

CORSO

di Qualificazione
Professionale per
SOMMELIER

• www.bibenda.it •

*diventare Sommelier
non è mai stato
così intenso!*



LA QUALITÀ UNICA AL MONDO DI UN CORSO DI ALTA FORMAZIONE,
LA DEONTOLOGIA, LA PROFESSIONALITÀ, UNICHE E NON REPLICABILI:
PROVARE PER CREDERE!

*il Corso per Sommelier
ti cambia la vita, in meglio!
E dona felicità.*



Fondazione Italiana Sommelier

CENTRO INTERNAZIONALE PER LA CULTURA DEL VINO E DELL'OLIO
SCUOLA DI ALTA FORMAZIONE

con il Riconoscimento Giuridico della Repubblica Italiana

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 Sommelierie con sede centrale a Roma all'Hotel Rome Cavalieri e presente in 18 Regioni d'Italia, 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.

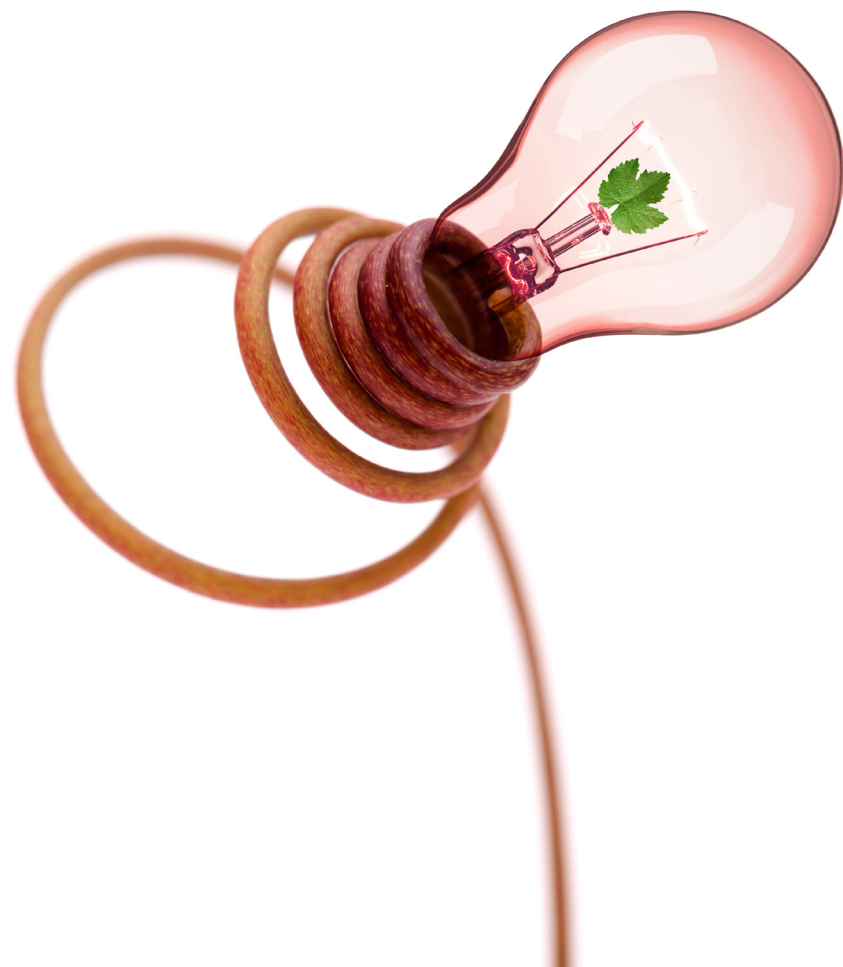
Abbiamo preso sul serio la passione di Comunicatori del Vino fino a farne una Professione oggi diffusa in ogni angolo del Paese, con entusiasmo e allegria.

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.



*dal 1965, il piacere
del sapere*

La **Fondazione Italiana Sommelier** è Scuola di Alta Formazione per la Cultura del Vino, dell'Olio e dei Prodotti della Terra, con il Riconoscimento Giuridico della Repubblica Italiana.

Il **Mondo Bibenda** ti aggiorna con articoli, newsletter del settore e una **Guida** ai migliori Vini, Oli, Grappe e Resort d'Italia.

