

Per Lavoro, per Cultura, per Passione.

Il nostro corso per Sommelier
ti cambia la vita.

In meglio.



71° CORSO DI QUALIFICAZIONE PROFESSIONALE PER SOMMELIER
INIZIA MERCOLEDÌ 7 APRILE 2021

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 Hotel Rome Cavalieri Waldorf Astoria - 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.

SEGUICI SUI NOSTRI SOCIAL



bibendaofficial



**Fondazione Italiana Sommelier
Bibenda**



@bibendaofficial



Bibenda Editore

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 3ª 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 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 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 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 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 curatissimi giardini, 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 71° CORSO E ORARI

Inizio del Corso

Mercoledì 7 Aprile 2021

Mattina

dalle 10.30 alle 13.00

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 Biletto
Alessia Borrelli
Mimma Coppola
Giovanni Lai
Paolo Lauciani
Giuliano Lemme
Luciano Mallozzi
Mariaclara Menenti Savelli
Vincenzo Paolo Scarnecchia
Sara Tosti

Segreteria del Corso

Francesco Facchini
Federica Gucci

Servizio Sommelier

Ubaldo Pizzingrilli



TERMINE DEL CORSO E FESTA DEI DIPLOMI

Termine del Corso e Festa per la Consegna dei Diplomi e delle Insegne lunedì 4 Luglio 2022

Agli Allievi che avranno superato le prove di verifica del **71°** 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.



ISCRIZIONI, COSTI E MODALITÀ DI PAGAMENTO

Si ricorda che per poter frequentare il Corso è obbligatoria l'iscrizione alla Fondazione Italiana Sommelier il cui importo annuale è di 100 Euro. Info e iscrizioni presso il nostro showroom Bibendamania al piano terra dell'Hotel Rome Cavalieri.

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.

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 71° 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.	07/04/2021 mercoledì Presentazione del Corso, tecniche del servizio e forme del bere	Spumante Metodo Classico		Rose
2.	14/04/2021 mercoledì Vitivicoltura - <i>Prima Parte</i>	Un vino del Lazio	Apertura di una bottiglia	Mele di varie tipologie, mela cotogna
3.	19/04/2021 lunedì Enologia - <i>Prima Parte</i> La produzione del vino	Vino bianco, rosato, rosso	Dalla comanda al servizio dei vini	Banane, ananas, papaia
5.	21/04/2021 mercoledì Tecnica della degustazione Esame visivo	Vino rosso giovane e vino rosso maturo	Gli attrezzi del Sommelier	Cardamomo, chiodi di garofano
4.	24/04/2021 sabato ore 8.30 Visita ad un'Azienda vitivinicola	Assaggio di vini in cantina		
6.	28/04/2021 mercoledì Tecnica della degustazione Esame olfattivo	Vino bianco aromatico, vino rosso giovane e vino rosso maturo	Il Tastevin	Lampone, fragola, amarena, pesca
7.	05/05/2021 mercoledì 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.	12/05/2021 mercoledì Vini spumanti	Spumanti Metodo Charmat e Metodo Classico, Champagne	Apertura di una bottiglia di spumante	Burro, crosta di pane, lievito
9.	14/05/2021 venerdì Legislazione: Etichetta	Vino IGT, DOC, DOCG, IGP, DOP	I bicchieri: volume e forma	Pietra focaia, grafite

