



Fondazione Italiana Sommelier

CENTRO INTERNAZIONALE PER LA CULTURA DEL VINO E DELL'OLIO

con il Riconoscimento Giuridico della Repubblica Italiana

ATTIVITÀ

DEGUSTAZIONI

PER I PRODUTTORI

DEL VINO

E DELL'OLIO

dall'11 Novembre 1965
comunichiamo cultura con passione

Soltanto la Cultura porta alla vendita del prodotto italiano

Cinquantacinque anni fa, mentre l'Italia stava diventando il più grande Paese di Vino al mondo, non si pensò per nulla ad investire sulla conoscenza dei prodotti di qualità. Gli italiani hanno sempre bevuto vino ma non lo hanno riconosciuto nella sua vera identità culturale.

Per questa e per mille altre ragioni nel 2013 ci siamo elevati a Fondazione Italiana Sommelier, dietro consiglio di due amici Ministri in carica della Repubblica. Da quel giorno abbiamo dedicato tutte le nostre energie ad un importante progetto culturale, moltiplicando le energie degli anni passati.

Una Fondazione, si sa, nasce per scopi culturali. E i nostri sono quelli della Cultura del Vino e dell'Olio. Da quel giorno non abbiamo mai cessato di lavorare con le Istituzioni per allargare alla conoscenza quei 60 milioni di persone che non godono del privilegio di conoscere profondamente olio e vino.

Abbiamo bisogno di voi Produttori per proseguire più rapidamente e con maggiore efficacia realizzare la nostra missione. Abbiamo bisogno di far conoscere i vostri prodotti, le vostre tradizioni, le vostre diversità all'Italia che non vi conosce per fidelizzare il rapporto con voi Produttori italiani.

Leggendo con attenzione questo opuscolo desideriamo darvi un'opportunità con un mezzo consolidato da oltre 40 anni: il racconto del vino e dell'olio in aula. Cioè a scuola per far capire con serietà e deontologia, qualità e professionalità uniche, perché siamo da sempre il più grande e importante Centro di Cultura del Vino e dell'Olio. I contributi che richiediamo sono quelli che entrano nelle casse della Fondazione Italiana Sommelier e fuoriescono tutti per far conoscere i vostri prodotti.

Conoscere, studiare, apprezzare, amare.

Siamo al Rome Cavalieri a Roma e registriamo oltre 190.000 presenze l'anno nelle nostre "aule" per realizzare gli eventi che molti di voi già conoscono e apprezzano. Questo opuscolo riguarda soprattutto la città di Roma, ma anche da Venezia a Taormina siamo presenti con gli stessi scopi.

Vi chiedo di chiamarmi personalmente per le prime informazioni o di scrivere a eventi@bibenda.it

Saremo felici di far gioire gente disposta a grandi emozioni e ad ascoltare e ricordare il nostro lavoro.

Franco M. Ricci





Seminari e degustazioni a Banchi di Scuola

Nelle ampie e attrezzate Sale dell'Albergo allestiamo seminari di degustazione a BANCHI DI SCUOLA per oltre 100 persone.

Ogni postazione è dotata di una tovaglietta predisposta per la degustazione tecnica, bicchieri Riedel, quaderno degli appunti, acqua.

Tavolo dei Relatori, per accogliere Produttore, Enologo (o altra figura aziendale) e un nostro Docente qualificato, dotato di impianti audio e video.

ORARIO DI SVOLGIMENTO DELL'EVENTO: 16,00 – 18,30 E 20,00 – 22,30

Tempo utile per poter presentare al meglio 6-8 etichette in ciascun turno, nel caso di una orizzontale dei vini dell'azienda. Nel caso di una verticale storica del vino simbolo della cantina, di cui si possono degustare dalle 10 alle 20 annate, suggeriamo il format di un singolo evento in orario serale dalle 20,00 alle 22,30.

La presentazione dell'azienda da parte del Produttore e l'eventuale esposizione tecnica da parte dell'Enologo, o di altra figura chiave aziendale, rendono la lezione molto attraente.

La degustazione dei vini, guidata da un nostro Docente, è il punto di forza del programma. La partecipazione a questa attività è aperta ovviamente anche ai Clienti e agli Ospiti invitati dell'azienda.

DURATA DEL SEMINARIO: due ore e mezza sono ritenute necessarie per poter presentare al meglio 6-8 etichette selezionate per il tema dell'approfondimento.

