




**Associazione
 Italiana
 Sommelier**



ALMA®

La Scuola Internazionale
 di Cucina Italiana

Master Sommelier

ALMA-AIS
 non æ dizione





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 riferimenti 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.

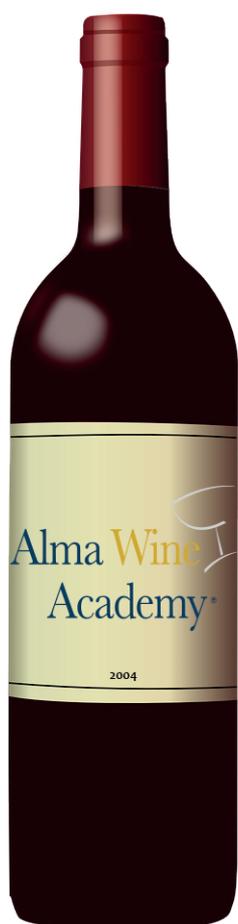
Decine di nostri diplomati sono già professionisti stimati nel mondo della ristorazione.

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.

Il corso si svilupperà con 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 d' 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

Ciro Fontanesi

Coordinatore AWA



LE ETICHETTE TOP DEGUSTATE NELL' AMBITO DELLA NONA 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 di Borgogna perché rappresenta un'eccellenza



Romanée-Conti La Tache Grand Cru 2013 “Tutto il resto è noia“

Veste di un sottile rosso rubino, con riflessi che virano al granato, sorprendente l'ampiezza dei profumi, carattere affascinante e complesso, intrecci floreali di violette, rose e petali di peonia si fondono tra note fruttate di ribes nero e mirtilli di bosco, e confondono richiami di sottili spezie ed esili tostature, polvere di caffè, nobili richiami minerali a completare un naso unico.

Seducente l'ingresso del sorso, una essenza unica fatta di sensualità, una sovrapposizione di piacevolezze, un equilibrio ricamato da trama vellutata, teso nelle sue eleganti sottigliezze per un finale che rapisce.

Andrea Aliberti, classe 1982, Wine Brand Ambassador, di origini maremmane. Riceve il battesimo del vino nel 2008 frequentando i corsi Ais e nel 2013 consegue la qualifica di degustatore ufficiale Ais. Dopo una lunga esperienza maturata nella gestione di rinomati locali di ristorazione e intrattenimento, intraprende l'attività di rappresentante per importanti aziende vitivinicole. Per lavoro e per passione organizza eventi in ambito enogastronomico.

Andrea Aliberti

Brunello: Archetipo del Successo

“Una ricerca sul Brunello di Montalcino: il primo vino rosso italiano di alta qualità e alto prezzo venduto a milioni di bottiglie su tutti i mercati del mondo.”



LE ETICHETTE TOP DEGUSTATE
NELL' AMBITO DELLA NONA EDIZIONE
DEL MASTER SOMMELIER ALMA-AIS



Scelto per la lezione a tema taglio Bordolese perché rappresenta un'esempio straordinario di qualità

Château Giscours Margaux 2013 “La classe di danza”

Se dovessi paragonare questo vino a qualcosa di tangibile per rendere l'idea di sottigliezza e armonia, ma allo stesso tempo, di vigore e carattere, lo paragonerei al quadro “La classe di danza” di Edgar Degas.

Come questo maestro in mezzo alla stanza e le sue ballerine alla sbarra pronte per una nuova lezione che rafforzerà il loro carattere e, allo stesso tempo, anche la loro leggiadria, così i maestri di cantina e di vigna con le loro viti e il loro vino che cercano di ottenere i migliori risultati.

E queste ballerine che di lì a poco si muoveranno come piume in mezzo all'aula, sorridenti e delicate senza lasciar trapelare la fatica del prima, del durante e del dopo, ma trasmettendo grazia, eleganza e, contemporaneamente, carattere e decisione. Così, questo “Château Giscours Margaux 2013”, in punta di piedi ti parla del suo essere sottile nel colore, nel profumo e nel gusto, accompagnato da questo tannino sempre elegantissimo che gli dà quella dose giusta di carattere.

Come per le danzatrici sul palcoscenico, anche per lui la fatica per arrivare lì è stata tanta, ma quello che arriva a noi è soltanto la sua delicatezza e piacevolezza, il volto femminile dei bordeaux che danza nella nostra bocca emozionandoci.

Alice Bongiorno, classe 1987, vive nel piacentino dove lavora nel campo della ristorazione ed è responsabile di sala. Successivamente al diploma in lingue straniere, conseguito presso il liceo classico Melchiorre Gioia di Piacenza, intraprende la strada universitaria seguendo il corso di Civiltà e Lingue Straniere Moderne a Parma, conclusosi anticipatamente per dedicarsi alla passione per il mondo del vino. Inizia a studiare per diventare sommelier ottenendo, così, il diploma Ais, arrivando anche a diventare degustatore ufficiale. La sete di sapere e un po' d'ambizione la portano ad iscriversi al Master Sommelier ALMA-AIS.

Alice Bongiorno

Voce del Verbo ristorare: il dietro le quinte del mio palcoscenico

“Uno studio su tutte le fasi precedenti all’apertura di un ristorante: una fase di ricerche, di analisi, di obiettivi e di tempistiche ferree per arrivare al giorno dell’inaugurazione.”



LE ETICHETTE TOP DEGUSTATE
NELL' AMBITO DELLA NONA EDIZIONE
DEL MASTER SOMMELIER ALMA-AIS

Scelto per la lezione a tema metodo classico perché rappresenta una rarità nel suo campo

*Philipponnat Clos Des Goisses,
Champagne Brut 2005*



Si tratta di un vigneto di grande pregio con i suoi 5.5 ettari, il cui ripido pendio a 45° giustifica l'origine del nome: nell'antico dialetto locale Clos Des Goisses significa, infatti, collina molto scoscesa. Anche il clima è particolarmente favorevole alla vite, ci troviamo nel territorio più caldo della regione, dove nessun momento di ombra arriva a coprire le preziose vigne, esposte interamente sul versante sud, su un poggio di puro gesso. Ed è in questo splendido terroir che è prodotta una cuvée di vero prestigio: un vino che vuole essere espressione massima di un territorio unico!

