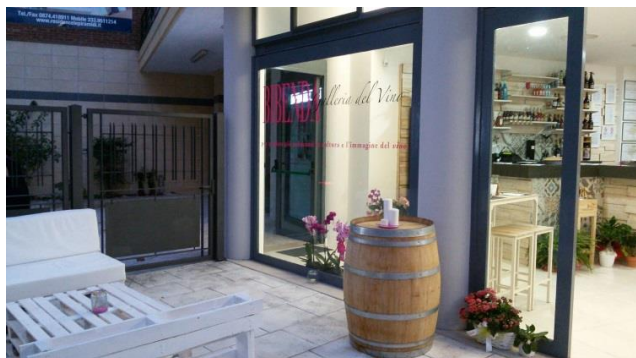


Taglio del nastro per Bibenda Galleria del Vino



Enoteca,

oleoteca, gastronomia di qualità, eventi, degustazioni e attività didattiche: a Campobasso apre la Galleria del Vino che fa **Cultura**.

Lo spazio dedicato alla **Cultura del vino**. E' questo e tanto altro **Bibenda Galleria del Vino** che ha aperto a Campobasso in Via Principe di Piemonte 131/a lo scorso 24 luglio. **Bibenda** è enoteca,

sarà anche lo spazio dedicato alle attività didattiche e alla ricca offerta formativa della **Fondazione Italiana Sommelier**. Corsi di qualificazione professionale

Bibenda sarà anche lo spazio dedicato alle attività didattiche e alla ricca offerta formativa della Fondazione Italiana Sommelier. Corsi di qualificazione professionale per Sommelier Vino e Sommelier Olio, ma anche iniziative per conoscere più da vicino il mondo degli spumanti, dei formaggi, della birra, dei distillati, dei sigari e molto altro.

oleoteca, gastronomia di qualità, eventi e degustazioni. Ma **Bibenda**

per Sommelier Vino e Sommelier Olio, ma anche iniziative per conoscere più

APERITIVO DEL VENERDI'



a partire dal 7 Settembre 2018 dalle 17:00 alle 19:30

Un appuntamento imperdibile che si ripeterà ogni Venerdì dalle 17:00 alle 19:30. Aspettiamo tutti i nostri cari amici e soci, per condividere insieme un calice di vino accompagnato da qualche sfiziosità.

Sarà la giusta occasione per rendere il Venerdì sera un primo assaggio del week end, liberare la mente, condividere un calice in allegria, con la possibilità di informarti sulle attività, i nuovi corsi o semplicemente discorrere di vino nel salotto della cultura più accogliente del Molise.

Ti aspettiamo, sarai nostro ospite per quest'occasione imperdibile.

Non è richiesta prenotazione, l'invito è riservato ai Soci di Fondazione Italiana Sommelier!



da vicino il mondo degli spumanti, dei formaggi, della birra, dei distillati, dei sigari e molto altro.

Non è ancora tutto. Acquisti sia reali che virtuali: perché gli esperti di **Bibenda** non rinunciano ad essere al fianco del consumatore in ogni occasione. Lo faranno anche attraverso la rete, dove sul portale **kylixfood.com**, sarà possibile trovare la medesima qualità dei prodotti presenti in negozio, ma anche sperimentare la comodità dell'e-commerce. In entrambi i casi, a tenere unite le fila di due aspetti del

medesimo progetto, infatti, sarà unicamente la parola qualità. Tutti i prodotti che sarà possibile trovare saranno selezionati esclusivamente per la storia che hanno da raccontare. Il processo produttivo, la loro tipicità, il loro essere espressione del territorio che rappresentano: sono alla base della scelta compiuta dai professionisti di Fondazione Italiana Sommelier Dora Formato e Gabriele Di Blasio, tra l'altro gli unici due molisani ad aver conseguito il diploma di Bibenda Executive Wine Master.

La nuova attività, rappresenterà, inoltre il luogo giusto dove gli esperti del settore, con competenza e professionalità, saranno al fianco dei Produttori di Vino e di Olio, per una valorizzazione efficace del Made in Italy.

Insomma, **Bibenda** è un luogo pensato sia per gli intenditori che per tutti coloro che si avvicinano a un mondo che, nelle sue innumerevoli sfaccettature, rappresenta in fondo la cultura di chi vive un territorio.


Riparte il Corso per Sommelier più bello del mondo

A Campobasso dal 4 ottobre 2018



UN CORSO DI 52 LEZIONI, FANTASTICO MATERIALE DIDATTICO, 160 VINI IN DEGUSTAZIONE TRA I MIGLIORI DEL MONDO E MOLTO ALTRO ANCORA!

Tutte le informazioni presso Bibenda Galleria del Vino oppure sul sito www.fondazione-sommeliermolise.it

Fai le scorte per l'autunno



Bibenda Galleria del Vino per Vivi la tua Città.

