

Il nostro corso per Sommelier
ti cambia la vita.
In meglio.



Fondazione Italiana Sommelier

DA 52 ANNI COMUNICHIAMO IL VINO CON PASSIONE.



Fondazione Italiana Sommelier

CENTRO INTERNAZIONALE PER LA CULTURA DEL VINO E DELL'OLIO

con il Riconoscimento Giuridico della Repubblica Italiana

Aderente a **Worldwide Sommelier Association**

SEDE CENTRALE Via A. Cadlolo 101 - 00136 Roma - Tel. 06 8550941 - Fax 06 85305556 - corsi@bibenda.it - **www.bibenda.it**

Il Mondo Bibenda è su www.bibenda.it

Troverai tutte le Regioni d'Italia e tutte le Regioni del Mondo dove sono presenti i nostri Sommelier.

Troverai tutti i Corsi e le Attività di Degustazione che si svolgono a Roma e in Italia.

**L'11 Novembre 1965 abbiamo iniziato ad insegnare il vino
e da allora ci siamo solo attrezzati per farlo bene con professionalità massima, deontologia e qualità.**

Sommelier, nella prestigiosa realtà della nostra Sommellerie, significa Professionismo nel vino.

*Chiediamo agli appassionati di essere professionisti del buon bere in maniera concreta, nella vita, nel lavoro,
in famiglia, con gli amici. Per il piacere della Cultura e per un piacere Edonistico, forte.*

*Perché più di ogni altra cosa siamo convinti che dietro una semplice bottiglia di vino ci sia una Storia
fatta di Vigne, di Tradizioni, di Donne, di Uomini e di Cultura millenaria.*

Chiediamo a chi nelVino ha scelto di lavorare una passione intensa.

*Un lavoro leale senza approssimazioni. Chi è artefice in qualunque forma di una bottiglia di vino
è tessitore di emozioni, non può disattendere né ingannare.*

*Abbiamo preso sul serio la necessità di sviluppare in tutto il Paese la Cultura delVino, in larga parte assente,
per rendere un buon servizio a quell'Italia che produce qualità e professionalità uniche al mondo.*

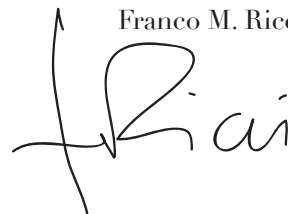
*Lo facciamo da sempre, talmente convinti da aver costituito la Fondazione Italiana Sommelier,
Centro Internazionale per la Cultura delVino e dell'Olio, il più grande ed importante del mondo.*

*Abbiamo preso sul serio la passione di Comunicatori delVino fino a farne una Professione
oggi diffusa in ogni angolo del Paese, con entusiasmo e allegria.*

*Con queste certezze vi auguro buon Corso, nella convinzione che lo troverete affascinante
così come sono affascinanti per me la ricchezza di questa Cultura o per un Produttore la sua Vendemmia.*

Vi auguro anche di bere sempre le migliori bottiglie con le persone che amate.

Franco M. Ricci



la Fondazione
mille idee di cultura



Questo Corso, per lavoro, per cultura, per passione.

52 lezioni teoriche e pratiche

Un fantastico **materiale didattico**

Oltre **160** etichette in degustazione, con una Carta dei Vini selezionati tra i migliori del mondo che potrai consultare sul nostro sito www.bibenda.it e su quello della tua Regione

17 lezioni di abbinamento cibo-vino con i relativi piatti

2 cene tecniche: una a metà del 3° livello e l'indimenticabile cena di fine corso

1 gita-visita presso un'Azienda Vitivinicola

2 attestati: quello di Sommelier e quello di Sommelier Internazionale

Siamo la **Fondazione Italiana Sommelier** con il Riconoscimento Giuridico della Repubblica Italiana

Siamo **il Mondo Bibenda**, un sito con un'importante **Rivista** e una **Guida** ai migliori Vini, Ristoranti,

Oli, Birre e Grappe

Siamo un gruppo di cultura universale del vino da **52 anni!**

Diventare Sommelier

sempre più affascinante, sempre più semplice



La **Fondazione Italiana Sommelier** è membro di **Worldwide Sommelier Association**, organismo internazionale presente in **31 Paesi** tra Europa, Americhe, Asia e Australia. Il Progetto del Corso di Qualificazione Professionale per Sommelier è nato 52 anni fa ed è stato adeguato negli anni fino a farlo diventare un importante strumento di Lavoro, di Cultura, di Edonismo. Oggi è il Corso migliore al Mondo. Il **Programma** è suddiviso in tre parti, al termine delle quali si acquisisce la qualifica di Sommelier. L'obiettivo del programma di studio è quello di insegnare **“la tecnica della degustazione”**, quindi, “l'analisi sensoriale” del vino, attraverso un sistema esclusivo ed estremamente efficace. L'apprendimento della “critica” al vino e la valutazione sensoriale sono anche oggetto di apposite lezioni dedicate all'approfondimento enografico e alla degustazione di vini nazionali ed internazionali.