Siamo un gruppo di cultura universale del vino **dal 1965!**

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.

La **Fondazione Italiana Sommelier** è membro di **Worldwide Sommelier Association**, organismo internazionale presente in **32 Paesi** tra Europa, Americhe, Asia e Australia.



Diventare Sommelier

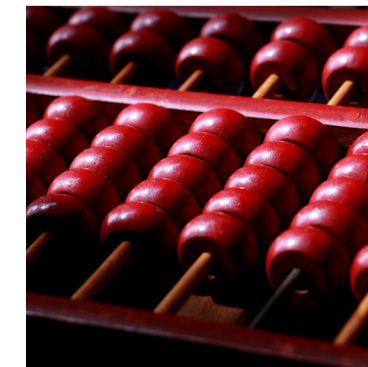
sempre più affascinante, sempre più semplice, sempre più veloce.



Oggi è il Corso migliore al Mondo. Il **Programma** è ottimizzato in **34 incontri**. L'obiettivo è insegnare **la tecnica della degustazione** attraverso **l'analisi sensoriale** del vino, un sistema esclusivo ed efficace. La metodologia dell'**abbinamento cibo-vino** viene trattata approfonditamente. Attraverso numerose prove d'assaggio dei vini assieme alle molteplici preparazioni dei piatti, l'Allievo scopre, con l'ausilio di un sistema grafico, il mondo del perfetto abbinamento: il **matrimonio d'amore**. Parte integrante del programma riguarda le 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 fantastico **materiale didattico**.
- **34 incontri** teorici e pratici. Ogni incontro prevede la degustazione di 3 etichette scelte da una Carta dei Vini con oltre **120** referenze, selezionate tra le migliori del mondo.
- **9 lezioni di abbinamento cibo-vino**. Gli allievi proveranno ad abbinare i vini con alcuni cibi/preparazioni relativi all'oggetto della lezione.
- **1 lezione/cena tecnica di fine corso**. Nell'indimenticabile cena di commiato gli allievi sceglieranno da una cantina di circa 30 etichette i vini che secondo loro meglio si abbinano ai piatti di un intero menu appositamente studiato per l'occasione.
- **1 lezione/visita ad un'azienda vitivinicola**. Per conoscere da vicino il mondo che si sta studiando, dalla vigna alla cantina. Pranzo in azienda.
- **1 Verifica** sulla degustazione, il punteggio e l'abbinamento del vino
- **1 Festa** per la nomina a Sommelier con brindisi di auguri e consegna degli Attestati
- **1 attestato** di Qualificazione Professionale della Fondazione Italiana Sommelier.
- **1 attestato Internazionale** di Sommelier della Worldwide Sommelier Association riconosciuto in 32 Paesi del Mondo.

*Questo Corso,
per lavoro,
per cultura,
per passione*



Un Salotto enogastronomico privilegiato.



L'orgoglio
di partecipare

La **Fondazione Italiana Sommelier** è **Scuola di Alta Formazione per la Cultura del Vino, dell'Olio e dei Prodotti della Terra**. Farne parte 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 Eventi indimenticabili come 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** nel mese di marzo e il **Forum Internazionale della Cultura del Vino** 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 che ci ha onorato della sua partecipazione. La **Cena di Gala**, a novembre per la presentazione di **BIBENDA la Guida ai Migliori Vini, Oli, Grappe, Resort**, 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. Sotto il marchio di **BIBENDA Editore** troviamo anche notiziari, storie e resoconti del panorama enogastronomico italiano; **BIBENDA Viaggi**, per un turismo del Vino elegante. Queste e molte altre le attività di settore che ci hanno portato a ricoprire il ruolo di partner per la **Presidenza del Consiglio** per la scelta dei **Regali di Stato**, consistenti in una cassetta di vini e oli italiani da omaggiare ai vari Capi di Stato.

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.



*Varcare confini
sconosciuti*

“Nessun'altra bevanda prodotta in Occidente ha lo spessore culturale del vino: che affonda le radici nell'umanità, storia, cultura, paesaggio, tradizione, religione. Già Noè, nella Genesi, cessato il diluvio e sceso dall'arca, piantò la vite per prima perché si potesse godere del vino come alimento e per festeggiare in compagnia.” Angelo Gaja

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.

