



Fondazione Italiana Sommelier

**IL NOSTRO CORSO
PER SOMMELIER
TI CAMBIA LA VITA.
IN MEGLIO!**

74° CORSO DI QUALIFICAZIONE PROFESSIONALE PER SOMMELIER
INIZIA GIOVEDÌ 3 NOVEMBRE 2022

DAL 1965 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 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 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 lezioni/cena di abbinamento del cibo con il vino

1 lezione-visita presso un'Azienda Vitivinicola

2 attestati: il Diploma di Qualificazione Professionale di Fondazione Italiana Sommelier e il Diploma Internazionale di Sommelier di Worldwide Sommelier Association, riconosciuto in 31 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 **dal 1965!**



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 nel 1965 ed è stato adeguato negli anni fino a 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 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 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 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 ENOGASTRONOMIC 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 organizzate per gli Iscritti: degustazioni guidate, seminari a tema, cene, gite e visite presso Aziende vitivinicole in Italia e nel Mondo.

Comprende **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 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

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.**



52 INCONTRI DI ALTISSIMO LIVELLO UN PROGRAMMA AMBIZIOSO E DIVERTENTE

Le lezioni si svolgono nei tre turni, **mattino**, **pomeriggio** e **sera**. Tutte prevedono **degustazioni guidate** di vini, in relazione ai temi trattati, selezionati da una cantina di oltre **160 etichette**. Una **carta dei vini** sempre aggiornata è consultabile sul nostro sito. Gli incontri della Prima e della Seconda Parte 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 della Terza Parte comprendono degustazioni guidate di vini in **abbinamento con il cibo**. La lezione-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
- I tre Quaderni/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



DA NOI SOMMELIER SIGNIFICA PROFESSIONALITÀ AL SERVIZIO DEL VINO

In cinquantasette anni di storia e di attività nel mondo enogastronomico i nostri scopi primari, nonché statuari, 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 si riceve con l'iscrizione alla Fondazione Italiana Sommelier

- ▶ Innanzitutto l'onore di far parte del Centro di Cultura che il Mondo intero ammira per **Deontologia, Qualità e Professionalità**
- ▶ **La Tessera online** di iscrizione annuale per usufruire delle numerose ed 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
- ▶ **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 delle attività estremamente versatile, dai Corsi ai Seminari, 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 a visitare un Museo: da cielo a terra in ogni angolo si possono osservare intere collezioni di opere d'arte, antiche e moderne, quadri e arazzi, sculture, mobili, 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 concedersi 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, la Terrazza degli Aranci.

Su www.bibenda.it potete trovare tutte le nostre sedi in Italia



INIZIO DEL 74° CORSO E ORARI

Inizio del Corso

Giovedì 3 Novembre 2022

Mattina

dalle 10:30 alle 13:00

Pomeriggio

dalle 16:00 alle 18:30

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 Billetto
Alessia Borrelli
Mimma Coppola
Giovanni Lai
Paolo Lauciani
Luciano Mallozzi
Carlotta Pirro
Vincenzo Paolo Scarnecchia
Sara Tosti

Segreteria del Corso e Servizio Sommelier

Lino Ciccarelli
Francesco Facchini
Federica Gaucci



TERMINE DEL CORSO E FESTA DEI DIPLOMI

La data per la Verifica di Apprendimento è fissata per giovedì 15 febbraio 2024.

In caso di assenza, questo incontro potrà essere recuperato al termine del corso successivo e previo versamento di un rimborso spese.

Agli Allievi che avranno superato le prove di verifica del **74°** Corso per Sommelier di Roma, come simboli della nomina verranno consegnati il **Diploma di Qualificazione Professionale** di Fondazione Italiana Sommelier, il **Diploma Internazionale di Sommelier** di Worldwide Sommelier Association riconosciuto in 31 Paesi del mondo, la **Spilletta**, la **Tessera Sommelier per sempre** e il **Tastevin**.

La Festa dei Diplomi con il Brindisi di Buon Augurio per nuovi Sommelier ci sarà sabato 23 marzo 2024, per l'occasione i neo sommelier potranno farsi accompagnare da un'altra persona.



ANNOTAZIONI E REGOLE

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 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 essere recuperate, **esclusivamente su prenotazione**, nei Corsi successivi in svolgimento nelle varie Sedi. Sono **escluse la visita in azienda** (lezione 4 della Prima Parte) e **la Cena** (lezione 17 della Terza Parte) considerate fondamentali e che non potranno essere recuperate. L'azienda oggetto della visita sarà raggiunta con i pullman a disposizione, non è consentito utilizzare mezzi propri.

