



Fondazione Italiana Sommelier
Scuola di Alta Formazione, dal 1965

Hotel Rome Cavalieri
Via Alberto Cadlolo, 101
00136 Roma
Tel. 06 8550941

www.bibenda.it

45th

FORUM
DELLA CULTURA
DEL VINO

Roma, sabato 5 luglio 2025 | *Hotel Rome Cavalieri*

IL LUSSO DI STARE INSIEME

 vinitaly

 **Fondazione
Italiana
Sommelier**

45

FORUM
DELLA CULTURA
DEL VINO

6

*Vinitaly e Fondazione Italiana Sommelier
hanno reso possibile chiamarla Cultura,
la storia del Vino d'Italia.*

6 
anni
1965 - 2025

È stata la Cultura a renderci liberi. In questi anni, la Cultura ha dato un valore al tempo che abbiamo dedicato ai nostri incontri di grande peso internazionale.

Soltanto la Cultura, la deontologia e la serietà dell'impegno possono infondere la fiducia e la sicurezza di poter formare una Nazione ricca della sua stessa ricchezza.

Vinitaly e Fondazione Italiana Sommelier hanno reso possibile chiamarla Cultura, la storia del Vino d'Italia.

Il percorso che hanno fatto insieme Vinitaly e la Fondazione Italiana Sommelier nei nostri 60 anni è stato fondamentale per la storia della Cultura del Vino del nostro Paese.

Quasi una celebrazione nel rileggere il cambiamento di questi lunghi anni nel magnifico successo di oggi.

A questo percorso è dedicato il 45° Forum della Cultura del Vino.

| Ore 10:00 |

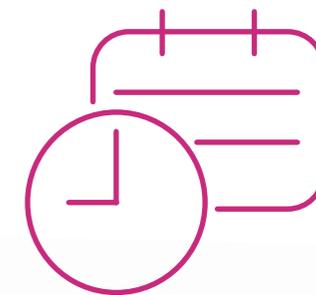
ORARIO DI APERTURA

Ingresso al Salone dei Cavalieri presso l'Hotel Rome Cavalieri.

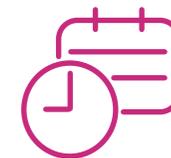
| Ore 11:00 |

**INIZIO DEL 45° FORUM INTERNAZIONALE
DELLA CULTURA DEL VINO**

A seguire Intronizzazione a Sommelier degli Allievi del
77° Corso di Roma, 1° Corso di Roma Eur, 6° Corso Gioberti,
15° Corso di Grottaferrata, 21° Corso di Frosinone, e inoltre,
i Sommelier, i Sommelier dell'Olio e i Barman del Corso ITS.



Il Vino è bellezza infinita.



6 Il lusso di stare insieme

I Saluti del Presidente di Veronafiere

FEDERICO BRICOLO

6 Il lusso del canto della Terra verso il Cielo

All'inizio il vino, vino non era. Poi entra da protagonista alle nozze di Cana con il primo miracolo di Gesù suggerito da Sua Madre.

Diventerà per sempre il Sacrificio del Cristo.

Poi inizia il cammino della Festa e la gioia della Tavola.

**Teologo. Docente di Psicologia Generale e di Comunità alla Facoltà di Medicina e Chirurgia dell'Università Cattolica del Sacro Cuore.
Docente di Teologia alla Pontificia Università Gregoriana.**

DON PAOLO MOROCUTTI

6 Il lusso della diversità

Studiamo e studiamo l'Archeologia del Vino, la sua diffusione, il suo albero genealogico. Il Cammino della Civiltà. Nel resto del mondo si contano una cinquantina di Vitigni, in Italia oltre 750: la più grande ricchezza delle diversità!

Giornalista e Scrittore

CARLO CAMBI

6 Il lusso della vigna

La Vitis vinifera non esiste in Natura. L'unica vera "vite" naturale è la Vitis Silvestris, la vite selvatica. Per diventare buona per il vino, c'è la necessità di un paziente e intelligente intervento dell'uomo. Col verde delle Vigne, dalla pianta alla potatura, anche "l'albero" del Vino diventa pulizia del Pianeta.

L'Agronomo di Preparatori d'Uva

MARCO SIMONIT



6 Il lusso della cantina

Un progetto di architettura di grande innovazione, un ambiente dove il vino abita e accoglie sommelier e popolo del vino. La sala di degustazione, un imbottigliamento o là dove il mosto inizia il suo percorso si fondono armoniosamente in una elegante Ristorazione.