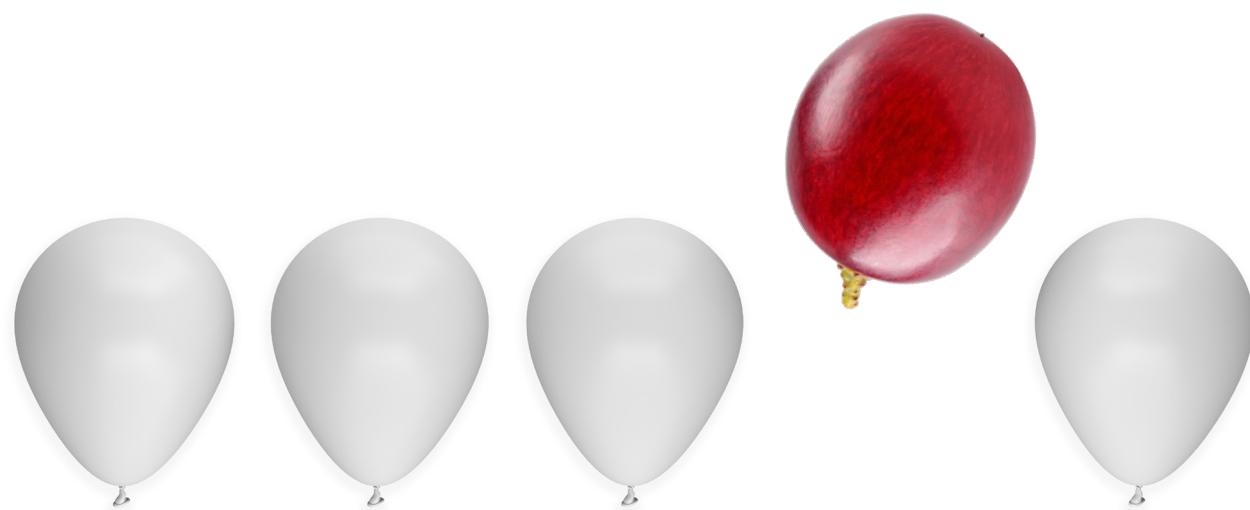
Essere Sommelier significa anche avere **nuove opportunità di lavoro**, orientato non esclusivamente al vino in Enoteca o nel Ristorante ma soprattutto ad una nuova imprenditoria creando luoghi di Cultura, Wine Bar, Docenti per insegnare il Vino, Giornalisti per scrivere di Vino. Non solo, diventare 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. E dona felicità.**



34 Incontri di altissimo livello

un programma ambizioso e divertente.



Volare
più in alto

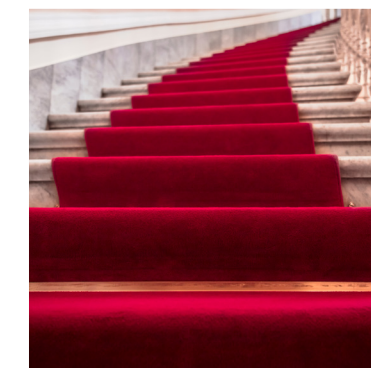
Le lezioni si svolgono nell'orario indicato sul **calendario allegato a questa brochure**. Tutte prevedono **degustazioni guidate** di vini, in relazione ai temi trattati, selezionati da una cantina di oltre **120 etichette**. Una **carta dei vini** sempre aggiornata è consultabile sul nostro sito. Gli incontri 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 comprendono anche degustazioni guidate di **vini in abbinamento con il cibo**. La 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
- Il Quaderno/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

La Professionalità

al servizio del Vino.



L'importanza
dell'appartenenza

In sessant'anni di storia e di attività nel mondo enogastronomico i nostri scopi primari, nonché statutari, 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 significa l'iscrizione annuale alla Fondazione Italiana Sommelier

- Innanzitutto l'onore di far parte del Centro di Cultura del Vino e dell'Olio che il Mondo intero ammira per **Deontologia, Qualità e Professionalità**
- **La Tessera online** con la quale è possibile usufruire delle numerose e 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
- **www.bibenda.it** il sito ricco di notizie, informazioni, scritti di cultura del vino, dell'olio e dei prodotti della terra
- **BIBENDA la Guida online**, ai migliori Vini, Oli, Grappe e Resort d'Italia



Le Annotazioni e le Regole.

