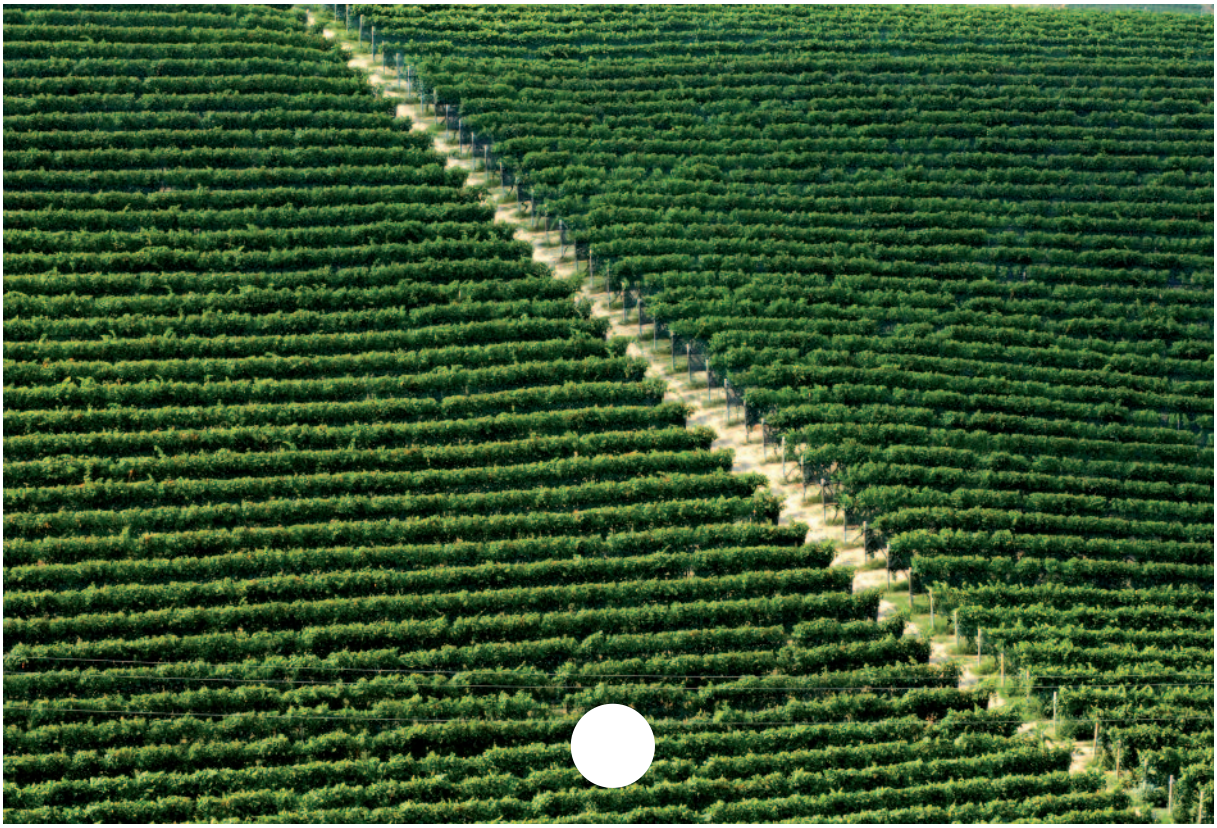
1° BIBENDA EXECUTIVE MASTER 2012-2014

→ CAMPUS SULLA PRODUZIONE,
LA DEGUSTAZIONE
E LA COMUNICAZIONE DEL VINO

Associazione Internazionale Sommelier



1° BIBENDA EXECUTIVE MASTER 2012-2014

→ CAMPUS SULLA PRODUZIONE,
LA DEGUSTAZIONE
E LA COMUNICAZIONE DEL VINO

Associazione Internazionale Sommelier

nel 2000 Sommelier giovani
e capaci avrebbero offerto
ai 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 -

A Gino

19 gennaio 2000

Antanni - tanti e tanti anni, da non ricordarne la data… - antanni è un neologismo - antanni fa, quando seppi della fondazione dell'AIS, 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

Questo scriveva Gino il 19 Gennaio 2000 in visita alla nostra sala di degustazione e redazione di Roma. Poi ci sono stati altri mille incontri. E quello dell'Olio con la sua forte richiesta di organizzare corsi, incontri, relazioni e degustazioni con la consapevolezza che soltanto un'associazione sommelieristica poteva incidere profondamente sulla sua cultura, sull'emancipazione della produzione e degli operatori della ristorazione.

Poi il 15 Ottobre 2004:

Caro Franco, il 22 Ottobre non sarò all'inaugurazione della Fiera dei Particolari. Entro infatti in clinica per una operazione del tutto inaspettata - che più difficile non si può - se ne esco una delle prime telefonate è tua, sia per affetto, sia per avere notizie intelligenti quali le tue. Tra i miei desideri maggiori è di lavorare, più inciso, assieme a te. Ti abbraccio forte. Gino.

Quella telefonata non è più arrivata. Ma la forza e la gioia delle sue parole, del suo amore per le cose giuste che coinvolgono il nostro mondo, resteranno indelebili nel cuore e nella mente di noi tutti. E con quelle parole, e con quel genio, continueremo a svolgere il nostro ed il suo percorso.

Oggi inizia una grande, grandissima esperienza nella nostra Associazione. Quel sogno realizzato di Gino si amplia tanto e tanto ancora ne sarebbe stato emozionato e fiero.

A Gino, per questo, dedico il primo Bibenda Executive Master.

Franco M. Ricci

Questo Bibenda Executive Master

È UN AMBIZIOSO PROGETTO DI ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER PER LA CONOSCENZA TOTALE DEL VINO. UNA CULTURA AMPLISSIMA CHE VIENE PROPOSTA NELLE AULE DI UN LABORATORIO PER LA DEGUSTAZIONE DEI GRANDI VINI DEL MONDO E SUI VARI TERRITORI DOVE IL VINO VIENE CONCEPITO. Riteniamo di proporre ai partecipanti la più importante possibilità al mondo per una attenta meditazione e riflessione nel panorama dell'Analisi Sensoriale dei vini di qualità, per una opportunità di Studio su tutto lo scibile della Produzione del Vino, nonché di una meticolosa ricerca nei territori e nelle tradizioni artefici delle migliori qualità esistenti.

Nondimeno questo Bibenda Executive Master non deluderà chi desidera acquisire ampie cognizioni sulla comunicazione e sul marketing del vino. Punto di forza di questo programma è sicuramente il cast dei Docenti e i luoghi di insegnamento meticolosamente scelti per dare una concreta garanzia alla riuscita del progetto.

Questo Executive Master gode della Registrazione presso il Ministero dell'Industria e del Commercio della Repubblica Italiana 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: 64 in Laboratorio per la Degustazione e per la Teoria dei vari Temi, mentre 9 sono i Viaggi Studio di tre giorni presso vari territori in Italia e nel mondo.

L'Esame Finale rilascia le prestigiose insegne B.E.M.: il Diploma di Bibenda Executive Master, il Distintivo, l'elegante Tessera e i Biglietti da Visita B.E.M. che verranno consegnati durante una Serata di Gala appositamente organizzata.

