

(5)

*Dal 1965
la voce più autorevole sul vino.*

;

**BIBENDA
EXECUTIVE
MASTER** *wine*

CAMPUS SULLA PRODUZIONE,
LA DEGUSTAZIONE
E LA COMUNICAZIONE DEL VINO
Fondazione Italiana Sommelier | Roma





5° BIBENDA
EXECUTIVE *wine*
MASTER
2016-2018

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

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



Quelli che vogliono fare i colti parlando di Mozart senza aver mai visto nessuno dei suoi dipinti

Quando scoprii che chi si occupa di vino o di olio rappresenta una fetta culturale del nostro Paese di non più di centomila persone, feci un sogno: un giorno Rossi e Brambilla avrebbero considerato cultura e non edonismo e basta il vino e le sue tradizioni, e che quello che raccontava di odiare le persone che vogliono essere colte parlando di Mozart senza aver mai visto nessuno dei suoi dipinti aveva scoperto la grandezza del musicista austriaco.

Ma centomila persone tutto compreso, sommelier, gamberi e slow food, blog e urlatori, sono poche perché la televisione smentisca che esiste una fascia protetta per parlare di vino, perché il vino è pericoloso...

Dobbiamo crescere e crescere in numero e cultura. Per farlo ci sono i meccanismi di Fondazione, in Italia e all'Estero.

E c'è il BIBENDA EXECUTIVE WINE MASTER.

Questo corso superiore di degustazione è ovviamente il massimo possibile oggi che il pianeta vino può darti.

E se hai accettato questo invito vuol dire che del vino vuoi farne una ragione di vita.

Di lavoro, di approfondimento culturale. Immenso.

Io, non so, mi sento molto legato a Luigi Veronelli nella sua assoluta sicurezza di garantire vignaioli puliti di mente e di cuore, di garantire il loro lavoro, mi sento così radicale nel denunciare i falsi miti e i colpevoli di immobilismo a favore della saccenza individuale.

Questa sua radicalità, questa sua assenza di mezze misure mi ha sempre affascinato. E BEM nasce senza confini, chiunque sposi il progetto aderisce all'infinito. Senza frontiere culturali, omaggio dell'intelletto onesto e cristallino.

Scopriamo insieme gli ideali di questa Arte e questa Cultura per farne un percorso di Vita e anche, perché no, ben consapevoli che con la cultura si può mangiare, ma per farlo occorre quantomeno saper cucinare.

Buon Corso!

Franco M. Ricci



Questo Bibenda Executive Wine Master

→ È UN AMBIZIOSO PROGETTO DI FONDAZIONE 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. La nostra esperienza è quella di 50 anni impegnati nella comunicazione e nell'insegnamento del vino quale arte e cultura. Nondimeno questo Bibenda Executive Wine 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 Wine Master gode della Registrazione presso il Ministero dello Sviluppo Economico ed ha come unica Sede quella di Roma presso l'Hotel Rome Cavalieri.

Le lezioni si svolgono con orario pomeridiano dalle 16 alle 18,30 e serale dalle 20 alle 22,30. Con 63 lezioni in Laboratorio per la Degustazione e per la Teoria dei vari Temi, più 9 Viaggi Studio di tre giorni presso vari territori in Italia e nel mondo.

L'Esame Finale rilascia le prestigiose insegne B.E.M.: il Diploma di Bibenda Executive Wine 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 WINE MASTER ASSUME COME LIVELLO DI PARTENZA LE CONOSCENZE E LE ABILITÀ GIÀ ACQUISITE DAI PARTECIPANTI DURANTE UN CORSO PER SOMMELIER.**
- Per accedere a questo programma, dunque, è necessario aver conseguito il titolo di Sommelier presso ente di riconosciuta qualità. Chi non fosse in possesso di tale titolo, potrà accedere all'Executive Wine 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 WINE MASTER CONSISTE NELL'INNESTARE SU TALE FORMAZIONE, SOLLECITATA DALLA CURIOSITÀ E DALLE ASPETTATIVE INDIVIDUALI, CONOSCENZE E COMPETENZE PIÙ APPROFONDITE IN AMBITO ENOGRAFICO ED ENOLOGICO CHE METTANO IN GRADO I DISCENTI DI EFFETTUARE UNA DEGUSTAZIONE TECNICA DEL VINO METODOLOGICAMENTE FONDATA.

