



**LA CARTA DEI VINI**

# DEL CORSO DI QUALIFICAZIONE PROFESSIONALE PER SOMMELIER. LA MIGLIORE IN ITALIA!

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 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](http://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.

**1. Franciacorta Brut '61 s.a.**

Berlucchi

**2. Franciacorta Brut Cuvée**

Bellavista

**3. Franciacorta Brut Satèn**

Ricci Curbastro

**4. Franciacorta Cuvée Anna Maria Clementi**

Ca' del Bosco

**5. Trento Brut**

Ferrari

**6. Valdobbiadene Prosecco Superiore Extra Dry**

**Millesimato**

Val d'Oca

**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 sfornati di verdure.

**7. Alto Adige Gewürztraminer Concerto Grosso**

Elena Walch

**8. Alto Adige Pinot Bianco Schulthauer**

San Michele Appiano

**9. Alto Adige Pinot Grigio Unterebner**

Cantina Tramin

**10. Apogèò**

Cascina delle Terre Rosse

**11. Cervaro della Sala**

Castello della Sala

**12. Chardonnay**

Ca' del Bosco

**13. Collio Friulano Ronco delle Cime**

Venica & Venica

**14. Collio Sauvignon**

Toros

**15. Contessa Entellina Chardonnay Chiarandà**

Donnafugata

**16. Costa d'Amalfi Furore Bianco**

Marisa Cuomo

**17. Etna Bianco A' Puddara**

Tenuta di Fessina

**18. Fiano Cecerale**

San Salvatore 1988

**19. Fiano di Avellino Béchar**

Cantine Antonio Caggiano

**20. Fiorano Bianco**

Tenuta di Fiorano

**21. Frascati Superiore Poggio Verde**

Principe Pallavicini

**22. Greco di Tufo Cutizzi**

Feudi di San Gregorio

**23. Lugana**

La Sansonina

**24. Malvasia**

Zidarich

**25. Orvieto Classico Superiore Luigi e Giovanna**

Barberani

**26. Pecorino**

Tenuta Santa Lucia

**27. Pi Greco**

Antonella Lombardo

**28. Sicilia Catarratto Terre Rosse di Giabbascio**

Centopassi

### **29. Sicilia Menfi Fiano Cometa**

Planeta

### **30. Soave Classico Monte Carbonare**

Suavia

### **31. Timorasso Martin**

Franco M .Martinetti

### **32. Trebbiano d'Abruzzo Marina Cvetic Riserva**

Masciarelli

### **33. Valdadige Pinot Grigio**

Santa Margherita

### **34. Verdicchio dei Castelli di Jesi**

Bucci

### **35. Vermentino di Gallura Mancini Primo**

Piero Mancini

## 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.

### **36. Sciakk**

Ka' Manciné

## 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.

#### **37. 14 Ottobre**

Olmo Antico

#### **38. Aglianico del Vulture La Firma**

Cantine del Notaio

#### **39. Alto Adige Lagrein Lareith Riserva**

Kellerei Kaltern Caldaro

#### **40. Alto Adige Pinot Nero Sanct Valentin**

San Michele Appiano

#### **41. Amarone della Valpolicella Classico**

Allegrini

#### **42. Barbaresco**

Gaja

#### **43. Barbera d'Alba Superiore Marun**

Matteo Correggia

**44. Bardolino Classico Tacchetto**

Guerrieri Rizzardi

**45. Barolo Cerretta**

Ettore Germano

**46. Barolo Essenze**

Vite Colte

**47. Barrua**

Agripunica

**48. Brunello di Montalcino**

Casanova di Neri

**49. Brunello di Montalcino Poggio alle Mura**

Banfi

**50. Cesanese del Piglio Superiore Torre del Piano Riserva**

Casale della Ioria

**51. Chianti Classico**

Querciabella

**52. Chianti Rufina Selvapiana**

Fattoria Selvapiana

**53. Cirò Rosso Classico Superiore Colli del Mancuso  
Riserva**

Ippolito 1845

**54. Conero Cumaro Riserva**

Umani Ronchi

**55. Copertino Rosso Tenuta Paraida**

Marulli

**56. Don Antonio**

Morgante

**57. Edizione Cinque Autoctoni**

Farnese Fantini

