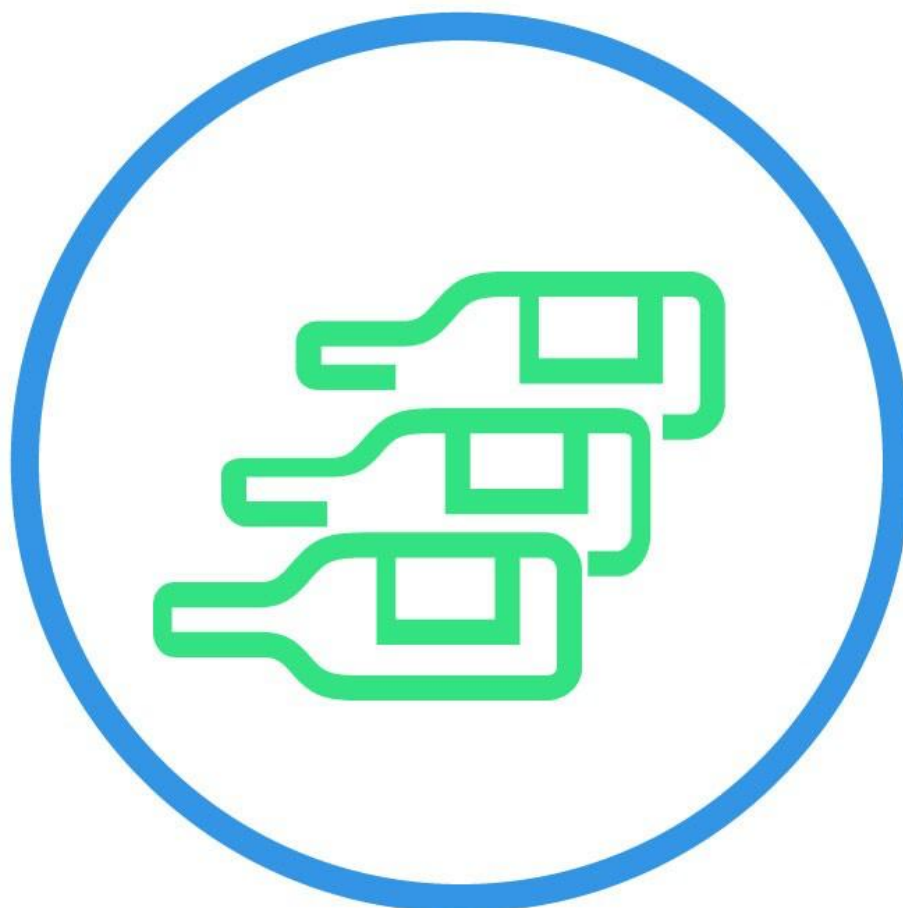


Carta dei Vini

LA CARTA DEI VINI DEL CORSO DI QUALIFICAZIONE PROFESSIONALE PER
SOMMELIER. LA MIGLIORE IN ITALIA!



LA CARTA DEI VINI DEL CORSO DI QUALIFICAZIONE PROFESSIONALE PER SOMMELIER. LA MIGLIORE IN ITALIA!

La Carta dei Vini servita 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 dapprima in forma anonima, per poi essere svelati e spiegati. 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 della Carta dei Vini sono disponibili anche sulla Guida BIBENDA online su www.bibenda.it nell'area personale di ciascun iscritto. I Vini presenti nella Carta dei Vini del Corso di Qualificazione Professionale per Sommelier sono, nelle rispettive tipologie, tra i migliori esistenti.

SPUMANTI METODO CHARMAT, SPUMANTI METODO CLASSICO

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.

■ **Champagne Brut Reserve**

Chardonnay 100% • Aoc • PALMER • Champagne - Francia

■ **Franciacorta Brut Gran Cuvée Alma**

Chardonnay 86%, Pinot Nero 13%, Pinot Bianco 1% • Docg • BELLAVISTA • Lombardia

■ **Franciacorta Extra Brut '61 S.A.**

Chardonnay 85%, Pinot Nero 15% • Docg • BERLUCCHI • Lombardia

■ **Rosaneti Spumante Brut Rosè Metodo Classico**

Gaglioppo 100% • Igt • LIBRANDI • Calabria

■ **Trento Brut**

Chardonnay 100% • Doc • FERRARI • Trentino

■ **Valdobbiadene Prosecco Superiore Extra Dry Bandarossa**

Glera 100% • Docg • BORTOLOMIOL • Veneto

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.

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.

