



LA CARTA DEI VINI DEL CORSO DI QUALIFICAZIONE PROFESSIONALE PER SOMMELIER. LA MIGLIORE IN ITALIA!

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 per dare agli allievi l'occasione e la possibilità di godere di un'esperienza panoramica sulla produzione italiana e internazionale. Vengono posti in degustazione 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 della Carta dei Vini sono disponibili anche sulla Guida BIBENDA online su www.bibenda.it nell'area personale di ciascun iscritto o scaricando l'Applicazione gratuita sul tuo smartphone per Apple e Android. La Guida Bibenda ai Migliori Vini, Oli, Grappe e Resort d'Italia, esce tutti gli anni a novembre in occasione della Cena dei 5 Grappoli. I Vini presenti nella Carta dei Vini del Corso di Qualificazione Professionale per Sommelier sono, nelle rispettive tipologie, tra i migliori esistenti.

SPUMANTI METODO
CHARMAT,
SPUMANTI METODO
CLASSICO,
CHAMPAGNE

Sono vini dai profumi fragranti, spesso ricordano agrumi, ginestra, crosta di pane e lieviti. Al gusto sono caratterizzati da spiccata freschezza e sapidità, con persistenza, struttura e complessità autorevoli, soprattutto nelle tipologie che prevedono una lunga sosta sui lieviti (sur lie). Gli Charmat sono perfetti come aperitivi, con antipasti caldi e freddi della cucina di mare. Gli Spumanti Metodo Classico e gli Champagne vanno bene non solo per gli aperitivi e con gli antipasti, ma sono in grado di sostenere primi piatti complessi, secondi di pesce e carni bianche delicate. Si tratta di vini versatili, inoltre, per accompagnare tutto un menu.

- **FRANCIACORTA BRUT GRAN CUVÉE ALMA**
Chardonnay 80%, Pinot Nero e Pinot Bianco 20% • Docg • BELLAVISTA • Lombardia
- **FRANCIACORTA EXTRA BRUT '61 S.A.**
Chardonnay 85%, Pinot Nero 15% • Docg • BERLUCCHI • Lombardia

- **FRANCIACORTA CUVÉE ANNA MARIA CLEMENTI**
Chardonnay 55%, Pinot Bianco 25%, Pinot Nero 20% • Docg • CA' DEL BOSCO • Lombardia
 - **TRENTO BRUT**
Chardonnay 100% • Doc • FERRARI • Trentino
 - **VALDOBBIADENE PROSECCO VAL D'OCA MILLESIMATO SUPERIORE**
Glera 100% • Docg • VAL D'OCA • Veneto
 - **CHAMPAGNE BRUT RESERVE**
Chardonnay 100% • Aoc • PALMER • Champagne - Francia
-

VINI BIANCHI DI MEDIA STRUTTURA

Offrono profumi, a volte ampi e minerali, che richiamano spesso sensazioni di frutta fresca a polpa bianca (pesca, mela), fiori bianchi e gialli, erbe aromatiche. Al palato esprimono un'ottima dose di freschezza atta a sostenerne la media struttura. Ottimi con la cucina di mare, con primi piatti a base di verdure, paste ripiene, carni bianche salsate.

- **ALTO ADIGE PINOT GRIGIO UNTEREBNER**
Pinot Grigio 100% • Doc • TRAMIN • Alto Adige
 - **LUGANA**
Trebbiano di Lugana 100% • Doc • LA SANSONINA • Veneto
 - **VALDADIGE PINOT GRIGIO**
Pinot Grigio 100% • Doc • SANTA MARGHERITA • Veneto
 - **MARINO DONNA PAOLA**
Malvasia 60%, Trebbiano 30%, Sémillon 10% • Doc • COLLE PICCHIONI • Lazio
 - **FRASCATI SUPERIORE LUNA MATER RISERVA**
Malvasia di Candia, Malvasia del Lazio e Bombino Bianco • Docg • FONTANA CANDIDA • Lazio
 - **FRASCATI SUPERIORE PEOPLE RISERVA**
Malvasia 90%, Trebbiano 10% • Docg • POGGIO LE VOLPI • Lazio
 - **PECORINO**
Pecorino 100% • Igt • TENUTA SANTA LUCIA • Lazio
 - **GRECO DI TUFO CUTIZZI**
Greco 100% • Docg • FEUDI DI SAN GREGORIO • Campania
 - **COSTA D'AMALFI FURORE BIANCO**
Falanghina 60%, Biancolella 40% • Doc • MARISA CUOMO • Campania
 - **CATARRATTO TERRE ROSSE DI GIABBASCIO**
Catarratto 100% • Igt • CENTOPASSI • Sicilia
 - **VERMENTINO DI SARDEGNA TELAVÈ**
Vermentino 100% • Doc • ANTICHI PODERI JERZU • Sardegna
 - **RIESLING SPATLESE TROCKEN ABTSBERG**
Riesling 100% • VON SCHUBERT GRUNHAUS • Germania
 - **SAUVIGNON BLANC WAIRAU RESERVE**
Sauvignon Blanc 100% • SAINT CLAIR • Nuova Zelanda
-

