



Fondazione Italiana Sommelier

Il nostro corso per Sommelier
ti cambia la vita.

In meglio.

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

70° CORSO DI QUALIFICAZIONE PROFESSIONALE PER SOMMELIER / LUNEDÌ 9 NOVEMBRE 2020

DA 55 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 - sommelier@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.

VOGLIAMO DARTI UNA OPPORTUNITÀ PER LA VITA

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

Sommelier, nella prestigiosa realtà della nostra Sommellerie con sede a Roma all'Hotel Rome Cavalieri (già Hilton) 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.

A chi ha scelto di lavorare nel Vino chiediamo 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 del Vino, 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, il Centro Internazionale per la Cultura del Vino e dell'Olio, più grande e importante del mondo. Abbiamo preso sul serio la passione di Comunicatori del Vino fino a farne una Professione oggi diffusa in ogni angolo del Paese, con entusiasmo e allegria.

Con queste premesse 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 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**

Una Carta dei Vini contenente le oltre **160 etichette**, selezionate tra le migliori del mondo, che saranno servite in degustazione durante il Corso

17 lezioni di abbinamento cibo-vino con i relativi piatti

2 cene tecniche: una a metà della 3^a Parte e l'indimenticabile cena di fine corso

1 gita-visita presso un'Azienda Vitivinicola

2 attestati: il Diploma di Qualificazione Professionale di Fondazione Italiana Sommelier e il Diploma di Sommelier Internazionale di Worldwide Sommelier Association, riconosciuto in 32 Paesi del Mondo

Siamo la **Fondazione Italiana Sommelier**, Centro di Cultura del Vino e dell'Olio, con il Riconoscimento Giuridico della Repubblica Italiana

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

Siamo un gruppo di cultura universale del vino da **55 anni!**



DIVENTARE SOMMELIER SEMPRE PIÙ AFFASCINANTE, SEMPRE PIÙ SEMPLICE

La **Fondazione Italiana Sommelier** è membro di **Worldwide Sommelier Association**, organismo internazionale presente in **32 Paesi** tra Europa, Americhe, Asia e Australia. Il Progetto del Corso di Qualificazione Professionale per Sommelier è nato 55 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 Iscritti: 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, Oli, Grappe e Ristoranti 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 in questo splendido ed entusiasmante mondo. Imparare **“l'arte del bere giusto”** significa vivere meglio, per questo sottolineiamo che 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 del mattino, del pomeriggio o della sera. 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 della 3ª Parte prevedono degustazioni guidate di vini in **abbinamento con il cibo**. Una lezione è grande incontro enogastronomico, **cena didattica** con carta dei vini a disposizione da abbinare.

Il materiale didattico

- Il Programma con il Calendario
e la Carta dei Vini in degustazione anche online
- Elegante valigia contenente 6 bicchieri da degustazione Riedel
- Il Cavatappi
- I Colori del Vino
- 3 Quaderni/vademecum specifici per annotare
tutte le degustazioni effettuate

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 55 ANNI DI PROFESSIONALITÀ AL SERVIZIO DEL VINO

In cinquantacinque anni di storia e di attività nel mondo enogastronomico i nostri 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 online di iscrizione che dà diritto ad usufruire delle numerose ed interessanti convenzioni sempre aggiornate sul nostro sito www.bibenda.it
- ▶ **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 alcune occasioni anche in compagnia dei suoi amici
- ▶ **BIBENDA online**, la Rivista nata per rendere più seducenti la cultura e l'immagine del vino
- ▶ **BIBENDA online**, la Guida ai migliori Vini, Oli, Grappe e Ristoranti d'Italia





LA SEDE CENTRALE, LE NOSTRE AULE

L'ambiente esclusivo nel quale si trova la nostra Sede, l'Hotel Rome Cavalieri Waldorf Astoria, grazie agli ampi spazi interni ed esterni a disposizione, consente un'organizzazione estremamente versatile degli eventi, dai corsi ai seminari, dalle grandi degustazioni a banchi d'assaggio e a banchi di scuola, dagli eventi per grandi numeri fino agli incontri strettamente tecnici o esclusivi, riservati ad un numero ristretto di partecipanti. Grazie ai diversi ambienti e alla nostra puntuale organizzazione, siamo in grado di "modellare su misura" l'accoglienza.

Fare un giro in albergo equivale praticamente a visitare un museo: da cielo a terra in ogni angolo si possono osservare intere collezioni di antiche opere d'arte, quadri e arazzi, sculture, mobili antichi, orologi, candelabri, vasi e oggetti finemente cesellati.

I Corsi per Sommelier si svolgono negli ampi e luminosi spazi del Salone dei Cavalieri, nelle Sale Terrazza Monte Mario, Michelangelo o Belle Arti. Le Sale Ellisse, San Pietro e Pantheon sono ambienti molto particolari, da visitare.

Da non mancare una passeggiata nei giardini curatissimi, assolutamente imperdibile l'affaccio a perdita d'occhio su Roma dalla terrazza più bella della città, forse la più bella del mondo. Terrazza degli Aranci.

INIZIO DEL 70° CORSO E ORARI

Inizio del Corso

Lunedì 9 Novembre 2020

Mattina

dalle 10.30 alle 13.00

Pomeriggio

dalle 16.00 alle 18.30

Sera

dalle 20.00 alle 22.30

Non sono ammessi ritardi e non è consentito uscire prima del termine della lezione.

DOCENTI

Direttore del Corso

Franco M. Ricci

Docenti

Daniela Scrobogna
Massimo Billetto
Alessia Borrelli
Giovanni Lai
Paolo Lauciani
Giuliano Lemme
Luciano Mallozzi
Mariaclara Menenti Savelli
Vincenzo Paolo Scarnecchia
Sara Tosti

Segreteria del Corso

Francesco Facchini
Federica Gaucci

Servizio Sommelier

Ubaldo Pizzingrilli



TERMINE DEL CORSO E FESTA DEI DIPLOMI

Termine del Corso e Festa per la Consegna dei Diplomi e delle Insegne Martedì 22 Marzo 2022

Agli Allievi che avranno superato le prove di verifica del **70°** Corso per Sommelier di Roma, verrà consegnato il **Diploma di Qualificazione Professionale** di Fondazione Italiana Sommelier, il **Diploma di Sommelier Internazionale** di Worldwide Sommelier Association riconosciuto in 32 Paesi del mondo.