**58. Etna Rosso**

Graci

**59. Falerno del Massico Rosso Vigna Camarato**

Villa Matilde Avallone

**60. Fontalloro**

Fèlsina

**61. Gattinara Riserva**

Travaglini

**62. Gragnano Penisola Sorrentina**

Cantine Mariano Sabatino

**63. Le Braci**

Garofano

**64. Mater Matuta**

Casale del Giglio

**65. Montefalco Sagrantino Collepiano**

Arnaldo Caprai

**66. Montepulciano d'Abruzzo Terre di Casauria San Clemente  
Riserva**

Zaccagnini

**67. Morei**

Foradori

**68. Morellino di Scansano Sicomoro Riserva**

Vignaioli del Morellino di Scansano

**69. Otello Nero di Lambrusco**

Cantine Ceci

**70. Pinot Nero Case Via**

Fontodi

**71. Romagna Sangiovese Predappio Notturmo**

Drei Donà Tenuta La Palazza

**72. Romagna Sangiovese Superiore Avi Riserva**

San Patrignano

**73. Sammarco**

Castello dei Rampolla

**74. San Leonardo**

Tenuta San Leonardo

**75. Selezione del Fondatore**

Castello delle Regine

**76. Serramarrocco**

Barone di Serramarrocco

**77. Sicilia Perricone Bel Core**

Feudo Montoni

**78. Taurasi**

Feudi di San Gregorio

**79. Tenores**

Dettori

**80. Tenuta di Valgiano Rosso**

Tenuta di Valgiano

**81. Tignanello**

Antinori

**82. Tintilia del Molise Macchiarossa**

Claudio Cipressi

**83. Valpolicella Superiore Ripasso Ripassa**

Zenato

**84. Valtellina Superiore Prestigio**

Triacca

**85. Valtènesi Rosso Maim**

Costaripa

**86. Vino Nobile di Montepulciano Asinone**

Poliziano

**87. Visellio**

Tenute Rubino

**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.

**88. Brachetto d'Acqui Rosa Regale**

Banfi Piemonte

**89. Friuli Colli Orientali Verduzzo Friulano Cràtis**

Scubla

**90. I Capitelli**

Anselmi

**91. Marsala Vergine Oro Baglio Florio**

Florio

**92. Morsi di Luce**

Florio

**93. Moscato d'Asti Biancospino**

La Spinetta

**94. Passito di Pantelleria Ben Ryé**

Donnafugata

**95. Vin Santo del Chianti Classico**

Fèlsina

VINI STRANIERI

**96. Abtsberg Riesling Spätlese Trocken Grünhaus**

Von Schubert

**97. Bin 2 Shiraz Mataro**

Penfolds

**98. Camins del Priorat**

Álvaro Palacios

**99. Chablis Premier Cru Vaillons**

Domaine William Fevre

**100. Champagne Brut Réserve**

Palmer & Co

**101. Cuvée Ice Wine**

Liliac & Kracher

**102. Haut Marbuzet**

Chateau Haut Marbuzet

**103. Morey Saint Denis Village**

Domaine Stephane Magnien

**104. Pouilly Fumé**

Pascal Jolivet

**105. Riesling Grand Cru Wiebelsberg**

Domaine Marc Kreydenweiss

**106. Sauternes**

Chateau Lamothe Guignard

**107. Sauvignon Blanc Wairau Reserve**

Saint Clair

**108. Grande Champagne**

Paul Giraud

**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.

**109. Belgian Ale**

Duvel

**110. La Chimay Bleue**

Chimay

### **111. Pilsner Urquell**

Plzeňský Prazdroj

### **112. ReAle**

Birreria del Borgo

## **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.

### **113. Grappa Monovitigno**

Nonino

### **114. Porto 10 Years**

Quinta Do Noval

### **115. Rum Demerara 12 Y.O.**

El Dorado

### **116. Sherry**

Emilio Hidalgo

### **117. Single Malt Scotch Whisky**

Glenmorangie

## **SONO INOLTRE POSTI IN DEGUSTAZIONE•**

vini delle varie aziende vitivinicole che si visitano durante la 4a Lezione della Prima Parte del Corso • le cinque soluzioni in degustazione alla 8a Lezione della Prima Parte del Corso i vini che compongono la grande cantina alla cena della 17a 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.**