VINI BIANCHI DI GRANDE STRUTTURA

Esprimono profumi complessi e sfaccettati, che possono ricordare frutta a polpa bianca e gialla matura e in confettura, erbe aromatiche e, soprattutto, se sottoposti a lunghe maturazioni in legno, anche spezie dolci, burro e toni boisé. All'assaggio mostrano notevole struttura e lunga persistenza gusto-olfattiva. Sono vini adatti a primi piatti arricchiti da funghi e tartufi, carni bianche, formaggi e sfornati di verdure.

- **COLLI TORTONESI TIMORASSO MARTIN**
Timorasso 100% • Doc • FRANCO M. MARTINETTI • Piemonte
- **SELVA DELLA TESA**
Chardonnay 100% • Igt • CA' DEL BOSCO • Lombardia
- **ALTO ADIGE TERLANO CHARDONNAY KREUTH**
Chardonnay 100% • Doc • CANTINA TERLANO • Alto Adige
- **ALTO ADIGE GEWÜRZTRAMINER CONCERTO GROSSO**
Gewürztraminer 100% • Doc • ELENA WALCH • Alto Adige
- **ALTO ADIGE GEWÜRZTRAMINER SANCT VALENTIN**
Gewürztraminer 100% • Doc • SAN MICHELE APPIANO • Alto Adige
- **ALTO ADIGE PINOT BIANCO SCHULTHAUSER**
Pinot Bianco 100% • Doc • SAN MICHELE APPIANO • Alto Adige
- **COLLIO SAUVIGNON**
Sauvignon 100% • Doc • TOROS • Friuli Venezia Giulia
- **COLLIO FRIULANO RONCO DELLE CIME**
Friulano 100% • Doc • VENICA&VENICA • Friuli Venezia Giulia
- **CARSO MALVASIA**
Malvasia 100% • Igt • ZIDARICH • Friuli Venezia Giulia
- **SOAVE CLASSICO MONTE CARBONARE**
Garganega 100% • Doc • SUAVIA • Veneto
- **VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO SUPERIORE TRALIVIO**
Verdicchio 100% • Doc • SARTARELLI • Marche
- **CERVARO DELLA SALA**
Chardonnay 80%, Grechetto 20% • Igt • CASTELLO DELLA SALA • Umbria
- **ORVIETO CLASSICO SUPERIORE SAN GIOVANNI DELLA SALA**
Grechetto, Procanico, Pinot Bianco, Viognier • Doc • CASTELLO DELLA SALA • Umbria
- **ANTINOO**
Chardonnay 60%, Viognier 40% • Igt • CASALE DEL GIGLIO • Lazio
- **LATOUR A CIVITELLA**
Grechetto 100% • Igt • SERGIO MOTTURA • Lazio
- **FIANO DI AVELLINO BÉCHAR**
Fiano 100% • Docg • CANTINE ANTONIO CAGGIANO • Campania
- **CONTESSA ENTELLINA CHIARANDÀ**
Ansonica 50%, Chardonnay 50% • Doc • DONNAFUGATA • Sicilia
- **COMETA**
Fiano 100% • Igt • PLANETA • Sicilia
- **ETNA BIANCO A' PUDDARA**
Carricante 100% • Doc • TENUTA DI FESSINA • Sicilia
- **POUILLY-FUMÉ**
Sauvignon Blanc 100% • Aoc • PASCAL JOLIVET • Valle della Loira - Francia
- **RIESLING GRAND CRU WIEBELSBERG**
Riesling 100% • Aoc • DOMAINE MARC KREYDENWEISS • Alsazia - Francia
- **CHABLIS PREMIER CRU VAILLONS**
Chardonnay 100% • Aoc • DOMAINE WILLIAM FEVRE • Borgogna - Francia

VINI ROSATI

Molto spesso si tratta di vini dal corpo_2022 leggero o di media struttura, con profumi semplici, fruttati, floreali ed erbacei. Al gusto si caratterizzano per evidenti doti di freschezza e media persistenza. Decisamente versatili nell'abbinamento, ben si adattano ad antipasti di salumi, primi piatti con sughi leggeri, cucina di mare e in particolare a guazzetti o zuppe di pesce.

