



ALMA®

La Scuola Internazionale di Cucina Italiana



# Master Sommelier



ALMA-AIS

dodicesima 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 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**



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 vitigni a bacca rossa perché rappresenta un punto di riferimento qualitativo



### **CHIANTI RUFINA RISERVA, FATTORIA SELVAPIANA, 1973**

Rosso scarico e granato spento: colori e sfumature che anticipano una grandissima evoluzione.

Al naso si denota subito un sentore di caramello e di tostatura. Girandolo nel bicchiere si sprigionano note terziarie eteree e smaltate; ritorna l'affumicato ed il tostato tipico del miele di castagno, la prugna essiccata, il sentore di terra, il carnaceo, la speziatura con i suoi chiodi di garofano, il caucciù e la liuta. L'agrume candito che, diviso tra dolcezza e acidità, rappresenta la premessa di una buona freschezza gustativa.

In bocca infatti la freschezza è ottima. Ritorna l'arancia candita ed il tannino è ben sorretto dall'acidità. Incredibile la persistenza. Nonostante il colore sia scarico non si tratta di un vino ossidato. Nonostante questo vino abbia più anni di me, mi ha ricordato in un certo senso casa. La mia nonna paterna è originaria di Pisa e con mio nonno vive ormai da anni sulle colline pistoiesi. Sin da piccola ho passato tante estati presso di loro ad esplorare boschi, a raccogliere olive e funghi per i campi, a fare lunghe passeggiate lungo quelle viette sterrate che son tanto classiche nei libri e nelle foto che descrivono la campagna toscana. In questo vino io ci ho rivisto tutto questo: la mia seconda casa.

Classe 1993, nata a Manerbio (BS).

Inizia il suo percorso come barista, presso un locale conosciuto del paese di residenza, il Kitsune Bar, durante il periodo di tesi per la Laurea triennale di Scienze Zootecniche e Tecnologie delle Produzioni Animali (SZTPA), che consegnerà nel novembre 2015 presso l'Università di Parma.

Nei tre anni successivi diventa barman e decide di iscriversi al corso di sommelier presso AIS Brescia, appoggiata anche dal padre, a sua volta sommelier. E' durante il corso che capisce che la passione per il mondo dei vini è tale per cui vuole crescere come professionista e fare di questa materia il suo lavoro. Diplomata sommelier nel giugno del 2017, intraprende il percorso formativo di Master Sommelier ALMA-AIS, per ampliare ulteriormente il suo ventaglio di competenze.

## FRANCESCA ALBERTINI GUSBERTI

### *Il Carmignano*

*Tra Passato, Presente e Futuro  
(con relativa Zonazione)*

*Questo è un racconto, un viaggio di crescita personale, una narrazione di esperienze, il tutto visto attraverso gli occhi di una ragazza, la quale ha nonni e zii che vivono a pochi chilometri dal luogo preso in esame, che ha sempre camminato per queste terre alle quali in parte è legata, attraverso un territorio vissuto e raccontato da persone in carne ed ossa, aventi obiettivi, credenze, valori e problemi reali.*



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



### **GRANDS ÉCHÉZEUX – APPELLATION GRANDS ECHÉZEUX CONTROLLÉE – SOCIÉTÉ CIVILE DU DOMAINE DE LA ROMANÉE CONTI, 2010**

Una grande annata aiuta a rendere speciale uno dei più importanti e famosi vini di Francia. All'olfatto un insieme molto variegato di aromi che vanno dalla frutta, con la sua evoluzione da fresca alla confettura, ai fiori e alle spezie, a profumi più evoluti di grafite e metallo. Il tutto molto ben integrato.

In bocca è fresco ma con una certa vena acida ed un tannino non invasivo contrapposti ad una morbidezza tangibile. E' un vino sottile ma molto elegante, senza sbavature. Un vino femminile, grande ma di facile approccio.

