



Associazione  
Italiana  
Sommelier



ALMA®

La Scuola Internazionale  
di Cucina Italiana

# Master Sommelier

ALMA-AIS  
decimadizione





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*

*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

**Massimo Castellani**

**Tutor scientifico  
Master Sommelier ALMA-AIS**

**Ciro Fontanesi**

**Coordinatore AWA**





## LE ETICHETTE TOP DEGUSTATE

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 classico perchè rappresenta un punto di riferimento qualitativo

### **Champagne Krug Vintage 2002**



La semplice degustazione tecnica potrebbe essere limitante, ecco perché va assaporato e basta, lasciando libera la mente di spaziare. Obbligatoriamente da meditazione, consapevoli che il solo fatto di stapparlo rappresenta un momento speciale. Il primo millesimato del nuovo millennio, frutto di un'annata benevola con temperature miti ideali per la perfetta maturazione delle sue uve.

Assolutamente cristallino e dorato, al naso puoi spaziare per ogni categoria di profumi, soprattutto frutta matura e secca e terziario straripante. In bocca è verticale, con una freschezza direttamente proporzionale alla lunga e penetrante persistenza aromatica intensa.

Le note boisè sono ben presenti, forse ancora invadenti tanto da interrogarti e incuriosirti su come sarà diverso l'equilibrio gustativo ogni giorno che passa. Ma la costante sarà sempre il suo attacco potente, "mascolino", adatto a chi vuole uno champagne con le spalle larghe. Una carezza in un pugno.

Potenziale evolutivo incalcolabile, ma è preferibile berlo, anzi centellinarlo subito.

Boninsegna Gianmarco, classe 1975 nato a Cremona. Dopo essersi laureato in Giurisprudenza presso l'università Cattolica di Milano nel 1999, diventa avvocato nel 2002. Nel 2013 riceve il titolo di sommelier. Attualmente collabora con uno studio notarile, ma la sua sete fisiologica e didattica di vino è ben lontana dall'essere saziata.

## GIANMARCO BONINSEGNA

### *I vini del lago di Garda*

*La storia della relativa viticoltura, l'esperienza di Hans Barth e il "terroir" benacense*

*"Approfondimento su uno dei pionieri del viaggio enogastronomico come genere letterario, Hans Barth, la cui opera principale risplende per la ricchezza di implicazioni socio-culturali contenute."*





## LE ETICHETTE TOP DEGUSTATE



Scelto per la lezione a tema vini bollicine perchè rappresenta un'eccellenza

### ***Giulio Ferrari Riserva del Fondatore 1994***

Cremoso e fragrante, rotondo e opulento, vigoroso e intenso con un finale lungo e quasi masticabile. Un carosello di emozioni che mi riportano dritto ai Queen di Innuendo.



Brianti Francesco, classe 1981 nato a Parma. Matura le prime esperienze lavorative nel mondo del commercio, occupandosi per alcuni anni dell'organizzazione di corsi di divulgazione musicale. La svolta arriva nel 2016 vivendo due importanti esperienze nel campo della ristorazione stellata: al Seta di Milano e Dal Pescatore a Canneto sull'Oglio (CR). Sempre nel 2016, decide di intraprendere un nuovo percorso conseguendo il diploma di professionista di sala, bar & sommellerie ad ALMA, divenendo sommelier AIS.

## FRANCESCO BRIANTI

### *Lo stile italiano*

*Italian Grape Ale: un ponte tra il mondo della birra e il mondo del vino*

*“Un lavoro che nasce proprio dal desiderio di mostrare come i due mondi siano in realtà entrambi complessi e in fin dei conti complementari. E quale modo migliore se non utilizzando quello stile che nel mondo brassicolo sta creando un anello di congiunzione tra le due bevande alcoliche: l'Italian Grape Ale.”*





## LE ETICHETTE TOP DEGUSTATE

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



### ***Santa Ana Pedro Ximénez Hidalgo*** **1861**

Sicuramente a questo vino bisogna attribuire l'Oscar, due secoli di vendemmie perfettamente conservati nel corso del tempo.