La **spilletta**, la **tessera di “Sommelier per sempre”** e il **tastevin** come simboli della nomina a Sommelier.

Al termine Festa, brindisi per i nuovi Sommelier con le persone a loro care.



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, sono consentite al massimo 5 assenze, superate 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, **esclusivamente su prenotazione**, nei Corsi successivi in svolgimento nelle varie Sedi, ad eccezione della gita-visita in azienda (lezione 4 della Prima Parte) e della Cena Tecnica (lezione 17 della Terza Parte).

Disturbi quali celiachia, allergie e intolleranze, oltre a scelte alimentari di vario genere, dovranno essere comunicati dall'Allievo direttamente agli organi organizzativi che provvederanno alla somministrazione di cibi alternativi appositamente studiati.

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 le registrazioni audio-video.

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

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



COSTI E MODALITÀ DI PAGAMENTO

Il costo del Corso è di € 2.100 da versare in unica soluzione o così rateizzabile: € 700 all'iscrizione, € 700 entro l'8ª lezione, € 700 entro la 10ª lezione della prima parte del Corso.

Rateizzabile anche con un altro metodo di pagamento, veloce e comodo, tramite Sella Personal Credit, società finanziaria del Gruppo Sella. Per avvalersi di questa rateizzazione di 140 euro al mese per 15 mesi senza interessi, è sufficiente esibire un documento di identità valido, la tessera sanitaria e il proprio numero di IBAN, in pochi minuti la rateizzazione sarà attiva.

Si ricorda che per poter frequentare il Corso è obbligatoria l'iscrizione alla Fondazione Italiana Sommelier il cui importo annuale è di 100 Euro.

MODALITÀ DI PAGAMENTO (Previa compilazione dei moduli di iscrizione)

- In contanti, bancomat o assegni presso BIBENDAMANIA al piano terra dell'Hotel Rome Cavalieri, Via A. Cadlolo 101 (nel corridoio a sinistra della hall dell'Hotel)
- Con bonifico bancario presso la Banca Sella Spa - Agenzia Roma 2, intestato a Fondazione Italiana Sommelier (causale 70° Corso Roma) IBAN IT 77 K 03268 03202 052800567340 - SWIFT SELBIT2BXXX e inviando copia del bonifico effettuato al fax 06 85305556





IL PROGRAMMA DEL CORSO

	TEMI DELLE LEZIONI	DEGUSTAZIONI	TEMI DEGLI INTERMEZZI	RICONOSCIMENTI OLFATTIVI
1.	09/11/2020 lunedì Presentazione del Corso, tecniche del servizio e forme del bere	Spumante Metodo Classico		Rose
2.	17/11/2020 martedì Vitivinicoltura - <i>Prima Parte</i>	Un vino del Lazio	Apertura di una bottiglia	Mele di varie tipologie, mela cotogna
3.	19/11/2020 giovedì Enologia - <i>Prima Parte</i> La produzione del vino	Vino bianco, rosato, rosso	Dalla comanda al servizio dei vini	Banane, ananas, papaia
4.	28/11/2020 sabato ore 8.30 Visita ad un'Azienda vitivinicola	Assaggio di vini in cantina		
5.	01/12/2020 martedì Tecnica della degustazione Esame visivo	Vino rosso giovane e vino rosso maturo	Gli attrezzi del Sommelier	Cardamomo, chiodi di garofano
6.	10/12/2020 giovedì Tecnica della degustazione Esame olfattivo	Vino bianco aromatico, vino rosso giovane e vino rosso maturo	Il Tastevin	Lampone, fragola, amarena, pesca
7.	15/12/2020 martedì 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
8.	12/01/2021 martedì Vini spumanti	Spumanti Metodo Charmat e Metodo Classico, Champagne	Apertura di una bottiglia di spumante	Burro, crosta di pane, lievito
9.	19/01/2021 martedì Legislazione: Etichetta	Vino IGT, DOC, DOCG	I bicchieri: volume e forma	Pietra focaia, grafite

PRIMA PARTE

	TEMI DELLE LEZIONI	DEGUSTAZIONI	TEMI DEGLI INTERMEZZI	RICONOSCIMENTI OLFATTIVI
10.	26/01/2021 martedì Studio e analisi dei vitigni più importanti del Nord	Assaggio di tre vini prodotti con i vitigni trattati	Le bottiglie	Caffè, cacao
11.	09/02/2021 martedì Studio e analisi dei vitigni più importanti del Centro	Assaggio di tre vini prodotti con i vitigni trattati	Le caraffe, i decanter	Noce moscata, pepe
12.	16/02/2021 martedì Studio e analisi dei vitigni più importanti del Sud	Assaggio di tre vini prodotti con i vitigni trattati	La cantina ottimale	Nocciole, mandorle, noci
13.	26/02/2021 venerdì La Birra	Quattro tipologie di Birra	Temperature di servizio	Luppolo, caramello, rabarbaro
14.	02/03/2021 martedì Enogastronomia Tecnica dell'Abbinamento	Vino bianco, vino rosso, vino liquoroso. Cibo	Successione dei vini a tavola	Confetture varie
15.	09/03/2021 martedì Marketing del vino La vendita e le strategie del mercato nazionale e internazionale Comunicazione elettronica del vino	Due etichette di grande rilevanza commerciale	Come portare un vino alla giusta temperatura	Albicocche secche, uva passa, mandorle
16.	12/03/2021 venerdì Le funzioni del Sommelier	Vino campione		Caramelle balsamiche, eucalipto, menta
17.	23/03/2021 martedì Approfondimento dei temi trattati Olio - <i>Prima Parte</i>	Esercitazioni con degustazioni		Riconoscimento di vari elementi