In Sala di degustazione sono da evitare i profumi penetranti che alterano la percezione e l'analisi sensoriale dell'Allievo e dei suoi colleghi. Sono vietate inoltre le registrazioni delle lezioni.

In considerazione dell'alto profilo del Corso e dell'eleganza dell'ambiente, invitiamo gli Allievi a curare il proprio abbigliamento in modo decoroso, soprattutto durante il periodo estivo.

Per partecipare alla Cena di Gala della 17^a lezione della Terza Parte è opportuno un abbigliamento 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. Per informazioni e iscrizioni il nostro showroom Bibendamania è a vostra disposizione 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 la 6ª lezione, € 700 entro la 10ª lezione della prima parte del Corso.

Rateizzabile anche con 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 74° Corso Roma) IBAN IT 77 K 03268 03202 052800567340 - SWIFT SELBIT2BXXX e inviando copia del bonifico effettuato alla mail sommelier@bibenda.it o al fax 06 85305556



IL PROGRAMMA DEL CORSO

	TEMI DELLE LEZIONI	DEGUSTAZIONI	TEMI DEGLI INTERMEZZI	RICONOSCIMENTI OLFATTIVI
1.	03/11/2022 giovedì Presentazione del Corso, tecniche del servizio e forme del bere	Spumante Metodo Classico		Rose
2.	23/11/2022 mercoledì Vitivicoltura - <i>Prima Parte</i>	Un vino del Lazio	Apertura di una bottiglia	Mele di varie tipologie, mela cotogna
3.	30/11/2022 mercoledì Enologia - <i>Prima Parte</i> La produzione del vino	Vino bianco, rosato, rosso	Dalla comanda al servizio dei vini	Banana, ananas, papaia
4.	17/12/2022 sabato ore 8.30 03/12/2022 sabato Visita ad un'Azienda vitivinicola	Assaggio di vini in cantina		
5.	07/12/2022 mercoledì Tecnica della degustazione Esame visivo	Vino rosso giovane e vino rosso maturo	Gli attrezzi del Sommelier	Cardamomo, chiodi di garofano
6.	13/12/2022 martedì Tecnica della degustazione Esame olfattivo	Vino bianco aromatico, vino rosso giovane e vino rosso maturo	Il Tastevin	Lampone, fragola, amarena, pesca
7.	20/12/2022 martedì Tecnica della degustazione Esame gustativo	Esercitazione con soluzioni di glicerina, zucchero, alcol, acido e tannino. Vino campione	I bicchieri da degustazione I bicchieri a tavola	Erba, timo, salvia
8.	11/01/2023 mercoledì Vini spumanti	Spumanti Metodo Charmat e Metodo Classico, Champagne	Apertura di una bottiglia di spumante	Burro, crosta di pane, lievito
9.	18/01/2023 mercoledì Legislazione: Etichetta	Vino IGT, DOC, DOCG, IGP, DOP	I bicchieri: volume e forma	Limatura di ferro

PRIMA PARTE

	TEMI DELLE LEZIONI	DEGUSTAZIONI	TEMI DEGLI INTERMEZZI	RICONOSCIMENTI OLFATTIVI
10.	25/01/2023 mercoledì Studio e analisi dei vitigni più importanti del Nord	Tre vini prodotti con i vitigni trattati	Le bottiglie	Caffè, cacao
11.	01/02/2023 mercoledì Studio e analisi dei vitigni più importanti del Centro	Tre vini prodotti con i vitigni trattati	Le caraffe, i decanter	Noce moscata, pepe
12.	08/02/2023 mercoledì Studio e analisi dei vitigni più importanti del Sud	Tre vini prodotti con i vitigni trattati	La cantina ottimale	Nocciole, mandorle, noci
13.	16/02/2023 giovedì La Birra	Quattro tipologie di Birra	Temperature di servizio	Luppolo, caramello, rabarbaro
14.	22/02/2023 mercoledì Enogastronomia Tecnica dell'Abbinamento	Vino bianco, vino rosso, vino liquoroso. Cibo	Successione dei vini a tavola	Spezie orientali
15.	1/03/2023 mercoledì Marketing del vino Vendita e strategie del mercato nazionale e internazionale Comunicazione digitale del vino	Due etichette di grande rilevanza commerciale	Come portare un vino alla giusta temperatura	Albicocche secche, uva passa, mandorle
16.	08/03/2023 mercoledì Le funzioni del Sommelier	Vino campione		Caramelle balsamiche, eucalipto, menta
17.	15/03/2023 mercoledì Approfondimento dei temi trattati Olio - <i>Prima Parte</i>	Esercitazione con degustazioni Olio campione		Riconoscimento di vari elementi