Il colore scuro, impenetrabile lascia spazio all'immaginazione, ma è assolutamente meraviglioso come il vino nel corso dei minuti passati nel bicchiere attraverso molteplici sfere aromatiche. Iniziando da note di frutta secca, uva appassita, fichi secchi, passando a note fruttate macerate e per finire con note balsamiche e speziate. Insomma un viaggio olfattivo. Assaggiandolo si capisce la sua grande complessità e ampiezza, dolce, si fissa nella bocca esprimendo la sua saggezza data dal tempo. Il Pedro Ximenez "Santa Ana" 1861 di Hidalgo è un'assoluta rarità, un vino eccezionale, che racchiude tutta la storia e la tradizione di questa antica Bodega di Jerez de la Frontera. È una vera "reliquia" d'inestimabile valore del patrimonio di famiglia. Si tratta di un vino di una complessità, profondità aromatica e armoniosa persistenza senza eguali. Un'esperienza degustativa rara e indimenticabile.

Corti Jacopo, classe 1993 nato a Gallarate. Il suo percorso inizia a 18 anni, lavorando come commis di sala presso l'hotel Splendido del gruppo Orient-Express. Lavorando sviluppa la passione per l'alta ristorazione e con essa l'interesse per il mondo del vino. Nel 2014 decide di iniziare il percorso AIS per approfondire le conoscenze nel settore enologico. Attualmente lavora presso l'Hotel Villa D'Este di Cernobbio sul lago di Como.

## JACOPO CORTI

### Regno Unito

*Sparkling Wine, Global Warming  
e Mercato del vino*

*“Un’analisi degli sparkling wine inglesi attraverso la loro storia e le zone più caratteristiche, ponendo una relazione tra il loro successo e il cambiamento climatico, motivo per il quale stanno avendo sempre più una forte presenza sui mercati internazionali.”*





## LE ETICHETTE TOP DEGUSTATE

Scelto per la lezione a tema vini di Borgogna perché rappresenta un'eccellenza

### **Les Combottes Chambolle Musigny Feletti 2014**

Tra i vini rossi bevuti della Cote de Nuits, Les Combottes è stato quello che mi ha sorpreso di più.

Colore rosso rubino vivace, sentori di frutta rossa, rosa selvatica, ma anche spezie e profumi orientali. Gusto suadente, vellutato, morbido, minerale e persistente. L'ho scelto perché grazie a questo vino ho capito il concetto di femminile nel vino. Sconvolgente e materno, forte e delicato allo stesso momento. Da degustare in silenzio.



Falena Edoardo, classe 1985 nato a Torino. Da sempre appassionato di enologia e gastronomia, ha iniziato a seguire corsi di cucina e di degustazione fino a quando nel 2015 intraprende il Corso da Sommelier presso l'AIS di Torino con conseguimento del diploma nel gennaio 2017. Attualmente è Program Manager presso FCA.

## EDOARDO FALENA

### **Il Pelaverga Piccolo e il Verduno Pelaverga**

Panel degustativo e Macro Zonazione

*“Un viaggio tra la storia del Pelaverga e il suo presente, le caratteristiche organolettiche, i caratteri morfologici e i terreni, dove il Pelaverga Piccolo viene allevato con orgoglio, tracciando una prima macro zonazione del vitigno.”*





## LE ETICHETTE TOP DEGUSTATE

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



### ***Tokaji Aszu Disznoko 6 Puttonyos 2002***

*“Il Re dei vini, il vino dei Re”*

Vino che si presenta di uno splendido color Ambra molto vivace che sembra brillare di luce propria.

Portandolo al naso sprigiona fin da subito grande intensità ed eleganza quasi a voler mettere subito in chiaro la sua importanza. Aprono le danze dolci profumi di dattero e albicocca disidratata, lasciando poi spazio a sfumature più delicate di cera d'api, mallo di noce, vaniglia e pepe bianco.

Lasciandolo nel bicchiere continua a evolvere regalando piacevoli note mentolate e di zafferano, probabilmente frutto dell'attacco della 'muffa nobile' caratteristica di questo grandissimo vino.

In bocca ha grande densità, morbidezza e dolcezza, ravvivate da un'acidità tesa e da una decisa sapidità che gli donano una beva estremamente piacevole e un finale lunghissimo.