■ **A.A. Gewürztraminer Selida**

Gewürztraminer 100% • Doc • CANTINA TRAMIN • Alto Adige

■ **A.A. Terlano Sauvignon Winkl**

Sauvignon Blanc 100% • Doc • TERLANO • Alto Adige

■ **A.A. Pinot Bianco Schulthauer**

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

■ **Anthium**

Bellone 100% • Igt • CASALE DEL GIGLIO • Lazio

■ **Benvenuto Orange Zibibbo**

Zibibbo 100% • Igp • CANTINE BENVENUTO • Calabria

■ **Bolgheri Vermentino**

Vermentino 100% • Doc • GUADO AL TASSO • Toscana

■ **Castelli di Jesi Verdicchio Classico Salmariano Riserva**

Verdicchio 100% • Doc • MAROTTI CAMPI • Marche

■ **Chablis Millesimé de Reserve**

Chardonnay 100% • Aoc • REGNARD • Borgogna • Francia

■ **Colle Murello Bianco**

Trebbiano Spoletino 100% • Igt • LEONARDO BUSSOLETTI • Umbria

■ **Collio Bianco**

Friulano 70%, Malvasia Istriana 15%, Ribolla Gialla 15% · Doc · EDI KEBER · Friuli Venezia Giulia

■ **Costa d'Amalfi Furore Bianco**

Falanghina 60%, Biancolella 40% · Doc · MARISA CUOMO · Campania

■ **Curtefranca Bianco Corte del Lupo**

Chardonnay 80%, Pinot Bianco 20% · Doc · CA' DEL BOSCO · Lombardia

■ **Derthona**

Timorasso 100% · Doc · VIGNETI MASSA · Piemonte

■ **Etna Bianco**

Carricante 100% · Doc · BENANTI · Sicilia

■ **Falesia**

Chardonnay 100% · Igp · PAOLO E NOEMIA D'AMICO · Lazio

■ **Fiano di Avellino**

Fiano 100% · Docg · CIRO PICARIELLO · Campania

■ **Frascati Superiore Luna Mater Riserva**

Malvasia di Candia, Malvasia del Lazio e Bombino Bianco · Docg · FONTANA CANDIDA · Lazio

■ **Friuli Colli Orientali Friulano**

Friulano 100% · Doc · LIVIO FELLUGA · Friuli Venezia Giulia

■ **Friuli Colli Orientali Ribolla Gialla Myò Vigneti di Spessa**

Ribolla Gialla 100% · Doc · ZORZETTIG · Friuli Venezia Giulia

■ **Gewürztraminer Grand Cru Clos Gaensbroennel**

Gewürztraminer 100% · Aoc · WILLM · Alsazia · Francia

■ **Greco**

Greco 100% · Igt · STATTI · Calabria

■ **Greco di Tufo Devon**

Greco 100% · Docg · CANTINE ANTONIO CAGGIANO · Campania

■ **Lugana**

Turbiana 100% · Doc · CA' DEI FRATI · Lombardia

■ **Marlborough Sauvignon Blanc**

Sauvignon Blanc 100% · CLOUDY BAY · Marlborough · Nuova Zelanda

■ **Orvieto Classico Superiore San Giovanni della Sala**

Grechetto, Procanico, Pinot Bianco, Viognier · Doc · CASTELLO DELLA SALA · Umbria

■ **Pecorello**

Pecorello 100% • Igt • IPPOLITO 1845 • Calabria

■ **Pigato Riviera Ligure di Ponente Terre Ferme**

Pigato 100% • Doc • LUNAE BOSONI • Liguria

■ **Pignoletto l'Ancestrale**

Grechetto Gentile 100% • Doc • CAVICCHIOLI • Emilia Romagna

■ **Pouilly - Fumé**

Sauvignon Blanc 100% • Aoc • BARON DE LADOUCETTE • Valle della Loira • Francia

■ **Riesling Mosel Trocken**

Riesling 100% • DR.FISCHER - HOFSTATTER • Mosella • Germania

■ **Sicilia Grillo Lalùci**

Grillo 100% • Doc • BAGLIO DEL CRISTO DI CAMPOBELLO • Sicilia

■ **Sicilia Catarratto Terre Rosse di Giabbascio**

Grillo 100% • Doc • CENTOPASSI • Sicilia

■ **Soave Classico**

Garganega 85%, Trebbiano di Soave 15% • Doc • PIEROPAN • Veneto

■ **Terre di Cosenza Donna Filomena**

Guarnaccia Bianca 100% • Doc • MASSERIA FALVO 1727 • Calabria

■ **Valdadige Pinot Grigio**

Pinot Grigio 100% • Doc • SANTA MARGHERITA • Veneto

■ **Valle d'Aosta Blanc de Morgex et de la Salle**

Prié Blanc 100% • Doc • CAVE MONT BLANC DE MORGEX ET LA SALLE • Valle d'Aosta

■ **Vermentino di Gallura Superiore Sciala**

Vermentino 100% • Doc • VIGNE SURRAU • Sardegna

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.

