di Roma del 14 Aprile 1992 al n. 235. Sono riservati tutti i diritti di traduzione, riproduzione, di memorizzazione elettronica e di adattamento totale o parziale, con qualsiasi mezzo nonché l'inserimento nei siti internet, per tutti i Paesi.