

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



Fondazione Italiana Sommelier

DA 53 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.

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, 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, Centro Internazionale per la Cultura del Vino e dell'Olio, il 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. Infine, 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**

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

17 lezioni di abbinamento cibo-vino con i relativi piatti

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

1 gita-visita presso un'Azienda Vitivinicola

2 attestati: quello di Sommelier e quello di Sommelier Internazionale

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

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

Siamo un gruppo di cultura universale del vino da **53 anni!**



DIVENTARE SOMMELIER SEMPRE PIÙ AFFASCINANTE, SEMPRE PIÙ SEMPLICE

La **Fondazione Italiana Sommelier** è membro di **Worldwide Sommelier Association**, organismo internazionale presente in **31 Paesi** tra Europa, Americhe, Asia e Australia. Il Progetto del Corso di Qualificazione Professionale per Sommelier è nato 53 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 e Grappe d'Italia. Far parte della Fondazione Italiana Sommelier è l'occasione per condividere una grande e irresistibile passione.

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



UNA FANTASTICA OCCASIONE DI LAVORO, DI CULTURA, DI PASSIONE

Storie di vigne, di tradizioni, di donne e uomini, di cultura millenaria si nascondono dietro una semplice bottiglia di vino.

I Sommelier sono in mezzo, tra produttore e consumatore, per conoscere, informarsi ed informare su ciò che di buono e di interessante viene posto in commercio, per proporlo ai clienti e agli amici più attenti e preparati, oggi non più disposti alle approssimazioni di un tempo.

Essere Sommelier significa anche avere **nuove opportunità di lavoro**. Un lavoro che non è più soltanto proporre vino in Enoteca o nel Ristorante ma anche e soprattutto una nuova imprenditoria per far nascere luoghi di Cultura, Wine Bar, Docenti per insegnare il Vino, Giornalisti per scrivere il Vino. Non solo, diventare Sommelier è un'occasione da non perdere per iniziare o per approfondire la propria cultura nello splendido ed entusiasmante mondo del vino. Imparare **“l'arte del bere giusto”** significa vivere meglio, per questo 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 pomeridiano, serale o del mattino. 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 (online)
- Valigia oppure scatola originale con
6 Bicchieri da degustazione Riedel
- Il Cavatappi
- I Colori del Vino
- 3 Quaderni/vademecum specifici per annotare
e raccogliere tutte le degustazioni 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 53 ANNI DI PROFESSIONALITÀ AL SERVIZIO DEL VINO

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

Cosa si riceve con l'iscrizione alla Fondazione Italiana Sommelier

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



IL PROGRAMMA DEL CORSO

	TEMI DELLE LEZIONI	DEGUSTAZIONI	TEMI DEGLI INTERMEZZI	ELEMENTI NATURALI PER I RICONOSCIMENTI OLFATTIVI
1.	Presentazione del Corso, la figura del Sommelier	Spumante Metodo Classico		Rose
2.	Vitivinicoltura - <i>Prima Parte</i>	Un vino della Regione	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	Banane, 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	Esercitazioni 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	I bicchieri: volume e forma	Pietra focaia, grafite

PRIMA PARTE

	TEMI DELLE LEZIONI	DEGUSTAZIONI	TEMI DEGLI INTERMEZZI	ELEMENTI NATURALI PER I RICONOSCIMENTI OLFATTIVI
10.	Studio e analisi dei vitigni più importanti del Nord	Assaggio di tre vini prodotti con i vitigni trattati	Le bottiglie	Caffè, cacao
11.	Studio e analisi dei vitigni più importanti del Centro	Assaggio di tre vini prodotti con i vitigni trattati	Le caraffe, decanter	Noce moscata, pepe
12.	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.	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	Confetture varie
15.	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	Albicocca secca, uva passa, mandorle
16.	Le funzioni del Sommelier	Vino campione		Caramelle balsamiche, eucalipto, menta
17.	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	ELEMENTI NATURALI PER I RICONOSCIMENTI OLFATTIVI
1.	Teoria e tecnica della degustazione: la scheda a punteggio	Vino campione coperto Vino bianco		Pomodorini, peperoni verdi, basilico
2.	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, legno di 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, 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	ELEMENTI NATURALI PER I RICONOSCIMENTI OLFATTIVI
10.	Puglia, Basilicata e Calabria	Tre vini delle regioni trattate	La carta dei vini	Lavanda, fiori misti
11.	Sicilia e Sardegna	Tre vini delle regioni trattate	Come leggere un'etichetta italiana	Vino feccioso, vino con solforosa
12.	Studio e analisi di alcune interpretazioni dello stesso vitigno	Degustazione orizzontale di sei vini prodotti con lo stesso vitigno italiano	La Cantina del giorno, stoccaggio	Essenze di fiori di acacia, zagare, tiglio
13.	La Vitivinicoltura in Europa e nel Mondo	Tre vini delle zone trattate	Il carrello dei vini	Confetture di prugne, amarene, arance
14.	La Vitivinicoltura in Francia <i>Prima Parte</i>	Tre vini delle zone trattate	Come leggere un'etichetta francese	Cipria, cannella, vaniglia
15.	La Vitivinicoltura in Francia <i>Seconda Parte</i>	Tre vini delle zone trattate	Il tappo	Cera d'api, lucido per mobili, tappi di sughero
16.	Approfondimento dei temi trattati	Esercitazioni con degustazioni		Riconoscimento di vari elementi