Girelli Michele, classe 1991 nato a Trento. Decide a 21 anni di entrare nel mondo della ristorazione dal quale è sempre stato attratto, iniziando come barista. Nel 2014 decide di iniziare il percorso AIS per approfondire le sue conoscenze anche nel settore vitivinicolo. Questo avvicinamento al vino innesca grande curiosità per tutti i prodotti enogastronomici d'eccellenza: come la birra, il formaggio, e l'olio extravergine di oliva. Conseguito il diploma di sommelier AIS inizia a lavorare in importanti manifestazioni legate al mondo del vino come Merano Wine Festival, Identità Golose e Bollicine sulla Città.

## MICHELE GIRELLI

### Priorat

*Il mio viaggio alla scoperta di un territorio unico*

*“Un viaggio attraverso racconti e fotografie per cercare di coinvolgere maggiormente il lettore, provando a farlo viaggiare con l'immaginazione all'interno di questo splendido territorio, con l'obiettivo di fargli provare le stesse forti emozioni provate da me durante questa meravigliosa esperienza.”*





## LE ETICHETTE TOP DEGUSTATE

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



### **Champagne Krug Vintage 2002**

Indimenticabile, champagne maschile, complesso, ancora giovane e scalpitante, una bolla avvolgente e corroborante.

I profumi si presentavano grassi, burrosi, note di fiori bianchi, frutta matura e confettura, speziature secche di vario genere e cioccolato bianco.

In bocca, minerale, deciso, persistente, minerale, grasso, avvolgente.



Lorato Giacomo, classe 1996 nato a Mestre. Inizia il suo percorso nella ristorazione a 16 anni, come cameriere nel noto locale Caffè Florian a Venezia. Nasce così la passione per il mondo della ristorazione e dell'enogastronomia, che lo porta a fare varie esperienze come cameriere e apprendista sommelier in rinomati ristoranti come l'Osteria Francescana (MO) e il ristorante San Martino (VE). Nel 2012 decide di iniziare un percorso in FISAR per approfondire le sue conoscenze nel settore enologico. Attualmente frequenta corsi di aggiornamento nel settore ristorativo continuando parallelamente il proprio lavoro a chiamata presso il Ristorante San Martino (VE).

## GIACOMO LORATO

### *La Viticoltura di Mare*

*“Un approfondimento su aspetti della viticoltura forse poco esplorati e conosciuti, andando a scoprire non solo luoghi di rara bellezza che producono dei vini profondi e straordinari, ma anche storie di coraggio in cui l'uomo e la natura imparano a convivere e dar vita a risultati incredibili.”*





## LE ETICHETTE TOP DEGUSTATE

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



### ***Barolo Monfortino Giacomo Conterno Riserva 2008***

Un monumento dell'enologia italiana. Uno dei più grandi Barolo. Con il fisico di una montagna e una longevità che pare millenaria. Un colosso. Alla cieca ti dà l'impressione di essere di fronte a qualcosa per cui sarebbe appropriato alzarsi in piedi in segno di rispetto. Appena scoperto un brivido attraversa le vene: è quello il momento in cui ci si deve inchinare. Fino a quel momento avevo appena imparato a camminare. Poi ho iniziato a correre.

Mariotti Riccardo, classe 1989 nato a Roma. Inizia il suo percorso lavorativo nel 2009 all'Enoteca Cul de Sac di Roma. Dal 2010 inizia un percorso di bartending come freelance, in Italia e all'estero. Diversi sono stati i seminari che hanno contribuito alla sua formazione tuttavia il corso AIS presso la sede dei Castelli Romani ha approfondito la sua conoscenza in campo enogastronomico. Insieme al mondo anche quello della mixology frequentando corsi di miscelazione, presso la Party in Bottle di Roma e l'ABC Bartending School a New York. Attualmente lavora presso l'Enoteca Cul de Sac di Roma come sommelier e responsabile della gestione della cantina. Esercita anche la professione di bartender presso la Mercury Events.