■ **Calafuria**

Negroamaro 100% • Doc • TORMARESCA • Puglia

■ **Grayasusi Etichetta Rame**

Gaglioppo 100% • Igt • CERAUDO • Calabria

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.

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.

■ **'a Batia**

Magliocco Canino 100% • Igt • CASA COMERCI • Calabria

■ **Aglianico del Vulture La Firma**

Aglianico 100% • Doc • CANTINE DEL NOTAIO • Basilicata

■ **Aglianico del Vulture Superiore Don Anselmo**

Aglianico 100% • Docg • PATERNOSTER • Basilicata

■ **Amarone della Valpolicella Classico Bosan Riserva**

Corvina 40%, Corvinone 40%, Rondinella 20% • Docg • CESARI • Veneto

■ **Baccarossa**

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

■ **Barbaresco**

Nebbiolo 100% • Docg • PRODUTTORI DEL BARBARESCO • Piemonte

■ **Bardolino Classico Soracuna**

Corvina, Rondinella, Molinara, Merlot • Doc • VILLA CALICANTUS • Veneto

■ **Barolo**

Nebbiolo 100% • Docg • MARCHESI DI BAROLO • Piemonte

■ **Barolo Essenze**

Nebbiolo 100% • Docg • VITE COLTE • Piemonte

■ **Bolgheri Rosso Campo al Mare**

Merlot 60%, Cabernet Sauvignon 20%, Cabernet Franc 15%, Petit Verdot 5% • Doc • TENUTE FOLONARI • Toscana

■ **Bourgogne Pinot Noir**

Pinot Nero 100% • Aoc • DOMAINE FAVELEY • Borgogna • Francia

■ **Brunello di Montalcino Poggio alle Mura**

Sangiovese Grosso 100% • Docg • BANFI • Toscana

■ **Camins del Priorat**

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

■ **Cannonau di Sardegna Senes**

Cannonau 100% • Doc • ARGIOLAS • Sardegna

■ **Cesanese del Piglio Superiore Torre del Piano Riserva**

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

■ **Chianti Classico Castellare**

Sangiovese 95%, Canaiolo 5% • Docg • CASTELLARE DI CASTELLINA • Toscana

■ **Cirò Rosso Classico Superiore Ripe del Falco Riserva**

Gaglioppo 100% • Doc • IPPOLITO 1845 • Calabria

■ **Colli Orientali del Friuli Schioppettino**

Schioppettino 100% • Doc • LA TUNELLA • Friuli Venezia Giulia

■ **Contea di Sclafani Rosso del Conte**

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

■ **Etna Rosso**

Nerello Mascalese 100% • Doc • GRACI • Sicilia

■ **Fontalloro**

Sangiovese 100% • Igt • FÈLSINA • Toscana

■ **Gattinara**

Nebbiolo 100% • Docg • TRAVAGLINI • Piemonte

■ **Gioia del Colle Primitivo Senatore**

Primitivo 100% • Dop • COPPI • Puglia

■ **Gragnano della Penisola Sorrentina Ottouve**

Piedirosso 30%, Sciascinoso 30%, a.v. 40% • Doc • SALVATORE MARTUSCIELLO • Campania

■ **Gravello**

Gaglioppo 60%, Cabernet Sauvignon 40% • Igt • LIBRANDI • Calabria

■ **Guidalberto**

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

■ **Haut Médoc Château Mille Roses**

Cabernet Sauvignon 50%, Merlot 40%, Petit Verdot 10% • Aoc • CHÂTEAU MILLE ROSES • Bordeaux • Francia

■ **Lacrima di Morro d'Alba Superiore Orgiolo**

Lacrima 100% • Doc • MAROTTI CAMPI • Marche

■ **Lamezia Rosso Batasarro Riserva**

Gaglioppo 100% • Doc • STATTI • Calabria

■ **Lamezia Rosso Riserva**

Magliocco Canino 45%, Greco Nero 45%, Nerello 10% • Doc • CANTINE LENTO • Calabria