REQUISITI

REQUISITI
per la partecipazione

➜ **IL PROGRAMMA DIDATTICO DEL BIBENDA EXECUTIVE 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, dunque, è necessario aver conseguito il titolo rilasciato dall'Associazione Italiana Sommelier o da altro soggetto aderente alla Worldwide Sommelier Association. Chi non fosse in possesso di tale titolo, potrà accedere all'Executive 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 FONDAMENTALE DELL'EXECUTIVE 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, INNANZI TUTTO, 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, frutto della preparazione conseguita e dell'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 per altro 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.

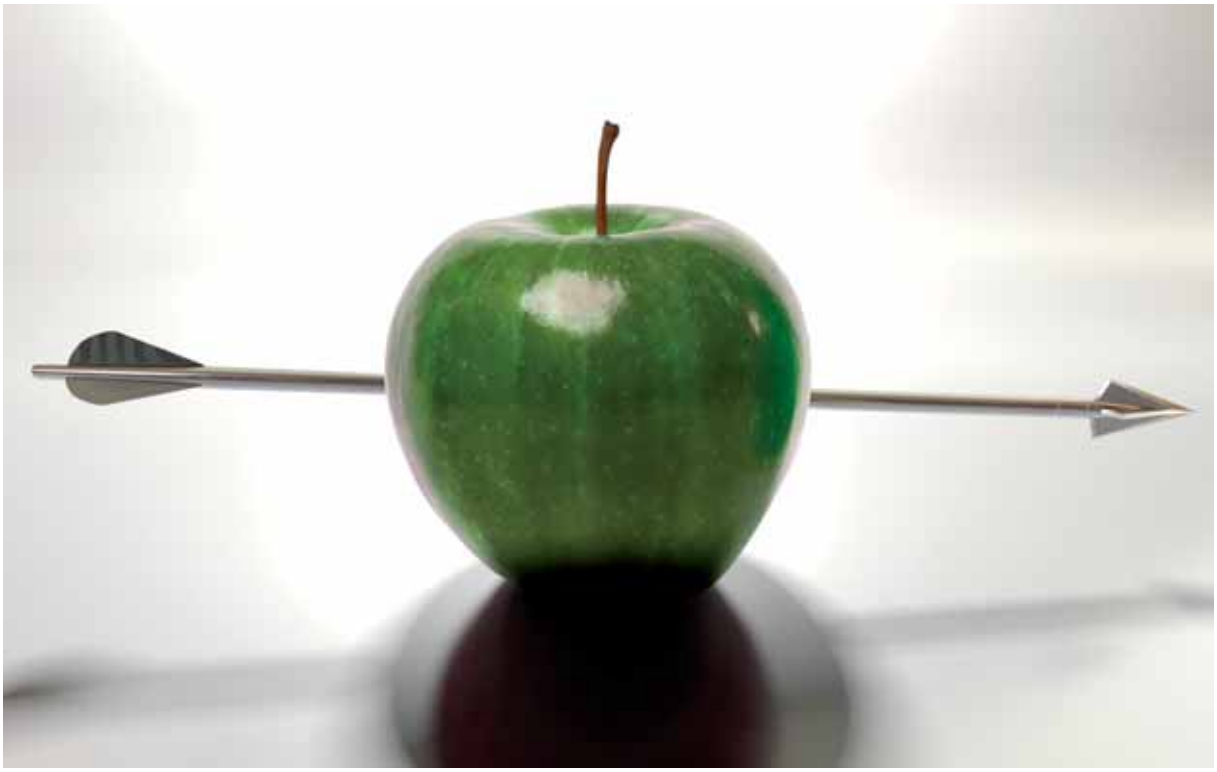
Parte integrante del corso saranno i 9 Viaggi Studio svolti in località di primario interesse enologico.

La possibilità offerta a ciascun discente 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 in loco.

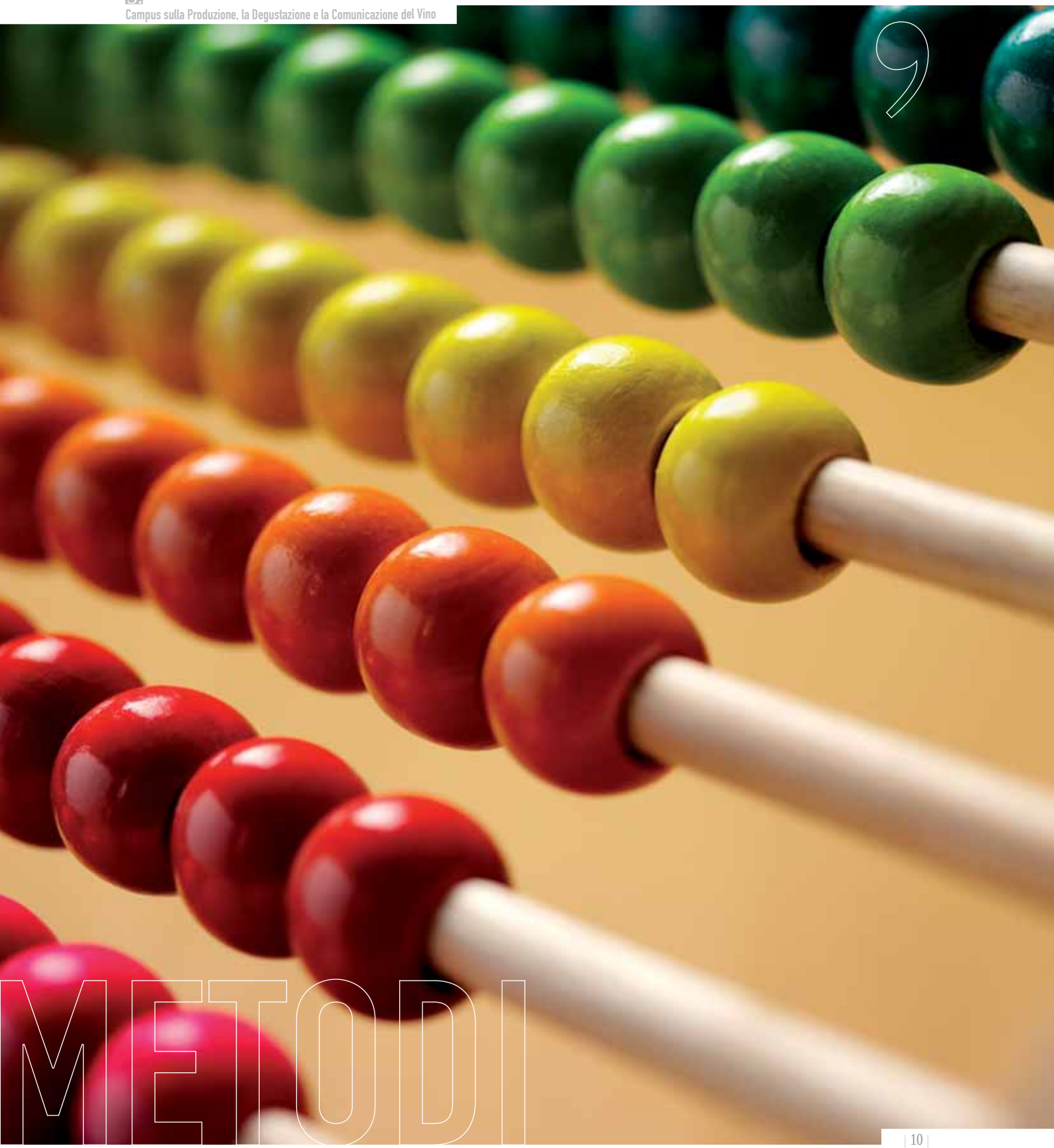
Obiettivo globale sarà la formazione degli allievi attraverso tutti gli strumenti a disposizione, collegati nel quadro di una preparazione completa e articolata, che dovrà creare in loro le basi necessarie a divenire eccellenti opinion-leader del settore.