## RICCARDO MARIOTTI

### Cesanese

*Riflessioni sul territorio*

*“Attraverso lo studio di tesi scientifiche, pubblicazioni specialistiche ed esperienze personali, la tesi racconterà di quello che per molti è il vitigno autoctono più stimato del Lazio: il Cesanese.”*





## LE ETICHETTE TOP DEGUSTATE

Scelto per la lezione a tema vitigni a bacca rossa perchè rappresenta la storia di questa denominazione



### ***Biondi Santi Brunello di Montalcino*** **2010**

Si presenta con un bel colore rubino dai riflessi granati, fitto, non del tutto trasparente.

Già da subito note di grafite che si mescolano a sentori di caffè in polvere e note floreali di rosa canina. Ancora richiami di un fruttato d'amarena, frutti del sottobosco, note mentolate. Entra in bocca in maniera vigorosa, con un tannino perfettamente integrato.

Bevibilità straordinaria, caldo e sapido; vino sferico di largo respiro. Finale di arancia amara, chinotto. Bilancia perfettamente l'acidità e l'alcol.

Vino maturo che va avanti nel tempo.

Vino ARMONICO, siamo nell'ECCELLENZA!

BIONDI SANTI nel mondo è sinonimo di Brunello, infatti con Ferruccio Biondi Santi, alla fine dell'800, iniziò la storia di Montalcino e del suo vino. Viene prodotto con uve provenienti da vigne di oltre 25 anni d'età, in grandi botti centenarie.

Merendino Maria Concetta, classe 1958 nata a Salerno. Una passione per il vino nata in famiglia, assieme all'amore per la terra e per l'agricoltura. Poi con il tempo questa passione è cresciuta fino a diventare un lavoro. Per alcuni anni segue l'azienda vitivinicola di famiglia ampliando la produzione e facendola crescere. Nel 2003 consegue la patente ONAV di Assaggiatore Vini. Nel 2004, volendo ancora approfondire le sue conoscenze nel settore enologico, decide di iniziare l'intero percorso formativo AIS, conseguendo l'attestato di 3° livello nel dicembre 2005. Le piacerebbe dedicarsi ad attività legate alla formazione e all'enoturismo.

## CONCETTA MERENDINO

### Nel dei vigneti della Loira

*Storia, terroir, donne e uomini del vino  
"Mon coup de coeur"*

*"Un viaggio nell'immenso vigneto  
della Valle della Loira, seguendo il  
fiume partendo dalla sua sorgente e  
terminando circa mille chilometri più a  
ovest, alla foce atlantica."*





## LE ETICHETTE TOP DEGUSTATE

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



### ***Charmes Chambertin Grand Cru J. Roty 2014***

Il colore è classico di un signor Pinot Nero francese. Un classicismo che diventa tratto distintivo e caratteristico che ritroviamo in ogni aspetto della degustazione. Al naso è chiuso. Richiede tempo e dedizione per apprezzarne i profumi. E' una prima donna conscia del suo valore che si dà solo a chi sa capirla, coccolarla e rispettarla. Fa la preziosa. Sembra quasi contenta di essere antipatica. Tende ad allontanarti più che ad avvicinarti. E' una donna eccentrica con un vestito rosso chiaro coprente ed elegante ma non vistoso. Sono i particolari che la rendono attraente. Il corpo è sinuoso. Lo charme è francese. Il cappello dalle ampie falde copre il viso quasi a nascondere la propria unica bellezza. C'è da aspettare che si apra. E quando lo fa, al palato mostra il meglio di sé, avvolgendolo con un tannino aggraziato che dona una struttura vellutata. I profumi confermati dagli aromi sono di frutta sciropata, note balsamiche, acciuga in salamoia. Finale con caramella floreale, liquirizia e rabarbaro. Chiude lungo come le sue immense gambe.

Palmieri Luciano, classe 1986 nato a Lagonegro. Ha lavorato in diverse strutture sia alberghiere che ristorative dove ha potuto di migliorare il proprio percorso professionale. Nel 2014 viene assunto dal ristorante Oenopolium (PR) come maître di sala, dove ha iniziato ad affinare il suo interesse per il vino. Dal 2016 a oggi è responsabile dell'osteria Virgilio, dove ha potuto approfondire ulteriormente il suo percorso in materia enologica. A questo proposito sta portando a termine il percorso di studi in Geologia per avere una migliore conoscenza scientifica sul concetto di "terroir".