Enologo, Oscar del Vino migliore Enologo 2019

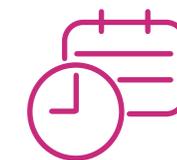
BARBARA TAMBURINI

6 Il lusso di un viaggio: dal bisogno al desiderio

Era la fatica del lavoro o dopo qualche malattia di troppo, il vino medicamento del bisogno, era un fatto. Il piacere, la festa, il desiderio è di oggi.

Imprenditore, Produttore e Scrittore

OSCAR FARINETTI



6 Il lusso della parola

Il vino speranza per i giovani ad assecondare la vita delle grandi emozioni. È scuola per scoprire il valore della qualità. La gioia della competenza. Poi l'auspicio di riuscita nel lavoro e nel domani. Certezza della vittoria del bene contro il male. I giovani lo apprendono, lo scrivono, lo raccontano. La nuova professione Sommelier diventa Impresa con Enotecche Specializzate e Agenzie di Vendita.

**Presidente del Comitato Scientifico della Scuola di Alta Formazione
della Fondazione Italiana Sommelier**

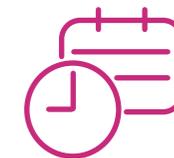
DANIELA SCROBOGNA

6 Il lusso di vendere il vino bene

Il Vino non si produce semplicemente spremendo uva ma solo applicando delle tecniche specifiche che si sono evolute nel corso dei millenni. Oggi queste trasformazioni insieme all'olio, al basilico e al pomodoro valgono al nostro Paese 248 miliardi di fatturato.

**Docente di Marketing del Vino alla Scuola di Alta Formazione
della Fondazione Italiana Sommelier**

GIOVANNI LAI



6 Il lusso della sostenibilità

Un'Italia che cambia per un ambiente "pulito", più protetto, con maggiori responsabilità, dalla Vigna a tutti i Prodotti della Terra.

Presidente dell'Istituto Superiore per la Protezione e la Ricerca Ambientale

STEFANO LA PORTA

6 Il lusso della buona salute

Dall'alcool Test alla sentenza dell'OMS del 2023. Sono tante le restrizioni intorno al vino. Ma lui non scalfisce la sua notorietà di cultura immensa, neppure con l'avvento del dealcolato.

Medico Specialista in Medicina Interna PhD Fisiopatologia del Metabolismo

SARA FARNETTI

6 Il lusso di un Vinitaly del futuro

Ascolta le esigenze e incontra i Mercati.

Direttore Generale di Veronafiere

ADOLFO REBUGHINI

6 Il lusso di stare insieme

È il lusso del lusso del vino. Il Vino è Resort delle Camere su Vigna per un altro abitare, un condominio di lusso per uno spazio del piacere. Una Guida che cambia l'Italia. Il Vino vale il viaggio, il Vino è andar per Cantine, il Vino per assecondare la conoscenza del Produttore che dà valore al suo lavoro, il Vino è un Turismo unico che fa conoscere alla gente il Produttore. E il vino a casa diventa migliore.

**Presidente di Fondazione Italiana Sommelier
e di Worldwide Sommelier Association**

FRANCO M. RICCI

45

| Ore 14:00 |

APERTURA DEL BANCO D'ASSAGGIO

In degustazione i vini di 200 aziende espositrici al Vinitaly e selezionate nella Guida 5 Star Wines The Book

Ingresso gratuito riservato ai partecipanti al Convegno.

| Ore 16:00 |

INGRESSO POMERIDIANO AL BANCO D'ASSAGGIO

Ingresso gratuito. Prenotazione obbligatoria.

| Ore 20:30 |

TERMINE DELLA DEGUSTAZIONE AI BANCHI D'ASSAGGIO



“

*Il Vino è salute, è brindisi,
è cultura da gustare.*



Per partecipare al Forum delle ore 11:00, alla consegna dei Diplomi e a seguire al Banco d'Assaggio è **necessaria la prenotazione. Ingresso gratuito e riservato agli Iscritti alla Fondazione Italiana Sommelier.**

Per partecipare al solo Banco d'Assaggio ingresso dalle ore 16:00 fino alle ore 20:30 è **necessaria la prenotazione. Ingresso gratuito.**

Sono invitati tutti gli Iscritti, tutti i nuovi Sommelier, allievi del 77° Corso di Roma, che verranno intronizzati al termine del Forum.

Una festa per tutti i Sommelier per chiudere un anno sociale entusiasmante e ricco che ci ha regalato tante emozioni.

6 **Venite ad ascoltare il vino!**

Ingresso gratuito. Prenotazione obbligatoria.



www.bibenda.it



*Fondazione Italiana Sommelier
Bibenda*



Bibendaofficial



Fondazione Italiana Sommelier - Bibenda

45 

FORUM
DELLA CULTURA
DEL VINO