■ **Langhe Nebbiolo Occhetti**

Nebbiolo 100% • Doc • PRUNOTTO • Piemonte

■ **Megonio**

Magliocco 100% • Igt • LIBRANDI • Calabria

■ **Montefalco Sagrantino Collepiano**

Sagrantino 100% • Docg • ARNALDO CAPRAI • Umbria

■ **Montepulciano d'Abruzzo Marina Cvetic Riserva**

Montepulciano 100% • Doc • MASCIARELLI • Abruzzo

■ **Nizza Cipressi**

Barbera 100% • Docg • MICHELE CHIARLO • Piemonte

■ **Otello Nero di Lambrusco 1813**

Lambrusco 100% • Igt • CANTINE CECI • Emilia Romagna

■ **Romagna Sangiovese Laurento Riserva**

Sangiovese 100% • Doc • UMBERTO CESARI • Emilia Romagna

■ **Rossese di Dolceacqua Galeae**

Rossese 100% • Doc • KA' MANCINE' • Liguria

■ **San Leonardo**

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

■ **Sforzato di Valtellina Il Monastero**

Nebbiolo 100% • Docg • TRIACCA • Lombardia

■ **Shiraz Mataro Bin 2**

Shiraz, Mataro • Gi • PENFOLD'S • Coonawarra • Australia

■ **Sicilia Nero d'Avola Lamùri**

Nero d'Avola • Doc • TENUTA REGALEALI TASCA D'ALMERITA • Sicilia

■ **Susumaniello Antieri**

Susumaniello 100% • Igp • SCHOLA SARMIENTI • Puglia

■ **Taurasi Radici**

Aglianico 100% • Docg • MASTROBERARDINO • Campania

■ **Teroldego Morei**

Teroldego 100% • Igt • FORADORI • Trentino

■ **Terre di Cosenza Colline del Crati Terraccia Riserva**

Magliocco Dolce 90%, Cabernet Sauvignon 10% • Dop • SERRACAVALLLO • Calabria

■ **Tintilia del Molise Macchiarossa**

Tintilia 100% • Doc • CLAUDIO CIPRESSI • Molise

■ **Trentino Pinot Nero**

Pinot Nero 100% • Doc • MASO CANTAGHEL • Trentino

■ **Valpolicella Classico Superiore Ripasso La Cengia**

Corvina 65%, Rondinella 30%, a.v. 5% • Doc • BEGALI • Veneto

■ **Vino Nobile di Montepulciano Asinone**

Sangiovese 100% • Docg • POLIZIANO • Toscana

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.

■ **Ala Amarascato**

DUCA DI SALAPARUTA • Sicilia

■ **Brachetto d'Acqui Rosa Regale**

Brachetto 100% • Docg • BANFI • Piemonte

■ **I Capitelli**

Garganega 100% • Igt • ANSELMINI • Veneto

■ **Mantonico Passito**

Mantonico 100% • Igt • MARIOLINA BACCELLIERI • Calabria

■ **Marsala Vergine Oro Baglio Florio**

Grillo 100% • Doc • FLORIO • Sicilia

■ **Moscato d'Asti Cascina Galletto**

Moscato 100% • Docg • FABIO PERRONE - CASCINA GALLETTTO • Piemonte

■ **Moscato Passito di Saracena**

Guarnaccia Bianca 40%, Malvasia 40%, Moscato di Saracena 20% • Igt • CANTINE VIOLA • Calabria

■ **Muffato della Sala**

Sauvignon Blanc, Grechetto, Sémillon, Traminer, Riesling • Igt • CASTELLO DELLA SALA • Umbria

■ **Passito di Pantelleria Ben Ryé**

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

■ **Porto 10 years**

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

■ **Sauternes**

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

■ **Vin Santo del Chianti Classico**

Sangiovese, Trebbiano, Malvasia • Doc • FÈLSINA • Toscana

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.

■ **Guinness Draught Stout**

GUINNESS • Irlanda

■ **Orval**

ABBAZIA DI ORVAL • Belgio

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.

■ **Grappamonovitigno**

Moscato • NONINO • Friuli Venezia Giulia

■ **Rum Centenario 12 Y.O.**

FLOR DE CANA • Nicaragua

■ **Single Malt Scotch Whisky**

LAPHROAIG • Scozia

SONO INOLTRE POSTI IN DEGUSTAZIONE

- i vini delle varie aziende vitivinicole che si visitano durante il corso
- le cinque soluzioni in degustazione alla 6a Lezione del Corso
- i vini che compongono la grande cantina alla cena di fine 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.