Ampio spazio sarà poi dato all'approfondimento delle più moderne metodologie di comunicazione, in particolare quelle espressamente riferite all'ambito enogastronomico, con il preciso intento di consentire ai corsisti l'acquisizione e l'affinamento dei mezzi linguistici necessari a esplicitare il risultato dell'indagine, cioè il giudizio critico sul vino, 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**

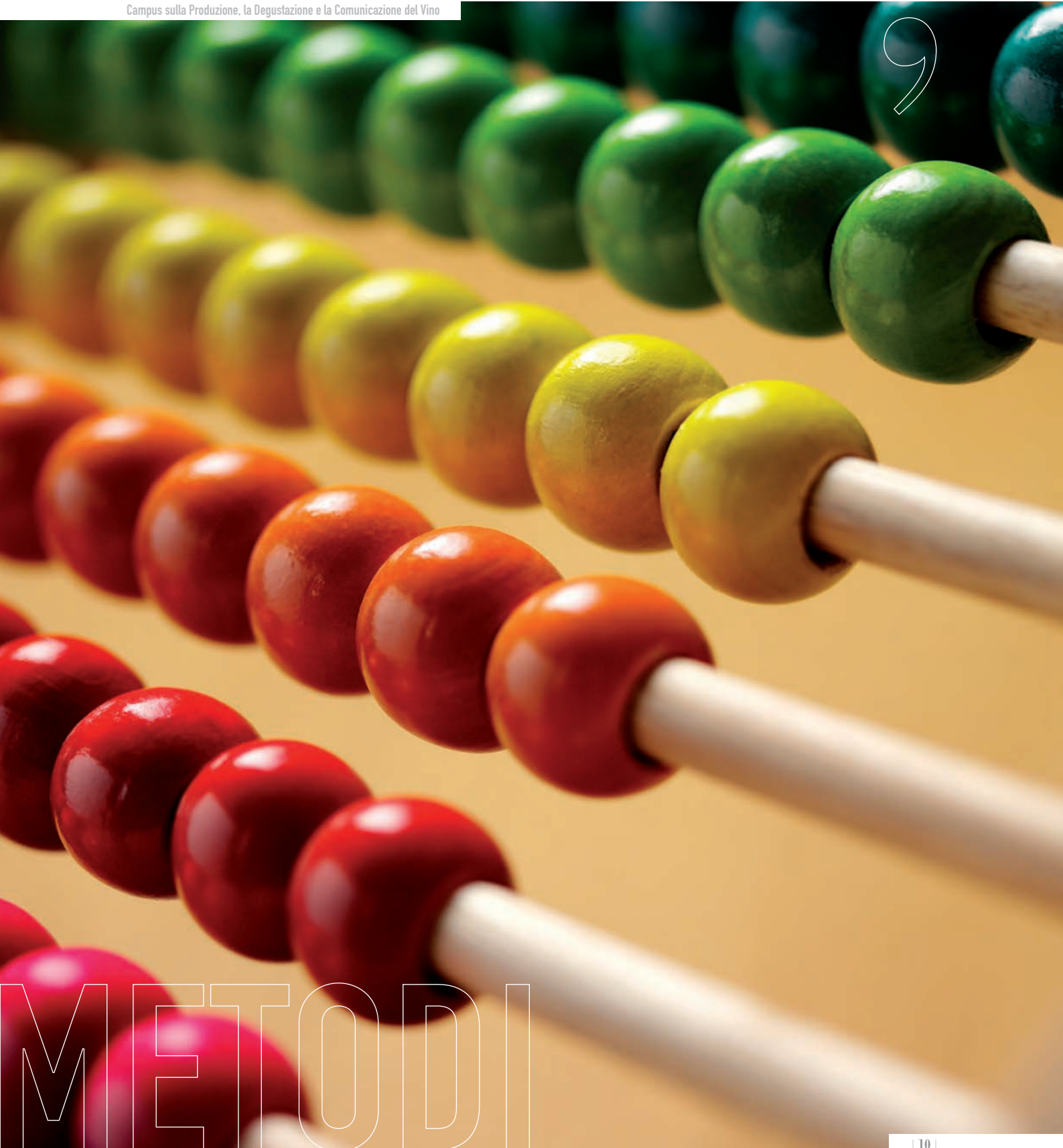
- Uniformare i discenti, diversi per formazione individuale, e interventi volti a colmare le lacune di base e/o di approccio metodologico alla degustazione.
- Acquisizione di competenze tecniche nell'ambito dei contenuti indicati nel programma.
- Acquisizione del concetto di storicità della cultura del 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 WINE MASTER CONSISTE NELL'INNESTARE SU TALE FORMAZIONE, CONOSCENZE E COMPETENZE PIÙ APPROFONDITE IN AMBITO ENOGRAFICO ED ENOLOGICO."