La metodologia dell'**abbinamento cibo-vino** viene trattata nella terza parte del Corso: attraverso numerose prove nei banchi d'assaggio dei vini assieme alle molteplici preparazioni dei piatti, l'Allievo scoprirà, con l'ausilio di un sistema grafico, il mondo del perfetto “matrimonio d'amore”. Parte integrante del programma è il tema relativo alle diverse **funzioni del Sommelier**: dallo stile nel servizio all'organizzazione di una cantina, dall'uso corretto dei bicchieri al rispetto della bottiglia e del suo prezioso contenuto, fino alle giuste temperature di servizio.

Un salotto Enogastronomico

privilegiato



La **Fondazione Italiana Sommelier** è il più grande e prestigioso **Centro di Cultura del Vino del mondo**. Far parte della Fondazione significa poter partecipare alle moltissime attività di enogastronomia che vengono organizzate per gli Aderenti: degustazioni guidate, seminari a tema, cene, gite e visite presso Aziende vitivinicole in Italia e nel Mondo.

Significa **BIBENDA il periodico** per la grande cultura del vino, notiziari ed inviti per moltissimi appuntamenti di grande prestigio e **BIBENDA la Guida** ai migliori Vini, Ristoranti, Oli, Birre e Grappe d'Italia. Far parte della Fondazione Italiana Sommelier è l'occasione per condividere una grande e irresistibile passione.

Questi sono solo alcuni dei numerosi momenti che vedono i partecipanti ai nostri Corsi uniti nel comune interesse del buon bere e del buon mangiare. Un salotto enogastronomico privilegiato, un ambiente divertente e per tutti, dove tutti possono “sedersi comodamente”, con la gioia e il piacere di esserci.

Una fantastica occasione

di lavoro, di cultura, di passione



Storie di vigne, di tradizioni, di donne e uomini, di cultura millenaria si nascondono dietro una semplice bottiglia di vino. **I Sommelier** sono in mezzo, tra produttore e consumatore, per conoscere, informarsi ed informare su ciò che di buono e di interessante viene posto in commercio, per proporlo ai clienti e agli amici più attenti e preparati, oggi non più disposti alle approssimazioni di un tempo.

Essere Sommelier significa anche avere **nuove opportunità di lavoro**. Un lavoro che non è più soltanto proporre vino in Enoteca o nel Ristorante ma anche e soprattutto una nuova imprenditoria per far nascere luoghi di Cultura, Wine Bar, Docenti per insegnare il Vino, Giornalisti per scrivere il Vino. Non solo, diventare Sommelier è un'occasione da non perdere per iniziare o per approfondire la propria cultura nello splendido ed entusiasmante mondo del vino. Imparare **“l'arte del bere giusto”** significa vivere meglio, per questo il nostro Corso per Sommelier ti cambia la vita. In meglio.



52 incontri di altissimo livello
un programma ambizioso e divertente

Una lezione a settimana, nel turno pomeridiano oppure serale.

Tutte le lezioni prevedono degustazioni guidate di vini, in relazione ai temi trattati, selezionati da una cantina di oltre **160 etichette**. Una carta dei vini sempre aggiornata sul nostro sito.

Tutte le lezioni della prima e della seconda parte prevedono elementi naturali per i riconoscimenti olfattivi, prove pratiche di apertura delle bottiglie e di servizio del vino.

Una lezione si svolge presso un'Azienda vitivinicola. Tutte le lezioni del 3° livello prevedono degustazioni guidate di vini in abbinamento con il cibo. Una lezione è grande incontro enogastronomico, cena didattica con carta dei vini da abbinare.

Il materiale didattico

- Il Programma con il Calendario
e la Carta dei Vini in degustazione (online)
- Valigia oppure scatola originale con
6 Bicchieri da Degustazione Riedel
- Il Cavatappi
- I Colori del Vino
- 3 Quaderni/vademecum specifici per annotare
e raccogliere tutte le degustazioni

Libri di testo

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

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

Da noi Sommelier significa
52 anni di professionalità
al servizio del vino



In cinquantadue anni di storia e di attività nel mondo enogastronomico gli scopi primari, nonché statutari, sono sempre stati quelli di far conoscere la Cultura e l'Arte del Vino, di far capire la qualità per un desiderio personale di Cultura, per un impegno professionale sempre più moderno, per il proprio senso della vita.