NEL DETTAGLIO, SI PROPONGONO LE SEGUENTI FINALITÀ

- Omogeneizzazione dei discenti, diversi per formazione individuale, e 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.



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



METODI

METODI d'insegnamento

NELL'INSEGNAMENTO CI SI VARRÀ 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, QUALI 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.
- Degustazione critica di vini che permettano di rilevare le differenze organolettiche fra i diversi tipi di territorio e le loro caratteristiche.
- Produzione di testi diversi per tipologia e funzione.

PROGRAMMA

PROGRAMMA
prima parte

INIZIO LUNEDÌ 24 SETTEMBRE 2012

ENOGRAFIA ITALIANA, LA VIGNA, LA CANTINA, GASTRONOMIA

1. LUNEDÌ 24 SETTEMBRE 2012 | 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.

MEMO | **fuori programma**

LUNEDÌ 1 E MARTEDÌ 2 OTTOBRE 2012

46° CONGRESSO NAZIONALE DI ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER A ROMA

Importanti incontri con il grande vino del mondo.

2. MERCOLEDÌ 3 OTTOBRE 2012

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. **VENERDÌ 5 – SABATO 6 – DOMENICA 7 OTTOBRE 2012**

1° VIAGGIO STUDIO. LA VALUTAZIONE DEL VINO: IL RIFLESSO DEL VIGNETO. LEZIONE IN VIGNA

Appuntamento Venerdì 5 Ottobre 2012 - ore 11 presso

Feudi di San Gregorio - Loc. Cerza Grossa - Sorbo Serpico - Avellino - 0825 986683

In questo primo Viaggio Studio, con la guida dei più qualificati agronomi, si approfondiranno tutte le operazioni necessarie alla corretta gestione del vigneto, allo scopo di comprendere perfettamente la decisiva sinergia che si sviluppa tra la pianta, la terra e l'uomo. Sarà preso in esame ogni singolo aspetto della viticoltura moderna, dalla valutazione del suolo alla scelta dei vitigni e dei portainnesti, dall'analisi del mesoclima e del microclima ai sistemi di allevamento, dalla potatura alla vendemmia.

• *Tesina scritta*

➔ 4. LUNEDÌ 15 OTTOBRE 2012 | 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 vino nazionale, quali Barolo, Barbaresco, Gattinara, Valtellina e altre ancora. Legato indissolubilmente al suo territorio d'origine, vanta numerosi tentativi di imitazione nel mondo che, raramente, o meglio quasi mai, hanno portato ad espressioni di rilievo. Un vitigno 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 disdegnato per la sua durezza e per la sua austerità: insieme se ne apprezzeranno anche la delicatezza, l'eleganza e le sfumature.

➔ 5. LUNEDÌ 22 OTTOBRE 2012 | 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.

➔ 6. LUNEDÌ 29 OTTOBRE 2012 | IL SANGIOVESE

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*

MEMO | fuori programma

SABATO 10 NOVEMBRE 2012

PRESENTAZIONE DI BIBENDA 2013 IL LIBRO GUIDA AI MIGLIORI VINI E RISTORANTI D'ITALIA

7. LUNEDÌ 12 NOVEMBRE 2012 | L'AMARONE

L'intenso fermento che interessa tutto l'areale della Valpolicella è dovuto al recente riconoscimento della Docg per l'Amarone della Valpolicella e per il Recioto della Valpolicella. Segnaliamo che la prima vendemmia a fregiarsi del titolo è 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, ma raggiunge notevoli risultati anche in Valpantena, Val d'Illasi, Val Tramigna e Val di Mezzane.

8. LUNEDÌ 19 NOVEMBRE 2012 | BARBERA E NERELLO MASCALESE

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 negli ultimi venti anni, 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. Più recentemente - e più lentamente -

al sud, in particolare in Sicilia, inizia l'escalation del Nerello Mascalese, prima per iniziativa di pochi, poi concentrandosi 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 suoi Nerello Mascalese è già riconosciuta dalla critica del vino e da molti appassionati. 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*

➜ 9. **LUNEDÌ 3 DICEMBRE 2012**

PIGATO, VERDICCHIO, VERMENTINO (LIGURE E DI GALLURA), CORTESE, TIMORASSO, PRIÉ BLANC

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 Colline Marchigiane, le rocce granitiche della Gallura, i Colli Tortonesi, le altitudini più estreme per la viticoltura italiana con cui si cimentano i piccoli viticoltori dell'alta Valdigne a La Salle e a Morgex.

➜ 10. **LUNEDÌ 10 DICEMBRE 2012**

CESANESE, MONTEPULCIANO D'ABRUZZO, 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 anche per rendere il giusto merito all'eccellenza vitivinicola offerta dal nostro Paese. Un incontro di vitigni che hanno come tratto distintivo una intrinseca forza espressiva, tendenzialmente varietale, con la quale ciascuno afferma la propria e originale personalità, offrendo espressioni di assoluta pregevolezza quando si dimostra solido il legame con il territorio di appartenenza.

➜ 11. **MERCOLEDÌ 12 DICEMBRE 2012**

➜ 12. **GIOVEDÌ 13 DICEMBRE 2012**

COMUNICAZIONE EFFICACE

Doppio appuntamento di approfondimento sulla Comunicazione Efficace. Un vero e proprio piccolo corso con uno dei professionisti del settore più noti del nostro Paese, il giornalista Claudio Maffei. L'obiettivo è quello di acquisire gli strumenti necessari per parlare e scrivere con efficacia, comunicare con le persone in modo più profondo, senza ricorrere alla quantità ma alla qualità delle relazioni.

Un tassello fondamentale nel viaggio di formazione che si sta affrontando 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 incontrerete nella vostra professione di comunicatori e divulgatori.

➜ 13. **LUNEDÌ 17 DICEMBRE 2012 | FIANO, GRECO, FALANGHINA, PALLAGRELLO BIANCO, 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), le terre del Marsala che hanno visto la graduale emancipazione dal famoso blend del Grillo, ma anche di Cararratto e Inzolia.

➜ 14. **LUNEDÌ 7 GENNAIO 2013 | GROPPELLO, LAGREIN, RABOSO, 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 il giusto 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.