Questo champagne rappresenta per me una magnifica sorpresa, in tutta la sua potenza e intensità, è un vino di grande generosità. Nel vigneto Clos des Goisses si usa ancora il cavallo per la coltivazione!

Claudia Caselgrandi è nata a Gorizia 36 anni fa. Per quasi 15 anni ha lavorato in una multinazionale tedesca nel reparto ricerca e sviluppo di dispositivi bio-medicali. Dopo aver lavorato con dedizione in questo settore il suo interesse si è spostato sempre più verso il mondo dell'enogastronomia italiana ed estera. Questa genuina passione la spinge quindi a frequentare svariati corsi di cucina e di pasticceria. Frequenta poi a Mirandola (MO) una serie di incontri dedicati al mondo del vino e da lì scatta in lei l'amore e la passione per l'enologia. Poco dopo inizia il corso AIS a Modena e ottiene il diploma ad inizio anno 2016. Per poter completare la formazione da sommelier e imparare a comunicare il vino decide infine di iscriversi al Master Sommelier ALMA-AIS.

Claudia Caselgrandi

Monsieur Merlot: un vitigno a bacca nera dall'anima tutta francese?

“Un viaggio fra passione, gusto e poesia, alla scoperta dei più emozionanti Merlot italiani in purezza.”



LE ETICHETTE TOP DEGUSTATE
NELL' AMBITO DELLA NONA EDIZIONE
DEL MASTER SOMMELIER ALMA-AIS

Scelto per la lezione a tema vini liquorosi
perché rappresenta un'eccellenza di quasi 100 anni



Château Mossé 1931
“Indimenticabile”

Non avrei mai pensato di degustare un vino nato nello stesso anno di mio nonno, mi sembra assurdo a pensarlo. E ancora più assurdo è stata la vitalità di questo vino. Vin Doux Naturel proveniente da Rivesaltes. Grenache noir, Grenache gris e Maccabeu è l'assemblaggio. Incredibile, dal colore brillante, al naso di una strepitosa complessità, alla bocca ancora tesa elegante e persistente.

Marcello Contro, classe 1993, è studente, barista e Sommelier. La sua passione per il mondo della ristorazione nasce in giovanissima età. Si diploma alla Scuola alberghiera “Vergani - Navarra” (FE) scegliendo l’indirizzo Sala/Bar. Negli anni seguenti lavora presso due bar nel centro storico di Ferrara e, nel frattempo, si interessa maggiormente al settore del beverage. Nel 2014, si iscrive al primo livello del corso AIS. Diplomato Sommelier nel febbraio 2016, per mettersi alla prova, frequenta la prima Scuola Concorsi AIS in Emilia, partecipando in seguito alla seconda edizione del Master sul Lambrusco.

Marcello Contro

Bosco Elice: i vini delle sabbie

“Bosco Eliceo: una terra di pianura e di acqua, condizioni geologiche non proprio adatte alla coltivazione della vite ma proprio per questo di grande interesse è il risultato nel vino. Le viti crescono sulla sabbia e sono conosciuti come “vini delle sabbie”.



LE ETICHETTE TOP DEGUSTATE
NELL' AMBITO DELLA NONA EDIZIONE
DEL MASTER SOMMELIER ALMA-AIS

Scelto per la lezione a tema metodo classico
perché rappresenta un punto di riferimento qualitativo

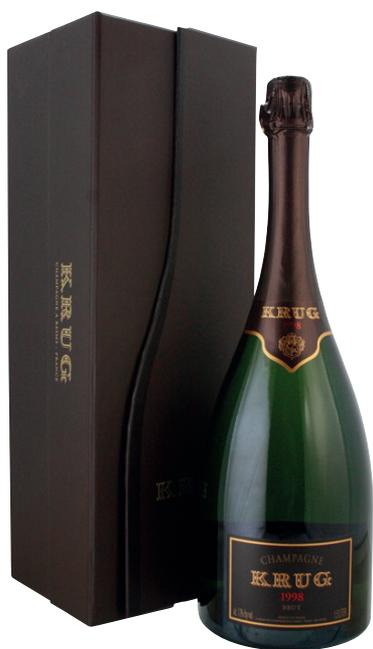
KRUG Vintage 1998
“Mai privarsi di un vino così”

Una pozione rivela una magia nonostante l'estate torrida che mise a repentaglio la salubrità e l'essenza dei preziosi chicchi, infine tratti in salvo e dissetati da coraggiosi acquazzoni. Straordinaria natura, assecondata, plasmata da mani e menti esperte, ci permette di poter gioire di un vino dalla bollicina rarefatta, che stupisce per la sua proprietà mussante.

Si lascia scoprire presentandosi dorato lasciando emergere note classiche di crosta di pane, croccante e colorito, continua con sfumature agrumate di scorza d'arancia, zenzero candito, fresco e stuzzicante che invita all'assaggio.

Vino che rivela note cremose ed insieme amaricanti, sorso che ricorda un cucchiaino di invitante crème brûlée.

Finale lunghissimo in cui lascia un ricordo di sé la vitrea crosticina del nostro dessert.



Raffaella Devoti, classe 1987, si è diplomata all'Istituto Tecnico Commerciale di Piacenza. La passione per la cultura gastronomica e per l'alimentazione la portano a iscriversi all'Università di Scienze Gastronomiche di Parma. Si specializza con diversi corsi ed esperienze lavorative nel settore bar e ristorazione. Dal 2014 è barista presso "La bottega del Cosaiò", a San Giorgio Piacentino (PC). Si avvicina al mondo del vino grazie ad AIS e nel febbraio 2016 consegue il diploma di Sommelier. La grande curiosità che nasce da questa esperienza la porta a iscriversi al Master Sommelier ALMA-AIS, per approfondire i suoi studi.

Raffaella Devoti

Barolo: Terroir ed esercizi di stile

“Questa tesi ha l'obiettivo di raccontare questo importante territorio in tutte le sue parti, dall'analisi del vitigno e del vino, alle origini storiche, cercando di far luce sui fattori che determinano il concetto di “terroir”, analizzando l'importanza e il significato dei “cru” storici e soffermandosi sull'interessante lavoro di zonazione, ad opera di Alessandro Masnaghetti.”