3.

Campus sulla Produzione, la Degustazione e la Comunicazione del Vino



METODI

METODI d'insegnamento

- **NELL'INSEGNAMENTO CI SI AVVARÀ 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.

4.

Campus sulla Produzione, la Degustazione e la Comunicazione del Vino



PROGRAMMA

PROGRAMMA

prima parte

INIZIO LUNEDÌ 26 SETTEMBRE 2016

ENOGRAFIA ITALIANA, LA VIGNA, LA CANTINA, GASTRONOMIA

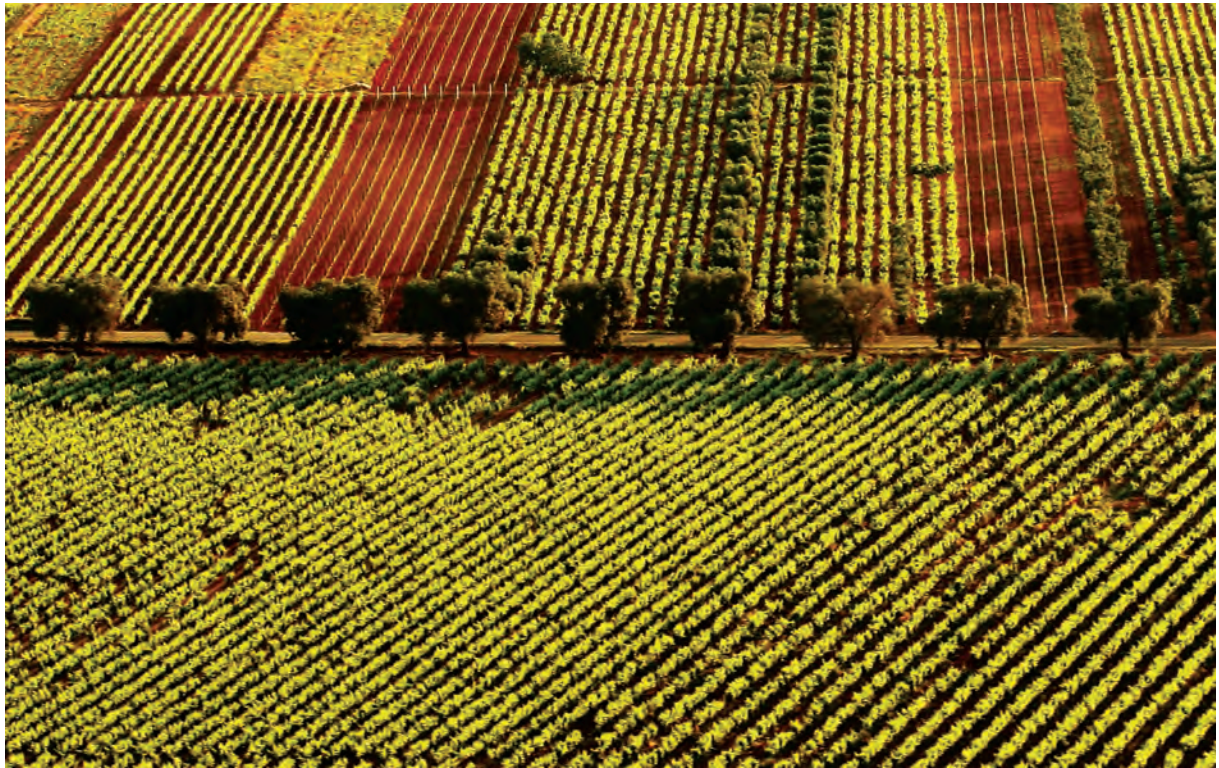
→ 1. LUNEDÌ 26 SETTEMBRE 2016 | PRESENTAZIONE DEL CORSO: IL VINO COME PROTAGONISTA CULTURALE

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

→ 2. LUNEDÌ 3 OTTOBRE 2016

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 7 - SABATO 8 - DOMENICA 9 OTTOBRE 2016

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

Appuntamento Venerdì 7 Ottobre 2016 - 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 17 OTTOBRE 2016 | 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.

→ 5. LUNEDÌ 24 OTTOBRE 2016 | 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.