➔ 15. **VENERDÌ 11 – SABATO 12 – DOMENICA 13 GENNAIO 2013 | 2° VIAGGIO STUDIO**

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

Appuntamento Venerdì 11 Gennaio 2013 - ore 11 presso

Fontodi Via di San Leolino, 89 - Panzano in Chianti - Firenze - 055 852005

A seguire, in laboratorio: Enoproject di Franco Bernabei

Viale Vittorio Veneto, 66 - Greve in Chianti - Firenze - 055 853693

Degustazioni con analisi in contemporanea dei valori analitici dei vini e dimostrazioni della funzionalità del laboratorio di analisi. Saranno i 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*

➜ 16. **LUNEDÌ 21 GENNAIO 2013**

FRIULANO, RIBOLLA GIALLA, MALVASIA ISTRIANA, GARGANEGA, TREBBIANO D'ABRUZZO

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. Come outsider della batteria un Trebbiano d'Abruzzo che dimostra l'eccezionale espressività cui può arrivare anche il vitigno italiano più neutro se sapientemente trattato nel suo territorio madre.

• *Tasting scritto di analisi sensoriale di un vino*

➜ 17. **LUNEDÌ 28 GENNAIO 2013 | NERO BUONO DI CORI, TINTILIA, DOLCETTO, CROATINA, CASAVECCHIA, ROSSESE**

Non poteva mancare nel nostro viaggio attraverso i vitigni autoctoni d'Italia, un attento approfondimento sensoriale su quelli considerati "minori" che non possono vantare una grande cerchia di interpreti ma tengono comunque alto il loro nome per la tipicità che riescono a esprimere, per la genuina testimonianza dei piccoli territori da cui provengono. Territori di cui spesso non si conosce il radicato passato vitivinicolo per colpa 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.

➜ 18. **LUNEDÌ 4 FEBBRAIO 2013**

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.

➜ 19. **LUNEDÌ 11 FEBBRAIO 2013**

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 un loro cruccio hanno comunque ottenuto risultati eccellenti che si avrà l'opportunità di indagare in questa lezione di approfondimento sensoriale.

➜ 20. **LUNEDÌ 18 FEBBRAIO 2013**

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

Côté vitigni bianchi può ripetersi il principio esposto per i vitigni internazionali a bacca nera. Tra i due, 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 costanti versioni di livello, facendosi spesso amare da un vasto pubblico per l'esuberante carattere varietale.

• *Tasting scritto di analisi sensoriale di un vino*

➜ 21. **LUNEDÌ 25 FEBBRAIO 2013**

RIESLING E TRAMINER AROMATICO. LE INTERPRETAZIONI DEI GRANDI VITIGNI INTERNAZIONALI IN ITALIA

Meno diffusione e fortuna hanno avuto Riesling e Traminer Aromatico rispetto a Chardonnay e Sauvignon Blanc, anche se l'intensa carica aromatica offerta dai primi due ha facilitato la loro penetrazione sul mercato nazionale. Entrambi i vitigni necessitano di condizioni climatiche difficilmente riscontrabili lungo la nostra Penisola, pertanto come ovvio la loro coltivazione si è concentrata in territori che potevano offrire escursioni termiche elevate o comunque condizioni che non ne deprimessero l'ampio e originale patrimonio varietale. • *Tasting scritto di analisi sensoriale di un vino*

➜ 22. **LUNEDÌ 4 MARZO 2013**

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.

➜ 23. **MERCOLEDÌ 6 MARZO 2013**

➜ 24. **GIOVEDÌ 7 MARZO 2013**

BIBLIOGRAFIA DEL VINO

Doppio appuntamento dedicato al vino tramandato e narrato nei racconti e negli scritti antichi, al vino raccontato e commentato nei testi della letteratura nazionale e mondiale. Un percorso attraverso la scoperta del suo appeal interdisciplinare, attraverso la conoscenza delle "penne" più virtuose che lo hanno scelto come protagonista dei loro scritti.

Con approfondimento dedicato anche alle testate giornalistiche contemporanee, anche telematiche, senza trascurare l'avvento di internet, analizzandone pro e contro, se utilizzato per la comunicazione globale del vino.

MEMO | fuori programma VENERDÌ 8 MARZO 2013 | BIBENDA DAY 2013

25. LUNEDÌ 11 MARZO 2013 | ANALISI SENSORIALE DI UNA VERTICALE DI SANGIOVESE

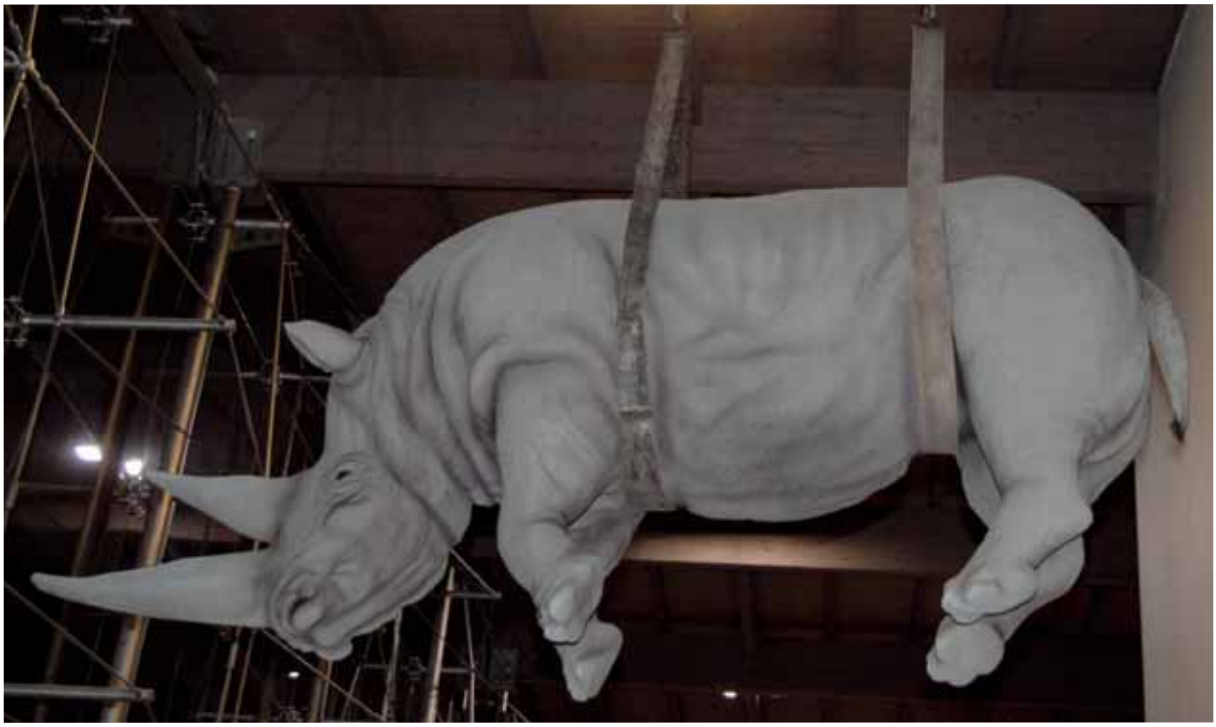
Se oggi si riesce a valutare la grandezza del Sangiovese in purezza lo si deve a un manipolo di produttori che decisero, con un atto di estrema consapevolezza - inizialmente osteggiato da molti - di abbandonare le insensate maglie del disciplinare del Chianti Classico di quel tempo (con l'utilizzo di 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. LUNEDÌ 18 MARZO 2013 | 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 suggere in sé i caratteri peculiari del territorio da cui proviene l'etichetta in degustazione. Un affascinante viaggio che regalerà piacevoli e indimenticabili sorprese.