LE ETICHETTE TOP DEGUSTATE
NELL' AMBITO DELLA NONA EDIZIONE
DEL MASTER SOMMELIER ALMA-AIS

Scelto per la lezione a tema taglio Bordoese
perché rappresenta uno dei cinque Chateau più importanti



Château Mouton Rothschild 2013

“In bocca rotondo, pieno di un sorso quasi infinito”

Una delle più grandi espressioni del Cabernet Sauvignon, combinato con una piccola percentuale di Merlot e Cabernet Franc. Crea questo vino incredibile, intenso al naso con note speziate dolci e una viva balsamicità.

Amo le note di cioccolato e caffè che ti rivela come a ringraziarti del tempo che hai atteso paziente.

Nora Farinella, classe 1991, è una giovane sommelier, appassionata di enogastronomia fin dalla giovane età, anche grazie all'origine emiliana. “Dopo aver preso il diploma di maturità Socio-Psico-Pedagogica, sono entrata nel mondo della ristorazione dove ho lavorato per importanti pasticcerie per poi dedicarmi, in proprio, ad una attività familiare artigianale”. Prosegue i suoi studi prendendo l'attestato da Sommelier presso l' AIS della delegazione di Piacenza, diplomandosi nel 2016. Trascinata dall'amore per questa professione si iscrive al MAA per approfondire i suoi studi nell'ambito del vino.

Nora Farinella

**Le Cinque Terre come palcoscenico
di un protagonista d'eccellenza.
Lo Sciacchetrà**

*“Viaggio attraverso un territorio unico avendo come
filo conduttore uno dei vini più rari del mondo”*



LE ETICHETTE TOP DEGUSTATE
NELL' AMBITO DELLA NONA EDIZIONE
DEL MASTER SOMMELIER ALMA-AIS



Scelto per la lezione a tema vini profumati
perché rappresenta un punto di riferimento della zona

*Domaine Didier Daugueneau
Silex 2009*

EFFETTO SILEX

*Non lo conosco. Approccio curioso. Attendo.
Affascinante lezione. Grandi aspettative.
Nel bicchiere. Al naso. Ascolto.
Timido.
Aspetto. Tempo. Impaziente.
Ancora al naso. Ascolto. Percepisco.
Burro. Caramello. Confetto. Minerale.
Vegetale che diventa aromatico.
Asparago. Frutta esotica.
Wow! Tanta roba! Descrivo meglio. Bouquet ampio.
Largo.
Ancora al naso. Ascolto. Percepisco. Non è finito!
Profumo in evoluzione.
Dolce. Sentori di fiore di mandorlo. Note sulfuree.
Ricco! Evoluto.
Aromaticità integrata e intrigante.
Avvolgente. Gioisco. Apprezzo. Lo seguo.
Mi lascio portare.
Al naso. Di nuovo. Di nuovo. Di nuovo.
Estrema finezza. Incantato.
Provocato al sorso. Curioso. Non resisto.
Non mi oppongo.
Assaggio. Lento.
Ascolto. Assaporo. Scompongo. Accompagno. Gusto.
Impatto sottile. Calibrata freschezza. Morbido.
Charme. Eleganza. Trafigge. Colpisce. Seduce.
Senso dell'equilibrio. Giustezza. Misura.
Eleganza, equilibrio si incontrano. Grande appeal.
Gusto. Aroma. Mi trasporta.
Immenso piacere. Non finisce mai. Godo.
Persistenza singolare. Ritorno aromatico.
Frutta esotica.
Effetto Silex. Fantastico.
Esulto. Pago.
Un'altra incredibile sorpresa.*

Paolo Ferretti, nato nel 1972, intraprende il percorso di studi tecnici acquisendo il diploma di Perito Meccanico all'ITIS di Reggio Emilia. Consegue la Laurea in Ingegneria Meccanica presso l'Università degli Studi di Modena. Alle sue grandi passioni quali sport, viaggi e moto si aggiunge, preponderante, quella del vino. Sommelier dal 2014, degustatore dal 2016, anno in cui partecipa anche alla Scuola concorsi Ais Emilia, ora frequenta il Master Sommelier ALMA-AIS entusiasta di approfondire le proprie competenze e conoscenze in questo settore.

Paolo Ferretti

**Un viaggio attraverso l'Albana.
Approfondimento sul territorio e analisi
sensoriale di alcuni prodotti caratteristici**

“Questo studio ha l'obiettivo di approfondire un territorio e di fare un'analisi sensoriale di alcuni prodotti caratteristici.”



LE ETICHETTE TOP DEGUSTATE
NELL' AMBITO DELLA NONA EDIZIONE
DEL MASTER SOMMELIER ALMA-AIS



Scelto per la lezione a tema vitigni a bacca rossa perché rappresenta un'eccellenza in un'annata straordinaria

Barolo Riserva 2002
“Monfortino”

Alla domanda, il mio amico Marcello Contro rispose: “MONFORTINO!”.

La domanda del professor Castellani fu: “Con che vino vorreste chiudere questa degustazione di Barolo?”

Di questo vino forse dimenticherò molto di ciò che lo accompagna: aneddoti sull'annata e la pazienza di Conterno, la storia del professore che si portò gratuitamente a casa una bottiglia, che sia l'unico rosso non prodotto da Case Basse gradito a Gianfranco Soldera (Seulement certaines années). Ciò che però accompagnerà per sempre il mio cuore sarà quella speranza di un ragazzo di affacciarsi alla finestra che volge sul cortile della leggenda, quell'attesa tutt'altro che disillusa di essere di fronte ad un corso concepito per renderci giganti in un mondo immenso. Monfortino di Giacomo Conterno rappresenta il biglietto da visita di una scuola che crede nella sommelierie italiana, e ci crede al punto che non solo sceglie il miglior vino italiano, ma nella annata più difficile. Marcello come un bimbo davanti al proprio supereroe ha squarciato il velo di Maya, questo è il paese dei balocchi: “Il futuro è vostro, questa è la prova che crediamo in voi.”