L'offerta per l'organizzazione dell'evento comprende:

Affitto della sala – Attrezzature audio video – Bicchieri Riedel e materiale didattico – Sommelier di Servizio – Assistente del Docente – Segreteria organizzativa – Segreteria accrediti all'Ingresso della sala – Comunicazione e promozione dell'evento attraverso il Magazine Sommelier Notizie online, newsletter, social networks di Bibenda e Fondazione Italiana Sommelier.

Tutti gli eventi, inoltre, sono oggetto di articoli sul nostro mensile online BIBENDA.



Degustazioni a Banchi d'Assaggio

La grande Sala viene attrezzata con BANCHI D'ASSAGGIO con elegante tovagliato bianco, cartelli identificativi dell'Azienda o del singolo prodotto in degustazione e curato nel Servizio da un Sommelier qualificato. I Bicchieri da degustazione sono a disposizione in Sala. Le Sale dedicate all'evento possono ospitare oltre 800 persone.

ORARIO DI SVOLGIMENTO DELL'EVENTO: DALLE 16,00 ALLE 21,00

Contemporaneamente, all'interno di un'altra Sala, è possibile svolgere un SEMINARIO con degustazione per eventuali approfondimenti su temi relativi al territorio dei vini presentati. Sala attrezzata come quella descritta nel capitolo Seminari e degustazioni a Banchi di Scuola.

L'offerta per l'organizzazione dell'evento comprende:

Affitto della Sala – Allestimento dei banchi d'assaggio per ogni azienda partecipante – Bicchieri Riedel e Scheda di degustazione – Sommelier di Servizio – assaggio gastronomico – Segreteria organizzativa – Segreteria accrediti all'ingresso della sala – Comunicazione e promozione dell'evento attraverso il Magazine Sommelier Notizie online, newsletter, social networks di Bibenda e Fondazione Italiana Sommelier.

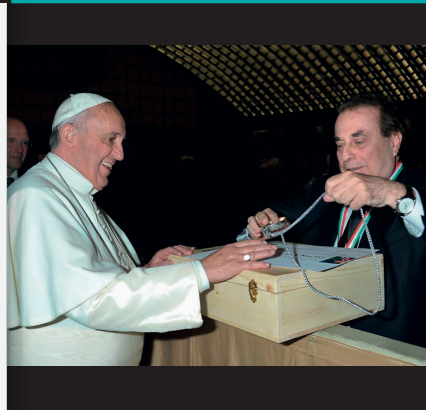
Tutti gli eventi, inoltre, sono oggetto di articoli sul nostro mensile online BIBENDA.



Eventi privati e Cene con i Produttori

Da 30 anni la Fondazione Italiana Sommelier è il punto di riferimento per eventi privati di numerose aziende nazionali e internazionali. L'esperienza, la professionalità e il rapporto personale che instauriamo con gli ospiti ci rendono dei veri e propri "artisti" della comunicazione nel mondo del vino, in grado di rendere indimenticabile ogni vostra occasione promozionale. Ogni aspetto dell'evento può essere personalizzato per garantirvi un'esperienza unica, per presentare i vostri prodotti ai clienti, rappresentanti, giornalisti, importatori e distributori. Possiamo realizzare colazioni di lavoro, aperitivi con vista panoramica su Roma o cene in abbinamento alle vostre selezioni, accompagnate da una proposta gastronomica che varia da finger food o buffet fino a menù completo per una cena di Gala. Mettiamo a disposizione Relatori d'eccezione, Sommelier Professionisti, location di primo livello, curati e originali allestimenti realizzati con la direzione creativa di Bibenda Grafica per vestire, con stile, tutti i materiali di comunicazione, come risultato dell'esperienza e della passione che caratterizza ogni settore della nostra fabbrica di idee.

Un evento di successo colpisce, emoziona, trasmette nuove visioni e valori. Per raggiungere questi risultati lavoriamo fianco a fianco con il produttore, dalla pianificazione iniziale allo sviluppo del formato scelto, fino alla fase logistica e realizzativa. Gli eventi e le degustazioni possono essere organizzati anche in altre lingue. Per la migliore riuscita dell'evento la nostra segreteria organizzativa sarà a vostra disposizione per ogni specifica esigenza.



La Fondazione e le Istituzioni

Il Presidente del Consiglio

Giugno 2019. Il 12° Forum della Cultura del Vino ha registrato la presenza del Presidente del Consiglio il quale ha ascoltato i racconti dei riscatti del vino, ed ha partecipato alla questa Giornata di Cultura rivolgendo parole di speranza e amore per il vino. Giuseppe Conte è stato anche protagonista nel momento più emozionante, diplomando Sommelier 29 ragazzi dell'Ospedale Bambino Gesù di Roma che hanno vinto la loro battaglia e hanno così potuto seguire il corso a loro dedicato dalla Fondazione Italiana Sommelier.

