



Un lungo bagaglio di cultura

CORSO DI QUALIFICAZIONE PROFESSIONALE PER SOMMELIER

DAL 1965 COMUNICHIAMO IL VINO CON **PASSIONE.**

**IL NOSTRO CORSO
PER SOMMELIER
TI CAMBIA LA VITA.
IN MEGLIO.**

SEGUICI SUI NOSTRI SOCIAL



[bibendaofficial](#)



Fondazione Italiana Sommelier
Bibenda



[@bibendaofficial](#)



Bibenda Editore

Aderente a **Worldwide Sommelier Association**

VOGLIAMO DARTI UN'OPPORTUNITÀ PER LA VITA

L'11 Novembre 1965 abbiamo iniziato a 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 nelle Regioni del Paese 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 lezioni/cena di abbinamento del cibo con il vino

1 lezione-visita presso un'Azienda Vitivinicola

2 attestati: il Diploma di Qualificazione Professionale di Fondazione Italiana Sommelier e il Diploma Internazionale di Sommelier di Worldwide Sommelier Association, riconosciuto in 31 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 **dal 1965!**



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 nel 1965 ed è stato adeguato negli anni fino a 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 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 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 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 ENOGASTRONOMICHO 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 organizzate per gli Iscritti: degustazioni guidate, seminari a tema, cene, gite e visite presso Aziende vitivinicole in Italia e nel Mondo.

Fondazione Italiana Sommelier significa anche gli Eventi indimenticabili come a Roma l'**Oscar del Vino**, l'evento più mondano dell'anno, cerimonia di consegna degli Oscar, per i grandi vini d'Italia e del mondo. Il **Forum Internazionale della Cultura dell'Olio** che si svolge nel mese di marzo e il **Forum Internazionale della Cultura del Vino** organizzato nel mese di luglio. Due intere giornate dedicate al made in Italy, primi in Italia ad idearle, si fregiano della Medaglia di Rappresentanza del Presidente della Repubblica. La **Cena di Gala**, a novembre per la presentazione di **BIBENDA la Guida** ai Migliori Vini, Oli, Grappe e Ristoranti d'Italia, realizzata da **BIBENDA EDITORE**. Una cena-degustazione unica nella quale vengono servite tutte le etichette premiate con i **5 Grappoli**, presenti in sala i Produttori e gli Chef dei ristoranti che hanno ottenuto il Premio dei 5 Baci e dei Migliori Ristoranti dell'Anno. Sotto il marchio di **BIBENDA EDITORE** troviamo anche **BIBENDA la Rivista**, notiziari, storie e resoconti del panorama enogastronomico italiano. Queste e molte altre le pubblicazioni di settore che ci hanno portato oggi a ricoprire il ruolo di partner per le edizioni di **Poste Italiane**. Abbiamo evidenziato solo alcuni dei numerosi momenti che vivono 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 "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 al centro, tra produttore e consumatore, per conoscere, informarsi ed informare su ciò che di buono e di interessante offre il mercato, per proporlo ai clienti e agli amici più attenti e preparati, oggi più competenti e meno inclini alle approssimazioni.

Essere Sommelier significa anche avere **nuove opportunità di lavoro**, orientato non esclusivamente al vino in Enoteca o nel Ristorante ma soprattutto ad una nuova imprenditoria creando luoghi di Cultura, Wine Bar, Docenti per insegnare il Vino, Giornalisti per scrivere di Vino. Non solo, diventare Sommelier è un'occasione da non perdere per iniziare o approfondire la propria cultura in questo splendido ed entusiasmante mondo.

Imparare **“l'arte del bere giusto”** vuol dire vivere con più soddisfazione, il nostro Corso per Sommelier **ti cambia la vita. In meglio.**



52 INCONTRI DI ALTISSIMO LIVELLO UN PROGRAMMA AMBIZIOSO E DIVERTENTE

Le lezioni si svolgono nell'orario indicato sul calendario allegato a questa brochure. Tutte prevedono **degustazioni guidate** di vini, in relazione ai temi trattati, selezionati da una cantina di oltre **160 etichette**. Una **carta dei vini** sempre aggiornata è consultabile sul nostro sito. Gli incontri della Prima e della Seconda Parte includono elementi naturali per i **riconoscimenti olfattivi** e **prove pratiche** di apertura delle bottiglie e di servizio del vino. Una lezione si svolge presso un'**Azienda vitivinicola**. Gli appuntamenti della Terza Parte comprendono degustazioni guidate di vini in **abbinamento con il cibo**. La lezione-cena didattica è un importante incontro enogastronomico in cui gli allievi sono chiamati a scegliere, dalla cantina dei vini a disposizione, gli abbinamenti migliori con le diverse portate del menu servito a tavola.