27. LUNEDÌ 25 MARZO 2013 | ANALISI SENSORIALE DI UNA VERTICALE DI NEBBIOLO

È unanimemente riconosciuto come il vitigno italiano da cui si ottengono i maggiori campioni di longevità. Di sicuro quello che 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.



➔ 28. **VENERDÌ 12 – SABATO 13 – DOMENICA 14 APRILE 2013**

3° VIAGGIO STUDIO. LA SPUMANTIZZAZIONE. FRANCIACORTA

Appuntamento Venerdì 12 Aprile 2013 - ore 11 presso

Ca' del Bosco Via Albano Zanella, 13 - Erbusco - Brescia - 030 7766111

A seguire, Bellavista Via Bellavista, 5 - Erbusco - Brescia - 030 7762000

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 remuage e il dégorgement come dei veri chef de cave. • *Tesina scritta*

➜ 29. **LUNEDÌ 22 APRILE 2013**

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 (ultima decade dell'Ottocento - primi del Novecento) 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. **LUNEDÌ 29 APRILE 2013**

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 tradizionali - e a volte originali - tecniche di vinificazione e quelle particolari e rare condizioni climatiche che sono indispensabili per ottenere nettari unici e irripetibili per colori, profumi e sapori. Fotografie istantanee di una viticoltura a volte non facile e che diventa privilegio solo per pochi. Saranno messe a confronto Vendemmie Tardive e Muffati di diverse provenienze, senza far mancare un doveroso approfondimento sulla categoria dei Vini Liquorosi.

➜ 31. **LUNEDÌ 6 MAGGIO 2013 | STUDIO E ANALISI DI VINI PASSITI, DI EISWEIN E ICEWINE**

Il naturale compendio allo studio già effettuato sui vini dolci ottenuti da vendemmia tardiva o da grappoli (o addirittura singoli chicchi d'uva) attaccati dalla botritys cinerea viene dallo studio delle diverse tecniche di appassimento e di concentrazione di acidi e zuccheri esistenti in Italia e nel Mondo. 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.

MEMO | fuori programma

MARTEDÌ 7 MAGGIO 2013

3ª GIORNATA DELLA CULTURA DEL VINO E OSCAR DEL VINO 2013

32. LUNEDÌ 20 MAGGIO 2013

LA DEGUSTAZIONE DEI DISTILLATI: LA GRAPPA, LE ACQUAVITI DI FRUTTA, IL CALVADOS, IL 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. LUNEDÌ 27 MAGGIO 2013 | LA DEGUSTAZIONE DEI DISTILLATI: IL WHISKY, IL 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.

➔ 34. **VENERDÌ 31 MAGGIO – SABATO 1 GIUGNO – DOMENICA 2 GIUGNO 2013**

4° VIAGGIO STUDIO. TERRITORIO TOSCANO E UMBRO

Appuntamento Venerdì 31 Maggio 2013 - ore 7

presso la nostra Sede al Rome Cavalieri

Petra Loc. S. Lorenzo Alto, 131 - Suvereto - Livorno - 0565 845308

Tenuta San Guido Loc. Capanne, 27 - Bolgheri - Livorno - 0565 762003

Castello del Terriccio Via Bagnoli, 16 - Castellina Marittima - Pisa - 050 699709

Castello della Sala Località Sala - Ficulle - Terni - 0763 86051

Il pranzo di Domenica 2 Giugno 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 e che hanno consolidato l'immagine della vitivinicoltura della costa Toscana, Petra e Castello del Terriccio, con degustazioni guidate delle principali etichette, analisi dettagliata della specificità e della qualità dei loro vini. Mentre alla coppia d'eccellenza Castello della Sala-Vissani è affidata la bandiera umbra dell'enogastronomia.

• *Tesina scritta*

➜ 35. **LUNEDÌ 10 GIUGNO 2013 | 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 produttore né 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. **LUNEDÌ 17 GIUGNO 2013 | 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. Al termine di queste due sessioni di degustazione alla cieca avrete acquisito elementi chiave di approccio e di metodo, a sostegno della vostra personale tecnica di indagine sensoriale.

PROGRAMMA

PROGRAMMA
seconda parte

INIZIO LUNEDÌ 23 SETTEMBRE 2013

ENOGRAFIA INTERNAZIONALE, GIORNALISMO, MARKETING, SPERIMENTAZIONI

37. LUNEDÌ 23 SETTEMBRE 2013 | LA BORGOGNA / PRIMA PARTE

Primo incontro di consolidamento della conoscenza dei vini di Borgogna. I sensi saranno stimolati da etichette di indiscussa grandezza e tipicità. In un ideale viaggio da nord a sud nella meravigliosa Côte d'Or, affronteremo le peculiarità dei vini provenienti dai comuni di Marsannay, Fixin, Gevrey-Chambertin, Morey-Saint-Denis, Chambolle-Musigny, Vougeot, Flagey-Echèzeaux, Vosne Romanée e Nuits-St.-Georges.

38. LUNEDÌ 30 SETTEMBRE 2013 | LA BORGOGNA / SECONDA PARTE

Secondo incontro di consolidamento della conoscenza degli emozionanti vini di Borgogna. Si ripartirà con i rossi della collina di Corton, proseguendo poi verso Beaune, Sauvigny-les-Beaune, Chorey-les-Beaune, Pommard, Volnay, Monthelie, Auxey-Duresses, St. Romain e Santenay.

39. LUNEDÌ 7 OTTOBRE 2013 | LA BORGOGNA / TERZA PARTE

Terzo incontro sulla Borgogna dedicato ai suoi vini bianchi. Partiremo 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.

➜ 40. **VENERDÌ 11 – SABATO 12 – DOMENICA 13 OTTOBRE 2013 | 5° VIAGGIO STUDIO. LANGHE E MONFERRATO**

Appuntamento Venerdì 11 ottobre 2013 - ore 11 presso

Gaja Via Torino, 18 - Barbaresco - Cuneo - 0173 635158

A seguire, Enosis - Centro di Ricerca applicata in Enologia e Viticoltura di Donato Lanati - Via Marconi, 10 Casa Colma - Cuccaro M.to - Alessandria - 0131 798311

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*

➜ 41. **LUNEDÌ 21 OTTOBRE 2013 | IL BORDEAUX / PRIMA PARTE. MEDOC E HAUT-MEDOC**

I principali 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.