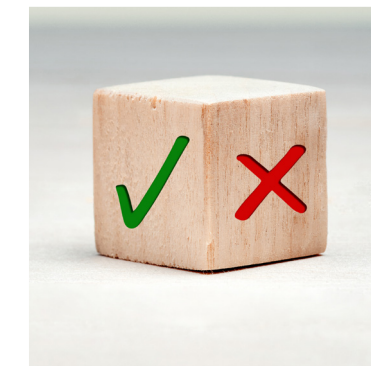


La bellezza
delle parole
(che contano)

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 3 assenze, oltre le quali l'Allievo non potrà ottenere gli Attestati e le Insegne di Sommelier.

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 invitiamo gli Allievi a curare il proprio abbigliamento. Durante il periodo estivo non sono ammessi pantaloni corti o indumenti simili. Per partecipare alla Cena tecnica di fine Corso, è richiesto un abbigliamento elegante.



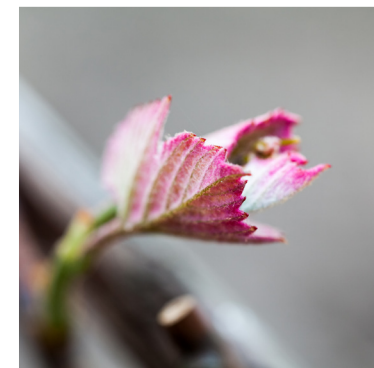
Il Calendario

del Corso.

*Non vedere l'ora
di esserci*



Portalo sempre
con te!



II Programma del nuovo Corso

• La degustazione •

TEMI DELLE LEZIONI	DEGUSTAZIONI	TEMI DEGLI INTERMEZZI	RICONOSCIMENTI OLFATTIVI
1. La figura del Sommelier Il Servizio	Presentazione del Corso. Requisiti fondamentali, tastevin, bicchieri, attrezzi del Sommelier. Dimostrazione pratica del servizio.		Rosa
2. Vitivinicultura	La vite e la sua diffusione nel mondo. Ciclo biologico della vite e gestione del vigneto.	Apertura di una bottiglia	Mele di varie tipologie
3. Enologia	Dal grappolo al mosto. Come si produce un vino: sistemi di vinificazione. Tutte le pratiche di cantina ammesse. Maturazione.	Precedenze a tavola	Banana, ananas
4. Tecnica della degustazione Esame visivo	Approccio all'analisi sensoriale. Stimolo, sensazione, percezione. I colori del vino. Terminologia della Fondazione Sommelier.	Gli attrezzi del Sommelier	Albicocca secca, fragola, amarena
5. Tecnica della degustazione Esame olfattivo	Cenni di anatomia del naso. Fisiologia dell'olfatto. Le famiglie dei profumi. Terminologia della Fondazione Sommelier.	Come portare un vino alla giusta temperatura	Lampone, rabarbaro, caramello

TEMI DELLE LEZIONI	DEGUSTAZIONI	TEMI DEGLI INTERMEZZI	RICONOSCIMENTI OLFATTIVI
6. Tecnica della degustazione Esame gustativo	Cenni di anatomia della bocca. Fisiologia del gusto. Le sensazioni gustative, tattili, saporifere e gusto-olfattive. Terminologia della Fondazione Sommelier.	Il tastevin	Chiodi di garofano, liquirizia
7. Spumantizzazione e Vini Speciali	I vari metodi della spumantizzazione e le regioni più significative per tale produzione. I vari metodi per ottenere un vino dolce, da appassimento, muffa nobile, da uve ghiacciate. I vini aggiunti di alcol, mistelle, erbe e spezie.	Apertura di una bottiglia di spumante	Burro, lievito
8. Legislazione e Marketing	La classificazione dei vini italiani e le principali normative europee. Come si legge un'etichetta. La vendita e le strategie del mercato nazionale e internazionale.	Bicchieri: le forme	Erba, timo, salvia
9. Birra e Distillati Liquori nazionali ed esteri	Materia prima, produzione, classificazione e approfondimento delle principali tipologie europee. Materie prime, sistemi di distillazione. Principali tipologie di distillati. Classificazione dei liquori.	La cantina ottimale	Miele, vaniglia
10. Scheda a punteggio	Analisi organolettica. Terminologia della Fondazione Sommelier. Presentazione della scheda a punteggio.	Il tappo	Basilico, pomodori, peperoni