IL PROGRAMMA DEL CORSO

	TEMI DELLE LEZIONI	DEGUSTAZIONI	TEMI DEGLI INTERMEZZI	RICONOSCIMENTI OLFATTIVI
1.	22/03/2023 mercoledì Teoria e tecnica della degustazione: la scheda a punteggio	Vino campione coperto Vino bianco		Pomodorini, peperoni verdi, basilico
2.	29/03/2023 mercoledì Vitivinicoltura ed Enologia <i>Seconda Parte</i>	Vino biologico, biodinamico e senza solfiti	Precedenze a tavola	Essenze di glicine, acacia, sambuco
3.	03/04/2023 lunedì Valle d'Aosta e Piemonte	Tre vini delle regioni trattate	La Decantazione	Viola, sottobosco
4.	05/04/2023 mercoledì Lombardia, Trentino e Alto Adige	Tre vini delle regioni trattate	Mise en place, servizio a tavola	Varie tipologie di legni aromatici, liquirizia
5.	12/04/2023 mercoledì Veneto e Friuli Venezia Giulia	Tre vini delle regioni trattate	Forme del bere: bicchiere da spumante	Camomilla, essenze di ginestra e rosa
6.	26/04/2023 mercoledì Liguria, Emilia Romagna e Marche	Tre vini delle regioni trattate	Forme del bere: bicchiere da vini bianchi	Tabacco, cuoio, pelliccia
7.	03/05/2023 mercoledì Toscana e Umbria	Tre vini delle regioni trattate	Forme del bere: bicchiere da vini rosati e rossi	Vino ossidato, acescente
8.	15/05/2023 lunedì Lazio	Tre vini della regione trattata	Forme del bere: bicchiere da vini dolci	Pompelmo, cedro, limone
9.	16/05/2023 martedì 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.	31/05/2023 mercoledì Puglia, Basilicata e Calabria	Tre vini delle regioni trattate	La carta dei vini	Lavanda, fiori misti
11.	01/06/2023 giovedì Sicilia e Sardegna	Tre vini delle regioni trattate	Come leggere un'etichetta italiana	Vino feccioso, vino con solforosa
12.	12/06/2023 lunedì 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.	13/06/2023 martedì La Vitivinicoltura in Europa e nel Mondo	Quattro vini delle zone trattate	Il carrello dei vini	Confetture di prugne, amarene, arance
14.	20/06/2023 martedì La Vitivinicoltura in Francia <i>Prima Parte</i>	Tre vini delle zone trattate	Come leggere un'etichetta francese	Cipria, cannella, vaniglia
15.	22/06/2023 giovedì 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.	26/06/2023 lunedì Approfondimento dei temi trattati	Esercitazione con degustazioni		Riconoscimento di vari elementi



IL PROGRAMMA DEL CORSO

	TEMI DELLE LEZIONI	DEGUSTAZIONI	TEMI DEGLI INTERMEZZI	PROVA PRATICA DI ABBINAMENTO CIBO-VINO
1.	09/10/2023 lunedì Analisi sensoriale e Tecnica dell'abbinamento cibo-vino	Spumante Metodo Classico		Grissini, pane, olio, burro parmigiano e mortadella
2.	11/10/2023 mercoledì Cocktail	Assaggio dei cocktail preparati in aula	Sudafrica	Finger food
3.	16/10/2023 lunedì Preparazione di un Menu	Vino bianco aromatico Vino rosso strutturato	Australia	Speck Bottarga
4.	18/10/2023 mercoledì Olio - <i>Seconda Parte</i> Aceti	Vino bianco maturo Vino rosso strutturato Degustazione comparata di due oli	Nuova Zelanda	Formaggio con aceto balsamico tradizionale Pasta e fagioli con aggiunta di olio
5.	23/10/2023 lunedì <i>Antipasti</i> - Salse, erbe aromatiche, spezie	Vino bianco morbido Vino rosso strutturato	Argentina	Gnocchi con pesto alla genovese Guancia di vitello con salsa verde e senape
6.	25/10/2023 mercoledì <i>Primi Piatti</i> Pasta, riso, polenta. Pane	Vino bianco giovane e frizzante Vino rosso equilibrato	Cile	Riso ai quattro formaggi Pasta ripiena
7.	06/11/2023 lunedì <i>Secondi Piatti</i> - Pesce	Vino bianco profumato Vino rosso giovane	California	Pesce al forno con patate
8.	13/11/2023 lunedì <i>Secondi Piatti</i> - Carni bianche e rosse, selvaggina	Vino bianco maturo Vino rosso maturo	Germania	Carne alla griglia con olio extravergine d'oliva Carne di maiale al forno
9.	27/11/2023 lunedì Prova pratica di abbinamento	Quattro etichette per la verifica dell'abbinamento	Portogallo	Vari assaggi, diverse tipologie di preparazioni
10.	29/11/2023 mercoledì Prodotti di salumeria	Vino bianco profumato Vino rosso secco frizzante	Spagna	Salumi misti: finocchiona, salame ungherese, prosciutto crudo, bresaola