Nulla ci è precluso. Da quel giorno lo sappiamo.

Altai Garin, 26 anni, si trasferisce nel 2010 da Courmayeur, in Valle d'Aosta, a Milano per studiare filosofia presso l'Università Cattolica del Sacro Cuore. Dopo aver continuato per un periodo la strada da filosofo, decide di approfondire le proprie conoscenze vitivinicole in funzione di rilevare un giorno il ristorante del padre "La Maison de Filippo" a Courmayeur dove ha lavorato sin dall'età di 16 anni. Nel 2016 diventa ufficialmente Sommelier AIS presso la sede milanese e capisce di voler continuare iscrivendosi al MAA.

Altai Garin

Les Vignerons des Pyrenées: Storie di lotta ed amore

“Questa tesi rappresenta una realtà di lotta, di popoli e di un fulgido e vivido senso di appartenenza. Mi sono scoperto Diogene e non Rousseau: ciò che cercavo era l'uomo, non la natura. Ecce Homo! Ecco la rivoluzione copernicana.”



LE ETICHETTE TOP DEGUSTATE
NELL' AMBITO DELLA NONA EDIZIONE
DEL MASTER SOMMELIER ALMA-AIS



Scelto per la lezione a tema vini profumati perché rappresenta la massima espressione della zona

Syrah: Hermitage La Chapelle 1999

Scelgo tra tutti un syrah perché non ho mai avuto modo di poter degustare un syrah francese. Se in più aggiungiamo che ho avuto la fortuna di degustare un Hermitage del '99 mi viene quasi male.

Io questo syrah lo vorrei tanto avere ogni giorno sulla tavola, ma non per berlo. Mi basterebbe avvicinare il naso al bicchiere. Una rara potenza fa sì che l'odore permanga a lungo nelle narici.

In bocca era speziato e con un tannino fine ben bilanciato da una struttura notevole. Persistenza lunghissima e al contempo sorriso stampato sulle labbra che è durato fino a fine lezione.

Andrea Gatti nasce nel 1990 e, dopo essersi diplomato alla scuola alberghiera di Desenzano del Garda (BR) consegue gli attestati di Barman 1° e 2° livello, Bartender 3° livello e Caffetteria presso la scuola CEFOS . L'anno successivo si iscrive all'Università degli studi di Parma dove si laurea in Scienze Gastronomiche. Durante l'università consegue il diploma Ais e fa una breve esperienza lavorativa di 4 mesi a Londra al ristorante stellato Hakkasan Mayfair. La voglia di imparare e migliorarsi l'ha spinto a iscriversi al MAA. Attualmente lavora come Maître Sommelier presso il Ristorante Canne al Vento di Lonato del Garda.

Andrea Gatti

Seta Restaurant by Antonio Guida: il Sommelier, le frattaglie e i tagli poveri

“Una tesi che spiega l'approccio ad una realtà di ristorazione di alto livello, in particolare al servizio di sommellerie in un ristorante bistellato.”



LE ETICHETTE TOP DEGUSTATE
NELL' AMBITO DELLA NONA EDIZIONE
DEL MASTER SOMMELIER ALMA-AIS



Scelto per la lezione a tema vini di Borgogna perché rappresenta la punta di eccellenza dei vini bianchi

**Chevalier Montrachet Grand Cru
Bernard Moreau et Fils**

Premetto che prima di allora non avevo mai assaggiato chardonnay di questo livello.

*Giallo paglierino con riflessi dorati, cristallino
Lo avvicino al naso e subito lo sento distaccarsi da tutto ciò che conoscevo.*

Naso molto espressivo, note agrumate di arancia e limone, sfumature speziati ed una leggera nota di pietra focaia, mandorla e poi erbe balsamiche.

In bocca si fa ricordare per la sua acidità ben integrata nel corpo, finale di anice e davvero tanto persistente, quasi infinito.

Gianmarco Martinelli, classe 1990, nasce e cresce in un paese della campagna ferrarese fino all'età di 11 anni, per poi trasferirsi in provincia di Modena. Dopo aver conseguito il diploma di ragioneria a Vignola (MO) si iscrive al Corso di Marketing ed Organizzazione d'Impresa presso la facoltà di Economia dell'università di Modena e Reggio Emilia.

Nel 2016 acquisisce la qualifica di Sommelier presso la delegazione AIS di Bologna dove attualmente si occupa del comparto beverage presso un country resort situato sulle colline modenesi. Le sue più grandi passioni sono gli sport e la musica unite ovviamente a quella per il vino.

Gianmarco Martinelli

La Carta dei Vini: Dalle origini al renderla efficace

“L'obiettivo è quello di cercare di capire, anche attraverso esempi e documentazioni, cosa ha portato all'evoluzione di una ricerca sempre maggiore sulla possibilità di avere una carta dei vini efficace.”



LE ETICHETTE TOP DEGUSTATE
NELL' AMBITO DELLA NONA EDIZIONE
DEL MASTER SOMMELIER ALMA-AIS



Scelto per la lezione a tema vini bottrizzati perché rappresenta la massima espressione di questa categoria

Château d'Yquem 1996
“Il Re dei passiti”

Quando si sente parlare di questo vino già ci brilla gli occhi.

Un vino che è leggenda, l'oro che scorre nel calice è assuefacente, di un oro ventiquattro carati, prezioso come un solitario, brilla di luminescenza impagabile.

Al naso si apre con un ventaglio di note di albicocca disidratata, sentori di zafferano, e per finire note di miele e cera di api.

Al palato si presenta con un'entrata travolgente e suadente che ti appaga e non ti stanca mai, grazie alla sua piacevole freschezza.

Un ritorno leggermente salino caratteristico alla piccola collina che è quella di Yquem.

L'abbinamento suo per eccellenza è il foie-gras che ben si sposa alle contrapposizioni del vino e che pulisce il palato in maniera elegante.

Abbinamento tradizionale che si sposa in maniera splendida.

