



(11)

,

**11° BIBENDA
EXECUTIVE *wine*
MASTER
2023-2025**

CAMPUS SULLA PRODUZIONE
LA DEGUSTAZIONE
E LA COMUNICAZIONE DEL VINO

Fondazione Italiana Sommelier

WWW.BIBENDA.IT



11° BIBENDA
EXECUTIVE *wine*
MASTER
2023-2025

CAMPUS SULLA PRODUZIONE
LA DEGUSTAZIONE
E LA COMUNICAZIONE DEL VINO

Fondazione Italiana Sommelier
WWW.BIBENDA.IT



Il lusso non è il contrario della povertà. Il lusso è il contrario della volgarità.

(Coco Chanel)



UN LUSO INVENTATO 11 ANNI FA

Soltanto 11 anni fa iniziammo questo percorso di Scuola sulla Cultura del Vino così variegato, di grande livello tecnico e di cuore.

Più propriamente un Executive Master sulla degustazione e l'analisi sensoriale con annesse lezioni di temi afferenti al soggetto principale.

Di questo lusso ne abbiamo fatto un vanto, anche se solo dopo aver consumato questa esperienza abbiamo compreso quanto fosse distante in Italia una preparazione così importante.

Affiancammo questo progetto di grande novità a tutto il resto che trainava al nostro interno l'universo dell'insegnamento. Portò alla ribalta validi Presidenti Regionali ed eccellenti Docenti in tutto il Paese, portò un lavoro di livello a molti partecipanti.

Ma questa Italia, ignorante del vino, dell'olio, del basilico e del pomodoro, questa Italia che possiede la produzione più importante del mondo, così variegata e diversa, che rappresenta la più grande ricchezza del nostro Paese, questa Italia così ignorante, analfabeta, negligente, incompetente che soltanto noi ci sentiamo di denunciare a cominciare da quando abbiamo chiesto che tutto questo cosiddetto "Made in Italy" debba diventare materia di studio della Scuola dell'Obbligo.

I giovani non possono aspettare di fare un Corso per Sommelier: sono tanti, sono troppi e passa troppo tempo perché il Paese del Vino possa essere soddisfatto in competenza.





UN LUSSO INVENTATO 11 ANNI FA

Con queste premesse torno a presentarvi il progetto più ambizioso del nostro Centro di Cultura del Vino a Roma, Unica Sede, che ha dato opportunità importanti a centinaia di ragazze e ragazzi Sommelier della nostra Scuola. Ecco l'11° **BIBENDA EXECUTIVE WINE MASTER**.

Due anni di lavoro in Aula per l'assaggio e il racconto di 800 vini. Le migliori etichette del mondo.

9 Viaggi studio, dalla Borgogna alla Sicilia. Sette tesi da svolgere arricchiranno la vostra cultura e anche i vostri sogni, facendovi tenere gli occhi bene aperti davanti a chi può offrirvi di cambiare la vostra vita in meglio.

Il Programma che vi presento è quanto possibile oggi poter dare a chi ama le grandi emozioni nella cultura del vino.

Sarà Martedì 1 Luglio 2025 la festa della vostra intronizzazione, un giorno che non si dimenticherà mai.

Benvenuti, dopo aver immaginato di esserci con il cuore e con la mente, benvenuti oggi qui per non considerarlo un sogno.

E mi piace arricchire questo programma di Studi con le parole di Coco Chanel: "Il lusso non è il contrario della povertà. Il lusso è il contrario della volgarità".

Franco M. Ricci



Questo Bibenda Executive Wine Master

→ È UN AMBIZIOSO PROGETTO DI FONDAZIONE ITALIANA SOMMELIER PER LA CONOSCENZA COMPLETA DEL VINO. UNA PREPARAZIONE AMPIA E APPROFONDIRITA CHE VIENE PROPOSTA NELLE AULE DI UN LABORATORIO PER LA DEGUSTAZIONE DEI GRANDI VINI DEL MONDO E SUI VARI TERRITORI DOVE IL VINO PRENDE VITA.

Proponiamo ai partecipanti la più importante possibilità al mondo per un'attenta meditazione e riflessione nel panorama dell'Analisi Sensoriale dei vini di qualità, una importante opportunità di Studio su tutto lo scibile della Produzione del Vino, nonché una meticolosa ricerca nei territori e nelle tradizioni, artefici delle migliori qualità esistenti. La nostra esperienza compie 58 anni, impegnati nella comunicazione e nell'insegnamento del vino quale arte e cultura. Inoltre, questo Bibenda Executive Wine Master non deluderà chi desidera acquisire ampie cognizioni sulla comunicazione e sul marketing del vino. Punti di forza di questo programma sono sicuramente la squadra dei Docenti e i luoghi di insegnamento, meticolosamente scelti per dare una concreta garanzia della riuscita del progetto. Questo Executive Wine Master gode della Registrazione presso il Ministero dello Sviluppo Economico ed ha come unica Sede quella di Roma presso l'Hotel Rome Cavalieri. Le lezioni si svolgono con orario pomeridiano dalle 16 alle 18,30 e serale dalle 20 alle 22,30 per un totale di 63 lezioni in Laboratorio per la Degustazione e per la Teoria dei vari Temi, più 9 Viaggi Studio di tre giorni presso vari territori in Italia e nel mondo. L'Esame Finale rilascia le prestigiose insegne del Master: il Diploma di Bibenda Executive Wine Master, il Distintivo, l'elegante Tesserina e i Biglietti da Visita personalizzati che verranno consegnati durante una festa appositamente organizzata.

1.

Campus sulla Produzione, la Degustazione e la Comunicazione del Vino



REQUISITI



REQUISITI

per la partecipazione

→ **IL PROGRAMMA DIDATTICO DEL BIBENDA EXECUTIVE WINE MASTER ASSUME COME LIVELLO DI PARTENZA LE CONOSCENZE E LE ABILITÀ GIÀ ACQUISITE DAI PARTECIPANTI DURANTE UN CORSO PER SOMMELIER.**

Per accedere a questo programma è quindi necessario aver conseguito il titolo di Sommelier presso Ente di riconosciuta qualità. Chi non fosse in possesso di tale titolo, potrà accedere al Master previo superamento di un esame di idoneità.

2.

Campus sulla Produzione, la Degustazione e la Comunicazione del Vino



OBIETTIVI



OBIETTIVI della formazione

→ LA FORMAZIONE DI BASE DI CIASCUNO DEI PARTECIPANTI COSTITUISCE DI PER SÉ UN SOSTRATO CULTURALE ESSENZIALE. LA FINALITÀ DELL'EXECUTIVE WINE MASTER CONSISTE NELL'INNESTARE SU TALE FORMAZIONE, SOLLECITATA DALLA CURIOSITÀ E DALLE ASPETTATIVE INDIVIDUALI, CONOSCENZE E COMPETENZE PIÙ APPROFONDITE IN AMBITO ENOGRAFICO ED ENOLOGICO CHE METTANO IN GRADO I DISCENTI DI EFFETTUARE UNA DEGUSTAZIONE TECNICA DEL VINO METODOLOGICAMENTE FONDATA.

Ampio spazio sarà poi dato all'approfondimento delle più moderne metodologie di comunicazione, in particolare quelle espressamente riferite all'ambito enogastronomico, con il preciso intento di consentire ai corsisti l'acquisizione e l'affinamento dei mezzi linguistici necessari a esplicitare il risultato dell'indagine, cioè il giudizio critico sul vino, grazie alla preparazione conseguita e all'autonomia di valutazione maturata.

I partecipanti saranno indotti a cogliere le qualità e le caratteristiche di base del prodotto senza preconcetti e a ricostruire le linee di sviluppo fondamentali della storia della vitivinicoltura come parte integrante della civiltà dei territori e dei popoli, senza peraltro trascurare l'importanza della calibrata utilizzazione delle moderne tecniche enologiche. Il massimo rilievo sarà dato alla degustazione guidata delle più importanti tipologie di vino nazionali e internazionali, attraverso un'analisi scrupolosa e dettagliata delle migliori etichette mondiali.

Parte integrante del corso saranno i 9 Viaggi Studio svolti in località di primario interesse enologico.

2.

Campus sulla Produzione, la Degustazione e la Comunicazione del Vino



→ “LA FINALITÀ FONDAMENTALE DEL BIBENDA EXECUTIVE WINE MASTER CONSISTE NELL’INNESTARE SULLA FORMAZIONE, CONOSCENZE E COMPETENZE PIÙ APPROFONDITE IN AMBITO ENOGRAFICO ED ENOLOGICO.”



La possibilità offerta a ciascun allievo di contestualizzare nel territorio culturalmente più rilevante quanto appreso sarà l'occasione ideale per aumentare in lui gli stimoli propri della curiosità individuale, che sapranno sostanziarsi della formazione specifica svolta sul posto.

Obiettivo globale è la formazione degli allievi attraverso tutti gli strumenti a disposizione, collegati nel quadro di una preparazione completa e articolata, che dovrà creare in loro le basi necessarie a divenire eccellenti opinion-leader del settore.

→ **NEL DETTAGLIO, SI PROPONGONO LE SEGUENTI FINALITÀ**

- Uniformare i discenti, diversi per formazione individuale, attraverso interventi volti a colmare le lacune di base e/o di approccio metodologico alla degustazione.
- Acquisizione di competenze tecniche nell'ambito dei contenuti indicati nel programma.
- Acquisizione del concetto di storicità della cultura del vino e del territorio, in una prospettiva sincronica e diacronica.
- Acquisizione delle abilità necessarie per procedere all'assaggio, alla comprensione e all'analisi di un vino, penetrandone la qualità e la relazione con il territorio.
- Acquisizione delle competenze necessarie per comunicare il vino, anche attraverso la produzione di testi specialistici, differenti per tipologia e funzioni.

3.

Campus sulla Produzione, la Degustazione e la Comunicazione del Vino



METODI



METODI

di insegnamento

→ **NELL'INSEGNAMENTO CI SI AVVARRÀ DI LEZIONI FRONTALI E DEGUSTAZIONI GUIDATE, SENZA TRASCURARE DI SOLLECITARE LA DISCUSSIONE NELL'AMBITO DEL GRUPPO E DI RICORRERE A SUSSIDI DIDATTICI COMPLEMENTARI NONCHÉ A LETTURE INTEGRATIVE, LIBRI E DISPENSE.**

Le discussioni interattive tra i relatori e i discenti saranno il più possibile costanti e regolari, tese alla valutazione del grado di ricezione, apprendimento e rielaborazione della materia da parte dei singoli e del gruppo. Essi saranno costantemente stimolati alla descrizione dei vini degustati - scritta e orale - nonché allo svolgimento di tesine sugli argomenti trattati e sulle esperienze maturate durante i Viaggi Studio.

