



Fondazione Italiana Sommelier

CENTRO INTERNAZIONALE PER LA CULTURA DEL VINO E DELL'OLIO

Sommelier, nella prestigiosa realtà della Sommelierie di Roma e del Lazio, 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.

Abbiamo preso sul serio la necessità di sviluppare in tutto il Paese la Cultura del Vino, in larga parte assente, per rendere servizio a quell'Italia che produce qualità e professionalità prime al mondo.

Lo facciamo da sempre, talmente convinti da aver costituito la Fondazione Italiana Sommelier, Centro Internazionale per la Cultura del Vino e dell'Olio, il più grande ed 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 certezze vi auguro buon Corso, nella convinzione che lo troverete affascinante così come sono affascinanti per me la ricchezza di questa Cultura o un Produttore e la sua Vendemmia.

Vi auguro anche di bere sempre le migliori bottiglie con le persone che amate.

Franco M. Ricci

Diventare

Sommelier

52°

CORSO PER
SOMMELIER



Diventare Sommelier

sempre più affascinante, sempre più semplice

L'Associazione Internazionale Sommelier e Lazio è Socio Fondatore e membro della Fondazione Italiana Sommelier - Centro Internazionale per la Cultura del Vino e dell'Olio, ente appositamente costituito per elevare ancora di più lo spessore culturale del nostro lavoro di divulgatori della Cultura del Vino e dell'Olio di qualità, e di tutte le altre nostre iniziative.

La **Fondazione Italiana Sommelier**, attraverso l'**Associazione Internazionale Sommelier** organizza, ormai da 24 anni, il Corso per Sommelier.

Il programma è suddiviso in tre parti, al termine delle quali si acquisisce la qualifica di Sommelier. L'obiettivo del programma di studio è quello di insegnare "la tecnica della degustazione" e, quindi, "l'analisi sensoriale" del vino, attraverso un sistema esclusivo ed estremamente efficace. L'apprendimento della "critica" al vino e la valutazione sensoriale sono anche oggetto di lezioni dedicate all'approfondimento enografico e alla degustazione di vini nazionali ed internazionali.

Nella terza parte del Corso viene trattata la metodologia dell'abbinamento cibo-vino e, attraverso numerose prove nei banchi 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.

52°

CORSO PER
SOMMELIER

Un salotto enogastronomico



Un salOTTO Enogastronomico privilegiato

L'Associazione Internazionale Sommelier aderente alla Fondazione Italiana Sommelier è il più grande e prestigioso centro di cultura del vino del mondo. Far parte dell'Associazione Internazionale Sommelier significa poter partecipare alle moltissime attività di enogastronomia che vengono organizzate per i Soci: degustazioni guidate, seminari a tema, cene, gite e visite presso Aziende vitivinicole in Italia e nel Mondo. Significa ricevere BIBENDA, periodico per la grande cultura del vino, notiziari ed inviti per moltissimi appuntamenti di grande prestigio e BIBENDA, Guida ai migliori vini e ristoranti d'Italia. Far parte dell'Associazione Internazionale Sommelier è l'occasione per condividere una grande passione.

Questi sono solo alcuni dei momenti che vedono i partecipanti ai Corsi di Associazione Internazionale Sommelier uniti nel comune interesse del buon bere e del buon mangiare. Un salotto enogastronomico privilegiato, un ambiente divertente e per tutti, dove tutti possono "sedersi comodamente", con la gioia e il piacere di esserci.

52°
CORSO PER
SOMMELIER

Una Fantastica Occasione



Una fantastica occasione di cultura

Storie di vigne, di tradizioni, di donne e uomini, di cultura millenaria si nascondono dietro una semplice bottiglia di vino. I Sommelier sono in mezzo, tra produttore e consumatore, per conoscere e informarsi su ciò che di buono e di interessante viene posto in commercio, per proporlo ai clienti e agli amici più attenti e preparati, oggi non più disposti alle approssimazioni di un tempo.