Giuseppe Martoccia, classe 1984, si è diplomato a Firenze nel 2004 all'istituto Alberghiero Aurelio Saffi dove ha avuto la fortuna di avere un eccellente professore di Sala/Bar che gli ha trasmesso la passione e l'amore per questo lavoro. "Per un periodo ho lavorato anche nel settore Alimentare nel Gruppo Alimentare in Toscana, ma poi ho capito che questa non era la mia strada. Mi sono iscritto al corso AIS di Arezzo e mi sono diplomato a Giugno 2015. Per un periodo ho lavorato a Firenze al ristorante "L'ora d'aria" di Marco Stabile come sommelier, e attualmente sono il sommelier dell'Hotel Tosco Romagnolo di Paolo Teverini a Bagno di Romagna".

Giuseppe Martoccia

L'IRPINIA: L'altro volto della Campania Feudi di San Gregorio e la valorizzazione del territorio

"L'obiettivo di questa tesi è quello di studiare e analizzare la macro-zona dell'Irpinia da un punto di vista enologico e non solo, attraverso lo studio del territorio, della storia e della cultura, soffermandomi in particolar modo su un'azienda, Feudi di San Gregorio, da tempo leader sul mercato non solo regionale, ma a livello nazionale."



LE ETICHETTE TOP DEGUSTATE
NELL' AMBITO DELLA NONA EDIZIONE
DEL MASTER SOMMELIER ALMA-AIS



Scelto per la lezione a tema vini di Borgogna perché rappresenta la massima espressione di Pinot Nero

Bonnes-Mares Grand Cru 2010
Frédéric Magnien
Morey-St. Denis (Côte de Nuits - Borgogna)
100% Pinot Noir

Jennifer Aniston e Bonnes-Mares di una grande annata, ecco il binomio pazzesco che mi ronza in mente da quando ho bevuto questo Sacro Graal di Magnien.

Nel bicchiere ho rivisto la Aniston della divertente serie tv Friends: ok, era giovanissima, così come era un bebè in fasce questo Bonnes-Mares, ma quando la classe è innata bisogna solo ammirarla e goderne appieno.

Veste rubino scintillante, naso che gioca tra il terroso, l'ematico e note ferrose che fanno da contraltare a quelle dolci di sciroppo. Alla seconda olfazione ecco fare capolino le spezie orientali, il macis e una sensuale sfumatura di legno di sandalo. Aprendosi esce anche la componente floreale, con una nota di acqua di rose.

In bocca si esalta tutta la sua morbidezza, è velluto allo stato puro. Il tannino è in piena ebollizione, si fa sentire, ma è sferico e avvolge tutto il palato. Lascia una lunga scia sapida e chiude lunghissimo su ricordi di lampone e crème de cassis.

La potenza e l'austerità data dalla sua giovane età si fondono in un equilibrio invidiabile. La struttura è data dal terreno rosso e argilloso della parcella di Magnien, che è ubicata nella parte del Grand Cru appartenente al Finage di Morey-St. Denis.

Ripenso ora al viaggio fatto a gennaio in quei luoghi, alla quiete, all'aura di sacralità che aleggia su quei vigneti e vorrei tornare a berlo mentre ascolto la struggente Moonlight Sonata di Beethoven. Perché la Borgogna, se sai ascoltarla, ti entra dentro e non ti esce più e questo Bonnes-Mares è stata la prima scintilla che ha innescato un nuovo grande amore.

Tommy Monari, classe 1988, consegue dapprima il diploma di maturità scientifica presso il Liceo Scientifico Wiligelmo di Modena, quindi la Laurea in Economia Aziendale presso l'Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia. Scopre di avere una passione sconfinata per il mondo del vino e nel settembre 2014 inizia i corsi AIS e diventa Sommelier a febbraio 2016. A luglio 2016 consegue il Diploma di Terzo Livello presso la sede di Milano del WSET (Wine and Spirit Education Trust). Ha lavorato per tutto il 2015 presso l'Acetaia Pedroni nell'hospitality aziendale, poi da marzo 2016 diventa Sommelier e Direttore di Sala dell'"Osteria Il Grano di Pepe" di Ravarino (MO). Attualmente alterna lo studio in ALMA e il lavoro, seguendo ciò che concerne il marketing della Tenuta Stella, azienda vitivinicola del Collio.

Tommy Monari

Un vino sfaccettato e moderno: Il Rossese di Dolceacqua

"Proporsi per quello che si è e non per quello che si vorrebbe essere: è anche per questo che qui c'è stata la spinta per la nascita delle Menzioni Geografiche Aggiuntive, che vanno a testimoniare le vere peculiarità di ognuna delle microzone che compongono l'areale del Rossese. L'approfondimento del terroir dal punto di vista geologico e geografico è quindi cruciale: questo sarà uno degli aspetti di indagine della tesi su questo vitigno."



LE ETICHETTE TOP DEGUSTATE
NELL' AMBITO DELLA NONA EDIZIONE
DEL MASTER SOMMELIER ALMA-AIS



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

*Porto Vintage Nacional Quinta do Noval
2004*

Che colore.... Un vino dal colore quasi bluastro non lo avevo mai visto in vita mia; e poi al naso un bouquet molto intenso e leggermente vinoso, ancora un po' remissivo: una stratificazione imponente di aromi di fiori selvatici e frutta scura ben matura ma fresca subito dopo note di cioccolato fondente, sfumature di moka e toni di terra bagnata e vage balsamici. In bocca un'esplosione dolce, caldo e a dir poco masticabile, ed un tannino "liquirizioso", non ancora perfettamente domato. Chiude molto lungo, lasciando il palato tonico e pulito su note di cassis e tabacco scuro.

Gioele Musco, classe 1992 si è diplomato come Geometra presso la scuola superiore F. Daverio di Varese e, dopo aver conseguito la laurea in Scienze del Turismo e Comunità Locale presso l'Università Bicocca di Milano, ha preso il diploma di Sommelier AIS nel maggio 2016. Dal 2006 lavora presso l'hotel ristorante di famiglia, fondato nel 1968, come responsabile di sala cercando di portare a più alti livelli l'azienda di famiglia.

