

Evento inaugurale con Conti Zecca



Grazie a Clemente Zecca, Francesco Frisenda, Valentino Caputo che, insieme alla docente della Fondazione Italiana Sommelier, Mariaclara Menenti Savelli, ci hanno condotto in un affascinante viaggio alla scoperta del cuore del Salento per capire come la terra, se ascoltata e capita può dare frutti meravigliosi.

Connubio tra tradizione e innovazione per racchiudere il Salento in un calice. È questa la filosofia dell'azienda Conti Zecca, da cinque secoli fedele custode e sensibile interprete dello spirito del luogo, misterioso miscuglio di natura, storia e cultura del territorio, che conferisce unicità inimitabile a ogni vino dell'azienda.

Così come unica è ognuna delle cinque annate raccontate nel corso della Verticale di Nero a Bibenda Galleria del Vino.

Le sue bellezze, le sue

Connubio tra tradizione e innovazione per racchiudere il Salento in un calice.



difficoltà, le sue attese, le sue aspettative, i suoi risultati, sono stati racchiusi nei nostri calici e a noi è sembrato proprio di essere lì, tra i filari della vigna, immersi in un terreno che profuma.

APERITIVO DEL VENERDI'



Continua l'appuntamento per tutti i Soci Fondazione 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!



4 Ottobre



**Giornata aperta al Corso
Sommelier.**

Aperta a tutti la prima lezione del Corso per sommelier di Campobasso. L'invito è rivolto a chi è ancora indeciso, per non comprare a scatola chiusa, per conoscerci meglio e valutare le differenze.

**Unico obbligo per partecipare alla lezione:
la prenotazione.**

Prenota subito il tuo posto telefonando al numero 3206986267 o inviando una mail a

info@fondazionesommeliermolise.it.

Vieni a trovarci, solo provando potrai scoprire le differenze.



Riparte il Corso per Sommelier più bello del mondo

A Campobasso dal 4 ottobre 2018



**Le iscrizioni
sono ancora
aperte**

**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.fondazionesommeliermolise.it*

TINTILIA I  YOU

Vieni a votare la tua Tintilia preferita!!!

20 Ottobre - 3 novembre - 17 novembre - 1 dicembre

Un appuntamento imperdibile che ci darà la possibilità di conoscere più da vicino il vitigno principe della nostra regione.

Ogni serata cinque vini da vitigno Tintilia saranno degustati alla cieca e saranno abbinati ad altrettante preparazioni.

Avrai la possibilità di votare la tua Tintilia preferita che accederà alla finale dell'8 dicembre 2018.

Tutte le informazioni presso Bibenda Galleria del Vino oppure al 320 6986267



Aglianico: il grande Patriarca

26/10/2018 - Taurasi

16/11/2018 - Vulture, Taburno e Cilento

14/12/2018 - L'Aglianico negli "altri" territori



Uno dei vitigni rossi più importati del sud Italia, con caratteristiche uniche e peculiari di eleganza e longevità e un legame strettissimo con i territori di provenienza.

Un Seminario per imparare ad amare questo vino e per approfondire i vari territori di elezione come quello di Taurasi (Avellino) e del Taburno (Benevento), del Vulture (Basilicata) e del Cilento (Salerno), della Terra di Lavoro (Caserta), delle Murge e del Salento (Puglia) e quello del Molise.

Scopriremo degli Aglianico "classici" e quelli "innovativi", con uno sguardo sempre attento alla massima qualità. I tre incontri saranno tenuti

da Mariacarla Menenti Savelli, docente di Fondazione Italiana Sommelier.

In ogni incontro degusteremo 6 diversi Aglianico.

A fine degustazione è previsto un piatto in abbinamento.

Per partecipare è necessaria la prenotazione obbligatoria.

Posti limitati.

Info e prenotazioni presso Bibenda Galleria del Vino oppure sul sito

www.fondazione-sommeliermolise.it -

Cell. 320 6986267 -

info@fondazione-sommeliermolise.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**

- 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!