« MEMO | fuori programma » NOVEMBRE 2016

PRESENTAZIONE DI BIBENDA 2017 LIBRO GUIDA AI MIGLIORI VINI E RISTORANTI D'ITALIA



→ 6. LUNEDÌ 7 NOVEMBRE 2016 | 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*



→ 7. LUNEDÌ 14 NOVEMBRE 2016 | 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 21 NOVEMBRE 2016 | 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 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 28 NOVEMBRE 2016

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

→ 10. LUNEDÌ 5 DICEMBRE 2016

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



→ 11. LUNEDÌ 12 DICEMBRE 2016

→ 12. MARTEDÌ 13 DICEMBRE 2016

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. 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 si possono incontrare nell'esercizio della professione di comunicatori e divulgatori.



→ 13. LUNEDÌ 9 GENNAIO 2017 | **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 16 GENNAIO 2017 | **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 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. LUNEDÌ 23 GENNAIO 2017

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

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

→ 16. MARTEDÌ 24 GENNAIO 2017 | **NERO BUONO DI CORI, TINTILIA, DOLCETTO, CROATINA, CASAVECCHIA, ROSSESE**

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



→ 17. LUNEDÌ 30 GENNAIO 2017

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.



→ 18. VENERDÌ 3 - SABATO 4 - DOMENICA 5 FEBBRAIO 2017 | 2° VIAGGIO STUDIO

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

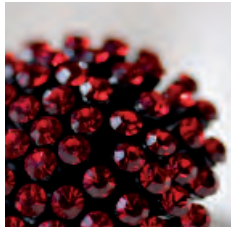
Appuntamento Venerdì 3 Febbraio 2017 - ore 11 presso

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*



→ 19. LUNEDÌ 13 FEBBRAIO 2017

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

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

→ 20. LUNEDÌ 20 FEBBRAIO 2017

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

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

- *Tasting scritto di analisi sensoriale di un vino*

→ 21. LUNEDÌ 27 FEBBRAIO 2017

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, anche se l'intensa carica aromatica offerta dai primi due ha facilitato la loro penetrazione nel mercato nazionale. Entrambi i vitigni necessitano di condizioni climatiche difficilmente riscontrabili lungo la Penisola, pertanto la loro coltivazione si è concentrata in territori che potevano offrire escursioni termiche importanti o comunque condizioni che non ne deprimessero l'ampio e originale patrimonio varietale. • *Tasting scritto di analisi sensoriale di un vino*



« MEMO | fuori programma » MARZO 2017 | BIBENDA DAY 2017

→ 22. LUNEDÌ 6 MARZO 2017

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. LUNEDÌ 13 MARZO 2017

BIBLIOGRAFIA DEL VINO

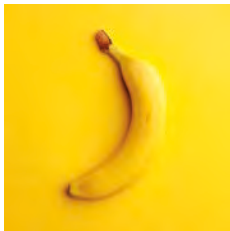
Appuntamento dedicato al vino tramandato e narrato nei racconti e negli scritti antichi, al vino raccontato e commentato nei testi classici e in quelli più moderni della letteratura nazionale e mondiale. Un percorso accurato nel mondo del vino scritto, attraverso la scoperta del suo appeal interdisciplinare, attraverso la conoscenza delle "penne" più virtuose che lo hanno scelto come protagonista dei loro scritti. Un approfondimento dedicato anche alle testate giornalistiche contemporanee, dalla carta stampata a quelle telematiche, senza trascurare l'avvento di internet e l'esplosione del fenomeno dell'enogastronomia in rete, analizzando con occhio critico pro e contro dell'utilizzo della comunicazione globale del vino. Una lezione che andrà a fondo anche sul tema delle Guide di settore, con un excursus sulla nascita e lo sviluppo delle stesse, fino ad arrivare ai giorni nostri e alla diffusione delle moderne versioni interattive in formato App.