→ **NEL DETTAGLIO SI PROCEDERÀ A:**

- Pratica della degustazione. Il vino è la base da cui partire per acquisire, tramite l'osservazione, l'analisi e la scomposizione delle parti, le nozioni tecniche necessarie. Tali nozioni andranno oggettivate e formalizzate mediante un processo di astrazione. Si ritornerà, dunque, sui vini per approfondire e consolidare le conoscenze acquisite.
- Degustazione critica di vini che permettano di rilevare le differenze organolettiche fra i diversi tipi di vitigno e le loro caratteristiche.
- Degustazione critica di vini che permettano di rilevare le differenze organolettiche fra i diversi tipi di territorio e le loro caratteristiche.

4.

Campus sulla Produzione, la Degustazione e la Comunicazione del Vino



PROGRAMMA



PROGRAMMA

INIZIO MERCOLEDÌ 4 OTTOBRE 2023

prima parte

ENOGRAFIA ITALIANA, LA VIGNA, LA CANTINA, GASTRONOMIA

→ 1. MERCOLEDÌ 4 OTTOBRE 2023 | **UNICO TURNO ORE 18:00**

PRESENTAZIONE DEL CORSO: IL VINO COME PROTAGONISTA CULTURALE

Il vino è un universo interdisciplinare dove convivono storia, arte, folklore, scienza, tecnica e psicologia. Una creazione umana che conserva una scintilla divina e trascendente capace di sublimare, attraverso immediate emozioni, le passioni degli uomini. La cultura del vino è una categoria onnicomprensiva di pensiero e azione che al centro propone un umanesimo nuovo, in grado di andare al di là del tempo e della storia.

→ 2. MERCOLEDÌ 11 OTTOBRE 2023

IL SISTEMA DI ANALISI SENSORIALE, DESCRIZIONE, PUNTEGGIO: NUOVO LINGUAGGIO

L'analisi sensoriale è uno strumento obiettivo di valutazione della qualità. Un meccanismo di dove la percezione e la rielaborazione delle informazioni si dipanano attraverso un sistema logico semantico formato da un linguaggio condiviso che permette di sintetizzare attraverso il punteggio le virtù più o meno espresse di ciascun prodotto. Un linguaggio nuovo, imparziale e universale dei sensi e della mente.



→ 3. MERCOLEDÌ 18 OTTOBRE 2023

L'AGLIANICO

L'Aglanico è forse il vitigno italiano a bacca nera per il quale i vignaioli spendono più gocce di sudore. Possiede un impeto varietale, in termini di struttura, acidità e tannini, con cui è sempre stato difficile confrontarsi, ma è anche il vitigno che regala più soddisfazioni se colto all'apice della sua espressività. L'analisi sensoriale dei campioni in degustazione ci testimonierà, assaggio dopo assaggio, della sua tenebrosa e vulcanica personalità e delle diverse espressioni che acquista nei suoi diversi territori d'elezione: Vulture, Terra di Lavoro, Taurasi, Taburno e Terre del Cilento.



1° VIAGGIO STUDIO



→ 4. VENERDÌ 20 - SABATO 21 - DOMENICA 22 OTTOBRE 2023

LA VALUTAZIONE DEL VINO: IL RIFLESSO DEL VIGNETO. LEZIONE IN VIGNA

Appuntamento Venerdì 20 Ottobre 2023

FEUDI DI SAN GREGORIO - Loc. Cerza Grossa - Sorbo Serpico - Avellino

In questo Viaggio Studio, con la guida dei più qualificati agronomi, si approfondirà il tema della corretta gestione del vigneto, per comprendere la sinergia che si sviluppa tra pianta, terra e uomo. Sarà preso in esame ogni aspetto della viticoltura moderna, dalla valutazione dei suoli alla scelta dei vitigni e dei portainnesti, dall'analisi del mesoclima e del microclima ai sistemi di allevamento, potatura e vendemmia. • *Tesina scritta*



→ 5. MERCOLEDÌ 25 OTTOBRE 2023 | IL NEBBIOLO

Lezione dedicata allo studio e all'analisi di un vitigno fondamentale per la viticoltura italiana, protagonista di denominazioni chiave della storia del comparto vinicolo nazionale, quali Barolo, Barbaresco, Gattinara, Valtellina e altre ancora. Un vitigno legato indissolubilmente ai suoi territori che ogni volta regala inaspettate scoperte ed emozioni, facendosi testimone delle tante e diverse storie delle sue terre e dei personaggi che vi abitano. Si analizzeranno vino per vino le peculiarità offerte dai terreni, dalle diverse procedure di vinificazione, ai tanti modi di pensare il Nebbiolo. Vitigno a volte noto più per la sua austerità, ne scopriremo insieme l'eleganza e le sfumature.

→ 6. MERCOLEDÌ 8 NOVEMBRE 2023 | IL SANGIOVESE

L'attenzione in questa lezione sarà orientata sullo studio e l'analisi sensoriale di uno dei più importanti e discussi vitigni del mondo. Il Sangiovese è il principale protagonista della storia enologica nazionale, artefice della fortuna di alcuni tra i più grandi produttori del Centro Italia, quello che più di altri, nel bene e nel male, ha portato il nome del vino italiano nel mondo. Vette supreme di bellezza e longevità hanno viag-



giato per decenni accanto a produzioni in fiasco, la ricerca inesausta di piccoli e straordinari vigneron ha avuto luogo contemporaneamente a procedure controverse e su vasta scala. Sarà questa una lezione utile per rendersi conto di quale sia l'espressione più sincera del vitigno, nei suoi diversi territori di elezione, soprattutto in Toscana ma anche in Umbria e Romagna. • *Tasting scritto di analisi sensoriale di un vino*

→ 7. MERCOLEDÌ 15 NOVEMBRE 2023 | L'AMARONE

L'intenso fermento che ha interessato nell'ultimo decennio tutto l'areale della Valpolicella si deve al riconoscimento della Docg per l'Amarone della Valpolicella e per il Recioto della Valpolicella. La prima vendemmia a fregiarsi del titolo è stata quella relativa al 2010, per bottiglie in commercio a partire dal 2013. I motivi che hanno spinto le autorità preposte all'attribuzione della "G" a questo straordinario prodotto saranno palesi al momento di questo approfondimento, assaggiando etichette selezionate tra le eccellenze dell'Amarone della Valpolicella, provenienti dalla zona nella quale può ricevere la menzione Classico, ossia nella sottozona comprendente i comuni di Negrar, Marano, Fumane, Sant'Ambrogio, San Pietro in Cariano, senza trascurare i notevoli risultati che raggiunge anche in Valpantena, Val d'Ilasi, Val Tramigna e Val di Mezzane.



CONSEGNA TESINA
1° VIAGGIO STUDIO

* MEMO | fuori programma

NOVEMBRE 2023 | PRESENTAZIONE DI BIBENDA 2024

IL LIBRO GUIDA AI MIGLIORI VINI, OLI, GRAPPE E RISTORANTI D'ITALIA

→ 8. MERCOLEDÌ 22 NOVEMBRE 2023 | BARBERA

Lo spirito pionieristico di Giacomo Bologna e la sua ferrea volontà determinarono la rinascita del vino Barbera. L'inarrestabile processo di rivalutazione del vitigno che ne è seguito, soprattutto nelle Langhe, nel Monferrato e nell'Astigiano, ma anche nel vicino Oltrepò Pavese, ha fatto sì che arrivasse un adeguamento legislativo verso l'alto (ossia verso la famosa "G") per la Barbera d'Asti nel 2008 e per la Barbera del Monferrato Superiore nel 2011. • *Tasting scritto di analisi sensoriale di un vino*

→ 9. MERCOLEDÌ 29 NOVEMBRE 2023 | PIGATO, VERMENTINO (LIGURE E DI GALLURA), CORTESE, TIMORASSO, TRAMINER

Vitigno dopo vitigno, la prima parte del viaggio attraverso l'Italia dei territori a vocazione "bianchista". Una ricchezza aromatica e varietale straordinaria che con i suoi profumi e i suoi sapori è capace di raccontare i lembi di terra contesi tra il mare e la montagna della Liguria (attraverso Pigato e Vermentino), le rocce granitiche della Gallura, i Colli Tortonesi, le altitudini più estreme per la viticoltura italiana con cui si cimentano i piccoli viticoltori dell'Alto Adige.



→ 10. MERCOLEDÌ 6 DICEMBRE 2023 | CESANESE, MONTEPULCIANO, NERO D'AVOLA, GAGLIOPPO, PRIMITIVO, CARIGNANO

Vitigno dopo vitigno, la prima parte del viaggio attraverso l'Italia dei territori a vocazione "rossista" con una sostanziosa ed eterogenea sessione di assaggio messa a punto per rendere il giusto merito all'eccellenza vitivinicola offerta dal nostro Paese. Un incontro di vitigni che hanno come tratto distintivo l'intrinseca forza espressiva, tendenzialmente varietale, con la quale ciascuno afferma la propria originale personalità, offrendo espressioni di assoluta pregevolezza quando si dimostra solido il legame con il territorio di appartenenza.





- 11. MARTEDÌ 12 DICEMBRE 2023
- 12. MERCOLEDÌ 13 DICEMBRE 2023

COMUNICAZIONE EFFICACE

Doppio appuntamento di approfondimento sulla Comunicazione Efficace. Un vero e proprio piccolo corso con uno dei professionisti del settore più noti del nostro Paese. L'obiettivo è quello di acquisire gli strumenti necessari per parlare e scrivere con efficacia, comunicare con le persone in modo più profondo, senza ricorrere alla quantità ma alla qualità delle relazioni.

Un tassello fondamentale nel viaggio di formazione che si sta affrontando che va oltre la comunicazione del vino e che fornirà elementi e spunti utili per riuscire a creare sinergie positive con gli altri, piccoli segreti per migliorare l'atteggiamento comunicativo nei confronti dei sempre diversi interlocutori che si possono incontrare nell'esercizio della professione di comunicatori e divulgatori.