IL PROGRAMMA DEL CORSO

	TEMI DELLE LEZIONI	DEGUSTAZIONI	TEMI DEGLI INTERMEZZI	RICONOSCIMENTI OLFATTIVI
1.	30/03/2021 martedì Teoria e tecnica della degustazione: la scheda a punteggio	Vino campione coperto Vino bianco		Pomodorini, peperoni verdi, basilico
2.	06/04/2021 martedì Vitivinicoltura ed Enologia <i>Seconda Parte</i>	Vino biologico, biodinamico e senza solfiti	Precedenze a tavola	Essenze di glicine, acacia, sambuco
3.	12/04/2021 lunedì Valle d'Aosta e Piemonte	Tre vini delle regioni trattate	La Decantazione	Viola, sottobosco
4.	26/04/2021 lunedì Lombardia, Trentino e Alto Adige	Tre vini delle regioni trattate	Mise en place, servizio a tavola	Varie tipologie di legni aromatici, legno di liquirizia
5.	27/04/2021 martedì Veneto e Friuli Venezia Giulia	Tre vini delle regioni trattate	Forme del bere: bicchiere da spumante	Camomilla, essenze di ginestra e rosa
6.	04/05/2021 martedì Liguria, Emilia Romagna, Marche	Tre vini delle regioni trattate	Forme del bere: bicchiere da vini bianchi	Tabacco, cuoio, pelliccia
7.	07/05/2021 venerdì Toscana e Umbria	Tre vini delle regioni trattate	Forme del bere: bicchiere da vini rosati e rossi	Vino ossidato, acescente
8.	10/05/2021 lunedì Lazio	Tre vini della regione trattata	Forme del bere: bicchiere da vini dolci	Pompelmo, cedro, limone
9.	18/05/2021 martedì Abruzzo, Molise e Campania	Tre vini delle regioni trattate	I banchi d'assaggio	Origano, rosmarino, maggiorana

SECONDA PARTE

	TEMI DELLE LEZIONI	DEGUSTAZIONI	TEMI DEGLI INTERMEZZI	RICONOSCIMENTI OLFATTIVI
10.	24/05/2021 lunedì Puglia, Basilicata e Calabria	Tre vini delle regioni trattate	La carta dei vini	Lavanda, fiori misti
11.	08/06/2021 martedì Sicilia e Sardegna	Tre vini delle regioni trattate	Come leggere un'etichetta italiana	Vino feccioso, vino con solforosa
12.	10/06/2021 giovedì Studio e analisi di alcune interpretazioni dello stesso vitigno	Degustazione orizzontale di sei vini prodotti con lo stesso vitigno	La Cantina del giorno, stoccaggio	Essenze di fiori di acacia, zagare, tiglio
13.	15/06/2021 martedì La Vitivinicoltura in Europa e nel Mondo	Quattro vini delle zone trattate	Il carrello dei vini	Confetture di prugne, amarene, arance
14.	17/06/2021 giovedì La Vitivinicoltura in Francia <i>Prima Parte</i>	Tre vini delle zone trattate	Come leggere un'etichetta francese	Cipria, cannella, vaniglia
15.	22/06/2021 martedì 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.	25/06/2021 venerdì Approfondimento dei temi trattati	Esercitazioni con degustazioni		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
1.	05/10/2021 martedì Analisi sensoriale e Tecnica dell'abbinamento cibo-vino	Spumante Metodo Classico	
2.	14/10/2021 giovedì Cocktail	Assaggio dei cocktail preparati in aula	Sud Africa
3.	19/10/2021 martedì Preparazione di un Menu	Vino bianco aromatico Vino rosso strutturato	Australia
4.	25/10/2021 lunedì Olio - <i>Seconda Parte</i> Aceti	Vino bianco maturo Vino rosso strutturato Degustazione comparata di due oli	Nuova Zelanda
5.	09/11/2021 martedì <i>Antipasti</i> - Salse, erbe aromatiche, spezie	Vino bianco morbido Vino rosso strutturato	Argentina
6.	16/11/2021 martedì <i>Primi Piatti</i> - Pasta, riso, polenta, pane	Vino bianco giovane e frizzante Vino rosso equilibrato	Cile
7.	18/11/2021 giovedì <i>Secondi Piatti</i> - I pesci	Vino bianco profumato Vino rosso giovane	California
8.	01/12/2021 mercoledì <i>Secondi Piatti</i> - Le carni bianche e rosse, la selvaggina	Vino bianco maturo Vino rosso maturo	Germania
9.	03/12/2021 venerdì Prova pratica di abbinamento	4 etichette per la verifica dell'abbinamento	Portogallo
10.	13/12/2021 lunedì Prodotti di salumeria	Vino bianco profumato Vino rosso secco frizzante	Spagna

TERZA PARTE

PROVA PRATICA DI ABBINAMENTO CIBO-VINO	PROVA PRATICA DI ABBINAMENTO CIBO-VINO - VEGAN - GLUTEN FREE
Grissini, pane, olio, burro parmigiano e mortadella	Grissini Vegan, pane Kamut, olio, margarina vegetale parmigiano vegano (Jeezano Block <i>iVegan</i>) e mortadella vegana (FelsineoVeg)
Finger food	Pane Kamut, margarina vegetale e verdure grigliate Pane Kamut, pomodori secchi e carciofini sott'olio
Speck Bottarga	Veganer Speck <i>iVegan</i> Vegan 'nduja
Formaggio con aceto balsamico tradizionale Pasta e fagioli con aggiunta di olio	Parmigiano vegano (Jeezano Block <i>iVegan</i>) con aceto balsamico tradizionale Pasta acqua e farina, fagioli con aggiunta di olio
Gnocchi con pesto alla genovese Guancia di vitello con salsa verde e senape	Gnocchi con pesto realizzato con basilico, pinoli e olio Seitan alla griglia con erbe aromatiche (timo, rosmarino)
Riso ai quattro formaggi Pasta ripiena	Riso ai quattro formaggi vegani: Gorgonzina, Stracchetto, Stracchetto fumé, Grattugiato vegan (<i>iVegan</i>)
Pesce al forno con patate	Fettine di mare vegan (<i>iVegan</i>) con patate
Carne alla griglia con olio extravergine d'oliva Carne di maiale al forno	Tempeh (di soia) grigliato (<i>iVegan</i>) Burger vegetariano
Vari assaggi, diverse tipologie di preparazioni	Vari assaggi: Salmone vegan (<i>iVegan</i>), Ricotta vegan di anacardi (<i>iVegan</i>), Tempeh (di soia) in umido, salsa tartufata
Salumi misti: finocchiona, salame ungherese, prosciutto crudo, bresaola	Salumi misti: Salame vegan (<i>iVegan</i>), Ham Style Slices (<i>iVegan</i>), Veg-Bresaola (<i>iVegan</i>)