→ 24. LUNEDÌ 20 MARZO 2017 | **ANALISI SENSORIALE DI UNA VERTICALE DI TREBBIANO D'ABRUZZO**

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

→ 25. LUNEDÌ 3 APRILE 2017 | 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 10 APRILE 2017 | ANALISI SENSORIALE DI UNA VERTICALE DI CHARDONNAY

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

→ 27. MARTEDÌ 11 APRILE 2017 | ANALISI SENSORIALE DI UNA VERTICALE DI NEBBIOLO

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



→ 28. VENERDÌ 21 - SABATO 22 - DOMENICA 23 APRILE 2017

3° VIAGGIO STUDIO. LA SPUMANTIZZAZIONE. FRANCIACORTA

Appuntamento Venerdì 21 Aprile 2017 - 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 rémuage e il dégorgement, come dei veri chef de cave. • *Tesina scritta*

→ 29. MARTEDÌ 2 MAGGIO 2017

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

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

→ 30. LUNEDÌ 8 MAGGIO 2017

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

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

→ 31. MARTEDÌ 9 MAGGIO 2017 | **STUDIO E ANALISI DI VINI PASSITI, DI EISWEIN E ICEWINE**

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

→ 32. LUNEDÌ 15 MAGGIO 2017

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, irripetibile 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 22 MAGGIO 2017 | **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 26 - SABATO 27 - DOMENICA 28 MAGGIO 2017

4° VIAGGIO STUDIO. TERRITORIO TOSCANO E UMBRO

Appuntamento Venerdì 26 Maggio 2017 - 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

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 all'eccellenza di Castello della Sala è affidata la bandiera dell'enogastronomia umbra.

- *Tesina scritta*

4.

Programma prima parte Enografia Italiana, la Vigna, la Cantina, Gastronomia Campus sulla Produzione, la Degustazione e la del Vino





→ 35. LUNEDÌ 5 GIUGNO 2017 | **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 12 GIUGNO 2017 | **BLIND TASTING: IL VINO ROSSO**

Dodici vini rossi in degustazione coperta.

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



PROGRAMMA

PROGRAMMA

seconda parte

INIZIO LUNEDÌ 25 SETTEMBRE 2017

ENOGRAFIA INTERNAZIONALE, MARKETING, SPERIMENTAZIONI

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

→ 37. LUNEDÌ 25 SETTEMBRE 2017 | LA BORGOGNA / PRIMA PARTE

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

→ 38. LUNEDÌ 2 OTTOBRE 2017 | LA BORGOGNA / SECONDA PARTE

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



→ 39. LUNEDÌ 9 OTTOBRE 2017 | **IL BORDEAUX / PRIMA PARTE. MEDOC E HAUT-MEDOC**

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

→ 40. VENERDÌ 13 - SABATO 14 - DOMENICA 15 OTTOBRE 2017 | **5° VIAGGIO STUDIO. LANGHE E MONFERRATO**

Appuntamento Venerdì 13 Ottobre 2017 - 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. CERETTO-BRICCO ROCHE - Via Alba-Monforte, 63 - Castiglione Falletto - Cuneo - 0173 282582

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 23 OTTOBRE 2017 | **IL BORDEAUX / SECONDA PARTE. GRAVES E LIBOURNAIS**

Prosegue il viaggio a Bordeaux con altre zone per nulla secondarie rispetto alle precedenti, che a loro modo esprimono un'eccellenza qualitativa consolidata, diventando,

come i fratelli dell'Haut-Medoc, veri e propri status symbol, posizione conquistata a suon di assaggi da brivido e prezzi da capogiro spuntati alle più famose aste mondiali del vino. In questa seconda parte, i vini del Libournais prodotti a Pomerol e Saint Emilion 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*

→ 42. MARTEDÌ 24 OTTOBRE 2017 | **CHAMPAGNE / PRIMA PARTE**

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



« MEMO | fuori programma » NOVEMBRE 2017 | PRESENTAZIONE DI BIBENDA 2018 LIBRO GUIDA AI MIGLIORI VINI E RISTORANTI D'ITALIA



→ 43. LUNEDÌ 6 NOVEMBRE 2017 | **CHAMPAGNE / SECONDA PARTE**

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

→ 44. LUNEDÌ 13 NOVEMBRE 2017 | **L'ALSAZIA**

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



→ 45. LUNEDÌ 20 NOVEMBRE 2017 | **LA VALLE DEL RODANO**

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

→ 46. LUNEDÌ 27 NOVEMBRE 2017 | **LA VALLE DELLA LOIRA**

Un vigneto lungo mille chilometri. Numerose le differenze e le denominazioni: Alta Loira con Sancerre e Pouilly Fumé patria del Sauvignon Blanc; Loira Centrale con l'Anjou-Saumur per toccare le vette del Cabernet Franc e le zone di



Vouvray e Savennières dedite all'eccellenza espressiva dello Chenin Blanc; verso l'Oceano con il Pays Nantais e Sèvre-et-Maine dominio del Muscadet, già noto come Melon de Bourgogne.