Cosa si riceve con l'iscrizione alla Fondazione Italiana Sommelier

- ▶ **La Tessera** annuale di iscrizione che dà diritto ad usufruire delle numerose ed interessanti convenzioni sempre aggiornate sul nostro sito www.bibenda.it
- ▶ **BIBENDA online**, la Rivista nata per rendere più seducenti la cultura e l'immagine del vino
- ▶ **BIBENDA online**, la Guida ai migliori Vini, Ristoranti, Oli, Birre e Grappe
- ▶ **Sommelier Notizie online** - pubblicazione con il programma di tutte le attività enogastronomiche di grande livello che si svolgono durante l'Anno Sociale alle quali solo l'iscritto può accedere, in molte occasioni anche in compagnia dei suoi amici.



IL PROGRAMMA DEL CORSO

TEMI DELLE LEZIONI		DEGUSTAZIONI	TEMI DEGLI INTERMEZZI	ELEMENTI NATURALI PER I RICONOSCIMENTI OLFATTIVI
1.	Presentazione del Corso, la figura del Sommelier	Spumante Metodo Classico		Rose
2.	Vitivinicultura	Un vino della Regione	Apertura di una bottiglia	Mele di varie tipologie, mela cotogna
3.	Enologia La produzione del vino	Vino bianco, rosato, rosso	Dalla comanda al servizio dei vini	Banane, ananas, papaia
4.	Enologia I componenti del vino Comunicazione elettronica del vino	Vino rosso giovane, vino rosso maturo, vino difettoso	Precedenze a tavola	Essenze di glicine, acacia, sambuco
5.	Visita ad un'Azienda vitivinicola	Assaggio di vini in cantina		
6.	Tecnica della degustazione Esame visivo	Vino rosso giovane e vino rosso maturo	Gli attrezzi del Sommelier	Cardamomo, chiodi di garofano, noce moscata, pepe
7.	Tecnica della degustazione Esame olfattivo	Vino bianco aromatico, vino rosso giovane e vino rosso maturo	Il Tastevin	Lampone, fragola, amarena, pesca
8.	Tecnica della degustazione Esame gustativo	Esercitazioni con soluzioni di glicerina, zucchero, alcol, acido e tannino. Vino campione	I bicchieri da degustazione I bicchieri a tavola	Erba, timo, salvia
9.	Vini spumanti	Spumanti Metodo Charmat e Metodo Classico, Champagne	Apertura di una bottiglia di spumante	Burro, crosta di pane, lievito

TEMI DELLE LEZIONI	DEGUSTAZIONI	TEMI DEGLI INTERMEZZI	ELEMENTI NATURALI PER I RICONOSCIMENTI OLFATTIVI
10. Vini passiti, Vini liquorosi, aromatizzati,	Vino passito, Sherry e Vermouth	Come portare un vino alla giusta temperatura	Albicocca secca, uva passa, mandorle
11. Legislazione ed Enografia Nazionale	Vino IGT, DOC, DOCG	I bicchieri: volume e forma	Pietra focaia, grafite
12. Enografia Internazionale	Vino di Francia, d'Europa e del resto del Mondo	Le bottiglie	Caffè, cacao
13. La Birra	Quattro tipologie di Birra	La cantina ottimale	Luppolo, caramello, rabarbaro
14. Distillati, Liquori Nazionali ed Esteri	Grappa, Cognac e Whisky	Divisa da lavoro	Zucchero, miele, vaniglia
15. Enogastronomia Tecnica dell'Abbinamento	Vino bianco, vino rosso, vino liquoroso. Cibo	Successione dei vini a tavola, temperature di servizio	Confetture varie
16. Le funzioni del Sommelier	Vino campione		Caramelle balsamiche, eucalipto, menta
17. Approfondimento dei temi trattati	Degustazioni per esercitazione		Riconoscimento di vari elementi



