

BIBENDA 2024

Sabato, 18 Novembre 2023





BIBENDA 2024

Sabato, 18 Novembre 2023
Hotel Rome Cavalieri
Via Alberto Cadlolo 101 - 00136 Roma

Il lusso in vigna



*Il rito di ogni anno
per celebrare il talento
di un'Italia Vino del Mondo.*

Con amore, con la gioia di ritrovarsi.



Fondazione Italiana Sommelier

Il viaggio ideale nelle seduzioni del Vino



Lo abbiamo detto molte volte che Coco Chanel diceva: "Il lusso non è l'opposto della povertà. È l'opposto della volgarità." Abbiamo vissuto molti anni a raccontare una Cultura che ci ha emozionato conoscere e ci ha obbligato a tramandarla.

Odore di terra bruciata, appena bagnata. Odore di erba tagliata. Odore di sabbia e di mare, odore del vento. E più entravamo nel messaggio di quei colori rubati all'arcobaleno, di quel guardare, immenso era il senso della vita che ci faceva scegliere la vita.

Ma passa il tempo e passa la vita. Molti amici vignaioli non ci sono più, quelli che hanno raccolto le loro idee sono oggi a costruire un Paese unico al mondo che desta meraviglia, attrazione e orgoglio. Sono eroi positivi che creano bellezza.

Le Cantine diventano disegni d'arte, diventano luoghi di culto e di pensiero che ti consentono di vederli e di beartene ancor prima dell'assaggio.

Le Vigne sono disegni che disegnano gli spazi per un viaggio ideale nelle seduzioni del vino.

Lui, il Vino, viene abbigliato come un gran signore per una gran sera.

Tutto si evolve in meglio, tanto in meglio. Tutto cambia e fa lusso. Inventa una vacanza. Non un turismo frettoloso, né mangereccio, né di assaggi "dignitosi".

La Sala che accoglie è regalità e assoluta disponibilità in una favola che racconta amore e bellezza, piacere di ascoltare e di gustare il frutto di un lavoro serio. E di lusso.

E poiché i capolavori nascono dal genio di chi li crea, ecco che proprio lì affianco, a cento metri dalla vigna, si erge

un monumento al Lusso, un Resort di splendida ricchezza, di affascinante architettura. Un'accoglienza che torna di fatto, per ampiezza e ospitalità, all'antico. E proprio per questo sarà un progresso!

Castelli e Ville con piscine in camera, finestre aperte che portano il profumo della vigna. Un riposo di lusso, uno star bene di lusso.

Insomma, un progresso in vigna tutto da raccontare, pensando agli anni trascorsi, a costruire paradisi di idee e di ospitalità.

Con la nostra Bibenda 2024 desideriamo presentarvi un patrimonio universale che arriva dopo aver generato il miglior Vino possibile, un Olio formidabile, una Grappa eccellente. Queste fortune le abbiamo chiamate Camere su Vigna.

Per i nostri lettori abbiamo aperto questo nuovo spazio in Guida con i Resort nati per ospitare al meglio gli amici del vino che amano il meglio per il loro senso della vita. Si chiama Lusso quello che abbiamo scelto per la nostra Scuola di Cultura del Vino, dell'Olio e dei Prodotti della Terra. Definiamo Lusso anche la nostra deontologia, professionalità e qualità che da molti anni trasmettiamo ai giovani e meno giovani per farli diventare persone migliori.

Si chiama Lusso anche quello prodotto dall'Italia del Vino, con etichette che hanno affascinato le nostre enoteche, i nostri giovani, il mondo intero.

Si chiamano Lusso la nostra Bibenda e la nostra Fondazione Italiana Sommelier che ogni anno raggiungono oltre 450.000 persone affamate di sapere!

Si chiama Lusso, amici Produttori, anche il vostro lavoro. Pesante ma generoso che ogni giorno vi vede impegnati per rendere migliore il nostro Paese. Ci avete insegnato a diventare persone di valore più che di successo, senza dimenticare il valore dei sogni. Grazie per averci offerto un viaggio ideale nelle seduzioni del vino, voi avete segnato un'epoca che non si dimenticherà mai.

Per questo il titolo di Bibenda 2024 è "Il Lusso in Vigna" ed è bellissimo vedere anche quanto entusiasmo riesca a generare il nostro impegno, quali narratori del gusto.