→ 47. LUNEDÌ 4 DICEMBRE 2017 | **L'ALTRA FRANCIA: LANGUEDOC-ROUSSILLON, PROVENZA, JURA, SUD OUEST**

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



→ 48. LUNEDÌ 11 DICEMBRE 2017 | **AUSTRIA, GRECIA, EUROPA DELL'EST**

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

→ 49. LUNEDÌ 8 GENNAIO 2018 | **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.



→ 50. LUNEDÌ 15 GENNAIO 2018 | **LA SPAGNA**

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

→ 51. LUNEDÌ 22 GENNAIO 2018 | **IL PORTOGALLO, L'OLANDA, L'INGHILTERRA, L'UNGHERIA, LA ROMANIA.**

Le nuove frontiere del vino europeo. Nazioni famose per vini dolci e liquorosi che attualmente si esprimono anche attraverso vitigni internazionali, raggiungendo vertici elevatissimi. Dall'Inghilterra, vera rivelazione nella produzione di spumanti, al Portogallo con i suoi Vinho Verde, Maturo e Garrafeira, all'Ungheria con i suoi splendidi vitigni sulle sponde del lago Balaton e ancora l'Olanda dai fragranti vini bianchi, fino alla Romania, a completare il magnifico panorama del resto d'Europa.

→ 52. LUNEDÌ 29 GENNAIO 2018 | **IL NUOVO MONDO: CALIFORNIA**

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

• *Tasting scritto di analisi sensoriale di un vino*

→ 53. LUNEDÌ 5 FEBBRAIO 2018 | **L'ALTRA AMERICA: OREGON E AMERICA DEL NORD**

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

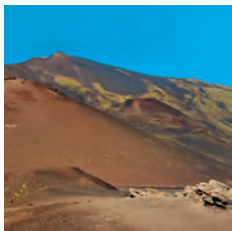


→ 54. **LUNEDÌ 12 FEBBRAIO 2018 | L'AMERICA DEL SUD: CILE E ARGENTINA**

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

→ 55. **LUNEDÌ 19 FEBBRAIO 2018 | 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.



→ 56. **VENERDÌ 23 - SABATO 24 - DOMENICA 25 FEBBRAIO 2018 | 6° VIAGGIO STUDIO. ETNA**

Appuntamento Venerdì 23 Febbraio 2018 - ore 11 presso

GRACI Contrada Feudo di Mezzo - Passopisciaro (CT) - 095 8880142 poi

GIROLAMO RUSSO Via Regina Margherita, 78 - Passopisciaro (CT) - 328 3840247

BIONDI Corso Sicilia, 20 - Trecastagni (CT) - 095 7633933

PALARI Contrada Barna - S. Stefano Briga (ME) - 090 630194

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



→ 57. LUNEDÌ 5 MARZO 2018 | **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.



→ 58. LUNEDÌ 12 MARZO 2018

→ 59. MARTEDÌ 13 MARZO 2018

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

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



→ 60. LUNEDÌ 19 MARZO 2018

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 “bitoriche” nel mondo.

→ 61. LUNEDÌ 26 MARZO 2018 | 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*

→ 62. GIOVEDÌ 5 - VENERDÌ 6 - SABATO 7 APRILE 2018

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

Appuntamento Giovedì 5 Aprile 2018 - 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, e con l'ausilio delle straordinarie invenzioni gastronomiche ideate dagli chef più rinomati. • *Tesina scritta*

→ 63. LUNEDÌ 16 APRILE 2018 | 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.



→ 64. MARTEDÌ 17 APRILE 2018 | PRIMITIVO E ZINFANDEL

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



→ 65. LUNEDÌ 7 MAGGIO 2018 | **GRENAÇHE**

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.

→ 66. LUNEDÌ 14 MAGGIO 2018 | **CHARDONNAY**

Sei vini in degustazione coperta.

