



ALMA®

La Scuola Internazionale
di Cucina Italiana

Master Sommelier

ALMA-AIS
ottava edizione



Associazione
Italiana
Sommelier





ALMA Wine Academy è il centro di formazione che la Scuola Internazionale di Cucina Italiana dedica al mondo del vino. Le competenze acquisite scegliendo uno dei corsi ALMA Wine Academy rappresentano un'opportunità concreta di educazione al mondo del vino e del beverage in senso lato.

Il nostro obiettivo è formare professionisti con conoscenze tecniche e culturali in grado di comunicare al meglio le caratteristiche e le dinamiche di questo settore.

L'educazione e l'informazione all'interno di canali come scuole, ristoranti, eventi ha permesso al vino italiano di avere grande visibilità e appeal in mercati emergenti come quello orientale o in mercati stabili come quello americano. Il network internazionale di cui dispone la scuola ci permette di capire il trend attuale del mercato del vino, orientato sempre più ad intercettare culture e mondi diversi dal panorama italiano.

ALMA Wine Academy propone percorsi di formazione e specializzazione, progetti su misura, eventi e momenti culturali. Tutte le attività si svolgono nella splendida cornice della Reggia di Colorno a pochi chilometri da Parma.

ALMA Wine Academy offre ad aziende vitivinicole, selezionate come punte di eccellenza della produzione "made in Italy", la possibilità di far parte della Cantina didattica per rappresentare l'Italia enologica nelle lezioni che ALMA - La Scuola Internazionale di Cucina Italiana ogni anno mette in scena per più di 1500 studenti provenienti da tutto il mondo.

Un innovativo sistema di tracciabilità didattica ci consente di instaurare un rapporto trasparente e funzionale con le aziende italiane che decidono di investire il loro vino in educazione.

Decine di nostri diplomati sono già professionisti stimati nel mondo della ristorazione.

Per tutti questi motivi, siamo certi che l'esperienza di ALMA Wine Academy rappresenti una straordinaria opportunità formativa.

Direttore Generale ALMA
Andrea Sinigaglia

MASTER SOMMELIER ALMA-AIS: L'ALTA FORMAZIONE SUL VINO

Il percorso didattico si compone di lezioni teoriche frontali, lezioni pratiche, laboratori di degustazione, visite d'istruzione da parte di professionisti del settore, uscite didattiche nei territori d'eccellenza, e stage professionali in contesti strettamente collegati al mondo del vino, per un monte ore complessivo pari a quasi 300 ore, distribuite su 35 giornate di 8 ore con frequenza di un giorno o due alla settimana, da svolgersi presso la sede di ALMA.

- 50 ore di visite nei territori di eccellenza;
- 125 ore di formazione a distanza;
- 125 ore di stage modulato sulle esigenze dei partecipanti, in strutture legate al mondo del vino.



*Il vino è il canto della terra
verso il cielo*

L. Veronelli

Classe 1985, nasce in Valpolicella, terra dell'Amarone. Laureata in Economia Aziendale e in attesa di concludere la magistrale in Banca e Finanza. Da sempre appassionata del mondo del vino e del cibo, lavora nel settore della ristorazione dal 2000 come cameriera. Nel gennaio 2015 si diploma Sommelier ed inizia la sua avventura, si iscrive al Gruppo Servizi e partecipa attivamente agli appuntamenti AIS. Nel settembre 2015 invia la richiesta per partecipare al Master per iniziarlo poi nel Marzo 2016.

Irene Arduini

Gocce di biodinamica

“L'agricoltura biodinamica dalla maggior parte delle persone è spesso confusa con l'agricoltura biologica e quella naturale. C'è chi semplifica tutto dicendo che è un metodo che non usa prodotti chimici di sintesi, ma in realtà questi sono solo aspetti secondari. Un'arte autentica, un'attento e cosciente approccio alle risorse naturali e alle forze vitali del territorio”



Classe 1970, consulente organizzativo gestionale, come Sommelier e degustatore ufficiale nella Regione Marche collabora ad iniziative legate al mondo del vino e del beverage in generale. Interessato a sviluppare a supporto di aziende, hotel e ristoranti, percorsi di ottimizzazione legati alla comunicazione, alla vendita, erogando progetti di formazione ed assistenza in affiancamento al personale interno. Attenzione agli aspetti nutrizionali vorrebbe coniugare Food Beverage ed aspetti organizzativi, gestionali e di vendita.