→ 13. MERCOLEDÌ 20 DICEMBRE 2023 | **FIANO, GRECO, FALANGHINA, PALLAGRELLO BIANCO, GRECHETTO, GRILLO**

Vitigno dopo vitigno, la seconda parte del viaggio attraverso l'Italia dei territori a vocazione "bianchista": l'incredibile varietà morfologica delle terre d'Irpinia, il Sannio Beneventano, l'antica tradizione vitivinicola delle Terre del Volturno, l'Orvietano e le terre d'elezione del Grechetto (con Todi capofila), le terre del Marsala che hanno visto la graduale emancipazione dal famoso blend del Grillo, ma anche di Catarratto e Inzolia.

→ 14. MERCOLEDÌ 10 GENNAIO 2024 | **GROPPELLO, LAGREIN, RABOSO, TEROLDEGO, SAGRANTINO, CANNONAU**

Seconda parte del viaggio attraverso l'Italia dei territori a vocazione "rossista" con una sostanziosa ed eterogenea sessione di assaggio messa a punto per rendere merito all'eccellenza vitivinicola del nostro Paese. Un incontro di vitigni che hanno come tratto distintivo un'intrinseca forza espressiva, tendenzialmente varietale, con la quale ciascuno dimostra la propria originale personalità e il solido legame con il territorio.





→ 15. MERCOLEDÌ 17 GENNAIO 2024

FRIULANO, RIBOLLA GIALLA, MALVASIA ISTRIANA, GARGANEGA, TREBBIANO, VERDICCHIO

Vitigno dopo vitigno, la terza parte del viaggio nei territori a vocazione “bianchista”: la ricchezza ampelografica del Nord Est - in particolare di Soave, Collio, Colli Orientali e Carso - offre ormai da decenni versioni di pregio indiscusso con pochi rivali nel resto d’Italia. Più al centro, a completare il panorama Nord-orientale della Penisola, le Colline Marchigiane con il Verdicchio e l’Abruzzo con il Trebbiano, che dimostrano l’eccezionale espressività cui possono arrivare anche i vitigni più neutri se sapientemente trattati nel loro territorio. • *Tasting scritto di analisi sensoriale di un vino*

→ 16. MERCOLEDÌ 24 GENNAIO 2024 | **NERO BUONO DI CORI, TINTILIA, DOLCETTO, CROATINA, CASAVECCHIA, ROSSESE**

Approfondimento sensoriale sui vitigni autoctoni d’Italia considerati “minori” che non vantano una grande cerchia di interpreti ma tengono comunque alto il loro nome per la tipicità espressa, per la genuina testimonianza dei piccoli territori da cui provengono. Territori di cui spesso non si conosce il radicato passato vitivinicolo per via delle mode, di un cattivo gioco di squadra o semplicemente per il disamore verso la vita agricola di cui hanno sofferto in vari momenti della storia della nostra Penisola.



→ 17. MERCOLEDÌ 31 GENNAIO 2024

MERLOT E CABERNET. LE INTERPRETAZIONI DEI GRANDI VITIGNI INTERNAZIONALI IN ITALIA

Anche se l'Italia ha iniziato a puntare sulla qualità del vino relativamente più tardi rispetto alla Francia, alcuni produttori illuminati hanno saputo accorciare il divario con i cugini d'Oltralpe sfruttando, ad esempio, le enormi potenzialità di adattamento dei vitigni bordolesi, a volte anche rivoluzionando la viticoltura preesistente, spesso anonima, di interi territori, vedi Bolgheri. Si analizzeranno le migliori interpretazioni della viticoltura italiana che, sempre più spesso, inserite in contesti di degustazione internazionale, la spuntano su molti campioni blasonati di Bordeaux.



2° VIAGGIO STUDIO



→ 18. VENERDÌ 2 - SABATO 3 - DOMENICA 4 FEBBRAIO 2024

LA VALUTAZIONE DEL VINO: IL RIFLESSO DELLA CANTINA. LEZIONE IN CANTINA E LABORATORIO

Appuntamento Venerdì 2 Febbraio 2024

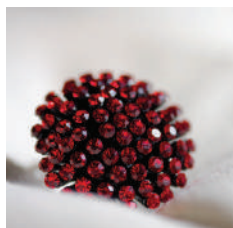
FONTODI Via di San Leolino, 89 - Panzano in Chianti - Firenze

A seguire, in laboratorio: ENOPROJECT di Franco Bernabei

Viale Vittorio Veneto, 66 - Greve in Chianti - Firenze

FÈLSINA Via del Chianti, 101 - Castelnuovo Berardenga - Siena

Degustazioni con analisi in contemporanea dei valori analitici dei vini e dimostrazioni della funzionalità del laboratorio di analisi. Saranno i più importanti enologi italiani a guidare il gruppo nell'approfondimento di ogni aspetto legato alla trasformazione dell'uva in vino. Il trattamento delle uve dopo la vendemmia, la loro fermentazione, l'invecchiamento del vino e il suo successivo affinamento saranno analizzati nel dettaglio. Emergerà in maniera incontrovertibile l'identità del vino come prodotto essenzialmente culturale, nato cioè dai magnifici frutti offerti dalla natura, ma anche dall'intelligenza dell'uomo e dalla tecnica che egli ha saputo sviluppare nel tempo per gestire tali frutti nel modo migliore possibile. • *Tesina scritta*



→ 19. MERCOLEDÌ 7 FEBBRAIO 2024

SYRAH E PINOT NERO. LE INTERPRETAZIONI DEI GRANDI VITIGNI INTERNAZIONALI IN ITALIA

Syrah e Pinot Nero si sono inseriti agevolmente nella viticoltura nazionale, riscuotendo un buon successo. C'è da segnalare però che la diffusione è avvenuta più lentamente e con qualche difficoltà in più rispetto al Merlot e ai Cabernet, poiché entrambi i vitigni "sentono" molto di più il territorio e necessitano di maggiori attenzioni colturali. I produttori che ne hanno fatto una missione hanno ottenuto risultati eccellenti che si avrà l'opportunità di indagare in questa lezione di approfondimento sensoriale.

→ 20. MARTEDÌ 13 FEBBRAIO 2024

CHARDONNAY E SAUVIGNON BLANC. LE INTERPRETAZIONI DEI GRANDI VITIGNI INTERNAZIONALI IN ITALIA

Per quanto riguarda i vitigni bianchi può ripetersi il principio esposto per i vitigni internazionali a bacca nera. Soprattutto lo Chardonnay è stato oggetto di una diffusione capillare nella Penisola, toccando costanti punte d'eccellenza dalla Valle d'Aosta alla Sicilia. Il Sauvignon - comunque sperimentato in tutta Italia - si è trovato più a suo agio nelle terre a vocazione "bianchista" del Nord Est, offrendo versioni di alto livello, facendosi spesso amare da un vasto pubblico per l'esuberante carattere varietale. • *Tasting scritto di analisi sensoriale di un vino*

→ 21. MERCOLEDÌ 21 FEBBRAIO 2024

NERELLO MASCALESE

Da alcuni decenni, in Sicilia, ha avuto inizio l'ascesa del Nerello Mascalese, sugli impervi terreni attorno all'Etna. Molti produttori vitivinicoli di spessore, siciliani e non, hanno scommesso senza incertezze su questa meravigliosa terra, forte, profonda, vera, antica, capace di elargire splendidi frutti. La qualità dei vini da Nerello Mascalese è riconosciuta ormai universalmente. In alcune pregevoli manifestazioni sensoriali i prodotti di questa terra spesso riescono a evocare il ricordo dei più grandi vini del mondo. • *Tasting scritto di analisi sensoriale di un vino*



CONSEGNA TESINA
2° VIAGGIO STUDIO



→ 22. MERCOLEDÌ 28 FEBBRAIO 2024

ORANGE WINE

Gli Orange wine sono vini prodotti con uve a bacca bianca, lasciate macerare a lungo a contatto con le bucce, come i vini rossi. Le macerazioni possono andare da qualche giorno a diversi mesi, e il vino può affinare nelle tipiche anfore di terracotta. È proprio da questo lungo processo di affinamento a contatto con le bucce, che questi bianchi macerati, prendono questo colore ambrato intenso e luminoso. Questo permette al vino di arricchirsi della presenza dei tannini, polifenoli e sostanze aromatiche e proteiche che li rendono totalmente diversi dagli altri vini bianchi. L'origine degli Orange wine sembra riportarci a migliaia di anni fa, in Georgia, dove i vini venivano macerati all'interno dei Kvevri, contenitori di argilla molto vicini alle anfore.

In degustazione 6 vini prodotti con questo tipo di lavorazione.



→ 23. MERCOLEDÌ 6 MARZO 2024 | ANALISI SENSORIALE DI UNA VERTICALE DI TAGLIO BORDOLESE

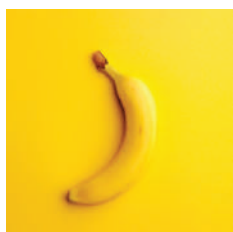
L'evoluzione nel tempo del taglio bordolese regala soddisfazioni sicure. Questa lezione servirà a fissare il patrimonio aromatico e gustativo del blend tra vitigni a bacca nera più riuscito e famoso al mondo, offrirà l'opportunità di indagare, anno dopo anno, il percorso di acclimatamento dei vitigni internazionali nel territorio da cui proviene l'etichetta posta in degustazione. Se ne apprezzeranno in successione le trasformazioni olfattive e gustative, verificando come lo scorrere del tempo non intacchi la grandezza sensoriale del blend, anzi, spesso ne assottigli il profilo rendendolo di eleganza inarrivabile.

→ 24. MERCOLEDÌ 13 MARZO 2024 | ANALISI SENSORIALE DI UNA VERTICALE DI TREBBIANO D'ABRUZZO

Un vino che sembra voler smentire uno dei luoghi comuni più diffusi, quello cioè che un grande vino non possa essere prodotto da un sistema di allevamento a pergola, precisamente da "pergola abruzzese". Un vitigno apparentemente neutro che, se coltivato al meglio e su terreni realmente vocati – come possono essere quelli d'Abruzzo – raggiunge profondità e longevità insospettabili. Questa verticale ci permetterà di valutare come il tempo abbia saputo levigare le durezza della gioventù. Come la componente territoriale abbia influenzato la personalità del vino. Come il produttore sia stato in grado di lasciare un'impronta indelebile.