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

→ 67. VENERDÌ 18 - SABATO 19 - DOMENICA 20 MAGGIO 2018 | **8° VIAGGIO STUDIO IN BORGOGNA**

Appuntamento Venerdì 18 Maggio 2018 - ore 11 presso

LIBRERIA ATHENAEUM de La Vigne et du Vin di Beaune

A seguire, MAISON LOUIS JADOT 21 Rue Eugène Spuller - Beaune

DOMAINE CHÈVILLON-CHEZEAX, 41 Rue Henri de Bahèze - Nuits-Saint-Georges

DOMAINE TORTOCHOT, 12 Rue Eglise, 21220 Gevrey-Chambertin

Viaggio dedicato all'approfondimento del magico terroir della Côte d'Or, che tanto ha insegnato e continua ad insegnare al mondo intero, attraverso l'esperienza delle più significative produzioni del territorio e della sua cultura dell'ospitalità. Sono previste visite ai vigneti e alle cantine di riferimento, degustazioni guidate delle principali etichette, analisi dettagliata della specificità e della qualità dei vini anche grazie all'abbinamento con i migliori piatti della tradizione locale, e con l'ausilio delle straordinarie invenzioni gastronomiche ideate dagli chef più rinomati. • *Tesina scritta*



→ 68. LUNEDÌ 28 MAGGIO 2018 | **SAUVIGNON**

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 reperibili sul mercato.

→ 69. MARTEDÌ 29 MAGGIO 2018 | **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 il filone dei



vini cosiddetti “naturali” - per comprenderne le basi culturali e la messa in opera con la preparazione e la somministrazione dei preparati biodinamici (corno letame, corno silice, achillea, camomilla, ortica, quercia, tarassaco, valeriana). Ad oggi, nessun ente certifica la conduzione biodinamica di cantina ma solo quella in vigna (es. Demeter), ecco perché possiamo affermare che “il vino biodinamico non esiste”. Verità, ancestralità e carattere in 6 splendidi assaggi da viticoltura biodinamica.

→ 70. LUNEDÌ 4 GIUGNO 2018 | [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. MARTEDÌ 5 GIUGNO 2018 | 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.

→ 72. GIOVEDÌ 14 - VENERDÌ 15 - SABATO 16 GIUGNO 2018

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

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

Appuntamento Giovedì 14 Giugno 2018 - ore 11 presso

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

A seguire, visita a un BIRRIFICIO del gruppo Theresianer 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. La seconda parte sarà dedicata alla riscoperta della grande cultura della birra attraverso l'analisi della tecnica di produzione di diversi stili brassicoli.

- *Tesina scritta*

6.

Campus sulla Produzione, la Degustazione e la Comunicazione del Vino



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 25 GIUGNO 2018 | ESAME FINALE PRESSO LA SEDE DEL CORSO**

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

→ **LUNEDÌ 2 LUGLIO 2018 | FESTA PER LA CONSEGNA DEI DIPLOMI**

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

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

7.

Campus sulla Produzione, la Degustazione e la Comunicazione del Vino



MATERIALE

MATERIALE

didattico

→ TESTI DEL BIBENDA EXECUTIVE WINE MASTER

- Alcuni testi di approfondimento dei temi in relazione alle Edizioni esistenti
- Quaderni per la Degustazione del Vino

→ TESTI DI RIFERIMENTO

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

→ ALTRO

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



NOTE

ANNOTAZIONI

e costi

→ IL COSTO DEL BIBENDA EXECUTIVE WINE MASTER È DI EURO 6.500

COMPRENDE

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

NON COMPRENDE

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



ISCRIZIONI

ISCRIZIONE

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

CON TALE ISCRIZIONE SI OTTIENE ANCHE

- L'Abbonamento annuale alla Rivista BIBENDA
- BIBENDA Il Libro Guida ai Migliori Vini e Ristoranti d'Italia
- Sommelier Notizie online con la possibilità di partecipare a tutte le Attività del vino e del cibo ivi descritte.
- La possibilità di usufruire delle speciali convenzioni riservate ai Soci della Fondazione Italiana Sommelier