Giovanni Bagnara

Soddisfazione percepita: abitare il vino

“Comprendere, oggettivare e misurare la soddisfazione percepita dell'utente-cliente. Il sommelier nel descrivere, proporre e comunicare il vino, ricerca di massimizzare la soddisfazione. Egli trasmette in modo empatico il vino anche grazie all'ambiente e al vissuto oltre che all'esperienza sensoriale profonda. Il sommelier deve provare ad abitare il vino insieme all'utente-cliente”



Nato a Parma nel Febbraio del 1987. Entra nel mondo della ristorazione tramite la PIUHOTEL, come Bar Manager presso il Castello di Felino e il Ristorante Porfirio Rubirosa, per poi nel 2013 approdare al Ristorante La Raquette a Parma; nel frattempo consegue il diploma AIS Sommelier e si occupa di consulenze per catering ed eventi presso lo stadio Lanfranchi delle Zebre Rugby. Attualmente si appresta a frequentare la 8^a edizione del Master ALMA-AIS per migliorare la qualità del proprio lavoro.

Federico Bersanelli

Analisi dei processi decisionali del consumatore durante le fasi di acquisto della bottiglia di vino e possibili applicazioni nelle strategie di trade marketing

“Meccanismi che guidano il consumatore nel processo decisionale durante la scelta di acquisto da uno studio della realtà Signorvino”



Nato nel 1987 a Negrar nel cuore della Valpolicella. Consegue la laurea in Marketing e Comunicazione d'Impresa presso l'Università di Modena e Reggio Emilia. Dopo aver vissuto per un anno a Londra lavorando presso un importatore di vino, inizia il suo vero percorso lavorativo nell'azienda di famiglia nel 2013, impiegato nel ramo commerciale estero di Masi. Fin da piccolo appassionato della sua terra natia e del suo prodotto principale, il vino, decide di approfondire la conoscenza conseguendo nel 2015 il titolo di Sommelier e successivamente il secondo livello del WSET. Appassionato giocatore di scacchi, ama studiare le sue mosse sorseggiando del buon Recioto.

Giacomo Boscaini

Introduzione alla tecnica dell'appassimento e le sue principali applicazioni

“La tecnica dell'appassimento è sempre stata praticata per la produzione di vini dolci e richiede una materia prima particolarmente concentrata e ricca di zuccheri. Solo in epoca più recente si è sviluppata questa tecnica anche per l'ottenimento di vini secchi e corposi”



Nato a Melegnano (MI) nel 1968, diplomato Sommelier nel gennaio 2015, fin da subito entra a far parte del Gruppo Servizi della delegazione AIS Milano e poi AIS Lombardia.

Collabora con un sito di e-commerce per la vendita del vino (2014), ha una breve esperienza nel settore della ristorazione (2015), ama il vino e la storia che il vino può raccontare nel corso degli anni.

Lavora nel settore delle farmacie.

Mauro Carannante

DiVento: il vino sostenibile e solidale di “Donne Della Vite”

“DiVento è il legame tra le Donne della Vite e le bambine della Casa di Anita, sorelle minori che hanno cominciato in salita il loro cammino per diventare donne: comunicazione e marketing del prodotto.



Nato a Pisa nel 1968.

Carriera lavorativa espressamente votata a ruoli commerciali sia in aziende di importanza nazionale sia in piccole ma laboriose realtà, non appartenenti al mondo vitivinicolo.

Si è diplomato Sommelier 3° livello nella delegazione di Reggio Emilia, a seguire Master sul Barolo con Roberto Giordani, partecipazione al corso ONAV e ONAI (in fase di conclusione) e a molteplici eventi tra i quali Vinitaly, 300° Chianti Classico, Merano Wine Festival, Eventi Museo Scienza e Tecnica di Milano.

Innamorato dei vini della sua terra di appartenenza nel ricordo emozionale del fiasco di paglia che compariva sulla tavola.

Marcello Corradi

Judgement of Paris 40 years later A Napa trip

“Dico America e penso democrazia, melting pot, grandi spazi e libertà; al contrario se penso Francia mi sovvieni la grandeur, il paté, la nouvelle cuisine e l’alone aureo dello Champagne. La tesi ripercorre le tappe storiche che hanno fatto conoscere la Napa Valley nel mondo”





I CORSI SU MISURA

ALMA organizza anche corsi “su misura” e “team building” per catene alberghiere, aziende di ristorazione, grandi alberghi, ed in generale per imprese di ogni tipo.