II Programma del nuovo Corso

• Enografia nazionale e internazionale •

TEMI DELLE LEZIONI	DEGUSTAZIONI	TEMI DEGLI INTERMEZZI	RICONOSCIMENTI OLFATTIVI
11. Valle d'Aosta e Piemonte	Viaggio culturale alla scoperta delle regioni trattate attraverso la narrazione e la degustazione di tre vini.	I bicchieri a tavola, mise en place, il servizio	Rosmarino, origano
12. Lombardia, Alto Adige e Trentino	Viaggio culturale alla scoperta delle regioni trattate attraverso la narrazione e la degustazione di tre vini.	Successione dei vini e temperature di servizio	Grafite, pietra focaia
13. Veneto e Friuli Venezia Giulia	Viaggio culturale alla scoperta delle regioni trattate attraverso la narrazione e la degustazione di tre vini.	Dalla comanda al servizio dei vini	Vino con spunto acetico, goudron
14. Liguria, Emilia Romagna e Marche	Viaggio culturale alla scoperta delle regioni trattate attraverso la narrazione e la degustazione di tre vini.	La decantazione	Pompelmo, cedro, limone
15. Toscana e Umbria	Viaggio culturale alla scoperta delle regioni trattate attraverso la narrazione e la degustazione di tre vini.	Forme del bere: bicchieri da spumante e da vino bianco	Lavanda, viola

TEMI DELLE LEZIONI	DEGUSTAZIONI	TEMI DEGLI INTERMEZZI	RICONOSCIMENTI OLFATTIVI
16. Lazio, Abruzzo e Molise	Viaggio culturale alla scoperta delle regioni trattate attraverso la narrazione e la degustazione di tre vini.	Forme del bere: bicchieri da vino rosato, rosso e dolce	Confetture varie
17. Campania, Puglia e Basilicata	Viaggio culturale alla scoperta delle regioni trattate attraverso la narrazione e la degustazione di tre vini.	Bottiglie, caraffe, decanter	Nocciole, mandorle, noci
18. Calabria, Sicilia e Sardegna	Viaggio culturale alla scoperta delle regioni trattate attraverso la narrazione e la degustazione di tre vini.	La carta dei vini	Tabacco, cuoio, pelliccia
19. La vitivinicoltura in Europa, e nel mondo	Diffusione della vite e del vino in Europa. Principali zone, vini e vitigni.	Come leggere un'etichetta italiana	Cera d'api, fiori misti
20. La vitivinicoltura in Francia (1ª parte)	Diffusione della vite e del vino in Francia. Principali regioni vinicole.	Come leggere un'etichetta francese	Camomilla, ginestra

Il Programma del nuovo Corso

TEMI DELLE LEZIONI	DEGUSTAZIONI	TEMI DEGLI INTERMEZZI	* PROVA PRATICA DI ABBINAMENTO CIBO-VINO
21. La vitivinicoltura in Francia (2ª parte)	Diffusione della vite e del vino in Francia. Principali regioni vinicole.	La cantina del giorno, il carrello dei vini	<i>Riconoscimenti olfattivi:</i> arance, fiori di zagare
22. Enogastronomia Scheda di abbinamento	Cenni storici sull'evoluzione del gusto e della tavola. Principi fondamentali dell'abbinamento. Caratteristiche organolettiche del vino e degli alimenti. Scheda di abbinamento cibo-vino della Fondazione Italiana Sommelier.	Sud Africa, California	Burro, olio, speck, mortadella
23. Salse, olio e condimenti	Storia, tradizione e merceologia degli alimenti trattati. Tecnica dell'abbinamento. Degustazione comparata di due oli.	Nuova Zelanda, Australia	Patate lesse con olio e maionese, formaggio con aceto balsamico
24. Pane, pasta, riso	Storia, tradizione e merceologia degli alimenti trattati. Tecnica dell'abbinamento.	Cile, Argentina	Riso mantecato, pasta con sugo di pomodoro
25. Pesce	Storia, tradizione e merceologia degli alimenti trattati. Tecnica dell'abbinamento.	Portogallo, Spagna	Pesce al forno con patate