➜ 42. **LUNEDÌ 28 OTTOBRE 2013 | IL BORDEAUX / SECONDA PARTE. GRAVES E LIBOURNAIS**

Prosegue il viaggio a Bordeaux con altre zone per nulla secondarie rispetto alle precedenti, che hanno a loro modo espresso un'eccellenza qualitativa consolidata, diventando, come i fratelli dell'Haut-Medoc, veri e propri status symbol, condizione 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 e 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*

➜ 43. **LUNEDÌ 4 NOVEMBRE 2013 | LA 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 si possa apprezzarne 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 elettricità solo a vederlo spumare nel calice. In questo primo incontro analizzeremo 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.

➜ 44. LUNEDÌ 11 NOVEMBRE 2013 | LA CHAMPAGNE / SECONDA PARTE

Proseguiamo il viaggio in Champagne concentrando l'indagine sui territori della fiabesca Montagne de Reims. Grand cru per grand cru e vigneto per vigneto, andremo 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 ❯

GIOVEDÌ 14 NOVEMBRE 2013

PRESENTAZIONE DI BIBENDA 2014 IL LIBRO GUIDA AI MIGLIORI VINI E RISTORANTI D'ITALIA

➜ 45. LUNEDÌ 18 NOVEMBRE 2013 | 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.

➜ 46. LUNEDÌ 25 NOVEMBRE 2013 | 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.

➜ 47. LUNEDÌ 2 DICEMBRE 2013 | 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 Saven-

nières 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.

➜ 48. **LUNEDÌ 9 DICEMBRE 2013 | L'ALTRA FRANCIA: LANGUEDOC-ROUSSILLON, PROVENZA, JURA**

Un patchwork di degustazioni che forse per alcuni sarà una emozionante iniziazione con il 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 offre notevoli differenze tra le varie denominazioni mentre il misterioso Jura è culla del Vin Jaune e del Vin de Paille.

Aa

➜ 49. **MERCOLEDÌ 11 DICEMBRE 2013**

➜ 50. **GIOVEDÌ 12 DICEMBRE 2013**

GIORNALISMO, DEONTOLOGIA PROFESSIONALE E VALORE ETICO

Per raccontare e comunicare il mondo del vino, trasmettendo al contempo emozioni e informazioni, bisogna attenersi al dovere di verità di ogni buon cronista. Autonomia e credibilità sono le doti principali del comunicatore del vino. La prima garantisce un'informazione obiettiva, libera e mai subordinata a interessi particolari; la seconda scongiura gli status di sudditanza che si possono incontrare lungo il sentiero professionale. La responsabilità nei confronti della comunità e non solo verso i propri lettori è la prerogativa più nobile e faticosa dell'attività giornalistica. Una buona e corretta comunicazione altro non è che l'adempimento di una "missione" di servizio capace, attraverso il racconto e la testimonianza, di facilitare la comprensione del mondo del vino avvicinandolo a tutti.

➜ 51. **LUNEDÌ 16 DICEMBRE 2013 | AUSTRIA, GRECIA, EUROPA DELL'EST**

Il pensiero del vino austriaco richiama in primis la Wachau, regione vitivinicola di incredibile bellezza, tutelata dall'Unesco come Patrimonio dell'Umanità, in cui Riesling e Grüner Veltliner toccano apici di eccellenza indiscussa. Della Grecia cercheremo di apprendere gli impronunciabili nomi dei vitigni, sottolineando l'importanza storica che ha avuto per la diffusione della vite nel mondo occidentale. Non mancheremo di aprire una finestra sull'Europa dell'Est che negli ultimi anni è attraversata da un produttivo fermento.

➜ 52. **LUNEDÌ 13 GENNAIO 2014 | LA GERMANIA**

Soprattutto 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. In Germania trova la sua patria d'elezione: se ne studieranno la storia, il territorio, le condizioni climatiche da cui trae beneficio, con un occhio attento ai produttori più rappresentativi.

➜ 53. **VENERDÌ 17 - SABATO 18 - DOMENICA 19 GENNAIO 2014 | 6° VIAGGIO STUDIO. MONTALCINO**

Appuntamento Venerdì 17 Gennaio 2014 - ore 11 presso

Castello Banfi Castello di Poggio alle Mura, Montalcino - Siena - 0577 840111

A seguire, Biondi Santi Tenuta Greppo

Villa Greppo, 183 - Montalcino - Siena - 0577 848087

Viaggio dedicato all'approfondimento del terroir di Montalcino, che tanta cronaca del vino ha movimentato nell'ultimo lustro, 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, ovvero con l'ausilio delle straordinarie invenzioni gastronomiche ideate dagli chef più rinomati. • *Tesina scritta*

➜ 54. **LUNEDÌ 27 GENNAIO 2014 | LA SPAGNA**

Le più importanti denominazioni spagnole, Rioja e Ribera del Duero, iniziano a temere il confronto delle consorelle. E allora Penedes, Priorato, 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.

➜ 55. **LUNEDÌ 3 FEBBRAIO 2014 | IL NUOVO MONDO: CALIFORNIA**

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

➜ 56. **LUNEDÌ 10 FEBBRAIO 2014 | L'ALTRA AMERICA: OREGON E AMERICA DEL NORD**

Non molti sanno che nel nord ovest americano la qualità media offerta dai vini è elevatissima e pertanto tutto il comparto produttivo ne sta beneficiando a livello commerciale. Molta parte del successo si deve ad un gruppo di coraggiosi produttori della Willamette Valley che hanno raccolto la sfida del Pinot Noir. Non da meno i vini dello Stato di Washington e della British Columbia.

➜ 57. **LUNEDÌ 17 FEBBRAIO 2014 | 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 che ha un 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.

➜ 58. **LUNEDÌ 24 FEBBRAIO 2014 | 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 Blanc.

➜ 59. **LUNEDÌ 3 MARZO 2014 | 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.

➜ 60. **MERCOLEDÌ 5 MARZO 2014**

➜ 61. **GIOVEDÌ 6 MARZO 2014**

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

Dallo studio dei mercati alle strategie operative. Una prospettiva di progetto e azione per diversi livelli di marketing, da quello aziendale a quello territoriale, passando per la distribuzione e la vendita al dettaglio. 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 di riferimento, concetti di gestione e controllo dell'attività attraverso l'analisi dei risultati.

➔ 62. **LUNEDÌ 10 MARZO 2014**

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.

➜ 63. **VENERDÌ 14 - SABATO 15 - DOMENICA 16 MARZO 2014**

7° VIAGGIO STUDIO IN CHAMPAGNE. I TERRENI DELLE 3 TIPOLOGIE E LE CANTINE

Appuntamento Venerdì 14 Marzo 2014 - ore 11 presso

Dom Pérignon Avenue de Champagne, 20 - Epernay

Ruinart 4 Rue Crayères - Reims

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, ovvero con l'ausilio delle straordinarie invenzioni gastronomiche ideate dagli chef più rinomati. • *Tesina scritta*

MEMO | fuori programma SABATO 22 MARZO 2014 | BIBENDA DAY 2014

64. LUNEDÌ 24 MARZO 2014 | 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*

65. LUNEDÌ 31 MARZO 2014 | SYRAH / SHIRAZ

Sei vini in degustazione coperta.

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.

66. LUNEDÌ 7 APRILE 2014 | GRENACHE

Sei vini in degustazione coperta: un italiano a confronto con altre cinque zone del mondo.

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.