Questa bottiglia riesce a conquistare con la sua armonia e a far apprezzare il pinot nero nella sua massima espressione. Un vino che descrive un terroir ed un territorio che crea una così grande materia prima che viene abilmente trasformata in un liquido supremo.



Classe 1983, nata a Cuneo (CN).

Si avvicina giovanissima, al mondo della ristorazione, lavorando nella cucina di una pizzeria locale, percorso che la accompagna dai 14 anni a quando si iscrive alla facoltà di Ingegneria Civile per la gestione delle acque presso il Politecnico di Torino, nel 2002. Nel 2008 si riavvicina al settore ospitalità, approdando nell'inverno 2009, in un bar ristorante sulle piste da sci di Limone Piemonte, dove scopre una sempre più forte passione per il mondo del vino, terreno poco esplorato prima di allora e miccia grazie la quale decide, una volta tornata a Cuneo, di iscriversi al corso AIS per approfondire e dedicarsi a questa sua nascente passione. Si diploma sommelier nel febbraio 2017, ricevendo ingaggi per servizi in matrimoni ed eventi, istituzionali e non, nella provincia di Cuneo. Attualmente impiegata presso il Bar Fantino a Cuneo, oltre a prestare servizio ai corsi AIS, partecipa ai servizi della delegazione Cuneo - Alba.

## BARBARA BODINO

### *La cantina*

*Luogo magico, arcaico  
o ipertecnologico?*

*Esiste l'equazione perfetta tra luogo fisico, esistente o da ripensare e ricominciare a costruire, esigenze di conservazione del vino e moderne tecnologie, che permetta di ottenere la cantina ideale?*

*L'elaborato cerca di dare una risposta a questa domanda partendo da un excursus storico e da una analisi di cosa si intendesse per cantina nel passato, andando poi ad analizzare alcune realtà vitivinicole esistenti, alcune cantine di ristoranti ed enoteche per arrivare ai privati e all'analisi di quali metodologie utilizzano per conservare il vino.*





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

### **CHATEAU D'YQUEM 1996 LUR SALUCES**

“ L'oro liquido di Sauternes”  
Vino straordinario dal colore dorato nel quale si denota ancora l'effetto dell'anidride solforosa che mantiene una spiccata brillantezza.  
Suadente, avvolgente e complesso. Una trama olfattiva di zafferano per poi percepire note di pasticceria come crema e vaniglia. Il floreale si manifesta tramite sentori di camomilla e gelsomino per chiudere con una nota fumè. In bocca sconvolgente per l'eleganza e la qualità del sorso, in una dolcezza mai stucchevole dove percepiamo una nota leggermente amarognola e amaricante dovuta all'azione del legno della barrique. Solo nelle migliori annate, frutto della selezione accurata dei migliori acini dei grappoli di cinque, sei piante.

Classe 1992, nato a Santa Margherita Ligure (GE).  
L'approccio al mondo della ristorazione è a 16 anni  
come cameriere presso il ristorante di un noto albergo  
di Camogli.

Nasce così la passione per il bar che lo traghetta tra i  
locali del levante e del ponente ligure, dove intraprende  
la carriera del barman spinto da un interesse sempre  
più vivo in materia di vini e distillati.

Nel 2013 decide di iniziare un percorso in AIS per  
approfondire le sue conoscenze nel settore enologico. In  
contemporanea inizia il corso universitario di Enologia  
presso l'Università di Milano.

Attualmente frequenta l'Università di Milano nel corso  
di laurea di Enologia continuando  
parallelamente il suo lavoro come barman.