La durata e il contenuto dei corsi vengono studiati e messi a punto con il cliente attraverso soluzioni personalizzate.

ALMA Experience permette di vivere l’esperienza della cucina italiana e del vino dentro le aule tecnologiche di ALMA e sotto la guida dei maestri della Scuola, per scoprire i segreti della cucina e le dinamiche di gruppo immersi nell’affascinante mondo del gusto.

La Reggia di Colorno è una location indimenticabile dove organizzare convegni, corsi di cucina per appassionati anche dedicati ai prodotti dell’azienda richiedente, incentive aziendali, degustazioni o momenti di rappresentanza.

Per maggiori informazioni su corsi su misura ed eventi personalizzati, scrivere a:
eventi@scuolacucina.it

Classe 1982, nato a Domodossola.
Lavora da circa vent'anni nel ristorante con i suoi genitori e negli ultimi anni della sua vita, precisamente nel 2013 decide di intraprendere il corso di sommelierie AIS e nel 2015 ottiene il diploma di Sommelier AIS. Si innamora completamente di questo mondo, tanto da spingerlo ad iscriversi al Master ALMA-AIS nella gestione e comunicazione del vino.

Luca Lombardo

Lo spirito di Georges Blanc a Domodossola

“Georges Blanc: tutto è perfettamente in linea con la sua filosofia, cura maniacale di ogni singolo spazio, con un’attenzione particolare all’estetica e alla perfetta gestione di ogni singola attività. Il villaggio è in continua espansione, e ogni anno vengono inaugurate nuove attività che rendono sempre più speciale questo piccolo paradiso”



Classe 1991, vive a Domodossola.
Da alcuni anni nutre una grande passione verso il mondo del vino e proprio per questo decide di iscriversi al corso di Sommelierie AIS. Si diploma al terzo livello AIS nel maggio 2015.
Negli ultimi cinque anni ha anche frequentato il corso universitario in “Scienze e Tecniche della Comunicazione, indirizzo Giornalismo” presso l’Università degli Studi dell’Insubria a Varese.
Proprio lo scorso Febbraio (22 Febbraio 2016) ha conseguito con molta soddisfazione il diploma di Laurea Magistrale.
Dopo aver concluso questa esperienza universitaria ha deciso di far divenire la propria passione una professione e si iscrive al Master Sommelier ALMA-AIS con l’obiettivo di diventare un’esperta della comunicazione nel mondo del vino.

Elena Maffioli

L’ora del Vermouth: un rito senza tempo

“Linee guida generali relative al Vermouth: un prodotto antico oggi alla ribalta mondiale di cui si conosce poco la storia. Dalla raccolta delle prime informazioni, alla proposta delle descrizioni di alcuni prodotti degustati”



Classe 1985.

Dopo il diploma di Maestro d'Arte, prova ad entrare all'università per comprovare le sue doti artistiche ma a metà percorso si accorge che la sua strada non era quella.

Seguire ciò che aveva portato avanti fin dall'adolescenza era il suo scopo:

la ristorazione e il beverage.

Dopo innumerevoli esperienze nell'ambito, decide di percorrere una strada più definita: il vino.

Da qui nasce tutto il suo percorso che la porterà a diventare Sommelier AIS nel 2015 e poi al Master ALMA-AIS.

Silvia Marilungo

Il Verdicchio: racconto di un'identità

“Valore complessivo del sistema Verdicchio: dalla bellezza del territorio all'unicità del profilo sensoriale, di uno dei vitigni a bacca bianca più interessanti al mondo”



Nato a Modena il 22/07/1977.

Fin dall'inizio ha da sempre coltivato due grandi passioni: la prima, il volo. Ha frequentato l'istituto aeronautico conseguendo il diploma di perito aeronautico e la licenza di pilota. La seconda, la ristorazione.

Subito dopo la maturità tecnica inizia a lavorare in ambito aeronautico ma nel 2002 l'amore per i vini e per la cucina prevale. Abbandona e inizia la sua esperienza da autodidatta nell'ambito alimentare.