IL PROGRAMMA DEL CORSO

	TEMI DELLE LEZIONI	DEGUSTAZIONI	TEMI DEGLI INTERMEZZI
11.	11/01/2022 martedì Contorni - Funghi, tartufi, ortaggi	Vino bianco secco maturo Vino rosso equilibrato	Alsazia
12.	18/01/2022 martedì I Formaggi	Vino rosso strutturato Vino muffato	Borgogna
13.	21/01/2022 venerdì Vini passiti, Vini liquorosi, aromatizzati	Vino passito, Sherry e Vermouth	Bordeaux
14.	25/01/2022 martedì Distillati, Liquori Nazionali ed Esteri	Grappa, Cognac e Whisky	Champagne
15.	01/02/2022 martedì Dolci, gelati e frutta	Vino spumante dolce Vino passito	Valle della Loira
16.	08/02/2022 martedì Cioccolato	Vino liquoroso, distillato	Valle del Rodano
17.	15/02/2022 martedì ore 18.30 * Cena tecnica con un menu completo	Selezione di etichette scelte nella carta dei vini degustati durante il corso, gli allievi accosteranno i vini a disposizione a ogni portata	Consegna della Carta dei Vini realizzata dall'Allievo
18.	28/02/2022 lunedì Verifica di apprendimento previo appuntamento	Prove orali e pratiche di degustazione e di cultura generale	
19.	22/03/2022 martedì Consegna dei diplomi e delle insegne	Brindisi augurale ai nuovi Sommelier	

TERZA PARTE

PROVA PRATICA DI ABBINAMENTO CIBO-VINO	PROVA PRATICA DI ABBINAMENTO CIBO-VINO - VEGAN - GLUTEN FREE
Carciofi Radicchio brasato	Carciofi Radicchio brasato
Formaggio a pasta filata Formaggio erborinato	Panetto Violife Mozzarella (<i>iVegan</i>) Tofu grill speziato e aromatizzato
Crostata con la marmellata Dolce con la crema	Crostata con margarina vegetale o olio e marmellata Dolce alla crema vegan
Varie tipologie di cioccolato	Tavoletta cioccolato amaro 71% Vivani (<i>iVegan</i>) Tavoletta cioccolato con nocciole iChoc (<i>iVegan</i>) Tavoletta cioccolato mandorle e arancia iChoc (<i>iVegan</i>)
Polpo con patate Tagliolini al limone Zuppa di fagioli Filetto alla Wellington con radicchio al forno Semifreddo alla Nocciola	Quinoa con verdure su crema di piselli (NO burro) Cavatelli con pomodorini appassiti, limone grattato, olio EVO Zuppa di fagioli senza maltagliati Burger di verdure con patate, ricoperto di speck vegan su vellutata di funghi Dolce alle mandorle

* Nota: nell'ambito della Cena tecnica di abbinamento della 17ª lezione, è richiesto un abbigliamento elegante

LE REGIONI DEI NOSTRI SOMMELIER

Piemonte - Valle d'Aosta

Massimo Baglione - tel. 338 2236125

Lombardia

Maria Grazia Pennino - tel. 349 7903340

Trentino - Alto Adige

Raffaele Fischetti - tel. 333 6674648

Friuli Venezia Giulia

Michele Biscardi - tel. 388 0448193

Veneto

Raul D'Alessandro - tel. 348 4115527

Liguria

Luca Palazzo - tel. 334 9504300

Emilia - Romagna

Maurizio Saggion - tel. 349 6714514

Toscana

Paolo Cepollaro - tel. 334 1936854

Marche

Marco Medori - tel. 328 9611894

Umbria

Ombretta Uboldi - tel. 347 3631416

Abruzzo

Daniele Erasmi - tel. 333 1020544

Paolo Zazza - tel. 392 3502773

Molise

Dora Formato - tel. 320 6986267

Campania

Veronica Iannone - tel. 338 4991160

Puglia

Giuseppe Cupertino - tel. 339 8384455

Basilicata

Nicola Gentile - tel. 347 6178799

Calabria

Gennaro Convertini - tel. 329 6373315

Sicilia

Paolo Di Caro - tel. 338 1786874

Sardegna

Giulio Pani - tel. 338 8818995



LA CARTA DEI VINI DEL CORSO DI QUALIFICAZIONE PROFESSIONALE PER SOMMELIER *della Fondazione Italiana Sommelier*

La Carta dei Vini serviti in degustazione ad ogni lezione del Corso è un fiore all'occhiello dell'offerta didattica della Fondazione Italiana Sommelier.

Un'esclusiva selezione di importanti etichette studiata per offrire una gamma variegata e il più possibile completa per dare agli allievi l'occasione e la possibilità di godere di un'esperienza panoramica sulla produzione italiana e internazionale.

Vengono posti in degustazione vini-simbolo del made in Italy, vini-culto che hanno fatto storia, punte di diamante della nostra enologia, vini rappresentativi della tradizione, vini specchio delle nuove tendenze, per una preparazione completa sul grande patrimonio vinicolo italiano.

Durante tutte le Lezioni del Corso i Vini che compongono questa Carta vengono degustati dagli Allievi in forma anonima. Si tratta di campioni scelti, di volta in volta, per apprendere al meglio l'Analisi Sensoriale del Vino nella specifica categoria di appartenenza.

Al termine di ogni Lezione il Docente leggerà le etichette, darà notizie sui Produttori, fornirà dettagli sulle note tecniche del vino e ne indicherà il prezzo medio in enoteca.

Le schede dei produttori e i dettagli dei vini italiani di questa Carta sono disponibili anche sulla Guida BIBENDA online su www.bibenda.it nell'area personale di ciascun iscritto.

I Vini presenti in questa Carta dei Vini sono, nelle rispettive tipologie, tra i migliori esistenti in Italia e nel mondo.