## LUCIANO PALMIERI

### *In scientia et vino veritas*

*Aglianico del Vulture*

*“Un lavoro atto ad evidenziare le varie peculiarità del vino in relazione alle diverse zone geologiche. Tale lavoro è stato compiuto attraverso lo studio del territorio del Vulture con le relative particolarità geologiche e la relativa influenza sui vini.”*





## LE ETICHETTE TOP DEGUSTATE

Scelto per la lezione a tema vini dolci perchè rappresenta un'eccellenza nella sua categoria



### **Dr Loosen Riesling Eiswein 2007**

Il colore oro antico ne evidenzia la particolarità. Il bouquet intenso, con note di miele, frutta candita, pesca e albicocca matura, invoglia all'assaggio.

Al palato si esalta l'elegante morbidezza sostenuta da una freschezza piacevole e un corpo vellutato molto sensuale. Le note di confettura di frutta e miele, sono accompagnate da delicate note speziate ed aromatiche.

Ricorda la forza della donna, giustamente fasciata dalla dolcezza delicata che solo una mamma sa dare. E' elegante, seducente, giovane ma non giovanissima. E' ammirata, desiderata. E, lo sa.

Ha cura di sé, conosce gli uomini e sa come sedurli. Esperta ed equilibrata su quei tacchi e minigonna, va dove vuole. Anche al cuore del bevitore.



Piscicelli Vincenzo, classe 1972 nato a Napoli. Consegue il diploma di sommelier AIS nel 2003 presso la sezione di Roma. Negli anni successivi ha modo di affinare le proprie capacità partecipando ai corsi per assaggiatori in tema di olio, formaggio, caffè. Ha fatto anche esperienza nel campo di degustazione delle acque e dei tè. Attualmente lavora come ispettore della Guardia di Finanza.

## VINCENZO PISCICELLI

### **L'accento del vino**

*Per descrivere davvero un vino è indispensabile essere poeta o almeno tendere alla poesia*

*“Mario Soldati, scrittore, regista, giornalista ed intellettuale del novecento, inventore del reportage enogastronomico che riteneva la cultura alimentare, semplicemente cultura popolare e nient'altro che una forma di linguaggio con cui una popolazione e il suo territorio si esprimono e pertanto da preservare e da tramandare.”*





## LE ETICHETTE TOP DEGUSTATE

Scelta per la lezione a tema taglio bordolese perchè rappresenta un esempio straordinario di qualità



### ***Chateau Baron de Pichon Longueville 2009***

Livrea di color granato concentrato con riflessi rubini tenui sull'unghia. Colpisce per il ventaglio olfattivo che spazia dai sentori floreali di viola al legno di cedro, alla liquirizia al fruttato scuro maturo di cassis, amarena e mora, per terminare con note di eucalipto, polvere di cacao e pepe. Solo in fondo emerge la tipica nota verde del Cabernet Sauvignon.

Al palato vivace freschezza ed espressiva sapidità. Tannini setosi se pur irruenti che vanno a fare da cornice all'elegante struttura. Lunghissima la persistenza che ricorda il succo di mirtillo. Vino che ben esprime il suo territorio di provenienza, Pauillac, patria del Cabernet Sauvignon. Vino da evoluzione dove darà il meglio nei prossimi 7-8 anni.

Prada Daniele, classe 1988 nato a Trento. Inizia lavorare nel mondo della ristorazione a 17 anni lavorando in diverse strutture alberghiere 4 stelle in Val Badia. Dopo 6 anni di ristorazione cambia orizzonte professionale e si dedica alla grande distribuzione organizzata per approfondire le materie prime e il rapporto con il cliente. Nel febbraio 2008 si iscrive al corso di AIS per ampliare il suo bagaglio di conoscenze, e nel 2016 si iscrive al seminario per Degustatore Ufficiale, concluso anch'esso con esito positivo.