- **TRENTINO ROSATO GEMMA DI SAN LEONARDO**
Lagrein 100% • Doc • SAN LEONARDO • Trentino
 - **ROSA DEL GOLFO**
Negroamaro 90%, Malvasia 10% • Igt • ROSA DEL GOLFO • Puglia
-

VINI ROSSI DI MEDIA STRUTTURA

Dai profumi appartenenti principalmente al registro fruttato e floreale, espressi con una certa intensità e definizione, a volte affiancati da delicato corredo di spezie, erbe aromatiche e toni erbacei. Al palato offrono freschezza, tannicità quasi nulla o marginale e adeguata quota di morbidezza; per queste caratteristiche sono spesso vini che partono già equilibrati e quindi di facile approccio gustativo. Adatti alle bruschette, primi piatti con sughi profumati, carni rosse.

- **GARDA CLASSICO GROPPELLO MAIM**
Groppello 100% • Doc • COSTARIPA • Lombardia
 - **14 OTTOBRE**
Croatina 90%, Uva Rara 10% • Igt • OLMO ANTICO • Lombardia
 - **PIAVE RABOSO**
Raboso 100% • Doc • CECCHETTO • Veneto
 - **MONTEBALDO BARDOLINO DELARA**
Corvina 95%, Rondinella 5% • Doc • GUERRIERI RIZZARDI • Veneto
 - **ROSSESE DI DOLCEACQUA GALEAE**
Rossese 100% • Doc • KA' MANCINÉ • Liguria
 - **SASYR**
Sangiovese 60%, Syrah 40% • Igt • ROCCA DELLE MACIÈ • Toscana
 - **PENISOLA SORRENTINA GRAGNANO**
Sciascinoso e Aglianico 60%, Piediroso 40% • Doc • CANTINE MARIANO SABATINO • Campania
 - **SICILIA ROSSO BENUARA**
Nero d'Avola 70%, Syrah 30% • Doc • CUSUMANO • Sicilia
-

VINI ROSSI DI GRANDE STRUTTURA

Dai profumi ampi, eterei, minerali e speziati, con chiari rimandi a sentori di frutta scura matura e in confettura, fiori appassiti, tabacco, pepe, chiodi di garofano e sentori legati ai legni di maturazione. Al palato esibiscono una notevole struttura, spesso sono contraddistinti da decisa presenza tannica, calore e adeguata componente di freschezza. Sono vini di sicura longevità e autorevole persistenza. Adatti a piatti molto strutturati, salsati, speziati, a carni rosse elaborate, alla cacciagione.

- **BAROLO CERRETTA**
Nebbiolo 100% • Docg • ETTORE GERMANO • Piemonte
- **BARBARESCO**
Nebbiolo 100% • Docg • GAJA • Piemonte
- **BARBERA D'ALBA MARUN**
Barbera 100% • Doc • MATTEO CORREGGIA • Piemonte
- **GATTINARA RISERVA**
Nebbiolo 100% • Docg • TRAVAGLINI • Piemonte