SPUMANTI METODO CHARMAT, SPUMANTI METODO CLASSICO, CHAMPAGNE

Sono vini dai profumi fragranti, spesso ricordano agrumi, ginestra, crosta di pane e lieviti. Al gusto sono caratterizzati da spiccata freschezza e sapidità, con persistenza, struttura e complessità autorevoli, soprattutto nelle tipologie che prevedono una lunga sosta sui lieviti (sur lie). Gli Charmat sono perfetti come aperitivi, con antipasti caldi e freddi della cucina di mare. Gli Spumanti Metodo Classico e gli Champagne vanno bene non solo per gli aperitivi e con gli antipasti, ma sono in grado di sostenere primi piatti complessi, secondi di pesce e carni bianche delicate. Si tratta di vini versatili, inoltre, per accompagnare tutto un menu.

1. FRANCIACORTA BRUT GRAN CUVÉE ALMA

Chardonnay 80%, Pinot Nero e Pinot Bianco 20% • Docg • BELLAVISTA • Lombardia

2. FRANCIACORTA BRUT ROSÉ '61 S.A.

Pinot Nero 60%, Chardonnay 40% • Docg • BERLUCCHI • Lombardia

3. FRANCIACORTA CUVÉE ANNA MARIA CLEMENTI

Chardonnay 55%, Pinot Bianco 25%, Pinot Nero 20% • Docg • CA' DEL BOSCO • Lombardia

4. FRANCIACORTA SATÈN BRUT

Chardonnay 100% • Docg • RICCI CURBASTRO • Lombardia

5. TRENTO BRUT

Chardonnay 100% • Doc • FERRARI • Trentino

6. VALDOBBIADENE PROSECCO VAL D'OCA MILLESIMATO SUPERIORE

Glera 100% • Docg • VAL D'OCA • Veneto

7. OTELLO NERO DI LAMBRUSCO (VINO FRIZZANTE)

Lambrusco Maestri 100% • Igt • CECI • Emilia Romagna

8. CHAMPAGNE BRUT RESERVE

Chardonnay 100% • Aoc • PALMER • Champagne - Francia

VINI BIANCHI DI MEDIA STRUTTURA

Offrono profumi, a volte ampi e minerali, che richiamano spesso sensazioni di frutta fresca a polpa bianca (pesca, mela), fiori bianchi e gialli, erbe aromatiche. Al palato esprimono un'ottima dose di freschezza atta a sostenerne la media struttura. Ottimi con la cucina di mare, con primi piatti a base di verdure, paste ripiene, carni bianche salsate.

9. ALTO ADIGE PINOT GRIGIO UNTEREBNER

Pinot Grigio 100% • Doc • TRAMIN • Alto Adige

10. LUGANA

Trebbiano di Lugana 100% • Doc • SANSONINA • Veneto

11. VALDADIGE PINOT GRIGIO

Pinot Grigio 100% • Doc • SANTA MARGHERITA • Veneto

12. APOGÈO

Pigato 100% • Vino Bianco • CASCINA DELLE TERRE ROSSE • Liguria

13. FRASCATI SUPERIORE POGGIO VERDE

Malvasia di Candia 50%, Puntinata, Greco e Trebbiano 50% • Doc • PRINCIPE PALLAVICINI • Lazio

14. MARINO DONNA PAOLA

Malvasia 60%, Trebbiano 30%, Sémillon 10% • Doc • COLLE PICCHIONI • Lazio

15. PECORINO

Pecorino 100% • Igt • TENUTA SANTA LUCIA • Lazio

16. TREBBIANO D'ABRUZZO

Trebbiano 100% • Doc • CASTELLO DI SEMIVICOLI • Abruzzo

17. GRECO DI TUFO CUTIZZI

Greco 100% • Docg • FEUDI DI SAN GREGORIO • Campania

18. COSTA D'AMALFI FURORE BIANCO

Falanghina 60%, Biancolella 40% • Doc • FURORE MARISA CUOMO • Campania

19. CATARRATTO TERRE ROSSE DI GIABBASCIO

Catarratto 100% • Igt • CENTOPASSI • Sicilia

20. VERMENTINO DI SARDEGNA TELAVÈ

Vermentino 100% • Doc • JERZU • Sardegna

21. RIESLING SPATLESE TROCKEN ABTSBERG

Riesling 100% • VON SCHUBERT GRUNHAUS • Germania

22. SAUVIGNON BLANC WAIRAU RESERVE

Sauvignon Blanc 100% • SAINT CLAIR • Nuova Zelanda

VINI BIANCHI DI GRANDE STRUTTURA

Esprimono profumi complessi e sfaccettati, che possono ricordare frutta a polpa bianca e gialla matura e in confettura, erbe aromatiche e, soprattutto, se sottoposti a lunghe maturazioni in legno, anche spezie dolci, burro e toni boisé. All'assaggio mostrano notevole struttura e lunga persistenza gusto-olfattiva. Sono vini adatti a primi piatti arricchiti da funghi e tartufi, carni bianche, formaggi e sformati di verdure.

23. COLLI TORTONESI TIMORASSO MARTIN

Timorasso 100% • Doc • FRANCO M. MARTINETTI • Piemonte

24. TERRE DI FRANCIACORTA CHARDONNAY

Chardonnay 100% • Doc • CA' DEL BOSCO • Lombardia

25. ALTO ADIGE GEWÜRZTRAMINER CONCERTO GROSSO

Gewürztraminer 100% • Doc • ELENA WALCH • Alto Adige

26. ALTO ADIGE GEWÜRZTRAMINER SANCT VALENTIN

Gewürztraminer 100% • Doc • SAN MICHELE APPIANO • Alto Adige

27. ALTO ADIGE PINOT BIANCO SCHULTHAUSER

Pinot Bianco 100% • Doc • SAN MICHELE APPIANO • Alto Adige

28. CARSO MALVASIA

Malvasia 100% • Igt • ZIDARICH • Friuli Venezia Giulia

29. COLLIO FRIULANO RONCO DELLE CIME

Friulano 100% • Doc • VENICA • Friuli Venezia Giulia

30. COLLIO SAUVIGNON

Sauvignon 100% • Doc • TOROS • Friuli Venezia Giulia

31. SOAVE CLASSICO MONTE CARBONARE

Garganega 100% • Doc • SUAVIA • Veneto

32. VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO SUPERIORE TRALIVIO

Verdicchio 100% • Doc • SARTARELLI • Marche

33. BIANCO DELLE REGINE

Chardonnay 30%, Sauvignon 30%, Riesling 30%, Pinot G. 10% • Igt • CASTELLO DELLE REGINE • Umbria