## DANIELE PRADA

### *Il Trentino dei vignaioli*

*“Una proposta variegata di vini autentici, vini sempre più protagonisti del buon bere e dunque del buon vivere.”*





## LE ETICHETTE TOP DEGUSTATE

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



### **Charmes Chambertin Grand Cru J. Roty 2014**

La Borgogna è la Borgogna, inutile girarci attorno. Vorrei esserci già stata almeno una volta e aver camminato silenziosamente in quei piccolissimi appezzamenti di vigne antiche di tradizione millenaria, Clos e Climat di monaci benedettini che già ai tempi compresero il valore e le differenze di quei suoli calcarei e gessosi che rendevano immenso il Pinot Nero.

La cuveé di tre vigne centenarie mi accompagna a braccetto in questo singolare viaggio, silenziosamente e con difficoltà, vista la posizione non propriamente ottimale, cerca il raggiungimento della piena maturità.

Charmes, climat riconosciuto in modo unanime per le doti di potenza e virilità, mostra talvolta tratti fini e aggraziati, conducendo a una beva ricca di suggestioni con mille spunti e aggettivi. Vino difficile, non si mostra, poco empatico, eccentrico, austero.

Adoro tuffarci il naso ripetutamente e scovarne man mano che si apre le differenti sensazioni.

Al naso frutta sciroppata, note di salamoia e acciuga in scatola, salmastro e iodato, in bocca grande complessità con un tannino esuberante per nulla domato ma comunque aggraziato, sensazioni di china, liquirizia e rabarbaro.

Difficilissimo e nello stesso tempo inconfondibile. Amo tutto ciò che è da ricercare, capire!

Romeo Giovanna, classe 1973, nata a Milano. La passione per il vino nasce invece da un contesto diverso: da un'interesse puro e semplice che ha deciso di coltivare per farne diventare la sua professione. Nel settembre 2013 intraprende il percorso FISAR (sezione di Milano) per diventare sommelier, frequentando tutti e tre livelli. Titolo ottenuto nel giugno 2015. Frequenta ad Alessandria il Master in Comunicazione e Degustazione Fisar e successivamente perfeziona le sue competenze nei corsi ONAV come assaggiatore di vino. Partecipa regolarmente alle degustazioni ONAV, sia per la sezione di Milano sia per quella di Monza frequentando anche l'Enolaboratorio Champagne.

## GIOVANNA ROMEO

### Nizza

*Nata il Primo Luglio*

*“L’obiettivo di questa tesi è quello di portare all’attenzione di conoscitori e appassionati del mondo del vino la Barbera, mostrando come la sua espressione sui dolci rilievi del Monferrato diventi regale e regina.”*





## LE ETICHETTE TOP DEGUSTATE

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



### ***Barolo Giacomo Conterno Monfortino Riserva 2008***

“Guardò il bicchiere: altro vino importante. Al colore, pensò che doveva venire anche quello dal Nebbiolo, era ancora granato con brillanzette di tramonto, quando il sole color di un'arancia da spremere se ne va a morire tra una collina e l'altra, come se stesse ballando il tango con un'allegria malinconica”

È come una modella alla sua prima sfilata: selezionata, scelta, curata e preparata.

Bellissima, perfetta, affascinante, elegante, ma ancora un po' inesperta. Giovane, ma dal grandissimo potenziale. È la modella più affascinante della sua zona. Sicuramente. Una delle più belle di tutte.

L'hai sempre vista come inarrivabile, desiderata da sempre e ora hai avuto la possibilità di conoscerla, parlarci e coccolarla. È un momento che non ti scorderai mai. E spero di rincontrarla prima o poi.

Sironi Daniele Luca, classe 1992, nato a Giussano. Nel settembre 2012 inizia il corso AIS e frequenta l'università Cattolica a Milano dove studia per due anni Economia e Commercio. Lasciando gli studi universitari decide di dedicarsi ai corsi AIS che conclude nel dicembre 2014 conseguendo la qualifica di sommelier. Dal gennaio al giugno 2014 frequenta il corso IFTS "Turismo e Ristorazione". Dal settembre 2015 lavora presso Signorvino in Piazza del Duomo a Milano. Nel settembre 2016 presso la delegazione di Milano svolge le lezioni di addestramento necessarie per svolgere i servizi AIS.