67. LUNEDÌ 14 APRILE 2014 | CHARDONNAY

Sei vini in degustazione coperta.

Come ben noto, lo Chardonnay è il vitigno bianco a più vasta diffusione planetaria re-

lativamente 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.

➜ 68. **LUNEDÌ 28 APRILE 2014 | SAUVIGNON BLANC**

Sei vini in degustazione coperta: un italiano a confronto con altre cinque zone del mondo. Vitigno che si è fatto amare nel mondo per la sua spiccata espressione varietale e allo stesso tempo unico vitigno in grado di neutralizzarla totalmente a favore dell'anima del suo terroir. Si compareranno le migliori espressioni al mondo di Sauvignon Blanc reperibili sul mercato.

➜ 69. **LUNEDÌ 5 MAGGIO 2014 | 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 di coltivazione. Un corposo incontro per sfatare i luoghi comuni nati attorno alla biodinamica - facendo i dovuti distinguo con l'agricoltura biologica e con il filone dei vini cosiddetti "naturali" - per comprenderne le basi culturali e l'effettiva 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 di cantina ma solo quella in vigna (Demeter ad esempio), ed ecco perché possiamo affermare che "Il vino biodinamico non esiste". Verità, ancestralità e carattere in sei splendidi assaggi da viticoltura biodinamica.

➜ 70. **LUNEDÌ 12 MAGGIO 2014 | IL FRANCESE DEL VINO**

Il ruolo autorevole della Francia, da sempre regione vitivinicola di riferimento per la qualità delle etichette che appartengono alla sua tradizione e per la forte immagine che ha saputo ritagliarsi, impone a tutti coloro che si occupano di questo settore una conoscenza appropriata del lessico francese relativo al vino.

➜ 71. **VENERDÌ 16 - SABATO 17 - DOMENICA 18 MAGGIO 2014 | 8° VIAGGIO STUDIO IN BORGOGNA**

Appuntamento Venerdì 16 Maggio 2014 - ore 11 presso

Libreria Athenaeum de La Vigne et du Vin di Beaune

A seguire, Domaine Bouchard Père & Fils 15 Rue du Château - Beaune

Maison Louis Jadot 21 Rue Eugène Spuller - Beaune

Domaine Albert Morot 20 Avenue Charles Jaffelin - Beaune

Viaggio dedicato all'approfondimento del magico terroir della Côte d'Or, che tanto ha insegnato e continua ad insegnare al mondo intero, 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, ovvero con l'ausilio delle straordinarie invenzioni gastronomiche ideate dagli chef più rinomati. • *Tesina scritta*

MEMO | fuori programma

LUNEDÌ 26 MAGGIO 2014

4ª GIORNATA DELLA CULTURA DEL VINO E OSCAR DEL VINO 2014

72. LUNEDÌ 9 GIUGNO 2014 | 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.

➜ 73. **GIOVEDÌ 12 - VENERDÌ 13 - SABATO 14 GIUGNO 2014**

9° VIAGGIO STUDIO. LA DISTILLAZIONE E LA PRODUZIONE DELLA BIRRA

Tecniche di distillazione e di produzione della birra, approfondimento del territorio.

Appuntamento Giovedì 12 Giugno 2014 - ore 11 presso

Castagner Via Bosco, 25 - Visnà di Vazzola - Treviso - 0438 793811

A seguire, visita in un Birrificio del gruppo Heineken Italia.

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

- *Tesina scritta*

ESAMI FINALI

PROVE DI VERIFICA
ed esame finale

➜ 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 ogni Viaggio Studio (vedi il Programma). Per accedere all'Esame Finale, l'Allievo non dovrà aver perso più di 5 lezioni.

➜ LUNEDÌ 23 GIUGNO 2014 | ESAME FINALE PRESSO LA SEDE DEL CORSO

- *Prova Scritta: Svolgimento di un elaborato sul mondo del Vino*
- *Domande scritte a risposta aperta*
- *Prova Pratica: Degustazione coperta*
- *Prova Orale: Colloquio con i Docenti*

➜ LUNEDÌ 30 GIUGNO 2014 | 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 Master*
- *Distintivo B.E.M.*
- *Elegante Tessera B.E.M.*
- *Biglietti da Visita B.E.M.*

MATERIALE

MATERIALE
didattico

TESTI DEL BIBENDA EXECUTIVE MASTER

- Libro di Approfondimento sulla Degustazione
- Atlante del Vino del Mondo
- Testo sui vari terroir
- Testo per la Grammatica della lingua italiana
- Testo per la lingua inglese
- Testo per la lingua francese

TESTI DI RIFERIMENTO

- Tutti quelli del Corso di Qualificazione per Sommelier di Associazione Internazionale Sommelier

- 10 Quaderni per la Degustazione del Vino

NOTE

ANNOTAZIONI
e costi

IL COSTO DEL BIBENDA EXECUTIVE MASTER È DI EURO 6500

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
- Viaggio di andata e ritorno, intera permanenza e trasferimenti del 6° Viaggio Studio
- I pranzi, le cene e i trasferimenti del 7° 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° Viaggio Studio*
- Viaggio di andata e ritorno, e le spese di alloggio del 7° Viaggio Studio
- Viaggio di andata e ritorno, intera permanenza e trasferimenti del 8° Viaggio Studio*
- Il viaggio di andata e ritorno del 9° Viaggio Studio

** Sono predisposte delle soluzioni in convenzione per soggiorni, pranzi e cene*

ISCRIZIONI

ISCRIZIONI
associative

➜ DURANTE LO SVOLGIMENTO DEL CORSO È OBBLIGATORIA L'ISCRIZIONE ALL'ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER NAZIONALE E REGIONALE.

CON TALI ISCRIZIONI SI OTTENGONO ANCHE:

- L'Abbonamento annuale alla Rivista BIBENDA
- BIBENDA Il Libro Guida ai Migliori Vini e Ristoranti d'Italia
- L'Abbonamento a Sommelier Notizie online con la possibilità di partecipare a tutte le Attività del vino e del cibo ivi descritte.

PERSONE

PERSONE
docenti e consulenti

DIRETTORE DEL CORSO

Franco M. Ricci

DOCENTI

Giovanni Ascione
Roberto Bellini
Maurizio Belpietro
Franco Bernabei
Massimo Billetto
Gioacchino Bonsignore
Alessandro Brizi
Rudy Buratti
Carlo Cambi
Roberto Castagner
Donato Lanati
Paolo Lauciani
Daniele Maestri
Claudio Maffei
Antonello Maietta
Luciano Mallozzi
Marcello Masi
Alberto Mattiacci
Attilio Scienza
Daniela Scrobogna
Franco Siciliano
Marco Simonit
Pierpaolo Sirch

CONSULENTI

Franco Biondi Santi
Antonio Capaldo
Renzo Cotarella
Riccardo Cotarella
Angelo Gaja
Richard Geoffroy
Nicolò Incisa della Rocchetta
Giovanni Manetti
Rodolfo Maralli
Stefano Milioni
Vittorio Moretti
Gian Annibale Rossi di Medelana
Mattia Vezzola
Gianfranco Vissani
Maurizio Zanella