Il Presidente della Repubblica

Luglio 2018. Il Presidente della Repubblica Sergio Mattarella all'11° Forum della Cultura del Vino organizzato presso la Luiss di Roma. È la prima volta che un Capo dello Stato presenza ad un Convegno sul Vino. Il suo discorso si rivolge a Sommelier, Produttori, Comunicatori e Giornalisti del settore. Al Presidente della Repubblica sono state donate le insegne della Fondazione Italiana Sommelier direttamente da Franco M. Ricci, donando così continuità al rapporto con le Istituzioni, nell'obiettivo di un'interazione a beneficio dei giovani e del Paese tutto.

I Reali d'Inghilterra

Aprile 2017. A Firenze, durante la loro visita in Italia, il Principe Carlo di Galles e la Duchessa Camilla di Cornwallia dedicano un incontro al vino e all'olio italiani. Alla Fondazione Italiana Sommelier è stata affidata dall'Ambasciata britannica la selezione delle aziende e l'organizzazione dell'evento. I Reali si sono intrattenuti a lungo con il "padrone di casa" Franco M. Ricci e con i produttori compiacendosi dei loro migliori assaggi.

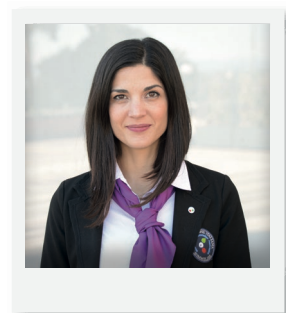
Papa Francesco

Gennaio 2015. Il mondo del vino invitato dalla Fondazione Italiana Sommelier assieme ai suoi rappresentanti più significativi viene accolto in udienza dal Santo Padre. Franco M. Ricci, Angelo Gaja e Riccardo Cotarella hanno parlato con Papa Francesco ed erano con loro 150 persone del mondo del Vino tra Produttori, Giornalisti e Sommelier.

Il Vino diventa Regalo di Stato

Luglio 2007. Le Istituzioni danno attenzione al settore del Vino e dell'Olio promuovendolo al nobile ruolo di Regalo di Stato, scegliendo la Fondazione Italiana Sommelier per portare avanti questo progetto. Da allora, la Fondazione ha preparato tutte le Cassette omaggio della Presidenza del Consiglio ai vari Capi di Stato con le migliori etichette italiane di vino e di olio.

Alcuni volti del Corpo Docenti



Un'Italia di 148 Docenti della Fondazione Italiana Sommelier

Punto di forza della Fondazione Italiana Sommelier è la squadra dei Docenti, di altissima preparazione didattica, lunga e provata esperienza, grande valore comunicativo. Qui alcuni volti dei Docenti della Sede Centrale.

Deontologia, qualità e professionalità sono e saranno sempre il punto di forza dei Docenti della Fondazione per parlare e insegnare la materia vino e la materia olio.

Parlare, insegnare a parlare di vino, divulgare e far comprendere quanta ricchezza sia presente nel nostro Paese, soprattutto per via delle sue infinite diversità. Una ricchezza unica che, raccontata dai nostri professionisti, entra nel cuore della gente e riesce così a cambiare la loro vita. In meglio.



La Redazione di Bibenda

52 collaboratori per una Guida, una Rivista, un sito unico in Italia per la comunicazione del vino e dell'olio

52 Collaboratori per realizzare la Guida ai migliori Vini d'Italia, ai migliori oli, ai migliori Ristoranti, alle migliori Grappe. Una Rivista nata per rendere più seducenti la Cultura e l'Immagine del Vino. Un sito unico in Italia per la comunicazione della Cultura del Vino e dell'Olio. Una Redazione Centrale che ha dato vita a tutte le pubblicazioni della Fondazione Italiana Sommelier fin dal 1989. Dal Sommelier Notizie al Sommelier Italiano per approdare a BIBENDA nel 2002, la rivista nata con l'ambizioso progetto di rendere più seducenti la cultura e l'immagine del vino. Libri di testo e monografie, sempre dentro e intorno al Pianeta Vino. Dal 1999 la Redazione Centrale si occupa di realizzare anche diversi libri-Guida, dai Vini d'Italia ai Ristoranti, Grappe e Olio, in qualità di Associazione Italiana Sommelier dell'Olio. BIBENDA la Guida, chiamata inizialmente DUEMILAVINI perché la prima Edizione vedeva la luce alle soglie del nuovo millennio, viene realizzata da una pattuglia di 52 redattori/degustatori, tutti con la qualifica di Sommelier professionista, preparati e addestrati secondo Scuola e Metodo di Fondazione Italiana Sommelier.