Il materiale didattico

- Il Programma con il Calendario
e la Carta online dei Vini in degustazione
- L'elegante valigia con 6 bicchieri da degustazione Riedel
- Il Cavatappi
- I Colori del Vino
- I tre Quaderni/vademecum 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

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



DA NOI SOMMELIER SIGNIFICA PROFESSIONALITÀ AL SERVIZIO DEL VINO

In cinquantotto anni di storia e di attività nel mondo enogastronomico i nostri scopi primari, nonché statuari, sono sempre stati quelli di divulgare la Cultura e l'Arte del Vino, di comunicare 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

- ▶ Innanzitutto l'onore di far parte del Centro di Cultura che il Mondo intero ammira per **Deontologia, Qualità e Professionalità**
- ▶ **La Tessera online** di iscrizione annuale per usufruire delle numerose ed interessanti convenzioni, sempre aggiornate sul nostro sito www.bibenda.it
- ▶ **Sommelier Notizie online** - pubblicazione periodica 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 la Rivista online**, nata per rendere più seducenti la cultura e l'immagine del vino
- ▶ **BIBENDA la Guida online**, 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 delle attività estremamente versatile, dai Corsi ai Seminari, 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 a visitare un Museo: da cielo a terra in ogni angolo si possono osservare intere collezioni di opere d'arte, antiche e moderne, quadri e arazzi, sculture, mobili, 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 concedersi una passeggiata nei curatissimi giardini, assolutamente imperdibile l'affaccio a perdita d'occhio su Roma dalla terrazza più bella della città, forse la più bella del mondo, la Terrazza degli Aranci.

Su www.bibenda.it/sedi-regionali.php potete trovare tutte le nostre sedi in Italia



QUI IL TUO PROGRAMMA E IL CALENDARIO DEL CORSO



TERMINE DEL CORSO E FESTA DEI DIPLOMI

La verifica di apprendimento è il momento in cui ti confronti con il Docente per ottenere la qualifica di Sommelier. Sarà fissata alcuni giorni prima della Festa per la Consegna dei Diplomi e delle Insegne.

Agli Allievi che avranno superato le prove di verifica del Corso per Sommelier, come simboli della nomina verranno consegnati il **Diploma di Qualificazione Professionale** di Fondazione Italiana Sommelier, il **Diploma Internazionale di Sommelier** di Worldwide Sommelier Association riconosciuto in 31 Paesi del mondo, la **Spilletta**, la **Tessera di “Sommelier per sempre”** e il **Tastevin**.

La Festa dei Diplomi con il brindisi di Buon Augurio per i nuovi Sommelier concretizza un lavoro di oltre un anno e, per questa particolare occasione, i neo Sommelier potranno farsi accompagnare da un'altra persona.



ANNOTAZIONI E REGOLE

Per il buon andamento del Corso si raccomanda la **massima puntualità**. Non è consentito entrare in aula a lezione iniziata né uscire prima del termine, per non arrecare disturbo. La frequenza al Corso è obbligatoria, sono tollerate 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 essere recuperate, **esclusivamente su prenotazione**, nei Corsi successivi in svolgimento nelle varie Sedi. Sono **escluse la visita in azienda** (lezione 4 della Prima Parte) e **la Cena** (lezione 17 della Terza Parte) considerate fondamentali e che non potranno essere recuperate.

In Sala di degustazione sono da evitare i profumi penetranti che alterano la percezione e l'analisi sensoriale dell'Allievo e dei suoi colleghi. Nelle aule dei corsi non è consentito l'uso del telefono e sono vietate le foto e le registrazioni/riprese audio/video.

In considerazione dell'alto profilo del Corso e dell'eleganza dell'ambiente, invitiamo gli Allievi a curare il proprio abbigliamento. Durante il periodo estivo non sono ammessi pantaloni corti o indumenti simili.

Per partecipare alla Cena di Gala della 17^a lezione della Terza Parte è opportuno un abbigliamento elegante.



ISCRIZIONI, COSTI E MODALITÀ DI PAGAMENTO

**Si ricorda che per poter frequentare il Corso è obbligatoria l'iscrizione alla Fondazione Italiana Sommelier.
Per informazioni rivolgersi ai numeri della vostra Regione su www.bibenda.it/sedi-regionali.php**

Il costo del Corso è rateizzabile in tre soluzioni da versare durante la prima parte.