LUOGHI

LUOGHI
di riferimento *(in ordine di visita)*

HOTEL ROME CAVALIERI | Roma - *Sede del Corso*

FEUDI DI SAN GREGORIO | Sorbo Serpico (Avellino)

FONTODI | Panzano in Chianti (Firenze)

ENOPROJECT | Greve in Chianti (Firenze)

CA' DEL BOSCO | Erbusco (Brescia)

BELLAVISTA | Erbusco (Brescia)

PETRA | Suvereto (Livorno)

TENUTA SAN GUIDO | Bolgheri (Livorno)

CASTELLO DEL TERRICCIO | Castellina Marittima (Pisa)

CASTELLO DELLA SALA | Ficulle (Terni)

GAJA | Barbaresco (Cuneo)

ENOSIS | Cuccaro Monferrato (Alessandria)

CASTELLO BANFI | Montalcino (Siena)

BIONDI SANTI TENUTA GREPPO | Montalcino (Siena)

DOM PÉRIGNON | Epernay (Champagne)

RUINART | Reims (Champagne)

DOMAINE BOUCHARD PERE & FILS | Beaune (Côte d'Or)

MAISON LOUIS JADOT | Beaune (Côte d'Or)

DOMAINE ALBERT MOROT | Beaune (Côte d'Or)

CASTAGNER | Visnà di Vazzola (Treviso)

BIRRIFICIO | Heineken (Udine)

SOMMARIO

pagina

1. REQUISITI PER LA PARTECIPAZIONE 4

2. OBIETTIVI DELLA FORMAZIONE 6

3. METODI D'INSEGNAMENTO 10

4. PROGRAMMA PRIMA PARTE

ENOGRAFIA ITALIANA, LA VIGNA, LA CANTINA, GASTRONOMIA 12

Presentazione del corso 13

Il sistema di analisi sensoriale 13

Nebbiolo 15

Aglianico 15

Sangiovese 15

Amarone 16

Barbera e Nerello Mascalese 16

Pigato, Verdicchio, Vermentino, Cortese, Timorasso, Prié Blanc 17

Cesanese, Montepulciano, Nero d'Avola, Gaglioppo, Primitivo, Carignano 17

Fiano, Greco, Falanghina, Pallagrello Bianco, Grechetto, Grillo 19

Groppello, Lagrein, Raboso, Teroldego, Sagrantino, Cannonau 19

Friulano, Ribolla Gialla, Malvasia Istriana, Garganega, Trebbiano d'Abruzzo 21

Nero Buono di Cori, Tintilia, Dolcetto, Croatina, Casavecchia, Rossese 21

Merlot e Cabernet 21

Syrah e Pinot Nero 22

Chardonnay e Sauvignon Blanc 22

Riesling e Traminer Aromatico 22

Verticale di vini taglio Bordolese 23

pagina

Verticale di Sangiovese 25
Verticale di Chardonnay 25
Verticale di Nebbiolo 25
Metodo Martinotti e Metodo Classico 27
Vendemmie Tardive e Muffati, Vini Liquorosi 27
Vini Passiti, Eiswein e Icewine 27
Grappa, Acquaviti di frutta, Calvados, Brandy 28
Whisky, Rum, Cognac, Armagnac 28
Blind tasting vino bianco 31
Blind tasting vino rosso 31

➜ 5. PROGRAMMA SECONDA PARTE

ENOGRAFIA INTERNAZIONALE, GIORNALISMO, MARKETING, SPERIMENTAZIONI 32
Borgogna / Prima, Seconda e Terza parte 33
Bordeaux / Prima e Seconda parte 35
Champagne / Prima e Seconda parte 35
Alsazia 36
Valle del Rodano 36
Valle della Loira 36
Languedoc-Roussillon, Provenza, Jura 37
Austria, Grecia, Europa dell'Est 38
Germania 38
Spagna 40
California 40
Oregon e America del Nord 40
America del Sud: Cile e Argentina 40
Australia e Nuova Zelanda 41
Libano, Israele, Sudafrica 41

pagina

Cabernet Sauvignon e Merlot - Taglio bordolese 42
Pinot Nero 44
Syrah 44
Grenache 44
Chardonnay 44
Sauvignon Blanc 45
La viticoltura biodinamica 45
Il Francese del vino 45
L'Inglese del vino 47

6. PROVE DI VERIFICA ED ESAME FINALE 50

7. MATERIALE DIDATTICO 52

8. ANNOTAZIONI E COSTI 54

9. ISCRIZIONI ASSOCIATIVE 56

10. PERSONE, DOCENTI E CONSULENTI 58

11. LUOGHI DI RIFERIMENTO 60

pagina

I VIAGGI

5 - 6 - 7 Ottobre 2012 | Campania. Lezione in vigna 14

11 - 12 - 13 Gennaio 2013 | Toscana. Lezione in cantina e laboratori 20

12 - 13 - 14 Aprile 2013 | Franciacorta 26

31 Maggio - 1 - 2 Giugno 2013 | Toscana e Umbria 29

11 - 12 - 13 Ottobre 2013 | Langhe e Monferrato 34

17 - 18 - 19 Gennaio 2014 | Montalcino 39

14 - 15 - 16 Marzo 2014 | Champagne 43

16 - 17 - 18 Maggio 2014 | Borgogna 46

12 - 13 - 14 Giugno 2014 | Friuli Venezia Giulia, Veneto. Distillati e Birra 49

INTORNO AL VINO

12 - 13 Dicembre 2012 | La Comunicazione efficace 18

6 - 7 Marzo 2013 | Bibliografia del vino 24

11 - 12 Dicembre 2013 | Giornalismo 37

5 - 6 Marzo 2014 | Marketing del vino 41

MEMO | **fuori programma**

1 e 2 ottobre 2012 | 46° Congresso Nazionale
di Associazione Italiana Sommelier a Roma 13

10 Novembre 2012 | Presentazione di BIBENDA 2013
Il Libro Guida ai Migliori Vini e Ristoranti d'Italia 16

8 Marzo 2013 | BIBENDA DAY 2013 25

7 Maggio 2013 | 3ª Giornata della Cultura del Vino e Oscar del Vino 2013 28

14 Novembre 2013 | Presentazione di BIBENDA 2014
Il Libro Guida ai Migliori Vini e Ristoranti d'Italia 36

22 Marzo 2014 | BIBENDA DAY 2014 44

26 Maggio 2014 | 4ª Giornata della Cultura del Vino e Oscar del Vino 2014 47

BIBENDA

è

Bibenda Executive Master

la Rivista per rendere più Seducenti la Cultura e l'Immagine del Vino

il Libro Guida ai Migliori Vini e Ristoranti d'Italia

the Guide to the Finest Italian Wines

il Libro Guida agli Oli d'Italia

l'Agenda del Vino

il Settimanale online del Mondo Vino

il franchising Galleria del Vino

il Sito Internet www.bibenda.it

Bibenda è su iPhone e iPad

ASSOCIAZIONE INTERNAZIONALE SOMMELIER

Via A. Cadlolo, 101 – 00136 Roma

tel. 06 8550941 – fax 06 85305556

www.bibenda.it – sommelier@bibenda.it

;EM