Nel 2008 si affaccia al mondo AIS e nel 2010 diventa Sommelier professionista grazie al collega Dino Marchi. Da allora vari progetti lo legano al mondo del vino, collaborando al progetto “Deliziando Emilia Romagna” e in vari istituti alberghieri (IAL Emilia Romagna). Il suo credo è “bere consapevole”.

Dal 2002 ad oggi gestisce il suo ristorante assieme ai suoi collaboratori specializzandosi nella ristorazione dedicata agli eventi.

Giuseppe Meschiari

Il bel paese & Casa Rinaldi (Hong Kong)

“Riqualificazione del sistema operativo della catena “GROCERY & RESTAURANT” con progettazione della revisione dei menu e della carta vini”



Classe 1974.

Si dedica alla sua prima passione laureandosi in Conservazione dei Beni Culturali presso l'Università di Viterbo. Prosegue la sua formazione con il "Master per Curatori di Mostre di Arte ed Architettura Contemporanea", professione che la porta spesso a fare esperienza all'estero.

La curiosità per il vino si sviluppa nel corso per Sommelier tenuto presso AIS Lazio, delegazione di Frosinone. Il coinvolgimento è tale che decide di approfondire con il Master sulla Borgogna presso AIS Roma e di proseguire la sua formazione con il Master per Sommelier ALMA.

Florinda Nardini

Il riflesso della Cina nel calice tra tradizione e progresso

"Il Vino, la Cina, l'Italia. Rapporto e interazioni fra questi tre elementi"



Nata a Legnago (VR) nel 1987.

Dopo il diploma alberghiero ha svolto varie mansioni nel settore ristorativo.

Nel Gennaio 2015 ha conseguito il diploma di Sommelier nella delegazione di Verona.

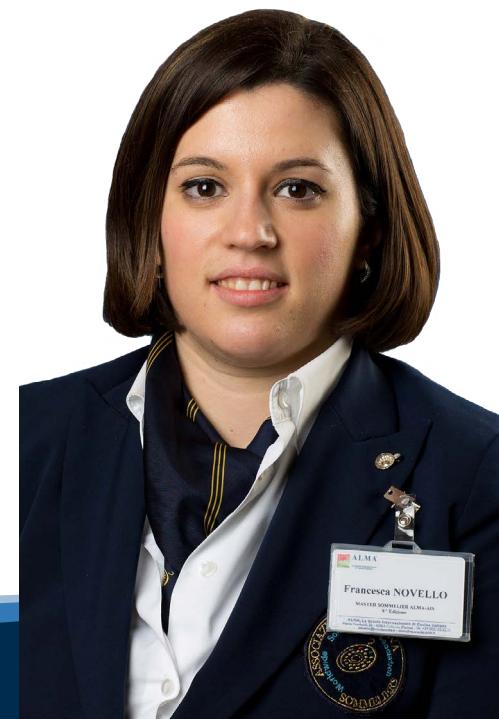
Ad oggi lavora come Sommelier AIS e responsabile eventi nel ristorante "Tenuta San Martino" di Legnago (VR).

Per migliorare la sua preparazione nel vino, si iscrive all'8ª edizione del Master Sommelier di ALMA.

Francesca Novello

La ristorazione stellata cosa si trova dietro quella porta

"Impressioni e considerazioni sul mondo della ristorazione stellata dall'osservatorio dell'Osteria Francesca di Modena"



Nata a Legnago (VR) nel 1989.
Dopo il diploma alberghiero ha cominciato a lavorare presso il ristorante dove svolge tuttora il ruolo di responsabile di sala e Sommelier. La qualifica di Sommelier arriva nel 2011, con conseguente passaggio al professionismo.
Ha partecipato per due anni consecutivi al concorso “Miglior Sommelier” della Regione Veneto, aggiudicandosi un terzo ed un secondo posto.
La passione per il mondo enogastronomico, iniziata con la scuola, proseguita con il corso AIS, continua con il Master ALMA-AIS 8^ edizione.

Ilaria Novello

Il Durello: l'autoctono veneto dall'anima francese

Il carattere emergente della Lessinia

“Durella: un'uva ancora poco conosciuta che non evoca certamente grande eleganza e morbidezza. L'avventura attraverso un territorio sicuramente non dei più semplici, dalle altitudini talvolta importanti e rischiose, ma con un paesaggio davvero sorprendente ed affascinante”



Nata a Parma nel 1985, di origine ligure.
Dopo il diploma di liceo scientifico, a 19 anni prende parte all'attività di famiglia dove lavora attualmente; l'attività si occupa di servizi per la ristorazione professionale.
Nasce poi, quasi per caso, l'interesse per il mondo del vino e da qui intraprende gli studi per la qualifica di Sommelier nel 2012 fino ad oggi.
Consegue il diploma di Sommelier nel 2015.