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

MODALITÀ DI PAGAMENTO (Previa compilazione dei moduli di iscrizione)

- In contanti, bancomat o assegni presso la segreteria del Corso
- Con bonifico bancario



IL PROGRAMMA DEL CORSO

	TEMI DELLE LEZIONI	DEGUSTAZIONI	TEMI DEGLI INTERMEZZI	RICONOSCIMENTI OLFATTIVI
1.	Presentazione del Corso, tecniche del servizio e forme del bere	Spumante Metodo Classico		Rose
2.	Vitivinicoltura - <i>Prima Parte</i>	Un vino del Lazio	Apertura di una bottiglia	Mele di varie tipologie, mela cotogna
3.	Enologia - <i>Prima Parte</i> La produzione del vino	Vino bianco, rosato, rosso	Dalla comanda al servizio dei vini	Banana, ananas, papaia
4.	Visita ad un'Azienda vitivinicola	Assaggio di vini in cantina		
5.	Tecnica della degustazione Esame visivo	Vino rosso giovane e vino rosso maturo	Gli attrezzi del Sommelier	Cardamomo, chiodi di garofano
6.	Tecnica della degustazione Esame olfattivo	Vino bianco aromatico, vino rosso giovane e vino rosso maturo	Il Tastevin	Lampone, fragola, amarena, pesca
7.	Tecnica della degustazione Esame gustativo	Esercitazione con soluzioni di glicerina, zucchero, alcol, acido e tannino. Vino campione	I bicchieri da degustazione I bicchieri a tavola	Erba, timo, salvia
8.	Vini spumanti	Spumanti Metodo Charmat e Metodo Classico, Champagne	Apertura di una bottiglia di spumante	Burro, crosta di pane, lievito
9.	Legislazione: Etichetta	Vino IGT, DOC, DOCG, IGP, DOP	I bicchieri: volume e forma	Limatura di ferro

PRIMA PARTE

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



IL PROGRAMMA DEL CORSO

	TEMI DELLE LEZIONI	DEGUSTAZIONI	TEMI DEGLI INTERMEZZI	RICONOSCIMENTI OLFATTIVI
1.	Teoria e tecnica della degustazione: la scheda a punteggio	Vino campione coperto Vino bianco		Pomodorini, peperoni verdi, basilico
2.	Vitivinicoltura ed Enologia <i>Seconda Parte</i>	Vino biologico, biodinamico e senza solfiti	Precedenze a tavola	Essenze di glicine, acacia, sambuco
3.	Valle d'Aosta e Piemonte	Tre vini delle regioni trattate	La Decantazione	Viola, sottobosco
4.	Lombardia, Trentino e Alto Adige	Tre vini delle regioni trattate	Mise en place, servizio a tavola	Varie tipologie di legni aromatici, liquirizia
5.	Veneto e Friuli Venezia Giulia	Tre vini delle regioni trattate	Forme del bere: bicchiere da spumante	Camomilla, essenze di ginestra e rosa
6.	Liguria, Emilia Romagna e Marche	Tre vini delle regioni trattate	Forme del bere: bicchiere da vini bianchi	Tabacco, cuoio, pelliccia
7.	Toscana e Umbria	Tre vini delle regioni trattate	Forme del bere: bicchiere da vini rosati e rossi	Vino ossidato, acescente
8.	Lazio	Tre vini della regione trattata	Forme del bere: bicchiere da vini dolci	Pompelmo, cedro, limone
9.	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.	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.	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, taglio
13.	La Vitivinicoltura in Europa e nel Mondo	Quattro 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	Esercitazione con degustazioni		Riconoscimento di vari elementi



IL PROGRAMMA DEL CORSO

	TEMI DELLE LEZIONI	DEGUSTAZIONI	TEMI DEGLI INTERMEZZI	PROVA PRATICA DI ABBINAMENTO CIBO-VINO
1.	Analisi sensoriale e Tecnica dell'abbinamento cibo-vino	Spumante Metodo Classico		Grissini, pane, olio, burro parmigiano e mortadella
2.	Cocktail	Assaggio dei cocktail preparati in aula	Sudafrica	Finger food
3.	Preparazione di un Menu	Vino bianco aromatico Vino rosso strutturato	Australia	Speck Bottarga
4.	Olio - <i>Seconda Parte</i> Aceti	Vino bianco maturo Vino rosso strutturato Degustazione comparata di due oli	Nuova Zelanda	Formaggio con aceto balsamico tradizionale Pasta e fagioli con aggiunta di olio
5.	<i>Antipasti</i> - Salse, erbe aromatiche, spezie	Vino bianco morbido Vino rosso strutturato	Argentina	Gnocchi con pesto alla genovese Guancia di vitello con salsa verde e senape
6.	<i>Primi Piatti</i> Pasta, riso, polenta. Pane	Vino bianco giovane e frizzante Vino rosso equilibrato	Cile	Riso ai quattro formaggi Pasta ripiena
7.	<i>Secondi Piatti</i> - Pesce	Vino bianco profumato Vino rosso giovane	California	Pesce al forno con patate
8.	<i>Secondi Piatti</i> - Carni bianche e rosse, selvaggina	Vino bianco maturo Vino rosso maturo	Germania	Carne alla griglia con olio extravergine d'oliva Carne di maiale al forno
9.	Prova pratica di abbinamento	Quattro etichette per la verifica dell'abbinamento	Portogallo	Vari assaggi, diverse tipologie di preparazioni
10.	Prodotti di salumeria	Vino bianco profumato Vino rosso secco frizzante	Spagna	Salumi misti: finocchiona, salame ungherese, prosciutto crudo, bresaola