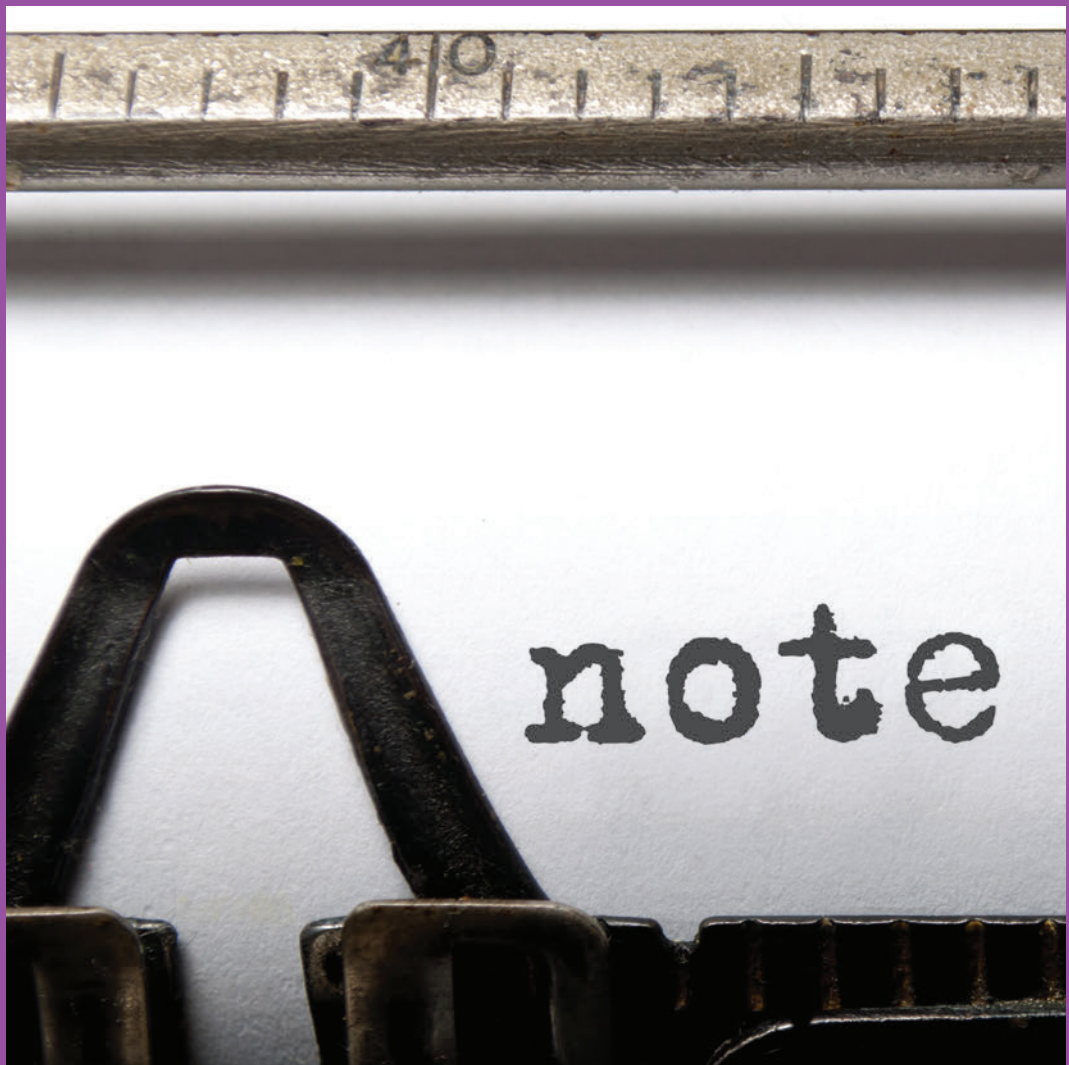
Nota: nell'ambito del proprio territorio, la relativa lezione tratterà anche la gastronomia regionale