Essere Sommelier significa anche avere nuove opportunità di lavoro. Un lavoro che non è più soltanto proporre vino in Enoteca o nel Ristorante ma anche e soprattutto una nuova imprenditoria per far nascere luoghi di Cultura, Wine Bar, Docenti per insegnare il Vino, Giornalisti per scrivere il Vino. Non solo, diventare Sommelier è un'occasione da non perdere per iniziare o per approfondire la propria cultura nello splendido ed entusiasmante mondo del vino. Imparare "l'arte del bere giusto" significa vivere meglio.

52°

CORSO PER
SOMMELIER

ALTISSIMO

LIVELLO



52 INCONTRI DI ALTISSIMO LIVELLO

un programma ambizioso e divertente

- ▶ Una lezione a settimana, nel turno pomeridiano oppure serale
- ▶ Tutte le lezioni prevedono degustazioni guidate di vini, in relazione ai temi trattati, selezionati da una cantina di oltre 140 etichette allegata al presente programma
- ▶ Tutte le lezioni del 1° e del 2° livello prevedono elementi naturali per i riconoscimenti olfattivi, prove pratiche di apertura delle bottiglie e di servizio del vino
- ▶ Una lezione si svolge presso un'Azienda vitivinicola
- ▶ Tutte le lezioni del 3° livello prevedono degustazioni guidate di vini in abbinamento con il cibo
- ▶ Una lezione è grande incontro enogastronomico-cena didattica con carta dei vini da abbinare

Il materiale didattico

- Il programma con il calendario e la carta dei vini
- 6 bicchieri da degustazione
- Il cavatappi
- I colori del vino
- 3 quaderni/vademecum specifici per annotare e raccogliere tutte le degustazioni

Libri di testo

- L'Arte del Bere Giusto
- La degustazione del Vino
- Enografia nazionale e internazionale
- Abbinare il cibo al vino
- Dizionario dei termini del vino
- BIBENDA, Vini e Ristoranti d'Italia

Per partecipare ai Corsi è necessaria l'iscrizione annuale all'Associazione Internazionale Sommelier - Fondazione Italiana Sommelier

24 anni di

52°
CORSO PER
SOMMELIER

PROFESSIONALITÀ



Da noi Sommelier significa 24 anni DI PROFESSIONALITÀ al servizio del vino

In ventiquattro anni di storia e di attività nel mondo enogastronomico gli scopi primari, nonché statuari, dell'Associazione Internazionale Sommelier sono sempre stati quelli di far conoscere la Cultura e l'Arte del vino, di far capire la qualità per un impegno di conoscenza personale, per una professione sempre più moderna, per il proprio senso della vita.

Con l'iscrizione a Roma l'Associato riceve:

- ▶ la tessera annuale di iscrizione
 - ▶ il distintivo della Fondazione Italiana Sommelier
 - ▶ **BIBENDA**, la rivista nata per rendere più seducenti la cultura e l'immagine del vino
 - ▶ **BIBENDA**, Vini e Ristoranti d'Italia
 - ▶ **Sommelier Notizie online** - pubblicazione con il programma di tutte le attività enogastronomiche di grande livello che si svolgono durante l'Anno Sociale alle quali l'associato può accedere, in molte occasioni anche con la compagnia di due amici.
-

52°

CORSO PER
SOMMELIER

Programma e calendario



Programma e calendario DEL 52° Corso

Inizio

Giovedì 13 Marzo 2014

Orario

Pomeridiano dalle 16,00 alle 18,30

Serale dalle 20,00 alle 22,30

Direttore del Corso

Franco M. Ricci

Docenti

Daniela Scrobogna

Massimo Billetto

Alessandro Brizi

Giovanni Lai

Paolo Lauciani

Daniele Maestri

Luciano Mallozzi

Ruggero Rinaldi

Servizio Sommelier

Ubaldo Pizzingrilli

Mercoledì 1 Luglio 2015

Termine del Corso e consegna dell'Attestato di Sommelier della Fondazione Italiana Sommelier, Ente con Riconoscimento giuridico, e dell'Attestato di Sommelier Internazionale. Consegna, inoltre, dei distintivi e delle Insegne.