Venerdì 7, Sabato 8 e Domenica 9 settembre dalle ore 20.00 in poi Bibenda Galleria del Vino ti aspetta per farti scoprire tutti i prodotti disponibili che per l'occasione di Vivi la tua Città saranno **scontati del 10%**.

Se vuoi restare a cena da noi ti aspetta un menù speciale creato per l'occasione!!!

- Venerdì 7 Notte bianca dei formaggi
- Sabato 8 BBQ in giardino
- Domenica 9 Salumiamo???



Evento inaugurale per Fondazione Italiana Sommelier Molise
14 settembre 2018. Inaugurazione Anno Sociale 2018-2019 / Seminario di
degustazione con i vini di Conti Zecca



CONTI ZECCA
MILLECINQUECENTOTTANTA

UNA STORIA DI GENERAZIONI DAL 1580

Da cinque secoli i Conti Zecca abitano le terre di Leverano, nel cuore del Salento.

Da sempre la terra è stata da loro ascoltata, capita e messa a frutto, fino a completare, nei primi del '900, il ciclo produttivo dalla coltivazione alla vinificazione delle uve dei propri possedimenti, senza mai alterare i sottili equilibri del luogo.

Il passaggio dalla vigna alla cantina è stata una naturale conseguenza, seguito nell'azienda agricola ancora oggi con la stessa dedizione. Nel tempo l'identità di persone e luogo si è sovrapposta fino a sfumare in un intreccio di memoria e natura.

Una corrispondenza armoniosa fatta di passione e rispetto, custodita con la pacatezza e la discrezione di chi è impegnato a fare le cose con cura.

Questo spirito permea di sé tutto ciò che a Leverano nasce, come i vini Conti Zecca, che da soli raccontano una storia di qualità fondata sui vitigni autoctoni Negroamaro, Primitivo, Malvasia Nera e Bianca, oltre a varietà alloctone pregiate che ben si adattano al territorio salentino.

Le quattro tenute di famiglia, Cantalupi, Donna Marzia, Saraceno, Santo Stefano, sono

sfaccettature di questo unico sentire e danno vita a vini armoniosi di cui molti possono godere.

Ad accompagnarci nella degustazione, un rappresentante dell'azienda e Mariacarla Menenti Savelli, docente di Fondazione Italiana Sommelier.

9 i vini in degustazione con una verticale di 5 annate di Nero.



- ✓ **Sud Est Rosato IGP Salento frizzante 2017** (70% Negroamaro | 10% Malvasia Nera | 10% Montepulciano | 10% Altri Vitigni Raccom.)
- ✓ **Venus Igp Salento Rosato 2017** (70% Negroamaro | 30% Altri Vitigni Raccomandati)
- ✓ **Rodinò Igp Salento Primitivo** annate 2014 -2016 (100% Primitivo)
- ✓ **Nero Igp Salento Rosso** annate 2001-2003-2004-2005-2013 (70% Negroamaro | 30% Cabernet Sauvignon)

Posti limitati.

Info e prenotazioni presso Bibenda Galleria del
Vino oppure sul sito

www.fondazioneitalianasommeliermolise.it -

Cell. 320 6986267 -

info@fondazioneitalianasommeliermolise.it





Con i Corsi di Sommelier migliori al mondo c'è anche l'olio

A Campobasso dal 14 novembre 2018

CORSO
SOMMELIER DELL'OLIO



**RICCHEZZA D'ITALIA.
PER CONOSCERE E
RICONOSCERE LA
QUALITA' DELL'OLIO
EXTRAVERGINE DI OLIVA.**

**15 INCONTRI > MATERIALE
DIDATTICO >
DEGUSTAZIONI >
ESPERIENZA IN AZIENDA
> DIPLOMA E DISTINTIVO
DI SOMMELIER DELL'OLIO.**

Tutte le informazioni
presso Bibenda Galleria
del Vino oppure sul sito
www.fondazione-sommeliermolise.it

Save the date



**Prossimi appuntamenti con
gli eventi di Fondazione
Italiana Sommelier**

- Seminario sull'Aglianico
- I vini di Elena Walch
- Graziana Grassini "Lady Sassicaia"
- Felsina
- Severino Garofano
- Blu&Oro: I formaggi erborinati incontrano i vini passiti.
- ...
- ...
- ...e tanto altro ancora



Bibenda Galleria del Vino

Via Principe di Piemonte, 131/A • 86100 CAMPOBASSO • Tel. 3206986267

www.kylifood.com • info@kylifood.com

BIBENDA Galleria del Vino
per rendere più seducenti la cultura e l'immagine del vino

BIBENDA è

anche online



www.kylifood.com

- per i tuoi acquisti eccellenti
- enoteca
- oleoteca
- gastronomia di qualità
- eventi
- degustazioni

con Fondazione Italiana Sommelier

- corso di Qualificazione Professionale per Sommelier
- corso di Qualificazione Professionale per Sommelier dell'Olio
- Wine tasting – corso di Barman – corso sulla Birra
- corso sullo Champagne – corso sui Formaggi
- corso dei Sigari con i distillati

e tanto altro ancora!