IL PROGRAMMA DEL CORSO

	TEMI DELLE LEZIONI	DEGUSTAZIONI	TEMI DEGLI INTERMEZZI	PROVA PRATICA DI ABBINAMENTO CIBO-VINO
1.	Analisi sensoriale e Tecnica dell'abbinamento cibo-vino	Spumante Metodo Classico	Vino: bevanda e alimento	Grissini, pane, olio, burro parmigiano e mortadella
2.	Cocktail	Assaggio dei cocktail preparati in aula		Finger food
3.	Preparazione di un Menu	Vino bianco aromatico Vino rosso strutturato	Metodi di cottura: fritto o soffritto, mai bollito	Speck Bottarga
4.	Olio - <i>Seconda Parte</i> Aceti	Vino bianco maturo Vino rosso strutturato Degustazione comparata di due oli	Olio EVO: elisir di lunga vita	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	Erbe aromatiche e spezie: il gusto del/nel benessere	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	Pasta, pane e riso: per ritrovare forma e buonumore	Riso ai quattro formaggi Pasta ripiena
7.	<i>Secondi Piatti</i> - I pesci	Vino bianco profumato Vino rosso giovane	Il pesce: attivatore metabolico	Pesce al forno con patate
8.	<i>Secondi Piatti</i> - Le carni bianche e rosse, la selvaggina	Vino bianco maturo Vino rosso maturo	La carne: proteine e minerali per ossa, muscoli e tessuti	Carne alla griglia con olio extravergine d'oliva Carne di maiale al forno
9.	Prova pratica di abbinamento	4 etichette per la verifica dell'abbinamento	Grassi: quali, quanti e perché	Vari assaggi, diverse tipologie di preparazioni
10.	Prodotti di salumeria	Vino bianco profumato Vino rosso secco frizzante	Sale: oro bianco	Salumi misti: finocchiona, salame ungherese, prosciutto crudo, bresaola

	TEMI DELLE LEZIONI	DEGUSTAZIONI	TEMI DEGLI INTERMEZZI	PROVA PRATICA DI ABBINAMENTO CIBO-VINO
11.	Contorni - Funghi, tartufi, ortaggi	Vino bianco secco maturo Vino rosso equilibrato	Acqua di vegetazione: la Regina delle "acque"	Carciofi Radicchio brasato
12.	I Formaggi	Vino rosso strutturato Vino muffato	Frutta secca: mai più senza	Formaggio a pasta filata Formaggio erborinato
13.	Vini passiti, Vini liquorosi, aromatizzati	Vino passito, Sherry e Vermouth		
14.	Distillati, Liquori Nazionali ed Esteri	Grappa, Cognac e Whisky		
15.	Dolci, gelati e frutta	Vino spumante dolce Vino passito	Zucchero e fruttosio: il lato amaro	Crostata con la marmellata Dolce con la crema
16.	Cioccolato	Vino liquoroso, distillato	Cioccolato: sana tentazione	Varie tipologie di cioccolato
17.	Cena con un menu completo	Carta dei vini degustati durante il Corso a disposizione		Tema: gli allievi accosteranno i vini a disposizione a ogni singola portata (È previsto un abbigliamento elegante).
18.	Verifica di apprendimento (per appuntamento)	Prove orali e pratiche di degustazione e di cultura generale		
19.	Consegna dei diplomi e delle insegne	Brindisi augurale ai nuovi Sommelier		



ANNOTAZIONI E REGOLE

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

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

Evitare l'uso di profumi penetranti che alterano la percezione e l'analisi sensoriale dell'Allievo e dei suoi colleghi di corso. In Sala di degustazione sono vietati l'uso del telefono e le registrazioni audio-video.

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

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

BIBENDA

IN CASO DI VINO



I CORSI CHE ABITUALMENTE ORGANIZZIAMO CON FONDAZIONE ITALIANA SOMMELIER



- | Il Corso di Qualificazione Professionale per Sommelier | Bibenda Executive Wine Master | Wine tasting |
- | Corsi monotematici sui Vini d'Italia e del Mondo | Corso di Barman | Corso sulla Birra | Corso di Sommelier dell'Olio |
- | Corso sullo Champagne | Seminario sullo Spumante | Corso Sigari e Distillati | Seminario Vitini e territori |
- | Seminario sulla Biodinamica | Seminario sul Saké | Seminario sulla Grappa | Seminario sul Barolo e Barbaresco |
- | Corso sui Distillati | Minicorso Abc del Vino | Corso sui Formaggi | Seminario sul Peperoncino | Seminario sul Riesling |
- | Seminario sull'Alimentazione | Seminario sulle Eccellenze Enogastronomiche | Corso sui termini del Vino in inglese |
- | Seminario sul Bordeaux | Seminario sulla Valle della Loira | Seminario sulla Borgogna |
- | Corso Alta Specializzazione in Marketing per Vino |





**BIBENDA
EXECUTIVE
MASTER** *wine*

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

Supplemento di Sommeliernotizie online n. 53

© Copyright Fondazione Italiana Sommelier.

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



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