Chiara Ovaleo Pandolfo

Che lingua parla il vino nel mondo?

“Similitudini e differenze dell'approccio al mondo vino nella cultura italiana e internazionale dall'osservatorio del 67 Pall Mall”





Classe 1990.
Diplomata al Liceo Scientifico e laureata in Economia e Gestione delle Imprese Turistiche nel 2015. Appassionata del mondo della ristorazione e del vino.
Ha conseguito il diploma di 3[^] livello AIS nel 2015.
Attualmente frequenta presso ALMA, la Scuola Internazionale di Cucina italiana, il Master Sommelier ALMA-AIS.

Serena Antonietta Palazzo

L'evoluzione del Marsala: storia, realtà e prospettive future

“Illustrazione della situazione, delle problematiche attuali del prodotto e dei futuri progetti da parte dei produttori, finalizzati al rilancio commerciale del vino Marsala”



Classe 1987, Laurea Magistrale in Relazioni Internazionali con un background in lingue per il Commercio Internazionale. Ha lavorato in aziende vinicole e enoteche. Per specializzarsi maggiormente nella sua passione più grande, il vino sta frequentando presso ALMA - La Scuola Internazionale di Cucina Italiana, il Master Sommelier ALMA-AIS.
Dinamica, creativa, ambiziosa e capace di lavorare sia da sola che in team. Affidabile, precisa e con uno spiccato senso del dovere.
Ha conseguito il diploma di 3[^] livello AIS nel 2015.

Ilaria Poli

Inghilterra: i nuovi orizzonti della spumantistica moderna

“La scoperta, nonché la rivalutazione, di una realtà vitivinicola da sempre ai margini del panorama enologico internazionale. La Gran Bretagna è un paese semplice, che non ha la presunzione di eguagliare una zona ed un prodotto come lo Champagne o di produrre ed esportare i quantitativi del Prosecco. Realtà consapevole del suo potenziale e che negli ultimi anni sta cercando, con tutte le sue forze, di farsi conoscere ed apprezzare nel mercato domestico e al di fuori dei suoi confini”



Classe 1988, la sua grande passione per il mondo del bartender lo ha spinto ad “addentrarsi” in quello del vino; nel 2015 è diventato Sommelier AIS e attualmente frequenta il Master Sommelier ALMA AIS in ALMA-La Scuola Internazionale di Cucina Italiana. La sua formazione è iniziata nel mondo del bar, è infatti Barman A.I.B.E.S. dal 2010 e ha frequentato il corso I.B.A. Elite Bartender Course Far East, oltre ad aver vinto negli anni molti premi e riconoscimenti in concorsi A.I.B.E.S. Il campo lavorativo rispecchia la sua formazione, ha infatti lavorato come Bartender in molte enoteche e locali.

Paolo Rancati

Vino di contatto

Tutto sugli Orange Wine

“Interviste a produttori e ristoratori, viaggi in territori chiave nel panorama italiano, intrapresi per analizzare da vicino i vini rossi “travestiti” da bianchi: vini si stanno imponendo sul mercato raccogliendo sempre più consensi da parte di consumatori, addetti ai lavori e critici enologici”



Nasce a Parma il 22 settembre 1968. Ottiene la qualifica post diploma di restauratore di Beni Culturali alla scuola per la Valorizzazione dei Beni Culturali di Botticino nel 1995, specializzandosi in Restauro di Dipinti Rurali e lavorando per oltre un decennio in quest’ambito. Nel 2015 ottiene il diploma di Sommelier AIS presso la delegazione di Reggio Emilia. Nel 2016 frequenta il corso ONAV presso la delegazione di Parma, corso che terminerà il 28 aprile. Sempre nel 2016 si iscrive e viene ammesso al Master Sommelier AIS di ALMA di Colorno per completare la formazione ad alto livello ed entrare a pieno titolo nel mondo del vino e della sommellerie.