PRIMA PARTE

	TEMI DELLE LEZIONI	DEGUSTAZIONI	TEMI DEGLI INTERMEZZI	RICONOSCIMENTI OLFATTIVI
10.	17/05/2021 lunedì Studio e analisi dei vitigni più importanti del Nord	Assaggio di tre vini prodotti con i vitigni trattati	Le bottiglie	Caffè, cacao
11.	19/05/2021 mercoledì 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.	21/05/2021 venerdì 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.	26/05/2021 mercoledì La Birra	Quattro tipologie di Birra	Temperature di servizio	Luppolo, caramello, rabarbaro
14.	14/06/2021 lunedì Enogastronomia Tecnica dell'Abbinamento	Vino bianco, vino rosso, vino liquoroso. Cibo	Successione dei vini a tavola	Confetture varie
15.	16/06/2021 mercoledì 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.	21/06/2021 lunedì Le funzioni del Sommelier	Vino campione		Caramelle balsamiche, eucalipto, menta
17.	23/06/2021 mercoledì 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.	04/10/2021 lunedì Teoria e tecnica della degustazione: la scheda a punteggio	Vino campione coperto Vino bianco		Pomodorini, peperoni verdi, basilico
2.	11/10/2021 lunedì Vitivinicoltura ed Enologia <i>Seconda Parte</i>	Vino biologico, biodinamico e senza solfiti	Precedenze a tavola	Essenze di glicine, acacia, sambuco
3.	18/10/2021 lunedì Valle d'Aosta e Piemonte	Tre vini delle regioni trattate	La Decantazione	Viola, sottobosco
4.	20/10/2021 mercoledì 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.	08/11/2021 lunedì Veneto e Friuli Venezia Giulia	Tre vini delle regioni trattate	Forme del bere: bicchiere da spumante	Camomilla, essenze di ginestra e rosa
6.	10/11/2021 mercoledì Liguria, Emilia Romagna, Marche	Tre vini delle regioni trattate	Forme del bere: bicchiere da vini bianchi	Tabacco, cuoio, pelliccia
7.	15/11/2021 lunedì Toscana e Umbria	Tre vini delle regioni trattate	Forme del bere: bicchiere da vini rosati e rossi	Vino ossidato, acescente
8.	29/11/2021 lunedì Lazio	Tre vini della regione trattata	Forme del bere: bicchiere da vini dolci	Pompelmo, cedro, limone
9.	06/12/2021 lunedì 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.	13/12/2021 lunedì Puglia, Basilicata e Calabria	Tre vini delle regioni trattate	La carta dei vini	Lavanda, fiori misti
11.	12/01/2022 mercoledì Sicilia e Sardegna	Tre vini delle regioni trattate	Come leggere un'etichetta italiana	Vino feccioso, vino con solforosa
12.	19/01/2022 mercoledì 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.	24/01/2022 lunedì La Vitivinicoltura in Europa e nel Mondo	Quattro vini delle zone trattate	Il carrello dei vini	Confetture di prugne, amarene, arance
14.	26/01/2022 mercoledì La Vitivinicoltura in Francia <i>Prima Parte</i>	Tre vini delle zone trattate	Come leggere un'etichetta francese	Cipria, cannella, vaniglia
15.	02/02/2022 mercoledì 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.	09/02/2022 mercoledì 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.	16/02/2022 mercoledì Analisi sensoriale e Tecnica dell'abbinamento cibo-vino	Spumante Metodo Classico	
2.	23/02/2022 mercoledì Cocktail	Assaggio dei cocktail preparati in aula	Sud Africa
3.	02/03/2022 mercoledì Preparazione di un Menu	Vino bianco aromatico Vino rosso strutturato	Australia
4.	07/03/2022 lunedì Olio - <i>Seconda Parte</i> Aceti	Vino bianco maturo Vino rosso strutturato Degustazione comparata di due oli	Nuova Zelanda
5.	09/03/2022 mercoledì <i>Antipasti</i> - Salse, erbe aromatiche, spezie	Vino bianco morbido Vino rosso strutturato	Argentina
6.	16/03/2022 mercoledì <i>Primi Piatti</i> - Pasta, riso, polenta. Pane	Vino bianco giovane e frizzante Vino rosso equilibrato	Cile
7.	23/03/2022 mercoledì <i>Secondi Piatti</i> - I pesci	Vino bianco profumato Vino rosso giovane	California
8.	30/03/2022 mercoledì <i>Secondi Piatti</i> - Le carni bianche e rosse, la selvaggina	Vino bianco maturo Vino rosso maturo	Germania
9.	13/04/2022 mercoledì Prova pratica di abbinamento	4 etichette per la verifica dell'abbinamento	Portogallo
10.	20/04/2022 mercoledì 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 VEGANO E SENZA GLUTINE
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.	27/04/2022 mercoledì Contorni - Funghi, tartufi, ortaggi	Vino bianco secco maturo Vino rosso equilibrato	Alsazia
12.	09/05/2022 lunedì I Formaggi	Vino rosso strutturato Vino muffato	Borgogna
13.	10/05/2022 martedì Vini passiti, Vini liquorosi, aromatizzati	Vino passito, Sherry e Vermouth	Bordeaux
14.	16/05/2022 lunedì Distillati, Liquori Nazionali ed Esteri	Grappa, Cognac e Whisky	Champagne
15.	26/05/2022 giovedì Dolci, gelati e frutta	Vino spumante dolce Vino passito	Valle della Loira
16.	06/06/2022 lunedì Cioccolato	Vino liquoroso, distillato	Valle del Rodano
17.	10/06/2022 venerdì 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.	20/06/2022 lunedì Verifica di apprendimento previo appuntamento	Prove orali e pratiche di degustazione e di cultura generale	
19.	04/07/2022 lunedì 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 VEGANO E SENZA GLUTINE
Carciofi Radicchio brasato	Carciofi Radicchio brasato
Formaggio stagionato 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>)
Per questa lezione, è richiesto un abbigliamento elegante	

LE REGIONI DEI NOSTRI SOMMELIER

Lombardia

Sede Centrale - tel. 06 8550941

Trentino - Alto Adige

Raffaele Fischetti - tel. 333 6674648

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

Lazio

ROMA - Sede Centrale - tel. 06 8550941

SEDI PERIFERICHE

Romina Riolli - tel. 349 2226991

Molise

Dora Formato - tel. 320 6986267

Campania

Veronica Iannone - tel. 391 1717541

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. LA MIGLIORE IN ITALIA!

Sempre consultabile online su www.bibenda.it

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 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.





WWW.BIBENDA.IT
IN CASO DI VINO

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 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 sul Marketing del Vino	Corso sul Mondo degli Odori	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

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 - 12/2020

© 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