→ 25. MERCOLEDÌ 20 MARZO 2024 | ANALISI SENSORIALE DI UNA VERTICALE DI SANGIOVESE

Se oggi si riesce a valutare la grandezza del Sangiovese in purezza lo si deve a un manipolo di produttori che decisero, con un atto di estrema consapevolezza - inizialmente osteggiato da molti - di abbandonare le insensate maglie del disciplinare del Chianti Classico di quel tempo (con l'utilizzo di Trebbiano e Malvasia), ripudiando l'idea del "fiasco" che alla fine degli anni Settanta ancora accompagnava la tipologia. Tutti gli altri seguirono, perché la strada era quella giusta. Sarà posta in degustazione una delle etichette che con il tempo si è rivelata un vero e proprio monumento al Sangiovese.



→ 26. MERCOLEDÌ 27 MARZO 2024 | ANALISI SENSORIALE DI UNA VERTICALE DI CHARDONNAY

Lo Chardonnay in Italia gode della notevole virtù di essere riuscito ad acclimatarsi con successo nella maggior parte delle regioni vitivinicole italiane. Ad oggi, più di un produttore dal Nord al Sud della Penisola può offrire uno storico di annate di cospicua profondità. Questa verticale ci offrirà lo spunto per indagare sulla trasformazione delle peculiarità aromatiche del vitigno con il passare del tempo in bottiglia e sulla sua capacità di riassumere in sé i caratteri peculiari del territorio da cui proviene. Un affascinante viaggio che riserverà piacevoli e indimenticabili sorprese.

→ 27. MERCOLEDÌ 3 APRILE 2024 | ANALISI SENSORIALE DI UNA VERTICALE DI NEBBIOLO

È unanimemente riconosciuto come il vitigno italiano da cui si ottengono i campioni di maggiore longevità. Di sicuro, regala solide certezze e sicure emozioni, grazie alle diverse espressioni sensoriali su cui riesce a modulare il suo carattere con il succedersi degli anni in bottiglia. L'originalità del profilo aromatico che può offrire il Nebbiolo con il passare del tempo, se coltivato nelle sue terre d'elezione, non ha eguali nel mondo. Se ne apprenderanno le sfumature grazie alla verticale posta in degustazione che imprimerà in tutti un ricordo indelebile.



3° VIAGGIO STUDIO



→ 28. VENERDÌ 12 - SABATO 13 - DOMENICA 14 APRILE 2024

LA SPUMANTIZZAZIONE. FRANCIACORTA

Appuntamento Venerdì 12 Aprile 2024

CA' DEL BOSCO Via Albano Zanella, 13 - Erbusco - Brescia

A seguire, BELLAVISTA Via Bellavista, 5 - Erbusco - Brescia

Giornate consacrate alla conoscenza dei terroir di origine dei migliori spumanti italiani realizzati con la rifermentazione in bottiglia e delle tecniche che ne permettono la perfetta elaborazione. Accompagnati dai migliori esperti del settore, si viaggerà nell'universo dei grandi Franciacorta partendo dai vitigni e dai vigneti fino a coglierne i riflessi nel calice, passando attraverso la pressatura delle uve, la prima fermentazione e la realizzazione della cuvée, la presa di spuma, le pupitres, il rémuage e il dégorgement, come dei veri chef de cave. • *Tesina scritta*

→ 29. MERCOLEDÌ 17 APRILE 2024

STUDIO E ANALISI DI VINI SPUMANZI ITALIANI DA METODO MARTINOTTI E DA METODO CLASSICO

L'arte della spumantizzazione in Italia è antichissima. Francesco Scacchi, medico di Fabriano vissuto tra la fine del Cinquecento e la prima metà del Seicento, contende a Dom Pérignon l'invenzione del Metodo Champenoise. Più recente l'invenzione del Metodo Martinotti, che il casalese Federico Martinotti, direttore dell'Istituto Sperimentale per l'Enologia di Asti, brevettò nel 1895. Fu poi il francese Eugène Charmat nel 1910 a stabilizzare il metodo di rifermentazione in autoclave ottimizzando gli studi del nostro Martinotti.



**CONSEGNA TESINA
3° VIAGGIO STUDIO**

→ 30. GIOVEDÌ 18 APRILE 2024

STUDIO E ANALISI DI VENDEMMIE TARDIVE E MUFFATI, ITALIANI ED ESTERI. VINI LIQUOROSI

L'attenzione sarà concentrata sullo studio di quei vitigni, quei limitati territori d'Italia e del Mondo, quelle tecniche di vinificazione e quelle particolari e rare condizioni climatiche indispensabili per ottenere nettari unici e irripetibili per colori, profumi e sapori. Istantanee di una viticoltura a volte non facile e che diventa privilegio per pochi. Saranno messe a confronto Vendemmie Tardive e Muffati di diverse provenienze, con un doveroso approfondimento sulla categoria dei Vini Liquorosi.

→ 31. MERCOLEDÌ 8 MAGGIO 2024

STUDIO E ANALISI DI VINI PASSITI, DI EISWEIN E ICEWINE

Il naturale compendio allo studio già effettuato sui vini dolci da vendemmia tardiva, o da grappoli, o da singoli acini attaccati dalla botritys cinerea, viene dallo studio delle diverse tecniche, in Italia e nel Mondo, di appassimento e concentrazione di acidi e zuccheri. Si troveranno in questa lezione altri assaggi da collezionare nel personale album fotografico di ciascuno, fotografie scattate grazie all'opportunità di mettere al vaglio in un'attenta analisi sensoriale Vini Passiti, Eiswein e Icewine di eccezionale rarità.





→ 32. GIOVEDÌ 9 MAGGIO 2024

LA DEGUSTAZIONE DEI DISTILLATI: GRAPPA, ACQUAVITI DI FRUTTA, CALVADOS, BRANDY

Il primo round dedicato al variegato mondo dei distillati vede in prima linea un approfondimento sull'arte della distillazione italiana, irripetibile altrove: la Grappa. Un incontro di grande importanza in cui si potrà prendere atto anche delle diverse metodologie di produzione di Acquaviti di frutta, Calvados e Brandy.

→ 33. MERCOLEDÌ 15 MAGGIO 2024

LA DEGUSTAZIONE DEI DISTILLATI: WHISKY, RUM, COGNAC, ARMAGNAC

Nel secondo round di approfondimento dedicato al variegato mondo dei distillati, i degustatori dallo stomaco forte e dal palato fine potranno cimentarsi nell'assaggio di una selezione strepitosa di Whisky, Rum, Cognac e Armagnac, senza tralasciare i dettagli relativi ai diversi territori di produzione e alle diverse tecniche di lavorazione.





4° VIAGGIO STUDIO

→ 34. VENERDÌ 17 - SABATO 18 - DOMENICA 19 MAGGIO 2024

TERRITORIO TOSCANO E UMBRO

Appuntamento Venerdì 17 Maggio 2024 - ore 7

presso la nostra Sede all'Hotel Rome Cavalieri, partenza con pullman

PETRA Loc. S. Lorenzo Alto, 131 - Suvereto - Livorno

TENUTA SAN GUIDO Loc. Capanne, 27 - Bolgheri - Livorno

CASTELLO DEL TERRICCIO Via Bagnoli, 16 - Castellina Marittima - Pisa

CASTELLO DELLA SALA Località Sala - Ficulle - Terni

Il pranzo di Domenica è servito presso il Ristorante VISSANI a Baschi.

Viaggio dedicato all'approfondimento di uno dei più famosi terroir del nostro Paese - la patria del vino italiano più conosciuto al mondo, il Sassicaia - vissuto attraverso l'esperienza delle più significative produzioni del territorio e della sua cultura dell'ospitalità. Sono previste visite ai vigneti e alle cantine di riferimento che hanno consolidato l'immagine della vitivinicoltura della Costa Toscana, da Tenuta San Guido a Petra e Castello del Terriccio, con degustazioni guidate delle principali etichette, analisi dettagliata della specificità e della qualità dei loro vini. Mentre all'eccellenza di Castello della Sala è affidata la bandiera dell'eno-gastronomia umbra. • *Tesina scritta*



4.

Campus sulla Produzione, la Degustazione e la Comunicazione del Vino





**CONSEGNA TESINA
4° VIAGGIO STUDIO**

→ 35. MERCOLEDÌ 22 MAGGIO 2024 | **BLIND TASTING: IL VINO BIANCO**

Dodici vini bianchi in degustazione coperta.

La degustazione coperta regala un vero e proprio momento di riflessione intimo e personale a tu per tu con il vino che si ha nel bicchiere. Una prova di verifica con se stessi, senza condizionamenti e senza pregiudizi sull'etichetta né sul prodotto-rené sulla tipologia, in cui si mette in campo tutta la propria sensibilità sensoriale, indipendentemente dal bagaglio di conoscenza di profumi e sapori che si è acquisito nel personale percorso di assaggiatore. Una prova di verifica che diventa una prova di sicura crescita.

→ 36. MERCOLEDÌ 29 MAGGIO 2024 | **BLIND TASTING: IL VINO ROSSO**

Dodici vini rossi in degustazione coperta.

La degustazione coperta - se effettuata con costanza - è quindi soprattutto un'efficace modalità d'indagine per migliorare e affinare le proprie capacità di analisi sensoriale. Ci si sottopone a uno sforzo che coinvolge tutti i sensi e soprattutto i propri ricordi (a volte anche reconditi e adolescenziali) di profumi e sapori. Durante queste due sessioni di degustazione alla cieca si acquisiscono elementi chiave di approccio e di metodo, a sostegno della tecnica personale di ciascuno per l'indagine sensoriale.

* MEMO | fuori programma

GIUGNO 2024 | **OSCAR DEL VINO E FORUM DELLA CULTURA DEL VINO**



PROGRAMMA



PROGRAMMA

seconda parte

INIZIO MERCOLEDÌ 25 SETTEMBRE 2024

ENOGRAFIA INTERNAZIONALE, MARKETING, SPERIMENTAZIONI

UNA PANORAMICA SUL LUNGO PERCORSO CHE SI AFFRONTERÀ NELLA SECONDA PARTE DEL BEM. DALLE DIVERSE ZONE DELLA FRANCIA A QUELLE PIÙ SIGNIFICATIVE D'EUROPA E DEL MONDO, FINO A SOFFERMARSI A CONFRONTARE LO STESSO VITIGNO INTERNAZIONALE NELLE SUE VARIE ESPRESSIONI: UNA ITALIANA E CINQUE DAL RESTO DEL MONDO. INTERESSANTE SARÀ, A QUEL PUNTO, COMPRENDERE I TERROIR, LE FILOSOFIE E GLI STILI, COSÌ DIVERSI TRA LORO.