Gioele Musco

Hotel Ristorante Stampa: l'evoluzione di una realtà passata, protesa al futuro

“Un'analisi economica completa (PEST, SWAT e Marketing mix) di una struttura ristorativa.”



LE ETICHETTE TOP DEGUSTATE NELL' AMBITO DELLA NONA EDIZIONE DEL MASTER SOMMELIER ALMA-AIS

Scelto per la lezione a tema taglio Bordolese perché rappresenta l'espressione più importante dei vini Americani

Opus One 2013

Un vino Californiano, forse il migliore che c'è in quella zona, amo molto i vini oltre oceano mi creano interesse, sono sempre stato incuriosito da essi.

Quando ero a Londra ogni volta che potevo compravo delle bottiglie di vino, non avevo molte possibilità economiche quindi cercavo delle bottiglie interessanti e mi incuriosivano molto queste tipologie di prodotti che arrivano dall'America, dalla Spagna, dalla Nuova Zelanda, dal Sud Africa, dall'Australia, e altri paesi.

Tutti vini, chi più, chi meno, interessanti.

Ricordo alcuni vini provenienti dalla California, nessuno però ovviamente paragonabile a questo.

Colore rubino scuro molto intenso.

Al naso esprime note di prugna, cassis e di ciliegia che dopo qualche secondo daranno spazio a note speziate, liquirizia, vaniglia cioccolato, tabacco e cuoio.

Appena messo in bocca ricordo questa potenza incredibile e allo stesso tempo una grandissima eleganza che gli dà un'identità.

Un tannino soffice sostenuto da una certa acidità con un finale davvero persistente.

Grande vino da meditazione.

Bisogna dire che avrebbe bisogno ancora di molto tempo per affinarsi e trovare il giusto equilibrio.

Emozionate anche questo vino per quanto mi riguarda anche perché mi ha portato a ripensare a quei momenti che da solo mi mettevo seduto ad un tavolo a degustare.



Alessandro Peiretti, classe 1993, si è diplomato al liceo Artistico di Torino, per poi conseguire l'attestato da sommelier presso AIS. Ha lavorato per 3 anni in vari ristoranti come cameriere e nel 2015 ha deciso di partire per Londra, lavorando per quasi un anno come barista. Questa esperienza ha avuto ottimi risultati a livello personale e di soddisfazioni. "È stato un momento di crescita generale molto valido, soprattutto perché ho avuto la possibilità di partecipare a due diversi corsi approfondendo la mia conoscenza dell'inglese".

Alessandro Peiretti

Cantine d'autore: Il legame tra vino, architettura e marketing esperienziale

"L'intento della mia tesi è stato quello di mostrare in che modo, dal classico Château Bordolese, precursore indiscusso nell'utilizzo dell'architettura come strumento di comunicazione, si è potuti arrivare a quelle che oggi vengono chiamate cantine d'autore."



LE ETICHETTE TOP DEGUSTATE
NELL' AMBITO DELLA NONA EDIZIONE
DEL MASTER SOMMELIER ALMA-AIS



Scelto per la lezione a tema vini profumati
perché rappresenta il vino di un continente

*Grange vintage 1997 Penfolds,
South Australia*

Qualche anno fa ebbi occasione di assaggiare Bin 28, shiraz di Penfolds nella sua annata 2012 e ricordo la difficoltà a lasciarsi avvicinare a causa della sua irruenta giovinezza.

Grange, il shiraz capostipite della tenuta australiana, nella annata 1997, invece, è un vino di un equilibrio ed un'armonia perfette. Maestoso nella sua struttura, con una trama tannica presente, ma ben scolpita dal tempo, una freschezza ancora nitida che lascia il posto poco dopo ad una sapidità piacevolissima e una morbidezza vellutata che chiude un assaggio lungo e caldo.

Una bottiglia da avere sempre nella propria cantina.

Riccardo Ricci, classe 1990, è attualmente cameriere e barista. Il suo vanto professionale è aver seguito, e seguire tutt'ora, una passione. Dopo il diploma di Liceo Scientifico Tradizionale acquisito a Castiglione dei Pepoli in provincia di Bologna ha iniziato a lavorare prima come cameriere e barista presso la Pizzeria "La baita" a Camugnano, in seguito presso una gastronomia per tre anni, fino ad arrivare oggi a svolgere la professione di cameriere e barista presso la "Tigelleria Tradizionale Dispensa Emilia".

Riccardo Ricci

Osteria Francescana

"Da una tigelleria tradizionale al miglior ristorante del mondo il passo è breve!"



LE ETICHETTE TOP DEGUSTATE
NELL' AMBITO DELLA NONA EDIZIONE
DEL MASTER SOMMELIER ALMA-AIS



Scelto per la lezione a tema vini bianchi
perché rappresenta la storia dei vini macerati

Gravner Venezia Giulia Ribolla 2008

La Ribolla 2008 ha un colore magnetico, affascinante, oro antico, brilla alla luce del sole come un topazio giallo. Ci viene servito in una coppa di vetro che ha un significato molto intimo e cordiale, simboleggia il dono e il valore che si ha nel riceverlo. Al naso è un concerto di profumi, una sinfonia di aromi, miele, prugne secche, albicocche e ananas disidratato, foglie di tè, note di incenso e tabacco da pipa, cambia in continuazione, questo vino è vivo, vibrante, poliedrico.

In bocca è un'esplosione di sensazioni, è fresco e sapido, allo stesso tempo è morbido grazie alla spinta glicerica della botrytis, l'equilibrio è perfetto, sembra non finire mai, stratificato su diverse tonalità aromatiche, resinose e balsamiche, un tannino lieve risuona in sottofondo. Pienamente appagato continuo ad assaggiare questo fantastico vino riflettendo sulla bellezza del mondo.

Marco Rivoli, classe 1984, dopo essersi diplomato all'Istituto Tecnico decide di iscriversi al DAMS di Roma. Contemporaneamente agli studi inizia a lavorare nella ristorazione come barista per una importante azienda francese di ristorazione collettiva. Nel 2012 inizia a lavorare come barista per Eataly Roma, e come Maître per il servizio di catering del Ristorante "Enoteca La Torre", dove ha l'opportunità di migliorare tecnica e stile di servizio. Nel 2014 frequenta un corso di Restaurant Manager e successivamente nel 2015 si iscrive al corso Ais conseguendo il diploma a giugno del 2016. Attualmente lavora per Eataly Bologna e frequenta il Master Sommelier ALMA-AIS.