Flavio Spotti

L’aroma del tempo

Spergola di Scandiano e Lambrusco di Sorbara

“Viaggio alla riscoperta e alla valorizzazione del terroir di due antichi vitigni emiliani: Sorbara e Spergola”



Classe 1988. Nato a Pietrasanta (LU), inizia il suo percorso nel mondo della ristorazione a 16 anni, come cameriere in un noto bar di Forte dei Marmi. Nasce così la passione per il bar che lo porta a varie esperienze come barman ed a interessarsi di vini e distillati.

Nel 2013 decide di iniziare un percorso in AIS per approfondire le sue conoscenze nel settore enologico. Attualmente frequenta l'Università di Bologna nel corso di laurea di Scienze della Comunicazione continuando parallelamente il proprio lavoro presso il ristorante del Bagno Annetta di Forte dei Marmi.

Michelangelo Maria Tesconi

In stile Chianti classico

Una complessità da raccontare

“Chiavi di lettura per il territorio Chianti Classico: un viaggio partendo dalla storia della Denominazione fino ad arrivare al concetto di zonazione”



Nasce nel 1984 a Cremona.

Il suo percorso nel mondo del vino comincia nel 2008 lavorando come barman a Castelnovo nei Monti (RE), in seguito approfondisce l'argomento e consegue il diploma AIS nel 2015 a Reggio Emilia. Da qui un susseguirsi di esperienze lavorative affiancato da persone che incrementano la sua voglia di imparare e conoscere questo mondo.

Decide nel 2015 di partire con l'esperienza del Master ALMA per completare il suo bagaglio teorico nel settore.

Flavio Tripi

Sakè

“L'antica trasformazione del riso in bevanda alcolica che nell'era moderna ambisce al titolo di vino”



Dopo la laurea in Lingue e Letterature Straniere presso la Facoltà di Bergamo, frequenta e completa il corso AIBES, 1° livello ONAV, 1° livello Slow Food Wine e il 3° livello AIS.

Ora è Bar Manager di un locale aperto 7 giorni su 7. L'obiettivo, nel frequentare questo Master ALMA, è quello di incrementare le proprie conoscenze nell'ambito della sommellerie e comunicazione del vino migliorando e aggiornando la propria posizione professionale.

Mattia Zaffardi

Vino & Cinema, film, documentari e viaggi d'autore

“Film, documentari e viaggi d'autore; effetti diretti e collaterali sul vino legati alla fruizione e distribuzione di un'opera filmica”



LE ETICHETTE TOP DEGUSTATE NELL'AMBITO DELL'OTTAVA EDIZIONE DEL MASTER SOMMELIER ALMA-AIS

Il Master Sommelier ALMA AIS si è sempre distinto per la qualità delle materie prime proposte a supporto delle lezioni didattiche. Grazie ad un costante lavoro di ricerca è stato possibile proporre etichette uniche. Un investimento senza eguali che ha portato all'attenzione degli allievi vini introvabili ed indimenticabili, veri punti di riferimento della enografia italiana e mondiale. Incontri emozionanti che rimangono scolpiti nel percorso da degustatori di ogni allievo.

Scelto per la lezione a tema vini liquorosi perché rappresenta un'eccellenza di oltre 150 anni



Santa Ana, px 1861

“Tutto questo mi ha davvero emozionato tanto da commuovermi. Non avrei saputo trovare una fine migliore ad un percorso di degustazioni come quello fatto in ALMA, un percorso che ha cambiato profondamente il mio modo di vedere, ascoltare ed incontrare il vino.”

Michelangelo Maria Tesconi

Scelto per la lezione sui vini bottrizzati perché rappresenta la storia dei vini bottrizzati



Chateau D'Yquem, 1996

“Parla di zafferano e di frutta sciroppata, a volte candita, poi di agrumi; in bocca, la freschezza, pregevolissima, dosa la dolcezza, e rende l'approccio delicatissimo e scoppiettante. Il gusto conferma i profumi: la frutta sciroppata, la frutta secca, il miele e poi il candito e ancora una pasta di mandorle, in un finale lunghissimo, che si amplifica ed invita ad un altro sorso.”

Chiara Ovaleo Pandolfo

Scelto per la lezione sui vini liquorosi perché rappresenta la massima espressione del Porto



Porto Vintage Nacional, 2004, Quinta do Noval

“L'impatto olfattivo è stato potente e sensuale, come il carattere del Touriga Nacional sa esprimere quando raggiunge livelli qualitativi altissimi come questo, ma anche minerale e speziato; poi un grande frutto maturo che chiama alla mente il rabarbaro e ancora, oltre questa cortina inebriante, sentori di fiori appassiti.”