IL PROGRAMMA DEL CORSO

TEMI DELLE LEZIONI		DEGUSTAZIONI	TEMI DEGLI INTERMEZZI	ELEMENTI NATURALI PER I RICONOSCIMENTI OLFATTIVI
1.	Teoria e tecnica della degustazione: la scheda a punteggio	Vino campione coperto Vino bianco		Pomodorini, peperoni verdi, basilico
2.	Valle d'Aosta e Piemonte	Tre vini delle regioni trattate	La Decantazione	Viola, goudron, sottobosco
3.	Lombardia, Trentino e Alto Adige	Tre vini delle regioni trattate	Mise en place, servizio a tavola	Varie tipologie di legni aromatici, legno di liquirizia
4.	Veneto e Friuli Venezia Giulia	Tre vini delle regioni trattate	Forme del bere: bicchiere da spumante	Camomilla, essenze di ginestra e rosa
5.	Liguria ed Emilia Romagna	Tre vini delle regioni trattate	Forme del bere: bicchiere da vini bianchi	Tabacco, cuoio, pelliccia
6.	Toscana	Tre vini della regione trattata	Forme del bere: bicchiere da vini rosati e rossi	Vino ossidato, acescente
7.	Marche e Umbria	Tre vini delle regioni trattate	Forme del bere: bicchiere da vini dolci	Pompelmo, cedro, limone
8.	Lazio	Tre vini della regione trattata	Forme del bere: bottiglie, caraffe e decanter	Nocciole, mandorle, noci
9.	Abruzzo, Molise e Campania	Tre vini delle regioni trattate	I banchi d'assaggio	Origano, rosmarino, maggiorana

TEMI DELLE LEZIONI		DEGUSTAZIONI	TEMI DEGLI INTERMEZZI	ELEMENTI NATURALI PER I RICONOSCIMENTI OLFATTIVI
10.	Puglia, Basilicata e Calabria	Tre vini delle regioni trattate	La carta dei vini	Lavanda, fiori misti
11.	Sicilia e Sardegna	Tre vini delle regioni trattate	Come leggere un'etichetta italiana	Vino feccioso, vino con solforosa
12.	La Vitivinicoltura in Europa	Tre vini delle zone trattate	La Cantina del giorno, stoccaggio	Essenze di fiori di acacia, zagare, tiglio
13.	La Vitivinicoltura nel Mondo	Tre vini delle zone trattate	Il carrello dei vini	Confetture di prugne, amarene, arance
14.	La Vitivinicoltura in Francia <i>Prima parte</i>	Tre vini delle zone trattate	Come leggere un'etichetta francese	Cipria, cannella, vaniglia
15.	La Vitivinicoltura in Francia <i>Seconda parte</i>	Tre vini delle zone trattate	Il tappo	Cera d'api, lucido per mobili, tappi di sughero
16.	Approfondimento dei temi trattati	Degustazioni per esercitazione		Riconoscimento di vari elementi

Nota: nell'ambito del proprio territorio, la relativa lezione tratterà anche la gastronomia regionale



IL PROGRAMMA DEL CORSO

	TEMI DELLE LEZIONI	DEGUSTAZIONI	TEMI DEGLI INTERMEZZI	PROVA PRATICA DI ABBINAMENTO CIBO-VINO
1.	Analisi sensoriale del cibo e del vino	Spumante Metodo Classico	Vino: bevanda e alimento	Grissini, pane, olio, speck e pesto alla genovese
2.	Tecnica dell'abbinamento cibo-vino	Due vini campione	Olio EVO: elisir di lunga vita	Olio, burro, parmigiano e mortadella
3.	Salse e condimenti, le erbe aromatiche, le spezie	Vino bianco morbido Vino rosso strutturato	Erbe aromatiche e spezie: il gusto del/nel benessere	Patate lesse con salsa maionese Patate lesse con salsa di pomodoro Frittata con erbe aromatiche
4.	Olio, aceti	Vino bianco maturo Vino rosso strutturato	Degustazione comparata di due oli	Formaggio con aceto balsamico tradizionale Gnocchi con pesto alla genovese
5.	Paste alimentari	Vino bianco Vino rosato	Pasta, pane e riso: per ritrovare forma e buon'umore	Pasta ripiena Pasta e fagioli
6.	Pane, riso e polenta	Vino bianco giovane e frizzante Vino rosso equilibrato	Metodi di cottura: fritto o soffritto, mai bollito	Riso ai quattro formaggi Polenta con sugo
7.	Il pesce	Vino bianco profumato Vino rosso giovane	Il pesce: attivatore metabolico	Pesce al forno con patate
8.	Le carni bianche e rosse, la selvaggina	Vino bianco maturo Vino rosso maturo	La carne: proteine e minerali per ossa, muscoli e tessuti	Carne alla griglia con olio extravergine d'oliva Carne di maiale al forno
9.	Prova pratica di abbinamento	4 etichette per la verifica dell'abbinamento		Vari assaggi, diverse tipologie di preparazioni
10.	Prodotti di salumeria	Vino bianco profumato Vino rosso secco frizzante	Sale: oro bianco	Salumi misti: finocchiona, salame ungherese, prosciutto crudo, bresaola