## ALESSANDRO CAMPOMENOSI

### *La Schiava in Alto Adige*

*Tra la Collina di Santa Maddalena  
e il Lago di Caldaro*

*Nel lavoro di tesi che si va a presentare  
vi è l'intento di dare risalto a un  
tipico vitigno autoctono Alto atesino,  
valorizzando le sue peculiarità che ,se  
adeguatamente "coltivate" danno vita  
a un prezioso gioiello rosso del nord  
Italia.*





Scelto per la lezione a tema taglio bordolese perché rappresenta un'eccellenza

### **SASSICAIA 2015**

Lezione sui tagli Bordolesi, ci troviamo a degustare alla cieca la nona bottiglia di vino dopo aver assaggiato 8 eccellenze di Bordeaux. Fino ad ora bei vini ma emozioni poche...Poi arriva il momento della nona bottiglia. Il colore è un po' scarico, al naso un sentore di albicocca dominante che mette allegria, in bocca un equilibrio ed una precisione sconvolgente. Vino straordinario, elegante, femminile e di una raffinatezza assoluta. Torna in bocca quel gusto di succo di albicocca che di solito riscontriamo solo in grandissimi vini. E chi è a regalarci emozioni?! Ancora un italiano, un vino leggendario, "Il Sassicaia".

Classe 1983, nato a Chiusi (SI).

Inizia il suo percorso lavorativo a 15 anni prestando servizio presso hotel di varie località italiane (Bellaria, Chianciano, ecc.) durante le stagioni estive.

Una volta diplomato presso la scuola alberghiera di Chianciano Terme (SI), si trasferisce in Inghilterra dove studia e lavora nel settore della ristorazione per circa due anni. Si sposta a Lione, Francia, dove fa coincidere l'impegno dello studio della lingua francese con l'impiego che trova presso un ristorante stellato locale. Tornato in Italia, si inserisce in hotel e ristoranti sia come responsabile di sala in strutture come l'Hotel-Parco La Borghesiana a Roma, Hotel Excelsior a Chianciano Terme, Castiglion del Bosco; ma anche come assistant sommelier a Montalcino e presso il Ristorante Al Casale a Chianciano Terme.

Ottiene il diploma di Barman presso la Flair Accademy di Roma e di Sommelier presso l' AIS di Roma. Attualmente lavora presso l'Enoteca del Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano (SI).

## ALESSANDRO CELLANETTI

### Montecucco

*Un Sangiovese tra vulcano e mare*

*Il mio studio sarà incentrato sul Sangiovese, quindi sui vini prodotti con questo vitigno, con l'obiettivo di capire come riesce ad esprimersi nel territorio e scoprire le sue potenzialità anche rispetto ai Sangiovese prodotti nelle altre denominazioni della Toscana.*





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

### **SANTA ANA PEDRO XIMÉNEZ, 1861**

Cercare di racchiudere le emozioni in un foglio bianco non è mai semplice, ma le emozioni hanno spesso un nome, in questo caso anche una data: SANTA ANA PEDRO XIMÉNEZ MILLEOTTOCENTOSESANTUNO. Non si può parlare di una bottiglia di vino, si deve parlare di uno scrigno di sensazioni, segreti e silenzi. Sì, silenzi. Un gruppo di venti rumorosi sommeliers ammutoliti e increduli di fronte alla grandezza di questo vino impenetrabile e ricco di storia. Questo Pedro Ximénez non porta con sé solamente la storia d'Italia ma anche l'essenza del master ALMA-AIS e i suoi valori di passione, impegno, dedizione e unione.

Classe 1993, nata a Treviso.

Si iscrive al corso di I livello di sommelier a Valdobbiadene nel settembre 2015 mentre frequenta il corso universitario in Economia e Gestione dei beni e delle attività culturali a Cà Foscari, Venezia, dove si laurea nel novembre del 2016.

L'anno seguente diventa sommelier e decide di frequentare il Master Sommelier ALMA-AIS per approfondire la sua passione per il vino e poter acquisire quelle competenze necessarie alla figura professionale cui auspica.

Attualmente è impiegata nell'ufficio comunicazione e marketing presso la cantina Colli del Soligo, si occupa di organizzazione di eventi.