TERZA PARTE

	TEMI DELLE LEZIONI	DEGUSTAZIONI	TEMI DEGLI INTERMEZZI	PROVA PRATICA DI ABBINAMENTO CIBO-VINO
11.	04/12/2023 lunedì Contorni - Funghi, tartufi, ortaggi	Vino bianco secco maturo Vino rosso equilibrato	Alsazia	Carciofi Radicchio brasato
12.	06/12/2023 mercoledì I Formaggi	Vino rosso strutturato Vino muffato	Borgogna	Formaggio stagionato Formaggio erborinato
13.	20/12/2023 mercoledì Vini passiti, Vini liquorosi, aromatizzati	Vino passito, Sherry e Vermouth	Bordeaux	
14.	10/01/2024 mercoledì Distillati, Liquori Nazionali ed Esteri	Grappa, Cognac e Whisky	Champagne	
15.	17/01/2024 mercoledì Dolci, gelati e frutta	Vino spumante dolce Vino passito	Valle della Loira	Crostata con la marmellata Dolce con la crema
16.	24/01/2024 mercoledì Cioccolato	Vino liquoroso, Distillato	Valle del Rodano	Varie tipologie di cioccolato
17.	31/01/2024 mercoledì 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	Per questa lezione, è richiesto un abbigliamento elegante
18.	15/02/2024 giovedì Verifica di apprendimento previo appuntamento	Prove orali e pratiche di degustazione e di cultura generale	Consegna dei Diplomi e delle Insegne	
19.	23/03/2024 sabato Festa dei diplomi	Brindisi di auguri ai nuovi Sommelier, accompagnati dalle persone a loro care		



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 concedendo agli allievi l'occasione e la possibilità di godere di un'esperienza panoramica sulla produzione italiana e internazionale. In degustazione i 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 presenti in Carta sono disponibili anche sulla Guida BIBENDA online su www.bibenda.it nell'area personale di ciascun iscritto. I Vini presenti nella Carta del Corso di Qualificazione Professionale per Sommelier sono, nelle rispettive tipologie, tra i migliori esistenti.

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 sulla Grappa | Corso sul Barolo e Barbaresco |
- | Corso sui Distillati | Minicorso Abc del Vino | Corso sui Formaggi | Corso sui Riesling del Mondo |
- | Speaking of Wine - Corso online sui Termini del Vino in Inglese | Corso sul Bordeaux | Corso sulla Valle della Loira |
- | Corso sul Brunello di Montalcino | Corso sulla Borgogna | Corso online sul Marketing del Vino |
- | Corso Vino e Arte | Corso sull'Amarone della Valpolicella | Corso sulle Eccellenze della Gastronomia |

Eventi, incontri, degustazioni di grande valenza culturale.



Fondazione Italiana Sommelier

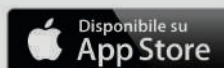
CENTRO INTERNAZIONALE PER LA CULTURA DEL VINO E DELL'OLIO

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

BIBENDA 2022
SCARICA L'APP!

LE SCHEDE DI 2200 AZIENDE PER 27.000 VINI,
2000 RISTORANTI, LE MIGLIORI GRAPPE, I MIGLIORI OLI.



Collana Bibenda - Anno 25 n. 134 - 04/2022

© 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

HOTEL ROME CAVALIERI

VIA ALBERTO CADLOLO, 101 • 00136 ROMA