10

Campus sulla Produzione, la Degustazione e la Comunicazione del Vino



PERSONE

PERSONE

docenti e consulenti

→ DIRETTORE DEL CORSO

Franco M. Ricci

→ DOCENTI

Daniela Scrobogna | Coordinatore

Franco Bernabei

Massimo Billetto

Alessandro Brizi

Carlo Cambi

Roberto Castagner

Alessandro Dettori

Donato Lanati

Paolo Lauciani

Giuliano Lemme

Daniele Maestri

Claudio Maffei

Luciano Mallozzi

Alberto Mattiacci

Mariaclara Menenti

Attilio Scienza

Marco Simonit

Pierpaolo Sirch

Mattia Vezzola

→ CONSULENTI

Alberto Aiello Graci

Ciro Biondi

Antonio Capaldo

Bruno Ceretto

Renzo Cotarella

Riccardo Cotarella

Angelo Gaja

Salvatore Geraci

Nicolò Incisa della Rocchetta

Giovanni Manetti

Vittorio Moretti

Gian Annibale Rossi di Medelana

Giuseppe Russo

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)
- CERETTO | Castiglione Falletto (Cuneo)
- GRACI | Passopisciaro (Catania)
- GIROLAMO RUSSO | Passopisciaro (Catania)
- BIONDI | Trecazzani (Catania)
- PALARI | S. Stefano Briga (Messina)
- DOM PÉRIGNON | Epernay (Champagne)
- RUINART | Reims (Champagne)
- MAISON LOUIS JADOT | Beaune (Côte d'Or)
- DOMAINE CHÈVILLON-CHEZEUX | Nuits-Saint-Georges (Borgogna)
- DOMAINE TORTOCHOT | Gevrey-Chambertin (Borgogna)
- CASTAGNER | Visnà di Vazzola (Treviso)
- BIRRIFICIO THERESIANER | Nervesa della Battaglia (Treviso)

Campus sulla Produzione, la Degustazione e la Comunicazione del Vino



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
	Aglianico	15
	Nebbiolo	15
	Sangiovese	15
	Amarone	16
	Barbera e Nerello Mascalese	16
	Pigato, Vermentino (ligure e di Gallura), 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, Verdicchio	20
	Nero Buono di Cori, Tintilia, Dolcetto, Croatina, Casavecchia, Rossese	20
	Merlot e Cabernet	21
	Syrah e Pinot Nero	22
	Chardonnay e Sauvignon Blanc	22
	Riesling e Traminer Aromatico	22

	pagina
Verticale di vini taglio Bordolese	23
Verticale di Trebbiano d'Abruzzo	24
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 e Seconda parte	33
Bordeaux / Prima e Seconda parte	34
Champagne / Prima parte	35
Champagne / Seconda parte	36
Alsazia	36
Valle del Rodano	36
Valle della Loira	36
Languedoc-Roussillon, Provenza, Jura, sud-ouest	37
Austria, Grecia, Europa dell'Est	38
Germania	38
Spagna	39
Portogallo, Olanda, Inghilterra, Ungheria e Romania	39
California	39

		pagina
	Oregon e America del Nord	39
	America del Sud: Cile e Argentina	40
	Australia e Nuova Zelanda	40
	Libano, Israele, Sudafrica	41
	Cabernet Sauvignon e Merlot - Taglio bordolese	42
	Pinot Nero	43
	Syrah	43
	Primitivo e Zinfandel	44
	Grenache	45
	Chardonnay	45
	Sauvignon	46
	La viticoltura biodinamica	46
	Il Francese del vino	47
	L'Inglese del vino	49
→ 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



I VIAGGI

7 - 8 - 9 Ottobre 2016 Campania. Lezione in vigna	14
3 - 4 - 5 Febbraio 2017 Toscana. Lezione in cantina e laboratori	21
21 - 22 - 23 Aprile 2017 Franciacorta	26
26 - 27 - 28 Maggio 2017 Toscana e Umbria	29
13 - 14 - 15 Ottobre 2017 Langhe e Monferrato	34
23 - 24 - 25 Febbraio 2018 Etna	40
5 - 6 - 7 Aprile 2018 Champagne	43
18 - 19 - 20 Maggio 2018 Borgogna	45
14 - 15 - 16 Giugno 2018 Friuli Venezia Giulia, Veneto. Distillati e Birra	49



INTORNO AL VINO

12 - 13 Dicembre 2016 La Comunicazione efficace	18
13 Marzo 2017 Bibliografia del vino	24
12 - 13 Marzo 2018 Marketing del vino	41



MEMO | fuori programma

Novembre 2016 Presentazione di BIBENDA 2017	
Il Libro Guida ai Migliori Vini e Ristoranti d'Italia	15
Marzo 2017 BIBENDA DAY 2017	23
Novembre 2017 Presentazione di BIBENDA 2018	
Il Libro Guida ai Migliori Vini e Ristoranti d'Italia	36
Marzo 2018 BIBENDA DAY 2018	40

B
;EM



FONDAZIONE ITALIANA SOMMELIER

CENTRO INTERNAZIONALE PER LA CULTURA DEL VINO E DELL'OLIO
con il Riconoscimento Giuridico della Repubblica Italiana

Via A. Cadlolo, 101 - 00136 Roma

tel. 06 8550941 - fax 06 85305556

www.bibenda.it - sommelier@bibenda.it