	TEMI DELLE LEZIONI	DEGUSTAZIONI	TEMI DEGLI INTERMEZZI	PROVA PRATICA DI ABBINAMENTO CIBO-VINO
11.	Funghi, tartufi, ortaggi	Vino bianco secco maturo Vino rosso equilibrato	Acqua di vegetazione: la Regina delle "acque"	Carciofi Radicchio brasato
12.	I formaggi <i>Prima parte</i>	Vino spumante Vino rosso strutturato	Grassi: quali, quanti e perché	Formaggio a tendenza dolce Formaggio saporito stagionato
13.	I formaggi <i>Seconda parte</i>	Vino rosso strutturato Vino muffato	Frutta secca: mai più senza	Formaggio a pasta filata Formaggio erborinato
14.	Dolci, gelati e frutta	Vino spumante dolce Vino passito	Zucchero e fruttosio: il lato amaro	Crostata con la marmellata Dolce con la crema
15.	Cioccolato	Vino liquoroso, distillato	Cioccolato: sana tentazione	Varie tipologie di cioccolato
16.	Marketing del vino La vendita e le strategie del mercato nazionale e internazionale Appunti di servizio	Due etichette di grande rilevanza commerciale		
17.	Cena con un menu completo	Carta dei vini degustati durante il Corso a disposizione		Tema: gli allievi accosteranno i vini a disposizione a ogni singola portata (<i>È previsto un abbigliamento elegante</i>).
18.	Verifica di apprendimento <i>(per appuntamento)</i>	Prove orali e pratiche di degustazione e di cultura generale		
19.	Consegna dei diplomi e delle insegne	Brindisi augurale ai nuovi Sommelier		

1914/01/17/1917



note

Annotazioni e Regole

Per il buon andamento del Corso si raccomanda la **massima puntualità**, i ritardi verranno considerati alla stessa stregua delle assenze. Prima del termine della Lezione non è ragionevolmente possibile lasciare la Sala per non arrecare disturbo. La frequenza al Corso è obbligatoria e sono consentite al massimo 5 assenze oltre le quali l'Allievo non potrà sostenere gli esami finali per ottenere il Diploma e le Insegne di Sommelier. Le lezioni perse potranno eventualmente essere recuperate sia durante altri Corsi in svolgimento nelle varie Sedi, sia nei corsi successivi.

Problematiche relative a disturbi alimentari, quali celiachia, allergie o intolleranze di vario genere, dovranno essere comunicate dall'Allievo direttamente agli organi organizzativi della struttura in cui si svolge il corso.

Evitare l'uso di profumi penetranti che alterano la percezione e l'analisi sensoriale dell'Allievo e dei suoi colleghi di corso.

In Sala di degustazione sono vietati l'uso del telefono e la registrazione audio-video.

Agli Allievi si raccomanda di prestare particolare cura al proprio abbigliamento in considerazione dell'alto profilo del Corso. Durante il periodo estivo non sono ammessi pantaloni corti o indumenti simili.

Alla Cena di Gala della 17ª lezione del 3° livello è richiesto l'abito elegante.

BIBENDA

IN CASO DI VINO



I Corsi che abitualmente organizziamo

Con **Fondazione Italiana Sommelier**

- | Il Corso di Qualificazione Professionale per Sommelier | Bibenda Executive Wine Master |
- | Wine tasting | Corsi monotematici sui Vini d'Italia e del Mondo | Corso di Barman |
- | Corso sulla Birra | Corso sull'Olio | Corso sullo Champagne | Corso sullo Spumante |
- | Corso sui Sigari e Distillati | Corso Vitigni e Territori | Corso sulla Biodinamica | Corso sul Saké |
- | Master sulla Grappa | Master sul Barolo e Barbaresco | Master sui Distillati | Abc del Vino |
- | Corso sui Formaggi | Corso sul Peperoncino | Corso sull'Alimentazione |
- | Corso sulle Eccellenze Enogastronomiche |





**BIBENDA
EXECUTIVE
MASTER** *wine*

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

Supplemento di Sommeliernotizie online n. 51

© Copyright Fondazione Italiana Sommelier.

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



**GIALLO, BIANCO, ROSSO, ROSATO. DA QUALUNQUE COLORE PARTI,
PARTI DAL PROFUMO, ARRIVERAI AL GUSTO.**