## CARLOTTA DAMINATO

### **Cantina Colli del Soligo**

*Analisi e proposte di attività di marketing e comunicazione*

*L'elaborato ha l'obiettivo di individuare le attività di promozione della Cantina Colli del Soligo, una realtà Veneta situata tra Conegliano e Valdobbiadene, produttrice di Prosecco.*



Scelto per la lezione a tema vitigni profumati perché rappresenta un punto di riferimento qualitativo

### PENFOLDS GRANGE, 1988



Annata storica di un vino che rappresenta nel mondo tutto il continente Australiano.

Sull'etichetta dell'annata 1988 (imbottigliata nel 1989) scompare il nome "Hermitage" utilizzato dal 1951 da Max Schubert, ideatore del Grange, per sottolineare lo stretto legame del suo Syrah Australiano con l'eleganza e la potenza del vino a base Syrah più famoso del mondo, il francese Hermitage.

Nel calice il vino si presenta di colore rosso granato, intenso e lucente. Il naso è estremamente complesso molto concentrato nel fruttato, poi note scure di chinotto, china, inchiostro e tostate di cioccolato amaro e caramello; si avvertono inoltre accenni ematici e ferrosi ma anche echi rinfrescanti di menta.

In bocca è estremamente pieno con tannino ben gestito, ritornano richiami olfattivi di caffè e liquirizia, note piacevolmente cioccolatose e un finale agrumato di arancia amara che invita a berlo di nuovo.

Raggiunti i 30 anni il Grange è un uomo, forte, potente e vivo, vestito da un abito di alta sartoria francese ma abbronzato dal caldo sole Australiano, pronto a surfare in smoking facendosi ambasciatore della grande qualità vitivinicola raggiunta dal "Nuovo Mondo".



Classe 1989, nato a Roma.

Inizia il suo percorso nel mondo della ristorazione all'età di 17 anni, come cameriere e barman in un bar/gelateria del frosinate. Affascinato dal mondo del bere miscelato continua l'esperienza da barman spostandosi dalla costa ligure, Rapallo, alla provincia di Padova, il bar Borsa di Este.

Consegue il Diploma di Tecnico Polivalente Superiore del Turismo alla U.E.T. di Roma con una tesi sul mondo del Rhum nel 2011, sviluppando su carta un tour tra le più importanti distillerie dei Caraibi e decide nel 2012 di iscriversi al corso AIS per studiare il mondo enologico e del beverage più approfonditamente. Nel 2016 frequenta L'école de Champagne con docente AIS Roberto Bellini. Terminati gli studi universitari si avvicina al mondo della ristorazione e della sommellerie curando la cantina e gestendo la sala di due locali della provincia di Frosinone, l'osteria Porca Vacca ad Alatri e l'osteria Santa Lucia a Frosinone centro, di cui si occupa attualmente.

## ANDREA DE PASTINA

### *La Terracotta e il vino*

*Il lavoro di tesi si concentra sullo studio delle origini e il rapporto nei successivi millenni tra la terracotta e il vino, ripercorrendo storicamente le tappe principali dell'evoluzione delle giare e analizzando le tre tipologie con più storia: **Qvevri** georgiane, **Tinajas** spagnole, **Anfore** italiane.*



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

### PENFOLDS GRANGE, 1988

Le lezioni continuano ed arriviamo ai vitigni profumati: sauvignon, riesling e syrah. Giornata lunga, brillante e scattante come i tanti vini degustati; belle scoperte, stereotipi superati, luoghi inusuale ed invitati: Alsazia, Germania, Australia.

Ed è proprio in Australia dove mi soffermo alla fine del mondo, in quella porzione di globo che ha mappe geografiche sotto sopra. Luoghi dove tutto sembra essere ancora al naturale, le regole e le convezioni sociali, le personalità, le relazioni. Anche in questo caso ci viene proposto un vino che, almeno per gli appassionati, è un mito: il Grange Penfolds.