Flavio Spotti

Scelto per la lezione sui vini dolci perché rappresenta una rarità del territorio



Dr. Loosen Erdener Prälat Riesling Auslese, 2003

“Alla fine di questo ciclo di degustazioni, mi porto a casa emozioni bellissime, emozioni che non avevo mai capito che un vino mi potesse dare, perché il mio approccio al vino è cambiato, la mia consapevolezza è cambiata, ed ho imparato che la perfezione esiste, e quando incontri il tuo vino perfetto puoi solo ascoltarlo e degustarlo in silenzio.”

Ilaria Poli

Scelto per la lezione dei vini dolci per la ricercatezza che rappresenta



Le Muscat De Rivesaltes 1980, Chateau Las Collas

“Uno di questi vini è stato il Muscat de Rivesaltes 1980 di Chateau Las Collas! Una vera e propria “chicca” che penso solo persone così passionante ed attente come i responsabili del corso ALMA Master Sommelier, possano proporli in degustazione. Si tratta di una piccola e non troppo conosciuta denominazione nella Francia meridionale.”

Giacomo Boscaini

Scelto per la lezione sui vini bianchi perché rappresenta una vera e propria chicca enologica italiana



Altrove, 2013, Walter De Battè

“Il viaggio in bocca inizia con un’ esplosione emozionale, una grande sapidità, magari non verticale ed a tratti prevaricante, ma che testimonia il carattere deciso sia di questo vino che del produttore. Chiude con una sensazione di crème brûlée. Questo vino mi ha fin da subito emozionato e catturato.”

Paolo Rancati

Scelto per la lezione sui vini bottrizzati perché rappresenta la storia dei vini bottrizzati



Chateau D'Yquem, 1996

“Oro il colore, come uno scrigno che racchiude oltre 100 anni di storia e tradizione. Un susseguirsi di sensazioni e di profumi che si sprigionano e accompagnano in un’esperienza gustativa senza pari che non delude le aspettative.”

Flavio Tripi

Scelto per la lezione sul taglio bordolese perché rappresenta IL VINO del continente americano



Opus One, 2000

“Avrei potuto scegliere di descrivere un grande vino francese o italiano, ma ho scelto Opus One per l’emozione che mi ha lasciato, quell’abbraccio caldo ed intenso che ho sentito, frutto di una terra lontana e da me troppo poco conosciuta.. almeno fino ad ora..”

Ilaria Novello

Scelto per la lezione sui vini liquorosi perché rappresenta la nuova vita del Marsala



Marsala Superiore De Bartoli

“La curiosità e apertura mentale-gustativa nel saper riconoscere nuovi e vecchi vini dimenticati, come in questo caso Il Marsala. Questo vino fortificato siciliano, patrimonio nazionale, mi aveva già sorpreso la prima volta in una degustazione, relegandolo in un cantuccio della mia memoria dei sensi. Poi la piacevole riconferma al palato.”

Mattia Zaffardi

Scelto per la lezione sui vini di Borgogna perché è il sogno proibito di degustatore data la sua rarità



La Tache, 2010

“Porto il calice al naso - liquiriza piena, netta - e riprendo a saltellare sulla sedia come un bambino in mania, iniziò a dire La Tache La Tache La Tache, mentre ancora qualche collega scettico continua ad ispirare ed assaggiare, è complesso è netto ed è lunghissimo e poi lo svelano.”

Federico Bersanelli

Scelto per la lezione sui vini di Borgogna perché è il sogno proibito di degustatore data la sua rarità



La Tache, 2010

“Questo è il vino che ricordo di più, perchè mi diede i brividi allora e ancora oggi al solo pensiero. Non pensavo che un vino mi potesse regalare tutte queste meravigliose emozioni, e ringrazio che mi sia stata data questa possibilità, perchè mi ha aiutato a capire quanto è importante essere molto più consapevoli davanti a un bicchiere e ad apprezzare i grandi vini.”

Serena Palazzo

Scelto per la lezione dei vini dolci per la ricercatezza che rappresenta



Le Muscat De Rivesaltes 1980, Chateau Las Collas

“Rispetto agli altri ha suscitato in me un senso indescrivibile, un senso di sorpresa miscelato ad emozione e piacere, dato dal fatto che mi ha letteralmente stupito sotto tutti gli aspetti. Ho ancora il ricordo dei vari sapori che mi ha lasciato in bocca, dopo averlo sorseggiato.”