- **BAROLO ESSENZE**
Nebbiolo 100% • Docg • VITE COLTE • Piemonte
- **VALTELLINA SUPERIORE PRESTIGIO**
Nebbiolo 100% • Docg • TRIACCA • Lombardia
- **ALTO ADIGE LAGREIN PUNTAY RISERVA**
Lagrein 100% • Doc • ERSTE + NEUE • Alto Adige
- **ALTO ADIGE PINOT NERO SANCT VALENTIN**
Pinot Nero 100% • Doc • SAN MICHELE APPIANO • Alto Adige
- **TEROLDEGO ROTALIANO SANGUE DI DRAGO**
Teroldego 100% • Doc • MARCO DONATI • Trentino
- **SAN LEONARDO**
Cabernet Sauvignon 60%, Cabernet Franc 30%, Merlot 10% • Igt • TENUTA SAN LEONARDO • Trentino
- **AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO SANT'URBANO**
Corvina Veronese 70%, Rondinella 25%, Molinara 5% • Docg • SPERI • Veneto
- **VALPOLICELLA SUPERIORE RIPASSA**
Corvina 80%, Rondinella 10%, Sangiovese 10% • Doc • ZENATO • Veneto
- **ROMAGNA SANGIOVESE BERTINORO P. HONORII RISERVA**
Sangiovese 100% • Doc • TENUTA LA VIOLA • Emilia Romagna
- **BRUNELLO DI MONTALCINO POGGIO ALLE MURA**
Sangiovese Grosso 100% • Docg • BANFI • Toscana
- **BRUNELLO DI MONTALCINO**
Sangiovese Grosso 100% • Docg • CASANOVA DI NERI • Toscana
- **FONTALORO**
Sangiovese 100% • Igt • FÈLSINA • Toscana
- **FLACCIANELLO DELLA PIEVE**
Sangiovese 100% • Igt • FONTODI • Toscana
- **BOLGHERI SASSICAIA SASSICAIA**
Cabernet Sauvignon 85%, Cabernet Franc 15% • Doc • TENUTA SAN GUIDO • Toscana
- **GUIDALBERTO**
Cabernet Sauvignon 60%, Merlot 40% • Igt • TENUTA SAN GUIDO • Toscana
- **GIUSTO DI NOTRI**
Cabernet Sauvignon 80%, Merlot 10%, Cabernet Franc 10% • Igt • TUA RITA • Toscana
- **CONERO CUMARO RISERVA**
Montepulciano 100% • Docg • UMANI RONCHI • Marche
- **SAGRANTINO DI MONTEFALCO COLLEPIANO**
Sagrantino 100% • Docg • ARNALDO CAPRAI • Umbria
- **MATER MATUTA**
Syrah 85%, Petit Verdot 15% • Igt • CASALE DEL GIGLIO • Lazio
- **CESANESE DEL PIGLIO SUPERIORE TORRE DEL PIANO RISERVA**
Cesanese di Affile 100% • Docg • CASALE DELLA IORIA • Lazio
- **ROMA ROSSO**
Montepulciano 50%, Cesanese 35%, Sangiovese 15% • Doc • CASTELLO DI TORRE IN PIETRA • Lazio
- **CESANESE DEL PIGLIO SUPERIORE ROMANICO**
Cesanese di Affile 100% • Docg • COLETTI CONTI • Lazio
- **MONTEPULCIANO D'ABRUZZO TERRE DI CASAURIA SAN CLEMENTE RISERVA**
Montepulciano 100% • Doc • ZACCAGNINI • Abruzzo
- **MOLISE TINTILIA MACCHIAROSSA**
Tintilia 100% • Doc • CLAUDIO CIPRESSI • Molise
- **TAURASI**
Aglianico 100% • Docg • FEUDI DI SAN GREGORIO • Campania
- **PRIMITIVO DI MANDURIA SESSANTANNI**
Primitivo 100% • Dop • CANTINE SAN MARZANO • Puglia
- **LE BRACI**
Negroamaro 100% • Igt • GAROFANO • Puglia
- **AGLIANICO DEL VULTURE LA FIRMA**
Aglianico 100% • Doc • CANTINE DEL NOTAIO • Basilicata

- **CIRÒ ROSSO CLASSICO SUPERIORE COLLI DEL MANCUSO RISERVA**
Gaglioppo 100% • Doc • IPPOLITO 1845 • Calabria
 - **ETNA ROSSO**
Nerello Mascalese 100% • Doc • GRACI • Sicilia
 - **DON ANTONIO**
Nero d'Avola 100% • Igt • MORGANTE • Sicilia
 - **SICILIA CONTEA DI SCLAFANI ROSSO DEL CONTE**
Nero d'Avola e altre varietà • Doc • TENUTA REGALEALI TASCA D'ALMERITA • Sicilia
 - **BARRUA**
Carignano 85%, Cabernet Sauvignon 10%, Merlot 5% • Igt • AGRIPUNICA • Sardegna
 - **TENORES ROMANGIA**
Cannonau 100% • Igt • DETTORI • Sardegna
 - **ALOXE-CORTON VILLAGE**
Pinot Nero 100% • Aoc • DOMAINE FOLLIN ARBELET • Aloxé-Corton • Francia
 - **SAINT-ESTÈPHE HAUT MARBUZET**
Cab. Sauvignon, Cab. Franc, Merlot • Aoc • CHÂTEAU HAUT MARBUZET • Bordeaux • Francia
 - **CAMINS DEL PRIORAT**
Garnacha 50%, Cab. S. 20%, Sameo 15%, Syrah 10%, Merlot 5% • Doq • ALVARO PALACIOS • Spagna
 - **SHIRAZ MATARO BIN 2**
Syrah 100% • Gi • PENFOLD'S • Coonawarra - Australia
-