→ 37. MERCOLEDÌ 25 SETTEMBRE 2024 | LA BORGOGNA / PRIMA PARTE

Primo incontro di consolidamento della conoscenza dei vini di Borgogna. In un ideale viaggio da Nord a Sud nella meravigliosa Côte d'Or, si affronteranno le peculiarità dei vini provenienti dai comuni di Marsannay, Fixin, Gevrey-Chambertin, Morey-Saint-Denis, Chambolle-Musigny, Vougeot, Flagey-Echézeaux, Vosne Romanée e Nuits-St.-Georges fino ai rossi della collina di Corton, proseguendo poi verso Beaune, Sauvigny-lès-Beaune, Chorey-les-Beaune, Pommard, Volnay, Monthélie, Auxey-Duresses, St. Romain e Santenay.

→ 38. MERCOLEDÌ 2 OTTOBRE 2024 | LA BORGOGNA / SECONDA PARTE

Secondo incontro sulla Borgogna dedicato ai suoi vini bianchi. Si partirà dall'enclave di Chablis, per passare ai bianchi della collina di Corton (Corton Blanc e Corton Charlemagne) e dei comuni più rinomati: Meursault, Chassagne-Montrachet, Puligny-Montrachet e St. Aubin. Il viaggio sensoriale nella Côte d'Or proseguirà ancor più concretamente nel Viaggio Studio dedicato a questo territorio.



→ 39. MERCOLEDÌ 9 OTTOBRE 2024 | **IL BORDEAUX / PRIMA PARTE. MEDOC E HAUT-MEDOC**

I protagonisti della storia enologica mondiale provengono da Bordeaux. È storica, e funge da segnalibro, la classificazione del 1855, cui seguirono rarissime revisioni. Snocciolare a memoria i cinque Premier Grand Cru Classé o essersi imbattuti in qualche famoso deuxième cru non può certo esaurire la sete di conoscenza di un degustatore professionista. Necessario quindi un approfondimento dei territori e dei vini che li hanno resi noti. In questa parte: St. Estephe, Pauillac, Margaux, St. Julien.

5° VIAGGIO STUDIO



→ 40. VENERDÌ 11 - SABATO 12 - DOMENICA 13 OTTOBRE 2024 | **LANGHE E MONFERRATO**

Appuntamento Venerdì 11 Ottobre 2024

GAJA Via Torino, 18 Barbaresco - Cuneo. A seguire, ETTORE GERMANO - Località Cerretta, 1 - Serralunga d'Alba. ENOSIS - Centro di Ricerca applicata in Enologia e Viticoltura di Donato Lanati - Via Marconi, 10 Casa Colma - Cuccaro M.to - Alessandria. CERETTO-BRICCO ROCCHES - Via Alba-Monforte, 63 - Castiglione Falletto - Cuneo

Approfondimenti sullo studio dei vitigni tradizionali, colori e profumi del vino, molecole della qualità, precursori aromatici dei profumi, tracciabilità varietale. Viaggio dedicato all'approfondimento di un terroir italiano, quello delle Langhe e del Monferrato, per conoscere le peculiarità del quale non basterebbe una vita intera, vissuto attraverso l'esperienza delle più significative produzioni del territorio e della sua cultura dell'ospitalità. Sono previste visite ai vigneti di riferimento, degustazioni guidate delle principali etichette, analisi dettagliata della specificità e della qualità dei vini anche grazie all'abbinamento con i migliori piatti della tradizione locale, ovvero con l'ausilio delle straordinarie invenzioni gastronomiche ideate dagli chef più rinomati. • *Tesina scritta*



→ 41. MERCOLEDÌ 16 OTTOBRE 2024 | **IL BORDEAUX / SECONDA PARTE. GRAVES E LIBOURNAIS**

Prosegue il viaggio a Bordeaux con altre zone per nulla secondarie rispetto alle precedenti, che a loro modo esprimono un'eccellenza qualitativa consolidata, diventando, come i fratelli dell'Haut-Medoc, veri e propri status symbol, posizione conquistata a suon di assaggi da brivido e prezzi da capogiro spuntati alle più famose aste mondiali del vino. In questa seconda parte, i vini del Libournais prodotti a Pomerol e Saint Emilion, quelli delle Graves con l'areale di Pessac-Léognan e gli inarrivabili nettari di Sauternes e Barsac.

- *Tasting scritto di analisi sensoriale di un vino*

→ 42. MERCOLEDÌ 23 OTTOBRE 2024 | **CHAMPAGNE / PRIMA PARTE**

Champagne: la sola parola è scintillio. Affermati e sconosciuti, intriganti, ricercati e sensuali, della loro effervescenza non ci si stanca mai. Due lezioni di approfondimento pensate affinché se ne possano apprezzare ogni piccolissima bolla e tutte le sfumature: vellutato o minerale, vibrante per sferzante acidità o voluttuoso per cremosità. Siamo di fronte ad un prodotto di intramontabile fascino, che trasmette emozioni solo a vederlo nel calice. In questo primo incontro si analizzeranno gli Champagne della Vallée de la Marne e della Côte des Blancs, nei loro rispettivi Grand Cru: Ay e Tours-sur-Marne per la prima zona e poi Chouilly, Oiry, Cramant, Avize, Oger, Le Mesnil-sur-Oger per la seconda.

→ 43. MERCOLEDÌ 30 OTTOBRE 2024 | **CHAMPAGNE / SECONDA PARTE**

Prosegue il viaggio in Champagne e l'indagine si concentra sui territori della fiabesca Montagne de Reims. Grand cru per grand cru e vigneto per vigneto, alla scoperta dei comuni di Ambonnay, Bouzy, Louvois, Mailly-Champagne, Verzeney, Verzy, Beaumont-sur-Vesle, Puisieulx e Sillery. Il viaggio sensoriale nella Champagne proseguirà ancor più concretamente nel Viaggio Studio dedicato a questo territorio.



5.

Campus sulla Produzione, la Degustazione e la Comunicazione del Vino



* MEMO | fuori programma

NOVEMBRE 2024 | PRESENTAZIONE DI BIBENDA 2025

IL LIBRO GUIDA AI MIGLIORI VINI, OLI, GRAPPE E RISTORANTI D'ITALIA

→ 44. MERCOLEDÌ 6 NOVEMBRE 2024 | L'ALSAZIA



CONSEGNA TESINA
5° VIAGGIO STUDIO

Terra di confine a lungo contesa, oggi la francese Alsazia è forse la regione più famosa al mondo per l'eleganza dei suoi vini. Gewürztraminer, Riesling, Tokay Pinot Gris (o Tokay d'Alsace), Muscat Blanc à Petits Grains (o Muscat d'Alsace) e il raro Muscat Ottonel sono i protagonisti della viticoltura del Bas-Rhin, comprensorio nei pressi di Strasburgo, e dell'Haut-Rhin, il cui punto di riferimento è la splendida cittadina di Colmar.



→ 45. MERCOLEDÌ 13 NOVEMBRE 2024

LA VALLE DEL RODANO

Lezione chiave su una delle zone più articolate della viticoltura francese. Côte Rôtie, Condrieu, St. Joseph, Crozes-Hermitage, Hermitage, Cornas, Côtes du Rhône, Tavel, Gigondas, Vacqueyras e Châteauneuf du Pape non avranno più segreti, così come le peculiarità dei numerosi vitigni che hanno fatto la fortuna di questo variegato areale: Syrah, Grenache, Mourvèdre, Viognier, Roussanne, tanto per citarne qualcuno.

→ 46. MERCOLEDÌ 20 NOVEMBRE 2024

LA VALLE DELLA LOIRA

Un vigneto lungo mille chilometri. Numerose le differenze e le denominazioni: Alta Loira con Sancerre e Pouilly Fumé patria del Sauvignon Blanc; Loira Centrale con l'Anjou-Saumur per toccare le vette del Cabernet Franc e le zone di Vouvray e Savennières dedite all'eccellenza espressiva dello Chenin Blanc; verso l'Oceano con il Pays Nantais e Sèvre-et-Maine dominio del Muscadet, già noto come Melon de Bourgogne.



→ 47. MERCOLEDÌ 27 NOVEMBRE 2024

L'ALTRA FRANCIA: LANGUEDOC-ROUSSILLON, PROVENZA, JURA, SUD OUEST

Un patchwork di degustazioni che forse per alcuni sarà un'emozionante iniziazione al mondo vitivinicolo meno conosciuto della Francia. La regione Languedoc-Roussillon è un mosaico di terre colorate che si snoda lungo le coste del Mediterraneo, dai confini con la Spagna alla Camargue, fino alla valle del Rodano e presenta una grandissima ricchezza di tipologie di vino. L'intera area provenzale mostra notevoli differenze tra le varie denominazioni mentre il misterioso Jura è culla del Vin Jaune e del Vin de Paille.



→ 48. MERCOLEDÌ 4 DICEMBRE 2024 | **AUSTRIA, GRECIA**

Il pensiero del vino austriaco richiama in primis la Wachau, regione vitivinicola di straordinaria bellezza, tutelata dall'Unesco come Patrimonio dell'Umanità, in cui Riesling e Grüner Veltliner toccano vertici di eccellenza indiscussa. Della Grecia si cercherà di apprendere gli impronunciabili nomi dei vitigni, sottolineando l'importanza storica che ha avuto per la diffusione della vite nel mondo occidentale.

→ 49. MERCOLEDÌ 11 DICEMBRE 2024 | **LA GERMANIA**

I vini di Mosel-Saar-Ruwer, Rheingau, Rheinhessen e Nahe godono di fama indiscussa per merito del vitigno protagonista del territorio, il Riesling Renano. Tra i vitigni a bacca bianca più blasonati al mondo, il Riesling rappresenta la quintessenza dell'eleganza, della bellezza, della profondità e della longevità. La sua reputazione è legata alla grande acidità, al grande estratto e agli invidiabili profili aromatici di cui dispone, spesso unici. La Germania è la sua patria d'elezione: se ne studieranno la storia, il territorio e le condizioni climatiche, con un occhio attento ai produttori più rappresentativi.