• Tecnica abbinamento cibo-vino •

TEMI DELLE LEZIONI	DEGUSTAZIONI	TEMI DEGLI INTERMEZZI	* PROVA PRATICA DI ABBINAMENTO CIBO-VINO
26. Carne	Storia, tradizione e merceologia degli alimenti trattati. Tecnica dell'abbinamento.	Germania, Alsazia	Carne scottata con olio e con salsa
27. Salumi	Storia, tradizione e merceologia degli alimenti trattati. Tecnica dell'abbinamento.	Borgogna	Salumi misti
28. Funghi e Verdure	Storia, tradizione e merceologia degli alimenti trattati. Tecnica dell'abbinamento.	Champagne	Carciofi, radicchio brasato
29. Formaggi	Storia, tradizione e merceologia degli alimenti trattati. Tecnica dell'abbinamento.	Valle della Loira, Valle del Rodano	Formaggio stagionato, erborinato
30. Dessert e Cioccolato	Storia, tradizione e merceologia degli alimenti trattati. Tecnica dell'abbinamento.	Bordeaux	Crostata di ricotta, cioccolato fondente

* Eventuali intolleranze alimentari vanno segnalate ai responsabili di Sala.

Il Corso è anche gita, cena, festa...

TEMI DEGLI EVENTI

- | | |
|---|--|
| I. Visita ad un'azienda vitivinicola | Appuntamento presso la Sede del Corso. A seguire visita in cantina e assaggio dei vini aziendali. |
| II. Cena tecnica con menu completo | Appuntamento presso la Sede del Corso. Selezione di etichette scelte nella carta dei vini degustati durante il corso, gli allievi accosteranno i vini a disposizione a ogni portata. Per questa lezione è richiesto un abbigliamento elegante. |
| III. Verifica di apprendimento | Previo appuntamento. Verifica di apprendimento della degustazione del vino, del punteggio, dell'abbinamento. |
| IV. Consegna degli Attestati | Festa per la nomina a Sommelier. Brindisi di auguri ai nuovi Sommelier, accompagnati dalle persone a loro care. |

I Corsi che attualmente organizziamo con **Fondazione Italiana Sommelier**

CORSI E PERCORSI DI FORMAZIONE

- | Il Corso di Qualificazione Professionale per Sommelier
- | Il Corso per Sommelier dell'Olio
- | Bibenda Executive Wine Master
- | Bibenda Executive Wine Master Etna
- | Corso Breve sull'Olio in 7 Incontri
- | Barman

CORSI MONOGRAFICI E

APPROFONDIMENTI

- | Amarone della Valpolicella
- | Brunello di Montalcino
- | Barolo e Barbaresco
- | Etna
- | Spumanti
- | Champagne & Champagnes
- | Vitigni e Territori
- | Borgogna
- | Bordeaux
- | Valle della Loira
- | L'Altra Francia
- | Le Terre del Grande Riesling
- | Vini degli Stati Uniti d'America

- | Il Mondo degli Odori e del Gusto
- | La Nobiltà della Muffa
- | Eccellenze Gastronomiche
- | Formaggi
- | Sigari e Distillati
- | Birra
- | Scuola di Olio per bambini

Consulta il nostro sito per vedere dove siamo nella regione di tuo interesse www.bibenda.it



REGISTRATI SUL SITO

www.bibenda.it

per accedere alla tua area personale
e ricevere nostre comunicazioni di tuo interesse

SEGUICI SUI NOSTRI SOCIAL



| Fondazione Italiana Sommelier |

| Bibenda |



| Bibendaofficial |



| Bibenda Editore |



| Bibenda - Fondazione Italiana Sommelier |



Fondazione Italiana Sommelier

SCUOLA DI ALTA FORMAZIONE

SEDE CENTRALE

Via Alberto Cadlolo, 101

00136 Roma

Tel. 068550941

www.bibenda.it