34. CERVARO DELLA SALA

Chardonnay 80%, Grechetto 20% • Igt • CASTELLO DELLA SALA • Umbria

35. ANTINOO

Chardonnay 60%, Viognier 40% • Igt • CASALE DEL GIGLIO • Lazio

36. LATOUR A CIVITELLA

Grechetto 100% • Igt • SERGIO MOTTURA • Lazio

37. FIANO DI AVELLINO BÉCHAR

Fiano 100% • Docg • CANTINE ANTONIO CAGGIANO • Campania

38. COMETA

Fiano 100% • Igt • PLANETA • Sicilia

39. CONTESSA ENTELLINA CHIARANDÀ

Ansonica 50%, Chardonnay 50% • Doc • DONNAFUGATA • Sicilia

40. ETNA BIANCO A' PUDDARA

Carricante 100% • Doc • TENUTA DI FESSINA • Sicilia

41. VERMENTINO DI GALLURA MANCINI PRIMO

Vermentino 100% • Docg • PIERO MANCINI • Sardegna

42. POUILLY-FUMÉ

Sauvignon Blanc 100% • Aoc • PASCAL JOLIVET • Valle della Loira - Francia

43. RIESLING GRAND CRU WIEBELSBERG

Riesling 100% • Aoc • DOMAINE MARC KREYDENWEISS • Alsazia - Francia

44. CHABLIS PREMIER CRU VAILLONS

Chardonnay 100% • Aoc • DOMAINE WILLIAM FEVRE • Borgogna - Francia

VINI ROSATI

Molto spesso si tratta di vini dal corpo leggero o di media struttura, con profumi semplici, fruttati, floreali ed erbacei. Al gusto si caratterizzano per evidenti doti di freschezza e media persistenza. Decisamente versatili nell'abbinamento, ben si adattano ad antipasti di salumi, primi piatti con sughi leggeri, cucina di mare e in particolare a guazzetti o zuppe di pesce.

45. FIVE ROSES 65° ANNIVERSARIO

Negroamaro 80%, Malvasia Nera 20% • Igt • LEONE DE CASTRIS • Puglia

46. ROSA DEL GOLFO

Negroamaro 90%, Malvasia 10% • Igt • ROSA DEL GOLFO • Puglia

VINI ROSSI DI MEDIA STRUTTURA

Dai profumi appartenenti principalmente al registro fruttato e floreale, espressi con una certa intensità e definizione, a volte affiancati da delicato corredo di spezie, erbe aromatiche e toni erbacei. Al palato offrono freschezza, tannicità quasi nulla o marginale e adeguata quota di morbidezza; per queste caratteristiche sono spesso vini che partono già equilibrati e quindi di facile approccio gustativo. Adatti alle bruschette, primi piatti con sughi profumati, carni rosse.

47. 14 OTTOBRE

Croatina 90%, Uva Rara 10% • Igt • OLMO ANTICO • Lombardia

48. GARDA CLASSICO GROPPELLO MAIM

Groppello 100% • Doc • COSTARIPA • Lombardia

49. BARDOLINO CLASSICO TACCHETTO

Corvina 80%, Merlot 12%, Rondinella 8% • Doc • GUERRIERI RIZZARDI • Veneto

50. PIAVE RABOSO

Raboso 100% • Doc • CECCHETTO • Veneto

51. ROSSESE DOLCEACQUA GALEAE

Rossese 100% • Doc • KA' MANCINÉ • Liguria

52. SASYR

Sangiovese 60%, Syrah 40% • Igt • ROCCA DELLE MACIÈ • Toscana

53. BACCAROSSA

Nero Buono 100% • Igt • POGGIO LE VOLPI • Lazio

54. PENISOLA SORRENTINA GRAGNANO

Sciascinoso e Aglianico 60%, Piediroso 40% • Doc • MARIANO SABATINO • Campania

55. SICILIA ROSSO BENUARA

Nero d'Avola 70%, Syrah 30% • Doc • CUSUMANO • Sicilia

VINI ROSSI DI GRANDE STRUTTURA

Dai profumi ampi, eterei, minerali e speziati, con chiari rimandi a sentori di frutta scura matura e in confettura, fiori appassiti, tabacco, pepe, chiodi di garofano e sentori legati ai legni di maturazione. Al palato esibiscono una notevole struttura, spesso sono contraddistinti da decisa presenza tannica, calore e adeguata componente di freschezza. Sono vini di sicura longevità e autorevole persistenza. Adatti a piatti molto strutturati, salsati, speziati, a carni rosse elaborate, alla cacciagione.

56. BARBARESCO

Nebbiolo 100% • Docg • GAJA • Piemonte

57. BARBERA D'ALBA MARUN

Barbera 100% • Doc • MATTEO CORREGGIA • Piemonte

58. BAROLO CANNUBI

Nebbiolo 100% • Docg • DAMILANO • Piemonte

59. BAROLO ESSENZE

Nebbiolo 100% • Docg • VITE COLTE • Piemonte

60. GATTINARA RISERVA

Nebbiolo 100% • Docg • TRAVAGLINI • Piemonte

61. VALTELLINA SUPERIORE PRESTIGIO

Nebbiolo 100% • Docg • TRIACCA • Lombardia

62. ALTO ADIGE LAGREIN PUNTAY RISERVA

Lagrein 100% • Doc • ERSTE + NEUE • Alto Adige

63. ALTO ADIGE PINOT NERO SANCT VALENTIN

Pinot Nero 100% • Doc • SAN MICHELE APPIANO • Alto Adige

64. MOREI

Teroldego 100% • Igt • FORADORI • Trentino

65. SAN LEONARDO

Cabernet Sauvignon 60%, Cabernet Franc 30%, Merlot 10% • Igt • TENUTA SAN LEONARDO • Trentino

66. AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO

Corvina Veronese 75%, Rondinella 20%, Molinara 5% • Docg • ALLEGRINI • Veneto

67. VALPOLICELLA SUPERIORE RIPASSA

Corvina 80%, Rondinella 10%, Sangiovese 10% • Doc • ZENATO • Veneto

68. SANGIOVESE DI ROMAGNA SUPERIORE AVI RISERVA

Sangiovese 100% • Doc • SAN PATRIGNANO • Emilia Romagna

69. BOLGHERI SASSICAIA SASSICAIA

Cabernet Sauvignon 85%, Cabernet Franc 15% • Doc • TENUTA SAN GUIDO • Toscana

VINI ROSSI DI GRANDE STRUTTURA

70. BRUNELLO DI MONTALCINO

Sangiovese Grosso 100% • Docg • CASANOVA DI NERI • Toscana

71. BRUNELLO DI MONTALCINO POGGIO ALLE MURA

Sangiovese Grosso 100% • Docg • BANFI • Toscana

72. CHIANTI CLASSICO

Sangiovese 100% • Docg • QUERCIBELLA • Toscana

73. CHIANTI RUFINA

Sangiovese 95%, Colorino e Canaiolo 5% • Docg • FATTORIA SELVAPIANA • Toscana

74. FLACCIANELLO DELLA PIEVE

Sangiovese 100% • Igt • FONTODI • Toscana

75. FONTALLORO

Sangiovese 100% • Igt • FELSINA • Toscana

76. GUIDALBERTO

Cabernet Sauvignon 60%, Merlot 40% • Igt • TENUTA SAN GUIDO • Toscana

77. PINOT NERO CASE VIA

Pinot Nero 100% • Igt • FONTODI • Toscana

78. MORELLINO DI SCANSANO SICOMORO RISERVA

Sangiovese 100% • Docg • VIGNAIOLI DEL MORELLINO DI SCANSANO • Toscana

79. COLLINE LUCCHESI ROSSO TENUTA DI VALGIANO

Sangiovese 60%, Syrah 20%, Merlot 20% • Doc • TENUTA DI VALGIANO • Toscana

80. VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO ASINONE

Sangiovese 90%, Canaiolo e Colorino 10% • Docg • POLIZIANO • Toscana

81. CONERO CUMARO RISERVA

Montepulciano 100% • Docg • UMANI RONCHI • Marche

82. SAGRANTINO DI MONTEFALCO COLLEPIANO

Sagrantino 100% • Docg • ARNALDO CAPRAI • Umbria

83. SANGIOVESE SELEZIONE DEL FONDATORE

Sangiovese 100% • Igt • CASTELLO DELLE REGINE • Umbria

84. CESANESE DEL PIGLIO SUPERIORE ROMANICO

Cesanese di Affile 100% • Docg • COLETTI CONTI • Lazio

85. CESANESE DEL PIGLIO SUPERIORE TORRE DEL PIANO RISERVA

Cesanese di Affile 100% • Docg • CASALE DELLA IORIA • Lazio

86. MATER MATUTA

Syrah 85%, Petit Verdot 15% • Igt • CASALE DEL GIGLIO • Lazio

87. MONTIANO

Merlot 100% • Igt • FALESCO • Lazio

88. EDIZIONE CINQUE AUTOCTONI

Montepulciano 33%, Primitivo 30%, Sangiovese 25%, Negroamaro 7%, Malvasia 5% • Vino Rosso • FANTINI FARNESE • Abruzzo

VINI ROSSI DI GRANDE STRUTTURA

89. JARNO ROSSO

Montepulciano 100% • Igt • CASTORANI • Abruzzo

90. MONTEPULCIANO D'ABRUZZO TERRE DI CASAURIA SAN CLEMENTE RISERVA

Montepulciano 100% • Doc • ZACCAGNINI • Abruzzo

91. MOLISE TINTILIA MACCHIAROSSA

Tintilia 100% • Doc • CLAUDIO CIPRESSI • Molise

92. FALERNO DEL MASSICO ROSSO CAMARATO

Aglianico 80%, Piediroso 20% • Doc • VILLA MATILDE • Campania

93. TAURASI

Aglianico 100% • Docg • FEUDI DI SAN GREGORIO • Campania

94. LE BRACI

Negroamaro 100% • Igt • VINI GAROFANO • Puglia

95. VISELLIO

Primitivo 100% • Igt • TENUTE RUBINO • Puglia

96. AGLIANICO DEL VULTURE LA FIRMA

Aglianico 100% • Doc • CANTINE DEL NOTAIO • Basilicata

97. CIRÒ ROSSO CLASSICO SUPERIORE COLLI DEL MANCUSO RISERVA

Gaglioppo 100% • Doc • IPPOLITO 1845 • Calabria

98. CONTEA DI SCLAFANI ROSSO DEL CONTE

Nero d'Avola e altre varietà • Doc • TASCIA D'ALMERITA • Sicilia

99. DON ANTONIO

Nero d'Avola 100% • Igt • MORGANTE • Sicilia

100. ETNA ROSSO

Nerello Mascalese 100% • Doc • GRACI • Sicilia

101. SERRAMARROCCO

Cabernet Sauvignon 80%, Cabernet Franc 20% • Igt • BARONE DI SERRAMARROCCO • Sicilia

102. BARRUA

Carignano 85%, Cabernet Sauvignon 10%, Merlot 5% • Igt • AGRICOLA PUNICA • Sardegna

103. TENORES ROMANGIA

Cannonau 100% • Igt • DETTORI • Sardegna

104. MOREY SAINT DENIS VILLAGE

Pinot Nero 100% • Aoc • DOMAINE STEPHANE MAGNIEN • Morey Saint Denis - Francia

105. SAINT-ESTÈPHE HAUT MARBUZET

Cab. Sauvignon, Cab. Franc, Merlot • Aoc • CHÂTEAU HAUT MARBUZET • Bordeaux - Francia

106. CAMINS DEL PRIORAT

Garnacha 50%, Cab. S. 20%, Sameo 15%, Syrah 10%, Merlot 5% • Doq • ALVARO PALACIOS • Spagna

107. SHIRAZ MATARO BIN 2

Syrah 100% • Gi • PENFOLD'S • Coonawarra - Australia

VINI DOLCI E DA DESSERT

Dalle sfumature intense e complesse, possono ricordare dolci note di confettura di frutta bianca e gialla, ma anche fragole e rose, fiori secchi, agrumi canditi, frutta secca, miele e spezie. Al palato si caratterizzano per la dolcezza, a volte affiancata da una quota alcolica di rilievo. Lunghissima la persistenza. Vini da meditazione e anche grandi compagni per i formaggi e molti tipi di dessert.