→ 50. MERCOLEDÌ 18 DICEMBRE 2024 | **LA SPAGNA**

Le più importanti denominazioni spagnole, Rioja e Ribera del Duero, iniziano a temere il confronto delle consorelle: Penedès, Priorat, Jumilia, Cigales, Rias Baixas e le altre acquistano sempre più spazio nei mercati esteri. Tempranillo, Garnacha e Cariñena per i rossi e soprattutto Albariño per i bianchi sono i vitigni che continuano con costanza a regalare le più grandi soddisfazioni.

→ 51. MERCOLEDÌ 8 GENNAIO 2025 | **EUROPA DELL'EST, PORTOGALLO, INGHILTERRA**

Le nuove frontiere del vino europeo. Nazioni famose per vini dolci e liquorosi che attualmente si esprimono anche attraverso vitigni internazionali, raggiungendo vertici elevatissimi. Dall'Inghilterra, vera rivelazione nella produzione di spumanti, al Portogallo con i suoi Vinho Verde, Maturo e Garrafeira, Non mancherà una finestra sull'Europa dell'Est che negli ultimi anni è attraversata da un produttivo fermento.

→ 52. MERCOLEDÌ 15 GENNAIO 2025 | **IL NUOVO MONDO: CALIFORNIA**

È il maggior serbatoio del vino degli Stati Uniti d'America. È stato il primo esempio di successo del turismo del vino, un modello di accoglienza vincente, poi esportato/copiato in tutto il mondo. Soprattutto merito di Napa Valley, a seguire Sonoma, Mendocino, Sacramento, la Central Coast. Zinfandel in primis, i vitigni da cui si ottengono vini di spiccato pregio sono Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Sauvignon, Merlot e Pinot Nero. • *Tasting scritto di analisi sensoriale di un vino*

→ 53. MERCOLEDÌ 22 GENNAIO 2025 | **L'ALTRA AMERICA: OREGON E AMERICA DEL NORD**

Nel Nord Ovest americano la qualità media dei vini è altissima, così tutto il comparto produttivo ne sta beneficiando a livello commerciale. Il successo si deve soprattutto a un gruppo di coraggiosi produttori di Willamette Valley che hanno raccolto la sfida del Pinot Noir. Non da meno i vini degli Stati di Washington e British Columbia.



→ 54. MERCOLEDÌ 29 GENNAIO 2025 | **L'AMERICA DEL SUD: CILE E ARGENTINA**

Due colossi vicini ed estremamente diversi. L'Argentina, di cui vale menzionare l'areale di Mendoza, da esempio per le altre poche realtà qualitative; il Cile, dal quadro vitivinicolo variegato ma già ben definito con le punte qualitative dei Cabernet Sauvignon della Valle del Maipo, il Carmenère delle Valli del Rapel e del Maule e i bianchi della Valle di Casablanca e della Valle di Curicó.

→ 55. MERCOLEDÌ 5 FEBBRAIO 2025 | **I PAESI EMERGENTI: AUSTRALIA E NUOVA ZELANDA**

Già temibile fenomeno di mercato per la semplicità di approccio dei vini proposti, il comparto vitivinicolo australiano fa oggi ancor più paura per la crescita qualitativa di tutte le sue zone: Adelaide Hills, Barossa Valley, Clare Valley, Coonawarra, Hunter Valley, McLaren Vale e Yarra Valley. La Nuova Zelanda non sta a guardare, grazie alla consapevolezza della grandezza cui possono arrivare i suoi Sauvignon.

6° VIAGGIO STUDIO



→ 56. VENERDÌ 7 - SABATO 8 - DOMENICA 9 FEBBRAIO 2025 | **ETNA**

Appuntamento Venerdì 7 Febbraio 2025

TENUTA DI FESSINA Castiglione di Sicilia CT. A seguire, GRACI Passopisciaro CT. GIROLAMO RUSSO Passopisciaro CT. BIONDI Trecastagni CT.

PIETRADOLCE Solicchiata CT. PALMENTO COSTANZO Tremestieri Etneo CT. COTTANERA Castiglione di Sicilia CT. AZIENDA SALVO FOTI Milo CT.

Viaggio dedicato all'approfondimento del terroir dell'Etna, che tanto clamore e fama ha raggiunto, attraverso le più significative produzioni del territorio e la grande ospitalità siciliana. Sono previste visite agli splendidi vigneti - abbarbicati sulle pendici dell'Etna - e alle cantine tra le più antiche e moderne, degustazioni guidate atte ad approfondire le diverse peculiarità delle varie Contrade. Occasione unica per conoscere da vicino una delle nuove frontiere dell'eccellenza italiana. • *Tesina scritta*



→ 57. MERCOLEDÌ 12 FEBBRAIO 2025 | **LIBANO, ISRAELE E SUDAFRICA**

È la Valle della Bekaa il fulcro vitivinicolo libanese, reso famoso dal mitico Château Musar, che ha svelato al mondo le qualità del blend Cinsault, Cabernet e Carignan. Ricco di sorprese sarà il tuffo in Israele alla scoperta delle zone vitivinicole della Galilea, delle Alture del Golan (Golan Heights), di Shomron, Samson, Judean Hills e Negev. Conferme e leggende arriveranno con i vini del Sudafrica.



→ 58. MERCOLEDÌ 19 FEBBRAIO 2025

→ 59. GIOVEDÌ 20 FEBBRAIO 2025

MARKETING DEL VINO: TEORIE, ATTORI E APPLICAZIONE. I MERCATI E L'EVOLUZIONE DEL GUSTO

Dallo studio dei mercati alle strategie operative per diversi livelli di marketing, da quello aziendale a quello territoriale, passando per la distribuzione e la vendita. Marketing mix, teoria di giochi e reti territoriali quali pilastri di una visione ampia del concetto di marketing del vino in grado di coinvolgere cantine, consumatori e denominazioni. Strategie di vendita, collocamento del prodotto, realizzazione di marketing plan, tecniche di vendita e analisi dei cambiamenti nelle preferenze dei consumatori. Possibili scenari dei vari mercati, concetti di gestione e controllo dell'attività attraverso l'analisi dei risultati.

5.

Campus sulla Produzione, la Degustazione e la Comunicazione del Vino



* MEMO | fuori programma

MARZO 2025 | FESTA DELLE 5 GOCCE DI BIBENDA 2025 NELLE REGIONI D'ITALIA



→ 60. MERCOLEDÌ 26 FEBBRAIO 2025

CABERNET SAUVIGNON E MERLOT - TAGLIO BORDOLESE | *Sei vini in degustazione coperta.*

Due vitigni a diffusione praticamente mondiale. Il Cabernet Sauvignon ha toccato punte di eccellenza non solo a Bordeaux e in Italia, ma anche in Spagna, California, Sudafrica e Australia. Il bagaglio di conoscenze fin qui acquisito permetterà di ottenere da questa sessione di degustazione una visione ottimale del fenomeno “bituriche” nel mondo.



CONSEGNA TESINA
6° VIAGGIO STUDIO

→ 61. MERCOLEDÌ 5 MARZO 2025 | **PINOT NERO** | *Sei vini in degustazione coperta.*

Vitigno difficilmente esportabile con successo in territori diversi da Borgogna e Champagne, con le dovute eccezioni incontrate proprio nelle lezioni di questo corso. Un vitigno difficile e affascinante che ha conquistato i palati di tutto il mondo per la sua eleganza, e che fa dannare i viticoltori che tentano di cimentarsi nella sua coltivazione. • *Tasting scritto di analisi sensoriale di un vino*

7° VIAGGIO STUDIO



→ 62. GIOVEDÌ 13 - VENERDÌ 14 - SABATO 15 MARZO 2025 | **CHAMPAGNE**

Appuntamento Giovedì 13 Marzo 2025

PIPER HEIDSIECK Allée du Vignoble, 12 - Reims. A seguire, RUINART Rue Crayères, 4 - Reims VILMART Rue des Gravières, 5 - Rilly la Montagne

Viaggio dedicato all'approfondimento del terroir francese più rinomato al mondo, quello della Champagne, vissuto attraverso l'esperienza delle più significative produzioni del territorio e della sua cultura dell'ospitalità. Sono previste visite ai vigneti e alle cantine di riferimento, degustazioni guidate delle principali etichette, analisi dettagliata della specificità e della qualità dei vini anche grazie all'abbinamento con i migliori piatti della tradizione locale, e con l'ausilio delle straordinarie invenzioni gastronomiche ideate dagli chef più rinomati.

→ 63. MERCOLEDÌ 19 MARZO 2025

SYRAH / SHIRAZ | *Sei vini in degustazione coperta.*



Oggi sperimentato in quasi tutto il territorio vitivinicolo mondiale, ha fatto del marcato profilo speziato il suo cavallo di battaglia. Dopo aver analizzato le migliori espressioni offerte soprattutto nel territorio originario (il Rodano) si andrà alla scoperta dei diversi profili sensoriali che il Syrah riesce a regalare, conquistando i palati più diversi.



→ 64. MERCOLEDÌ 26 MARZO 2025 | **PRIMITIVO E ZINFANDEL**

Nel 2001, in una vigna in Croazia vennero rinvenuti nove ceppi di viti di una varietà pressoché sconosciuta e a rischio di estinzione. Sottoposti fortunatamente all'esame del DNA, si scoprì che il loro codice genetico era riconducibile allo Crljenek Kastelanski, “padre” del Primitivo e dello Zinfandel, due vitigni la cui origine è stata spesso oggetto di discussione. L'individuazione del loro “genitore” è la definitiva dimostrazione della loro stretta parentela. La degustazione riguarderà proprio il confronto tra i due “fratelli”, nel riconoscerne i territori e le differenti filosofie di produzione.

→ 65. MERCOLEDÌ 2 APRILE 2025 | **GRENAÇHE**

Sei vini in degustazione coperta: un italiano a confronto con altre cinque zone del mondo.

Grenache, Garnacha, Cannonau, Alicante e tanti ancora i sinonimi di uno dei vitigni più diffusi al mondo per la sua buona adattabilità alle condizioni climatiche più diverse. Vitigno dal cuore caldo per eccellenza ha la Spagna come terra madre ma anche in Francia del Sud, California, Italia si sono trovati territori in cui ha saputo manifestare ottimamente le proprie peculiarità. Non mancheranno le sorprese.

→ 66. MERCOLEDÌ 9 APRILE 2025 | **CHARDONNAY** | *Sei vini in degustazione coperta.*

Come ben noto, lo Chardonnay è il vitigno bianco a più vasta diffusione planetaria relativamente alla viticoltura di qualità, primato ottenuto grazie alla sua elevata adattabilità ai diversi territori in cui viene impiantato. Arrivati a questo punto del Corso si avranno tutte le carte in regola per riconoscere i singoli territori di provenienza.