Luca Lombardo

Scelto per la lezione sul taglio bordolese perché rappresenta IL VINO del continente americano



Opus One, 2000

“Il classico sogno americano? No, è il classico sogno di chi ha un’ambizione in testa, una passione nel cuore, un ardore nelle mani di fare ciò che gli altri non riuscivano neppure ad immaginare; vini di alta qualità che non hanno nulla da invidiare a quelli del nostro caro e vecchio continente.”

Silvia Marilungo

Scelto per la lezione sui vini di Borgogna perché è il sogno proibito di degustatore data la sua rarità



La Tache, 2010

“Un bouquet a tratti ematico, con note di rosa e fragola introduce un Pinot Nero dalla speciale consistenza, il vino tocca il palato in un modo singolare, lo accarezza e lo avvolge in un manto lussureggiante di frutti neri e ciliegia, portando con sé un monumentale finale giocato tutto su amarene, sandalo, liquirizia e accenni di spezie indiane.”

Elena Maffioli

FOOD PAIRING:

Si tratta di una lezione di approfondimento dell'abbinamento cibo-vino svolta nel corso del Master Sommelier ALMA AIS. Coniugando l'esperienza degli chef ALMA con quella dei docenti della Wine Academy viene creata una lezione unica e ogni volta diversa.

VEGETALI

- cavolo, carota e scampo (cumino)
- terrina di pomodori e fichi d'india, limone in conserva

AMIDI

- gnocchi alla sorrentina (pomodoro, mozzarella e basilico)
- tapioca al succo di rapa rossa, salsa al parmigiano

IODATO

- tartufo e tartufi (neri di norcia stufati e tartufi di mare crudi e salicornia)
- d'orata all'oro (filetto o trancio di orata in foglia d'oro, succo di alloro, prezzemolo al nero di seppia)

SANGUE

- anatra di barberie: il petto arrostito e al sangue, gratinato alle erbe (dragoncello, aneto, prezzemolo)
- sovracoscia brasata con ravioli alla zucca (porto bianco e vino bianco secco)
- i fegati marinati e fritti con salsa al cioccolato amaro (cointreau o grand marnier)
- consommè al pepe verde

DOLCE/SALATO

- mousse al caramello salato, caffè, nocciola e olive nere
- peanut butter and jelly (gelato agli arachidi salate e gelatina di ribes su pan brioche)

ABBINAMENTI

- Birra Deetz Bevog (Kolsch)
- Birra Berliner weiss (Calypso Siren),

- Moscow mule
- Gin tonic (Old Tom Gin)

- whisky scozia (isole, torbato) allungato con acqua
- Malvasia Zidarich (macerato)

- Pinot Nero Borgogna
- Rodenbak (red Flemish ale)
- Sauternes
- Tè verde freddo (tiepido)

- Tè jasmine
- Champagne BdB



LA CANTINA DIDATTICA

La cantina, allestita nei sotterranei della Reggia settecentesca, è in grado di ospitare quasi 1.000 etichette rappresentanti il panorama enologico italiano.

Lo scopo è quello di rappresentare tutto il panorama vitivinicolo nazionale al fine di fornire una formazione completa allo studente.

Le aziende coinvolte beneficiano di una visibilità esclusiva in ambito nazionale ma anche internazionale grazie al network di ALMA.



ALMA WINE ACADEMY

IS POWERED BY

GRUPPO ITALIANO VINI



IN COLLABORATION WITH



Associazione Italiana Sommelier

ALMA - La Scuola Internazionale di Cucina Italiana
Piazza Garibaldi, 26 - 43052 Colorno (Parma) Italia
Tel. +39 0521 525211 www.alma.scuolacucina.it

#almaschool



[almascuoladicucina](https://www.facebook.com/almascuoladicucina)



[Alma Scuola Cucina](https://plus.google.com/+AlmaScuolaCucina)



[alma_school](https://twitter.com/alma_school)



[alma-scuola-cucina](https://www.linkedin.com/company/alma-scuola-cucina)



[alma_scuola_cucina](https://www.instagram.com/alma_scuola_cucina)



[AlmaScuoladiCucina](https://www.youtube.com/AlmaScuoladiCucina)