## DANIELE LUCA SIRONI

### *Il carattere del vino, il gusto nei principali mercati mondiali*

*"Un viaggio verso una nuova scienza che studia il gusto e il vino: la neurogastronomia e la neuroenologia."*





## LE ETICHETTE TOP DEGUSTATE

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



### ***Santa Ana Pedro Ximénez Hidalgo*** **1861**

Corre l'anno 1861. Dopo le titaniche imprese di Garibaldi e dei suoi volontari nasce il Regno d'Italia...

Immagina adesso che un nettare divino color mogano impenetrabile ti riporti in quell'anno, facendoti immergere nella sua calda e carezzevole morbidezza che si sposa con nuances di cioccolato, noce, caffè, fico secco, dattero, china, tamarindo, erbe officinali. Sensazioni uniche e irripetibili di uno Sherry Pedro Ximenez 1861- Santa Ana.



Sorbello Marcello, classe 1975, nato a Catania. Il primo approccio con il mondo del vino risale al 2004 con l'esperienza di lavoro nel gruppo Auchan in veste di capo reparto del settore vini. Fortemente desideroso di ampliare le conoscenze nel settore enologico, nel 2014 inizia il percorso formativo in AIS che si conclude nel febbraio 2016 con il conseguimento dell'attestato di sommelier. Nel dicembre 2016 la forte passione per il vino insieme all'interesse crescente nei confronti del mondo enogastronomico lo spingono ad iscriversi al Master ALMA - AIS. Da marzo 2016 collabora con il Gruppo dei Servizi in seno alla delegazione AIS di Piacenza prestando servizio in occasione dei corsi da essa organizzati.

## MARCELLO SORBELLO

### ***Etna, versanti, stili produttivi e vini bianchi: l'essenza del carricante***

*“Un viaggio attraverso le principali vicende storiche che hanno caratterizzato la viticoltura etnea passando attraverso la descrizione dell'ambiente pedoclimatico, e in particolare, la trattazione della natura dei terreni e del clima dell'areale etneo.”*





## LE ETICHETTE TOP DEGUSTATE

Scelto per la lezione a tema vini bollicine perchè rappresenta un'eccellenza



### **Giulio Ferrari Riserva del Fondatore 1994**

L'emozione di poter degustare una tale meraviglia enoica non si può descrivere e non ha prezzo. Questo incredibile spumante dalla sboccatura non recente (è stato sboccato nel 2010) ormai entrato nella sua seconda età, è stato mantenuto al meglio dall'anidride carbonica, che, ancora ben presente, ha fatto da conservante per tutti questi anni. Cristallino dal bellissimo e armonioso colore paglierino intenso che ormai vira decisamente verso un dorato pieno. Si presenta al naso ricco e complesso, con note di floreale appassito, altre tostate di pinolo e frutta secca, altre ancora di albicocche disidratate fino ad arrivare a note di pasticceria quali babà, crostata di frutta e pan brioche.

Al palato risulta essere elegante e ricco, sapido e di grande forza, un vino equilibratissimo, potente, dalla bollicina finissima e assolutamente ben integrata, con un finale di note evolute, quasi di distillato.

Grandissimo vino che non teme il confronto con i migliori e più blasonati prodotti stranieri, su cui peraltro ha già trionfato in degustazioni alla cieca di importanti Concorsi Internazionali, rappresenta al meglio la Spumantistica Italiana.

In conclusione, e parafrasando Alessandro Dumas, "questo vino andrebbe bevuto in ginocchio e a capo scoperto".

Terzi Gabriele classe 1958, nato a Bergamo. Militare di carriera da sempre interessato all'enogastronomia, si avvicina a questo mondo solo in età matura. Nel 2009 inizia il percorso di formazione AIS, che conclude l'anno successivo con il conseguimento del titolo di sommelier, mentre nel 2010 ottiene la qualifica di Degustatore con l'Associazione ANAG - Assaggiatori Grappa ed Acquaviti, con cui partecipa, in qualità di giudice, a diversi concorsi. Ha inoltre partecipato al corso di 1° livello con UNIONBIRRAI ed è membro della Compagnia del Cioccolato.