8° VIAGGIO STUDIO→ 67. VENERDÌ 11 - SABATO 12 - DOMENICA 13 APRILE 2025 | **BORGOGNA**

Appuntamento Venerdì 11 Aprile 2025 presso LIBRERIA ATHENAEUM de La Vigne et du Vin - Beaune. A seguire, MAISON LOUIS JADOT 21 Rue Eugène Spuller - Beaune. DOMAINE CHEVILLON-CHEZEAUX, 41 Rue Henri de Bahèzre - Nuits-Saint-Georges. DOMAINE TORTOCHOT, 12 Rue Eglise, Gevrey-Chambertin. MAISON LOUIS LATOUR, 7 Rue des Cortons - Alox-Corton

Viaggio dedicato all'approfondimento del magico terroir della Côte d'Or, attraverso l'esperienza delle più significative produzioni del territorio e della sua cultura dell'ospitalità. Visite ai vigneti e alle cantine di riferimento, degustazioni guidate delle principali etichette, analisi dettagliata della specificità e della qualità dei vini anche grazie all'abbinamento con i migliori piatti della tradizione locale, e con l'ausilio delle straordinarie invenzioni gastronomiche ideate dagli chef più rinomati.



→ 68. MERCOLEDÌ 7 MAGGIO 2025 | SAUVIGNON

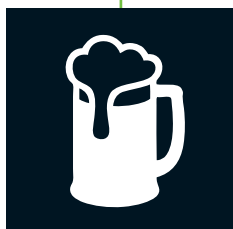
Sei vini in degustazione coperta: un italiano a confronto con altre cinque zone del mondo.
Vitigno che si è fatto amare nel mondo per la sua spiccata espressione varietale e allo stesso tempo unico in grado di neutralizzarla totalmente a favore dell'anima del suo terroir. Si compareranno le migliori espressioni di Sauvignon reperibili sul mercato.

→ 69. MERCOLEDÌ 14 MAGGIO 2025 | LA VITICOLTURA BIODINAMICA

Momento fondamentale per capire e studiare il metodo agronomico più romantico di coltivare la terra, verificando i risultati raggiunti da chi lo ha scelto come filosofia. Un corposo incontro per sfatare i luoghi comuni nati attorno alla biodinamica - facendo i dovuti distinguo con l'agricoltura biologica e il filone dei vini cosiddetti "naturali" - per comprenderne le basi culturali e la messa in opera con la preparazione e



la somministrazione dei preparati biodinamici (corno letame, corno silice, achillea, camomilla, ortica, quercia, tarassaco, valeriana). Ad oggi, nessun ente certifica la conduzione biodinamica di cantina ma solo quella in vigna (es. Demeter), ecco perché possiamo affermare che “il vino biodinamico non esiste”. Verità, ancestralità e carattere in 6 splendidi assaggi da viticoltura biodinamica.



→ 70. MERCOLEDÌ 21 MAGGIO 2025 | **LA BIRRA, GRANDE ESPRESSIONE CULTURALE E ANTICA TRADIZIONE**

L'essenzialità di un prodotto che vanta radici molto antiche, anche più del vino. Un percorso alla scoperta della sua storia, dei diversi stili di produzione a partire da Belgio, Inghilterra e Germania, fino all'approfondimento di quale sia la realtà dell'arte brassicola sul nostro territorio. Degustazione e analisi sensoriale di diverse tipologie.



5.

Campus sulla Produzione, la Degustazione e la Comunicazione del Vino





→ 71. MERCOLEDÌ 28 MAGGIO 2025

L'INGLESE DEL VINO

Lingua simbolo della comunicazione globale, utilissima per i viaggi all'estero, per le visite in cantine di altri Paesi, per le fiere e le degustazioni di livello internazionale. Spesso anche per un degustatore è indispensabile conoscere l'inglese per poter comunicare correttamente. In una serrata lezione forniremo i basilari rudimenti della terminologia inglese applicata al settore enologico.

9° VIAGGIO STUDIO



→ 72. GIOVEDÌ 5 - VENERDÌ 6 - SABATO 7 GIUGNO 2025

LA DISTILLAZIONE DELL'ACQUAVITE. LA PRODUZIONE DELLA BIRRA

Appuntamento Giovedì 5 Giugno 2025

CASTAGNER Via Bosco, 25 - Visnà di Vazzola - Treviso

A seguire, visita al birrifico THERESIANER - Nervesa della Battaglia - Treviso

La prima parte dello stage sarà dedicata alla stupefacente trasformazione di un alcol in sinfonia di aromi: sarà analizzata l'articolazione del fantastico universo delle acquaviti, la loro affascinante elaborazione, la loro analisi sensoriale. La seconda parte sarà dedicata alla visita di un birrifico alla riscoperta della grande cultura della birra attraverso l'analisi della tecnica di produzione di diversi stili brassicoli.

6.

Campus sulla Produzione, la Degustazione e la Comunicazione del Vino



ESAME FINALE



PROVE DI VERIFICA

ed esame finale

→ **LE PROVE DI VERIFICA E L'ESAME FINALE SONO VOLTI AD ACCERTARE, IN ITINERE E ALLA FINE DEL CORSO, IL RAGGIUNGIMENTO DELLE ABILITÀ E DELLE COMPETENZE RICHIESTE A UNO SPECIALISTA DELLA DEGUSTAZIONE, DELL'ANALISI SENSORIALE E DELLA COMUNICAZIONE DEL VINO.** Le Prove di Verifica sono costituite

da degustazioni scritte svolte nel Corso di alcuni incontri (vedi il Programma) e da specifiche tesine che l'Allievo dovrà elaborare dopo alcuni Viaggio Studio (vedi il Programma). Le tesine vanno consegnate entro 15 giorni dall'assegnazione, oltre tale periodo, non si procederà alla loro correzione. Per accedere all'Esame Finale, l'Allievo non dovrà aver perso più di 5 lezioni.

→ 73. GIOVEDÌ 19 GIUGNO 2025 | **ESAME FINALE PRESSO LA SEDE DEL CORSO** | PREVIO APPUNTAMENTO

- *Prova Scritta* > *Costituiscono Prova Scritta gli elaborati svolti durante il corso*
- *Prova Pratica* > *Degustazione coperta*
- *Prova Orale* > *Colloquio con i Docenti*

→ 74. MARTEDÌ 1 LUGLIO 2025 | **FESTA PER LA CONSEGNA DEI DIPLOMI**

L'esito positivo dell'esame finale darà all'Allievo la possibilità di partecipare alla Festa per la Consegna dei Diplomi, durante la quale il diplomato riceverà:

- *Diploma di Bibenda Executive Wine Master*
- *Distintivo B.E.M.*
- *Elegante Tessera B.E.M.*
- *Biglietti da Visita B.E.M.*



MATERIALE



MATERIALE

didattico

→ TESTI DEL BIBENDA EXECUTIVE WINE MASTER

- Alcuni testi di approfondimento dei temi in relazione alle edizioni esistenti.
- Quaderni per la degustazione del vino.

→ TESTI DI RIFERIMENTO

- Tutti quelli del Corso di Qualificazione Professionale per Sommelier di Fondazione Italiana Sommelier.

→ ALTRO

- Sono circa 800 i vini in degustazione, selezionati tra le più importanti etichette del mondo.



ANNOTAZIONI



ANNOTAZIONI

e costi

→ **IL COSTO DEL BIBENDA EXECUTIVE WINE MASTER È DI EURO 7.000**

Da versare in un'unica soluzione, oppure può essere corrisposto in 7 rate da 1000 euro, oppure rateizzato con finanziamento Banca Sella Personal Credit, a interessi zero, a euro 292 al mese in 24 rate.

→ **COMPRENDE**

- Tutte le Lezioni presso il Laboratorio e durante i 9 Viaggi Studio
- Tutti i Vini in Degustazione, da 6 a 12 etichette per ogni lezione
- Tutte le etichette occorrenti per le 9 lezioni durante i Viaggi Studio
- Il Materiale Didattico
- L'intera permanenza del 1°, 2° e 3° Viaggio Studio
- Viaggio di andata e ritorno, intera permanenza e trasferimenti del 4° Viaggio Studio
- L'intera permanenza e i trasferimenti del 9° Viaggio Studio

→ **NON COMPRENDE**

- Viaggio di andata e ritorno e i trasferimenti del 1°, 2° e 3° Viaggio Studio
- Viaggio di andata e ritorno, intera permanenza e trasferimenti del 5°, 6°, 7° e 8° Viaggio Studio
- Il viaggio di andata e ritorno del 9° Viaggio Studio

→ **GLI ORARI DEGLI APPUNTAMENTI PER I 9 VIAGGI POSSONO SUBIRE MODIFICHE IN RELAZIONE ALLA DISPONIBILITÀ DEI NOSTRI OSPITI.**

→ **SI RICHIEDE CURA E ATTENZIONE PARTICOLARE PER L'ABBIGLIAMENTO, IN SPECIAL MODO QUANDO SI È IN VISITA IN AZIENDE CHE GENEROSAMENTE APRONO LE PORTE ESCLUSIVAMENTE PER IL NOSTRO GRUPPO DI STUDIO E QUANDO SI È OSPITI IN SEDI PRESTIGIOSE, COME LA NOSTRA AL ROME CAVALIERI.**





ISCRIZIONI

- DURANTE LO SVOLGIMENTO DEL CORSO È OBBLIGATORIA L'ISCRIZIONE ALLA FONDAZIONE ITALIANA SOMMELIER.

- CON TALE ISCRIZIONE SI OTTIENE ANCHE:
 - BIBENDA la rivista online
 - BIBENDA il Libro Guida online ai Migliori Vini, Oli, Grappe e Ristoranti d'Italia
 - Sommelier Notizie online con la possibilità di partecipare a tutte le Attività del cibo e del vino ivi descritte.
 - La possibilità di usufruire delle speciali convenzioni riservate agli iscritti della Fondazione Italiana Sommelier.

- L'ISCRIZIONE ALLA FONDAZIONE ITALIANA SOMMELIER PREVEDE IL PAGAMENTO DELLA QUOTA ANNUALE DI EURO 100 CHE DEVE ESSERE VERSATA ENTRO IL 31 DICEMBRE DELL'ANNO PRECEDENTE.

10.