La sua passione per il vino risale fin dall'infanzia dato che la sua famiglia da due generazioni produce la famosa Vernaccia di Oristano.

Marco Rivoli

The Social Wine

"La comunicazione del vino nel mondo dei Social Network"



LE ETICHETTE TOP DEGUSTATE
NELL' AMBITO DELLA NONA EDIZIONE
DEL MASTER SOMMELIER ALMA-AIS



Scelto per la lezione a tema vitigni a bacca rossa perché rappresenta un'eccellenza del territorio

Comm. G.B. Burlotto.
Barolo Monvigliero Verduno 2012

Verduno. Un territorio che sfugge un po' dai canoni, come un bambino che scappa a curiosare e lo vedi dai piccoli dettagli, lo scopri pian piano. E' un vino che ti stuzzica e ti punzecchia, ti invita a scoprirlo e a scoprire. Ed è come trovarsi davanti all'agriturismo del Comm.G.B.Burlotto, la Locanda dell'Orso Bevitore, dove nell'austerità e classicità del Nebbiolo ritrovi quel guizzo ribelle nella vignetta apparsa sul giornale satirico "La luna", che ritraeva il Commendatore G.B. Burlotto brindare con un orso polare, a seguito della sua nomina a Unico Provveditore di vini della spedizione del Duca degli Abruzzi al Polo Nord.

Ed è da lì, da questo momento, che inizi a vedere le cose con una nuova prospettiva e un nuovo punto di vista, inizi a capire che c'è ancora tanto da scoprire.

Un vino che spazza un po' via la polvere, un vino che è una ventata di aria fresca.

Alice Sari, classe 1991, è laureata in Design del Prodotto presso il Politecnico di Milano. Dopo aver conseguito il diploma di Cucina Professionale presso La Cucina Italiana di Milano, si è diplomata Sommelier presso AIS Milano. La sua grande passione è l'enogastronomia, nella quale vorrebbe trasferire la sua forte creatività. Ha lavorato sia in Italia, presso il ristorante Pierino Penati di Viganò (LC), sia in Asia nell'Enoteca "di Vino" con sede a Bangkok.

Richiamata dall'amore per l'Italia, è tornata qui dove da un anno lavora per i Marchesi Antinori presso l'enogastronomia fiorentina Procacci di Milano nel ruolo di Sommelier e operatore di sala.

Alice Sari

**Andiamo pei Foder nella Venezia del vino
I vini della Laguna.
Un'identità da costruire o ricostruire?**

"In queste pagine verrà ripercorso il ruolo che il vino, la vite, hanno avuto per il territorio e gli abitanti della Laguna"



LE ETICHETTE TOP DEGUSTATE
NELL' AMBITO DELLA NONA EDIZIONE
DEL MASTER SOMMELIER ALMA-AIS



Scelto per la lezione a tema vini liquorosi
perché rappresenta un'eccellenza di quasi 100 anni

Rivesaltes 1931 Vin Doux Naturel
(70% Grenache Noir, Grenache Gris, Maccabeu)
Château Mossé
Sainte Colombe de la Commanderie
Côte Du Roussillon

Beh, la fortuna di aver assaggiato alla cieca questa bottiglia ha creato una forte legame tra questo vino e la mia storia personale. Non avendo avuto condizionamenti, al primo naso, il profumo del Rivesaltes fa sognare; leggendo la data riportata sulla bottiglia "1931" i sogni diventano realtà.

È il mio primo Vins Doux Naturels di Roussillon assaggiato, è come tutte le prime volte non lo si scorda mai. L'immaginario mi porta ad essere in alta montagna, in inverno, con la neve che cade fuori dalla finestra, all'interno io, la mia compagna e l'odore della legna di pino nel caminetto. Il vino assume riflessi ocra e rame che si diffondono armonicamente; ruotando la ricchezza olfattiva investe ricordando le terziarizzazioni di resine di legno stagionato, la suadente dolcezza nella speziatura di radici di liquirizia la preparazione dello zucchero nella realizzazione del guscio del confetto per finire alla percezione del frutto disidratato di fico e albicocca.

Le fragranze percepite durante la sosta nel bicchiere sono tante e girano continuamente.

La percezione in bocca è circolare nella sua morbidezza avvolgendo il palato; l'alcolicità è sostenuta dall'acidità che rilascia una leggera salinità e dolcezza nel finale.

È un vino lungo, persistente e ben equilibrato a dispetto dei quasi novant'anni.

Aldo Seminara, classe 1972 è socio e responsabile commerciale di Gemma snc, azienda alimentare specializzata nel settore della preparazione di piatti pronti tradizionali piemontesi. Suo maestro di vita, che gli ha trasmesso la passione per la terra e il vino, è stato il nonno siciliano che possedeva alcuni vigneti nelle alte Madonie. Ha conseguito il diploma di sommelier AIS a Torino e ha iniziato a collaborare attivamente con La Compagnia del Calice, associazione no profit, nell'organizzazione di eventi e degustazioni.

Cataldo Seminara

Persone, storia e territorio dell'Alto Piemonte

“Un viaggio attraverso storie, tradizioni e leggende in uno dei territorio più affascinanti del Piemonte”



LE ETICHETTE TOP DEGUSTATE
NELL' AMBITO DELLA NONA EDIZIONE
DEL MASTER SOMMELIER ALMA-AIS

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

Pedro Ximénez 1861



La produzione del sistema solera è iniziata nel 1861, circa 500 Gr/L di zucchero per conservare questo sherry fino ad oggi. Arrivando da una giornata intensa di degustazione di vini dolci passiti, non mi sarei mai aspettato di concludere con questa rarità di oltre 150 anni. Colore mogano scuro, profumo dolce di frutta secca disidratata, una leggera tostatura. In bocca un tripudio di dolcezza e avvolgente densità. Sono rimasto talmente sbalordito da questo sherry tanto che non mi sarei più alzato dalla sedia pur di star ad assaggiare e contemplare quel vino che continuava a cambiare nel bicchiere, e a voler comunicare tutto quello che ha tenuto per se' fino ad oggi.