VINI DOLCI E DA DESSERT

Dalle sfumature intense e complesse, possono ricordare dolci note di confettura di frutta bianca e gialla, ma anche fragole e rose, fiori secchi, agrumi canditi, frutta secca, miele e spezie. Al palato si caratterizzano per la dolcezza, a volte affiancata da una quota alcolica di rilievo. Lunghissima la persistenza. Vini da meditazione e anche grandi compagni per i formaggi e molti tipi di dessert.

- **BRACHETTO D'ACQUI ROSA REGALE**
Brachetto 100% • Docg • BANFI • Piemonte
- **MOSCATO D'ASTI BIANCOSPINO**
Moscato Bianco 100% • Docg • LA SPINETTA • Piemonte
- **COLLI ORIENTALI VERDUZZO FRIULANO PASSITO CRATIS**
Verduzzo 100% • Docg • SCUBLA • Friuli Venezia Giulia
- **I CAPITELLI**
Garganega 100% • Igt • ANSELMINI • Veneto
- **FIOR D'ARANCIO COLLI EUGANEI**
Moscato Giallo 100% • Docg • MAELI • Veneto
- **MOSCADELLO DI MONTALCINO FLORUS VENDEMMIA TARDIVA**
Moscadello 100% • Doc • CASTELLO BANFI • Toscana
- **VIN SANTO DEL CHIANTI CLASSICO**
Malvasia 80%, Trebbiano e Sangiovese 20% • Doc • FÈLSINA • Toscana
- **PASSITO DI PANTELLERIA BEN RYÉ**
Moscato di Alessandria (Zibibbo) 100% • Doc • DONNAFUGATA • Sicilia
- **MARSALA VERGINE ORO BAGLIO FLORIO**
Grillo 100% • Doc • FLORIO • Sicilia
- **MORSI DI LUCE**
Moscato di Alessandria (Zibibbo) 100% • Igt • FLORIO • Sicilia
- **SAUTERNES**
Sémillon 85%, Sauvignon 14%, Muscat 1% • Aoc • CHÂTEAU LAMOTHE GUIGNARD • Bordeaux - Francia
- **PORTO 10 YEARS**
Tinta Roriz, Touriga Francesa, Tinta Barroca • QUINTA DO NOVAL • Portogallo

BIRRE

Dalle sfumature olfattive che richiamano agrumi, caramello, luppolo e malto. Al palato offrono freschezza e piacevolezza immediata, ma possono essere anche di grande struttura e persistenza. Ottima alternativa al vino, si abbinano praticamente con tutte le proposte gastronomiche.

- **GUINNESS DRAUGHT STOUT**
GUINNESS • Irlanda
- **ORVAL**
ABBAZIA DI ORVAL • Belgio

DISTILLATI ITALIANI E STRANIERI

Dall'impatto alcolico sempre molto elevato, sia all'olfatto sia al gusto, si caratterizzano spesso per richiami torbati, aromatici, di frutta cotta e di caramello. Sono prodotti destinati alla fine di un pranzo o abbinati a formaggi e, volendo, a un sigaro.

- **GRAPPAMONOVITIGNO**
Moscato • NONINO • Friuli Venezia Giulia
- **SINGLE MALT SCOTCH WHISKY**
GLENMORANGIE • Scozia
- **RUM CENTENARIO 12 Y.O.**
FLOR DE CANA • Nicaragua

SONO INOLTRE POSTI IN DEGUSTAZIONE

- i vini delle varie aziende vitivinicole che si visitano durante il corso
- le cinque soluzioni in degustazione alla 6a Lezione del Corso
- i vini che compongono la grande cantina alla cena di fine Corso
- alcuni vini difettosi, scelti e serviti appositamente per scopi didattici

Nota: Se al momento della degustazione alcuni vini non fossero disponibili, la Fondazione si riserva il diritto di sostituirli con altre etichette di pari prestigio e valore.