TERZA PARTE

Nota: eventuali intolleranze alimentari vanno segnalate al maitre di sala.

	TEMI DELLE LEZIONI	DEGUSTAZIONI	TEMI DEGLI INTERMEZZI	PROVA PRATICA DI ABBINAMENTO CIBO-VINO
11.	<i>Contorni</i> - Funghi, tartufi, ortaggi	Vino bianco secco maturo Vino rosso equilibrato	Alsazia	Carciofi Radicchio brasato
12.	I Formaggi	Vino rosso strutturato Vino muffato	Borgogna	Formaggio stagionato Formaggio erborinato
13.	Vini passiti, Vini liquorosi, aromatizzati	Vino passito, Sherry e Vermouth	Bordeaux	
14.	Distillati, Liquori Nazionali ed Esteri	Grappa, Cognac e Whisky	Champagne	
15.	Dolci, gelati e frutta	Vino spumante dolce Vino passito	Valle della Loira	Crostata con la marmellata Dolce con la crema
16.	Cioccolato	Vino liquoroso, Distillato	Valle del Rodano	Varie tipologie di cioccolato
17.	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	Per questa lezione, è richiesto un abbigliamento elegante
18.	Verifica di apprendimento previo appuntamento	Prove orali e pratiche di degustazione e di cultura generale	Consegna dei Diplomi e delle Insegne	
19.	Festa dei diplomi	Brindisi di auguri ai nuovi Sommelier, accompagnati dalle persone a loro care		



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

Sempre consultabile online su www.bibenda.it nel sito della tua regione

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 concedendo agli allievi l'occasione e la possibilità di godere di un'esperienza panoramica sulla produzione italiana e internazionale. In degustazione i 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 presenti in Carta sono disponibili anche sulla Guida BIBENDA online su www.bibenda.it nell'area personale di ciascun iscritto. I Vini presenti nella Carta del Corso di Qualificazione Professionale per Sommelier sono, nelle rispettive tipologie, tra i migliori esistenti.

I NOSTRI CORSI MONOTEMATICI

- | 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 sugli Spumanti | Corso Sigari e Distillati |
- | Corso Vitigni e Territori | Corso sulla Biodinamica | Corso sulla Grappa | Corso sul Barolo e Barbaresco |
- | Corso sui Distillati | Minicorso Abc del Vino | Corso sui Formaggi | Corso sui Riesling del Mondo |
- | Speaking of Wine - Corso online sui Termini del Vino in Inglese | Corso sul Bordeaux | Corso sulla Valle della Loira |
- | Corso sul Brunello di Montalcino | Corso sulla Borgogna | Corso online sul Marketing del Vino |
- | Corso Vino e Arte | Corso sull'Amarone della Valpolicella | Corso sulle Eccellenze della Gastronomia |

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

BIBENDA 2023

SCARICA L'APP!

LE SCHEDE DI 2200 AZIENDE PER 27.000 VINI,
2000 RISTORANTI, LE MIGLIORI GRAPPE, I MIGLIORI OLI.



**FREE
APP!**



GUIDA AI GRANDI VINI D'ITALIA, AGLI OLI EVO DELLA NOSTRA TERRA, AI RISTORANTI DI QUALITÀ, ALLE GRAPPE ECCELLENTE. DOVE TROVARLI E COME ANDAR PER CANTINE.

Collana Bibenda - Anno 26 - n. 146 - 01/2023

© 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.

An aerial photograph of a boat's wake in turquoise water. The wake is a bright, white line of churning water that runs horizontally across the center of the frame. The surrounding water is a deep, vibrant teal color with a fine, textured surface. The overall composition is simple and clean, focusing on the contrast between the white wake and the blue water.

WWW.BIBENDA.IT