Bibenda è un marchio noto in tutto il mondo, ossia in ognuno dei 36 Paesi dove è presente un' Associazione aderente a Worldwide Sommelier Association. In Cina vengono stampate 100.000 copie di Bibenda in lingua cinese destinate ai mercati di Shanghai e Pechino.



I Servizi di Sommelier

400 professionisti a Roma e oltre 500 in Italia sono l'ambizioso traguardo di una realtà unica per qualità ed eleganza

I Sommelier professionisti a Roma sono circa 400, nel resto d'Italia se ne contano altri 500: un numero che rappresenta l'ambizioso traguardo di una realtà prestigiosa e unica per qualità ed eleganza. Sono professionisti che effettuano il servizio del vino con eleganza e stile. Sono collaboratori importanti, amici fidati che ci guidano nelle degustazioni, in grado di condurre wine tasting per clienti stranieri in tutte le lingue.

I nostri Sommelier hanno effettuato il più importante Corso di Qualificazione Professionale al mondo e sono aggiornati costantemente.

Ragazze e ragazzi che si adoperano nelle aule dei Corsi, negli eventi privati, e in quelli istituzionali del Quirinale e del Parlamento.



Le nostre Sedi in Italia

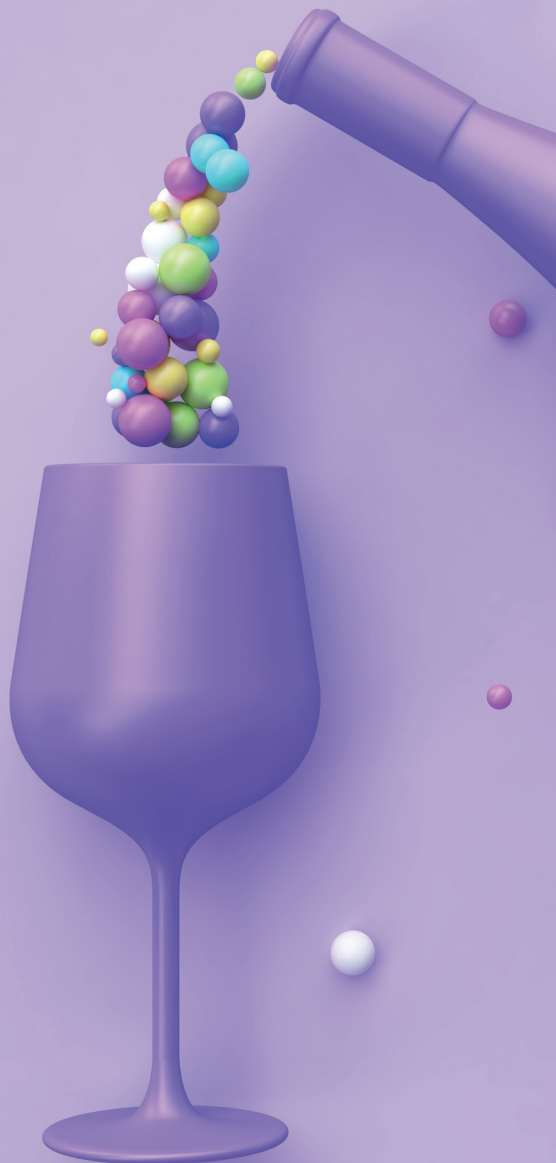
WWW.BIBENDA.IT
IN CASO DI VINO



Fondazione Italiana Sommelier

EVENTI, INCONTRI,
DEGUSTAZIONI DI
GRANDE VALENZA
CULTURALE.

Il Corso di Qualificazione Professionale per Sommelier | Bibenda Executive Wine Master | Bibenda Etna Wine Master | Wine tasting | Corsi monotelamatici sui Vini d'Italia e del Mondo | Corso di Barman | Corso sulla Birra | Corso di Sommelier dell'Olio | Corso sullo Champagne | Corso sullo Spumante | 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 | 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 online | Corso Vino e Arte.





Fondazione Italiana Sommelier
Hotel Rome Cavalieri
Via Alberto Cadlolo, 101 - 00136 Roma
Tel. 06.8550941 - fax 06.85305556
eventi@bibenda.it - www.bibenda.it

Supplemento di Sommeliernotizie online n. 55

© 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.