## GABRIELE TERZI

### **Vino e vitigni della Calabria Alto Ionica dalla montagna Grecia ai giorni nostri - Cirotono e Sibaritide**

*“Questa ricerca, che vuole solamente dare uno sguardo all’odierna realtà calabrese, sia vitivinicola che storico – sociale, squarciando il velo posto dalla storia e dalle vicende politiche su di una regione di antichissima civiltà, è incentrata principalmente sui territori dell’Alto Ionio calabrese.”*





Alma Wine  
Academy®

## LA CANTINA DIDATTICA

La settecentesca cantina, allestita nei sotterranei della Reggia, è in grado di ospitare fino a 1.000 etichette del 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 internazionale grazie al network di ALMA.

## I MAESTRI ALMA

- Gianpaolo Braceschi
- Mauro Carosso
- Massimo Castellani
- Nicola Chighine
- Mariano Francesconi
- Costanza Fregoni
- Roberto Gardini
- Massimo Gelati
- Pierluigi Gorgoni
- Andrea Grignaffini
- Marino Marini
- Walter Massa
- Matteo Pessina
- Bruno Ruffini
- Andrea Sinigaglia
- Alessandro Tomberli

# MAAD 4 YOU

MASTER ALMA AIS Alumni Day

L'evento è riservato ai diplomati delle varie edizioni del Master Sommelier ALMA AIS e agli studenti del Master in corso. Questo career day rappresenta un'occasione unica ed esclusiva di confronto e approfondimento sui temi del personal branding e dello storytelling applicati al mondo del vino, grazie alla presenza di importanti professionisti del settore.

In occasione del lancio della community degli ALUMNI ALMA, sono state presentate le esperienze dei diplomati per valorizzare progetti e storie che portano oggi nel nostro Paese e nel Mondo l'inconfondibile stile italiano.

Un momento non solo di confronto professionale ma anche di scambio personale. Da nuove idee possono nascere grandi progetti così come questi grandi progetti possono essere lo spunto per nuove idee.

**Pietro Arigoni**  
REGISTA TEATRALE

PERSONAL

**BRANDING**

COMUNICARLA

IDENTIFICARLA  
COLTIVARLA

**DIFFERENZIATIONE**



PERCHÉ GLI ALTRI  
DOVREBBERO SCEGLIERTI?

DEFINIRE I TUOI PUNTI  
DI FORZA

ASCOLTO  
RSTU  
MADP  
ZABF  
NARBARE CON LA  
BELLEZZA DELLE  
PAROLE



ASCOLTA TE STESSO

OSPITALITA'

**RESPIRO**

RENDERE PUBBLICHE  
LE EMOZIONI

DIAPHRAMMA  
INSPIRO  
ESPIRO

**CONDIVIDERE**

ESSERE SE STESSI

**Comunicazione**

**MARKETING**

VENDE PIU' LA  
**PERSONA**  
CHE IL PRODOTTO

**STORYTELLING**



V.T. PROPP  
MARIO SOLGATI  
LOCANDRE E OSTERIE

VERBALE

MIMICA SILENZIO

ABBIGLIAMENTO  
MOVIMENTO  
DEL CORPO

NON VERBALE

HANS BARTH  
VIAGGIO ENREGISTRONMICO

PARLARE NEL  
MODO CORRETTO

PREPARAZIONE

CONOSCERE GLI  
SPAZI

SCAMBIO DI  
**CONOSCENZE**

OSPITALITA' ⇒

CREARE FONDAMENTA  
NON ESSERE  
BANALI

**Hospitalitic**  
WE MAKE IT EASY



**Alma Wine Academy**

MASTER ALMA AIS Alumni Day - 30 OTTOBRE 2017



I partecipanti al MAAD 4 YOU



Il set per il casting del MAAD 4 YOU

**MAAD 4 YOU**  
MASTER ALMA AIS Alumni Day







Alma Wine   
Academy®



# ALMA WINE ACADEMY

IS POWERED BY

## GRUPPO ITALIANO VINI



IN COLLABORATION WITH



### Associazione Italiana Sommelier

**ALMA - Scuola Internazionale di Cucina Italiana**  
Piazza Garibaldi, 26 - 43052 Colorno (Parma) Italia  
Tel. +39 0521 525211 [www.alma.scuolacucina.it](http://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)