108. BRACHETTO D'ACQUI ROSA REGALE

Brachetto 100% • Docg • BANFI • Piemonte

109. MOSCATO D'ASTI BIANCOSPINO

Moscato Bianco 100% • Docg • LA SPINETTA • Piemonte

110. COLLI ORIENTALI VERDUZZO FRIULANO PASSITO CRATIS

Verduzzo 100% • Docg • SCUBLA • Friuli Venezia Giulia

111. FIOR D'ARANCIO COLLI EUGANEI

Moscato Giallo 100% • Docg • MAELI • Veneto

112. I CAPITELLI

Garganega 100% • Igt • ANSELMI • Veneto

113. MOSCADELLO DI MONTALCINO FLORUS VENDEMMIA TARDIVA

Moscadello 100% • Doc • CASTELLO BANFI • Toscana

114. VIN SANTO DEL CHIANTI CLASSICO

Malvasia 80%, Trebbiano e Sangiovese 20% • Doc • FÈLSINA • Toscana

115. ORVIETO CLASSICO SUPERIORE MUFFA NOBILE CALCAIA

Grechetto 80%, Procanico (Trebbiano) 20% • Doc • BARBERANI • Umbria

116. PASSITO DI PANTELLERIA BEN RYÉ

Moscato di Alessandria (Zibibbo) 100% • Doc • DONNAFUGATA • Sicilia

117. MARSALA VERGINE ORO BAGLIO FLORIO

Grillo 100% • Doc • FLORIO • Sicilia

118. MORSI DI LUCE

Moscato di Alessandria (Zibibbo) 100% • Igt • FLORIO • Sicilia

119. SAUTERNES

Sémillon 85%, Sauvignon 14%, Muscat 1% • Aoc • CHÂTEAU LAMOTHE GUIGNARD • Bordeaux - Francia

120. ICE WINE CUVÉE

Grüner Veltliner 70%, Welschriesling 30% • LILIAN & KRACHER • Burgenland - Austria

121. SHERRY

Pedro Ximénez 100% • EMILIO HIDALGO • Spagna

122. PORTO 10 YEARS

Tinta Roriz, Touriga Francesa, Tinta Barroca • QUINTA DO NOVAL • Portogallo

BIRRE

Dalle sfumature intense e complesse, possono ricordare dolci note di confettura di frutta bianca e gialla, ma anche fragole e rose, fiori secchi, agrumi canditi, frutta secca, miele e spezie. Al palato si caratterizzano per la dolcezza, a volte affiancata da una quota alcolica di rilievo. Lunghissima la persistenza. Vini da meditazione e anche grandi compagni per i formaggi e molti tipi di dessert.

123. BIRRA ARTIGIANALE REALE

BIRRA DEL BORGO • Italia

124. BELGIAN ALE

DUVEL • Belgio

125. TRAPPISTA CAPSULE BLUE

CHIMAY • Belgio

126. PILSNER URQUELL

PLZENSKY PRAZDROJ • Repubblica Ceca

DISTILLATI ITALIANI E STRANIERI

Dall'impatto alcolico sempre molto elevato, sia all'olfatto sia al gusto, si caratterizzano spesso per richiami torbati, aromatici, di frutta cotta e di caramello. Sono prodotti destinati alla fine di un pranzo o abbinati a formaggi e, volendo, a un sigaro.

127. GRAPPA MONOVITIGNO

Moscato • NONINO • Friuli Venezia Giulia

128. COGNAC GRANDE CHAMPAGNE VSOP

PAUL GIRAUD • Francia

129. SINGLE MALT SCOTCH WHISKY

GLENMORANGIE • Scozia

130. RUM DEMERARA 12 Y.O.

EL DORADO • Giamaica

SONO INOLTRE POSTI IN DEGUSTAZIONE

- i vini delle varie aziende vitivinicole che si visitano durante la 4^a Lezione della Prima Parte del Corso
- le cinque soluzioni in degustazione alla 8^a Lezione della Prima Parte del Corso
- i vini che compongono la grande cantina alla cena della 17^a Lezione della Terza Parte del Corso
- alcuni vini difettosi, scelti e serviti appositamente per scopi didattici

Nota: Se al momento della degustazione alcuni vini non fossero disponibili, la Fondazione si riserva il diritto di sostituirli con altre etichette di pari prestigio e valore.



WWW.BIBENDA.IT
IN CASO DI VINO

I CORSI CHE ABITUALMENTE ORGANIZZIAMO IN FONDAZIONE ITALIANA SOMMELIER

Il Corso di Qualificazione Professionale per Sommelier	Bibenda Executive Wine Master	Bibenda Etna Wine Master		
Wine tasting	Corsi monotematici sui Vini d'Italia e del Mondo	Corso di Barman	Corso sulla Birra	
Corso di Sommelier dell'Olio	Corso sullo Champagne	Corso sullo Spumante	Corso Sigari e Distillati	
Corso Vitigni e Territori	Corso sulla Biodinamica	Corso sul Saké	Corso sulla Grappa	Corso sul Barolo e Barbaresco
Corso sui Distillati	Minicorso Abc del Vino	Corso sui Formaggi	Corso sui Riesling del Mondo	
Corso sui Termini del Vino in Inglese	Corso sul Bordeaux	Corso sulla Valle della Loira	Corso sul Brunello di Montalcino	
Corso sulla Borgogna	Corso in Marketing del Vino	Corso sul Mondo degli Odori	Corso Vino e Arte	

Eventi, incontri, degustazioni di grande valenza culturale.



Fondazione Italiana Sommelier

CENTRO INTERNAZIONALE PER LA CULTURA DEL VINO E DELL'OLIO

con il Riconoscimento Giuridico della Repubblica Italiana

Hotel Rome Cavalieri Waldorf Astoria
Via Alberto Cadlolo 101 - 00136 Roma
Tel. 06 8550941 - Fax 06 85305556
corsi@bibenda.it - www.bibenda.it

Collana Bibenda - Anno 23 n. 123 - 6/2020

© Copyright Fondazione Italiana Sommelier.

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



www.bibenda.it