Spetta a noi il compito di assecondare i Produttori nel trasmettere le emozioni dei loro vini raccontandoli nelle 29.000 pagine di questa Edizione.

Lo facciamo per la vostra felicità, amici lettori, e quando felici lo sarete, fateci caso.

.....
FRANCO M. RICCI
.....

Bibenda 2024, per rinnovare il tempo della vigna

Esce per la nona volta online, con questa sono 26 le Edizioni, e come sempre raggiungerà numeri impensabili.

Per ottenere la **Guida Bibenda 2024 online** per pc basta cliccare sull'apposito banner sul sito **www.bibenda.it**

Anche l'applicazione per Apple e Android si ottiene gratis sui rispettivi store cercando Bibenda 2024.



Il racconto del Vino, dell'olio, delle Grappe e della Grande Ristorazione Italiana per un'informazione capillare, per un turismo di cultura con descrizioni dettagliate di ogni prodotto.

BIBENDA 2024 è lo strumento che ti porta dritto alla meta: un'azienda vinicola, un frantoio, una distilleria, un Resort, un grande Ristorante, basta un clic e prenoti la tua visita!

La Festa dei Produttori

*Sabato 18 Novembre 2023,
Salone dei Cavalieri all'Hotel Rome Cavalieri.*

La Festa dei 5 Grappoli e delle eccellenze italiane.
Presentazione della Guida Bibenda 2024.

Dalle 18:30 ingressi e visita alla cantina dei Vini
e delle Grappe che hanno ottenuto i 5 Grappoli.

Dalle 20:00 inizio della manifestazione.

- Premiazione dei **10 Migliori Vini di Bibenda 2024**
e dei **30 Migliori Ristoranti di Bibenda.**
- **Oscar del Vino Persone 2023:** i premi alle donne e agli uomini
che accanto alla produzione hanno fatto grande il nome del vino
italiano nel mondo.
- Consegna ai Produttori degli **Attestati dei 5 Grappoli 2024.**



Il menu della serata di gala

Il menu tradizionale della Cena di Gala è stato accuratamente pensato per favorire il maggior numero di abbinamenti con la splendida e storica Carta dei Vini e delle Grappe Cinque Grappoli 2024, da collezionare!



IL MENU DELLA CENA DI GALA È PREPARATO DALLO CHEF

Fabio Boschero

- Zuppetta di fagioli cannellini e olio al rosmarino con gambero in pancetta. A tavola Olio Evo di *Savino Muraglia*.
- Arrostito di vitello in carpaccio su brunoise di verdure.
- Maccheroncino al ragù di carni bianche e funghi di stagione con salsa di fontina giovane.
- Brasato di manzo con pastinaca e carote arrostiti e affumicati.
- I Formaggi: Gran Sasso Riserva, Blu di bufala, Stracchino all'antica delle Valli Orobiche.
- Croccante di mandorle tostate e agrumi al pepe del Sichuan
- Il Cioccolato
- Il Caffè è *Hausbrandt*
- La Sambuca è *Molinari Extra*
- L'Acqua è *Filette*



Per esserci

Contributo di partecipazione all'evento **200 euro a persona**.

Le prenotazioni sono **riservate esclusivamente ai produttori** per un massimo di 11 posti.

Prenotazione obbligatoria, previa verifica della disponibilità dei posti telefonando dalle 10 alle 16 al numero **06 855094221** o scrivendo una mail a **direzione@bibenda.it** per **ottenere il codice esclusivo di prenotazione**, fondamentale per procedere al pagamento.

Prenotazioni e info stanze **gestione@bibenda.it**

Come effettuare il pagamento

- con bonifico a Fondazione Italiana Sommelier Iban IT77K0326803202052800567340 inserendo come **primo dato della causale il codice esclusivo di prenotazione** ricevuto e inviando copia del bonifico effettuato via mail a **direzione@bibenda.it**
- in contanti, bancomat o assegni presso Bibendamania al piano terra dell'Hotel Rome Cavalieri, Via A. Cadlolo 101 (dalla hall dell'hotel corridoio a sinistra).



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 |



Fondazione Italiana Sommelier

Hotel Rome Cavalieri
Via Alberto Cadlolo, 101
00136 Roma
Tel. 068550941

www.bibenda.it