Campus sulla Produzione, la Degustazione e la Comunicazione del Vino



PERSONE



PERSONE

docenti e consulenti → DIRETTORE DEL CORSO

Franco M. Ricci

→ CONSULENTI

Valeria Agosta Costanzo

Alberto Aiello Graci

Ciro Biondi

Francesco Cambria

Antonio Capaldo

Bruno Ceretto

Renzo Cotarella

Michele Faro

Salvo Foti

Angelo Gaja

Sergio Germano

Nicolò Incisa della Rocchetta

Giovanni Manetti

Mauro Mattei

Giuseppe Mazzocolin

Vittorio Moretti

Carlo Paoli

Vittorio Piozzo di Rosignano Rossi di Medelana

Giuseppe Russo

Gianfranco Vissani

Maurizio Zanella

→ DOCENTI

Daniela Scrobogna | Coordinatore

Franco Bernabei

Massimo Billetto

Alessia Borrelli

Stefano Capelli

Roberto Castagner

Alessandro Dettori

Giovanni Lai

Donato Lanati

Paolo Lauciani

Luciano Mallozzi

Vincenzo Paolo Scarnecchia

Marco Simonit

Pierpaolo Sirch

Sara Tosti

Mattia Vezzola



LUOGHI



LUOGHI

di riferimento
(in ordine alfabetico)

- HOTEL ROME CAVALIERI** | Roma - *Sede del Corso*
- BELLAVISTA** | Erbusco (Brescia)
- BIONDI** | Trecastagni (Catania)
- BIRRIFICIO THERESIANER** | Nervesa della Battaglia (Treviso)
- CA' DEL BOSCO** | Erbusco (Brescia)
- CASTAGNER** | Visnà di Vazzola (Treviso)
- CASTELLO DEL TERRICCIO** | Castellina Marittima (Pisa)
- CASTELLO DELLA SALA** | Ficulle (Terni)
- CERETTO-BRICO ROCCHE** | Castiglione Falletto (Cuneo)
- COTTANERA** | Castiglione di Sicilia (Catania)
- DOMAINE CHÈVILLON-CHEZEAX** | Nuits-Saint-Georges (Borgogna)
- DOMAINE TORTOCHOT** | Gevrey-Chambertin (Borgogna)
- ENOPROJECT** | Greve in Chianti (Firenze)
- ENOSIS** | Cuccaro Monferrato (Alessandria)
- ETTORE GERMANO** | Serralunga d'Alba (Cuneo)
- FÈLSINA** | Castelnuovo Berardenga (Siena)
- FEUDI DI SAN GREGORIO** | Sorbo Serpico (Avellino)
- FONTODI** | Panzano in Chianti (Firenze)
- GAJA** | Barbaresco (Cuneo)
- GIROLAMO RUSSO** | Passopisciaro (Catania)
- GRACI** | Passopisciaro (Catania)
- MAISON LOUIS JADOT** | Beaune (Côte d'Or)
- MAISON LOUIS LATOUR** | Aloxe-Corton (Côte d'Or)
- PALMENTO COSTANZO** | Tremestieri Etneo (Catania)
- PETRA** | Suvereto (Livorno)
- PIETRADOLCE** | Solicchiata (Catania)
- PIPER HEIDSIECK** | Reims (Champagne)
- RUINART** | Reims (Champagne)
- SALVO FOTI** | Milo (Catania)
- TENUTA DI FESSINA** | Castiglione di Sicilia (Catania)
- TENUTA SAN GUIDO** | Bolgheri (Livorno)
- VILMART** | Rilly la Montagne (Champagne)



In IV di Copertina: un pensiero lasciato da Luigi Veronelli in occasione della sua visita alla nostra Sede di Roma.

19 gennaio 2000

Antanni - tanti e tanti anni, da non ricordare la data... - antanni è un neologismo - antanni fa, quando seppi della fondazione dell'Associazione Sommelier, feci un sogno: nel 2000 non si sarebbero mangiate solo pillole e bevuto solo acqua, nel 2000 Sommelier giovani e capaci avrebbero offerto - i luoghi di indicibile bellezza - i vini (divenuti grandi) della nostra Terra accoppiati a cibi altrettanto grandi e terragni. Oggi m'accorgo, qui, essersi il sogno realizzato e l'emozione è immensa.

Luigi Veronelli

SOMMARIO

	pagina
Editoriale	3
Introduzione	5
→ 1. REQUISITI PER LA PARTECIPAZIONE	6
→ 2. OBIETTIVI DELLA FORMAZIONE	8
→ 3. METODI D'INSEGNAMENTO	12
→ 4. PROGRAMMA PRIMA PARTE	
ENOGRAFIA ITALIANA, LA VIGNA, LA CANTINA, GASTRONOMIA	14
Presentazione del corso	15
Il sistema di analisi sensoriale	15
L'Aglianico	16
Il Nebbiolo	17
Il Sangiovese	17
L'Amarone	18
Barbera	18
Pigato, Vermentino (ligure e di Gallura), Cortese, Timorasso, Traminer	19
Cesanese, Montepulciano, Nero d'Avola, Gaglioppo, Primitivo, Carignano	19
Fiano, Greco, Falanghina, Pallagrello Bianco, Grechetto, Grillo	21
Groppello, Lagrein, Raboso, Teroldego, Sagrantino, Cannonau	21
Friulano, Ribolla Gialla, Malvasia Istriana, Garganega, Trebbiano, Verdicchio	22
Nero Buono di Cori, Tintilia, Dolcetto, Croatina, Casavecchia, Rossese	22
Merlot e Cabernet	23
Syrah e Pinot Nero	24
Chardonnay e Sauvignon Blanc	24
Nerello Mascalese	24
Orange Wine	25
Verticale di vini taglio Bordolese	26
Verticale di Trebbiano d'Abruzzo	26
Verticale di Sangiovese	27
Verticale di Chardonnay	27



pagina

Verticale di Nebbiolo	27
Metodo Martinotti e Metodo Classico	29
Vendemmie Tardive e Muffati, italiani ed esteri, vini liquorosi	29
Vini Passiti, Eiswein, Icewine	29
Grappa, Acquaviti di frutta, Calvados, Brandy	30
Whisky, Rum, Cognac, Armagnac	30
Blind tasting vino bianco	33
Blind tasting vino rosso	33

→ 5.

PROGRAMMA SECONDA PARTE

ENOGRAFIA INTERNAZIONALE, MARKETING, SPERIMENTAZIONI

Borgogna / Prima e Seconda parte	35
Bordeaux / Prima parte	36
Bordeaux / Seconda parte	37
Champagne / Prima parte	37
Champagne / Seconda parte	37
L'Alsazia	38
La Valle del Rodano	39
La Valle della Loira	39
Languedoc-Roussillon, Provenza, Jura, Sud-Ouest	39
Austria, Grecia	40
La Germania	40
La Spagna	41
Europa dell'Est, Portogallo, Inghilterra,	41
California	41
Oregon e America del Nord	41
L'America del Sud: Cile e Argentina	42
Australia e Nuova Zelanda	42

		pagina
	Libano, Israele, Sudafrica	43
	Cabernet Sauvignon e Merlot - Taglio Bordolese	44
	Pinot Nero	45
	Syrah / Shiraz	45
	Primitivo e Zinfandel	46
	Grenache	47
	Chardonnay	47
	Sauvignon	48
	La viticoltura biodinamica	48
→ 6.	PROVE DI VERIFICA ED ESAME FINALE	52
→ 7.	MATERIALE DIDATTICO	54
→ 8.	ANNOTAZIONI E COSTI	56
→ 9.	ISCRIZIONI	58
→ 10.	PERSONE, DOCENTI E CONSULENTI	60
→ 11.	LUOGHI DI RIFERIMENTO	62



pagina



I VIAGGI

20 - 21 - 22 Ottobre 2023 Campania. Lezione in vigna	17
2 - 3 - 4 - Febbraio 2024 Toscana. Lezione in cantina e laboratori	23
12 - 13 - 14 Aprile 2024 Franciacorta	28
17 - 18 - 19 Maggio 2024 Toscana e Umbria	31
11 - 12 - 13 Ottobre 2024 Langhe e Monferrato	36
7 - 8 - 9 Febbraio 2025 Etna	42
13 - 14 - 15 Marzo 2025 Champagne	45
11 - 12 - 13 Aprile 2025 Borgogna	47
5 - 6 - 7 Giugno 2025 Veneto. Distillati e Birra	51



INTORNO AL VINO

12 - 13 Dicembre 2023 Comunicazione efficace	20
19 - 20 Febbraio 2025 Marketing del vino	43
21 Maggio 2025 La birra, grande espressione culturale e antica tradizione	49
28 Maggio 2025 L'inglese del Vino	51



MEMO | FUORI PROGRAMMA

Novembre 2023 Presentazione di BIBENDA 2024	
Il Libro Guida ai Migliori Vini, Oli, Grappe e Ristoranti d'Italia	18
Marzo 2024 Festa delle 5 Gocce di BIBENDA 2024 nelle Regioni d'Italia	26
Giugno 2024 Oscar del Vino e Forum della Cultura del Vino	33
Novembre 2024 Presentazione di BIBENDA 2025	
Il Libro Guida ai Migliori Vini, Oli, Grappe e Ristoranti d'Italia	38
Marzo 2025 Festa delle 5 Gocce di BIBENDA 2025 nelle Regioni d'Italia	44
Giugno 2025 Oscar del Vino e Forum della Cultura del Vino	51

B
;EM



FONDAZIONE ITALIANA SOMMELIER

CENTRO INTERNAZIONALE PER LA CULTURA DEL VINO E DELL'OLIO
con il Riconoscimento Giuridico della Repubblica Italiana

Via Alberto Cadlolo, 101 - 00136 Roma

tel. 06 8550941 - fax 06 85305556

www.bibenda.it - sommelier@bibenda.it

19 gennaio 2000

Antami - tanti e tanti anni, da non ricordare
la data ... - antami è un neologismo -
antami fa, quando seppi della
fondazione dell'Associazione Sommelier,
feci un sogno: nel 2000
non si sarebbero mangiate solo pizze
e bevuto solo acqua,
nel 2000 Sommelier giovani e capaci
avrebbero offerto - in luoghi di indiscutibile bellezza -
i vini (diventati frusci) della nostra Terra
accoppiati a cibi altrettanto frusci e terragni.
Oggi in corso, qui, esseri il sogno realizzato
e l'emozione è immensa





WWW.BIBENDA.IT