Samuele Spazzini, classe 1985, si è diplomato come perito meccanico, conseguendo poi il diploma di barman presso CEFOS, degustatore ONAV e Sommelier AIS, dividendo le sue giornate tra commerciale per un'azienda di articoli termo-sanitari e barman in diversi locali notturni.

“Il legame con il mondo del vino cresce, e mi porta a collaborare con un ristorante-enoteca in qualità di sommelier di sala, gestore della cantina e selezionatore delle etichette da inserire. Diventa poi per me un'occupazione a tempo pieno quando mi trasferisco a Brescia, ed inizio a lavorare per “Signorvino” come Sommelier. “La mia passione per il vino è in continua evoluzione, per questo motivo ho deciso di frequentare ALMA”.

Samuele Spazzini

Costaripa - Valtenesi Rosè in stile Provence

“Viaggio attraverso una figura chiave della Valtenesi: Mattia Vezzola. Un confronto tra il rosato italiano e quelli provenzali.”



LE ETICHETTE TOP DEGUSTATE
NELL' AMBITO DELLA NONA EDIZIONE
DEL MASTER SOMMELIER ALMA-AIS



Scelto per la lezione a tema vini di Borgogna perché rappresenta il sogno di ogni degustatore

**Romanée-Conti La Tache Grand Cru
2013**

Alla fine della giornata successe qualcosa di inaspettato: dal torpore assoluto si sprigionarono profumi e aromi, come dei purosangue che escono galoppando da un fitto banco di nebbia. Un cavallo di razza era arrivato davvero: il La Tache del Domaine Romanée Conti.

La sua qualità era talmente alta, che è riuscita a superare la mia influenza, regalandomi delle forti emozioni, come se fossi stato in apnea per tutto il giorno e improvvisamente respirassi a pieni polmoni.

Ho respirato il concetto di terroir, è entrato nel mio sangue e ha nutrito il mio cervello.

Alessandro Ticci, nato a Firenze 36 anni fa, attualmente vive a Modena dove è divenuto Sommelier. Grande amante dei prodotti della sua regione, grazie al corso ha scoperto di amare tutte le tipologie di vino e di saper evidenziare le qualità di ognuna. Analista finanziario e arbitro per passione, vorrebbe che il vino diventasse per lui una professione e non solo una passione sconfinata.

Alessandro Ticci

Comunicare il vino

“Come tradurre le proprie percezioni in un messaggio comprensibile.”



LE ETICHETTE TOP DEGUSTATE
NELL' AMBITO DELLA NONA EDIZIONE
DEL MASTER SOMMELIER ALMA-AIS



Scelto perdere valore al percorso di tesi dell'allievo

Montefalco Sagrantino Pagliaro Paolo Bea 2009

Già in fase di miscela si denota l'intensità di colore e la consistenza del liquido, figlio di un'importante estrazione di sostanze polifenoliche; il colore è di un rubino intenso nella parte centrale del bicchiere per tendere leggermente a sfumature granate sull'orlo, a ricordare le diverse "primavere" che ha già sulle spalle questo vino, ciò però non toglie la vivacità dello stesso nel bevante del bicchiere che lascia presagire la presenza, ancora di un'importante acidità, fondamentale per ottenere quella facilità di beva che oggi giorno il consumatore "consapevole" ricerca.

Al primo naso, spicca subito della piccola frutta rossa sotto-spirito (l'etichetta indica 15% di gradazione alcolica, anche se non è pregiudicante, da comunque un'indicazione su l'ipotetico andamento dell'annata e sull'importanza che la struttura e l'armonia dei fattori giocherà per far fronte alla famiglia degli alcoli presenti in questo vino) e l'austerità del vino, che comunque è elegante e non ruvida.

A fronte delle diverse rotazioni del bicchiere, s'incominciano a cogliere sentori di erbe fermentate e fiori a petali rossi macerati; in seconda battuta fuoriescono sentori di rabarbaro e china che sommati alla famiglia di erbe e radici captate, ne fanno un vino dal naso "vermouth-eggiant".

In bocca, ingresso deciso e fresco, tannino ben presente ma mai nervoso ed astringente, bensì asciugante al punto giusto. Gusto austero ma elegante dettato da uno sviluppo gustativo lineare e mai disarmonico. L'ossidazione è controllata e fine sul frutto, il vino presenta una naturalezza espressiva. E' pronto, ma già armonico in tutte le sue componenti.

Alessandro Villa, classe 1984, è un ristoratore di quarta generazione a Castell'Arquato (PC). Dopo il diploma di Liceo Linguistico Economico Europeo presso l'Istituto Canossa di Fidenza, ha conseguito la Laurea in Economia e Amministrazione Aziendale presso l'Università degli Studi di Parma, il Master in International Management presso l'Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza, il Diploma di Assistant Restaurant & Bar Manager e il Diploma di Sommelier Ais presso ALMA. Ha inoltre frequentato corsi sui salumi tramite ONAS e sui formaggi con O.n.a.f., infine, tramite la Campari Academy, ha seguito il corso di Basic Bartending.

Oggi ricopre il ruolo di responsabile di sala, comunicazione e acquisti presso il ristorante di famiglia "Da Faccini".

Alessandro Villa

Sacrantino di Coccorone ovvero Sagrantino di Montefalco

“Uno studio sul Sagrantino che ha come obiettivo la partecipazione al concorso nazionale di Miglior Sommelier del Sagrantino.”





Alma Wine
Academy®

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.

I MAESTRI ALMA:

- Andrea Bariselli
- Andrea Grignaffini
- Andrea Sinigaglia
- Alessandro Tomberli
- Bruno Ruffini
- Costanza Fregoni
- Giampaolo Braceschi
- Ivano Dolciotti
- Mariano Francesconi
- Marino Marini
- Massimo Castellani
- Matteo Pessina
- Mauro Carosso
- Nicola Chighine
- Pierluigi Gorgoni
- Walter Massa





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



[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)