Il bicchiere ammaglia per la sua ricchezza quasi opulente, generoso, morbido, accogliente, ma non è solo questo; non è solo il bere un mito, qualcosa che forse non berrò più. Quello che mi scuote, mi muove dentro, che mi emoziona è bere il frutto di una storia personale. Il frutto di un'intuizione, di una convinzione profonda, frutto della perseveranza di un uomo che con coraggio, convinzione e follia ha creduto più nel suo sogno, nella sua visione che nelle critiche dei tanti, nelle "stroncature". Una persona, Max Schubert, che ha continuato a produrre il suo vino segretamente anche quando è diventato illegale, è stato messo al bando.

Mi riporta a tempi passati, ai guerrieri, ai cavalieri, agli eroi; tempi dove il coraggio governava le paure, tempi dove erano possibili imprese, quando l'energia vitale guidava e sorreggeva anche la passività e la depressione.

Bere un sorso di Grange Penfolds è tornare lì, in questi luoghi, in questi tempi, è bere la storia di un uomo che li ha percorsi con coraggio e determinazione, con una visione quasi profetica che solo più tardi i tanti hanno riconosciuto, apprezzato ed esaltato.



Classe 1969, nato a Parma.

Inizia il suo percorso professionale nel 1994 come avvocato presso lo studio Legale Massimo Piazza di Parma, nel 1998 entra nel Consorzio del Prosciutto di Parma come responsabile affari legali e vigilanza e nel 2010, anno in cui consegue anche la laurea triennale in Scienze Religiose, viene nominato vice direttore del Consorzio. Durante questo percorso si interfaccia al mondo del food. Nel novembre del 2013 viene nominato direttore del Consorzio di tutela dell'Aceto Balsamico di Modena. In quest'ambito si avvicina progressivamente al mondo della degustazione e al settore del vino a cui l'ABM è strettamente legato. Nel gennaio del 2017 si diploma Sommelier AIS presso la delegazione di Reggio Emilia e inizia un percorso di approfondimento legato al mondo del vino che coinvolge diversi punti di vista. Da marzo al luglio 2018 frequenterà il master "Raccontare il cibo" presso la Scuola Holden di Torino. Attualmente lavora come Direttore Generale presso il Consorzio Tutela Aceto Balsamico di Modena.

## FEDERICO DE SIMONI

### *Dall'analisi alla narrazione sensoriale*

*Studio di un nuovo modello  
e applicazione ad un progetto  
di narrazione sensoriale dell'Aceto  
Balsamico di Modena*

*La prima idea di questo studio è quella di creare un'alleanza tra analisi sensoriale e il marketing narrativo ho denominato Narrazione Sensoriale, come narrazione dei sensi e di senso.*

*La seconda sfida, il vero e proprio cuore del progetto, è quella di applicare questa teoria ad un prodotto che rappresenta un ponte tra mondo del food e quello del wine: l'Aceto Balsamico di Modena IGP (da ora ABM).*



Scelto per la lezione a tema metodo classico perché rappresenta la storia di questa denominazione



### **GIULIO FERRARI RISERVA DEL FONDATORE, 1994**

Colore giallo oro, carico e intenso. Una ventata di canditi ed erbe officinali si presentano al primo naso. Fa seguito nota di Vermouth con affascinante retrogusto amaricante che si fa presto da parte per lasciare spazio al sulfureo di naso e alla mineralità di bocca. Tostatura di legno che vira su note di cioccolato bianco e caucciù e nella sua complessità non smette di stupire con ricordi di marmellata, miele e caramella mou. La snellezza e la verticalità del gusto fa da contrappunto ai complessi aromi di olfatto. In bocca è areo, senza gravità, le bollicine rarefatte della sboccatura 2010 portano alla bocca un vino danzante con chiusura salina aromatizzata al pompelmo e candito di limone. Servito alla cieca in una batteria dei più desiderati e ricercati champagne -- Louis Roederer Cristal 2009, Paul Roger Sir Winston Churchill 2004 e Dom Perignon P2 2000 -- le uve Chardonnay di questa grandissima annata di Riserva del Fondatore non temono il confronto con i grandi di Francia e sono dimostrazione della vocazione di un territorio, quello del Trentino, e dell'ispirazione di uno dei più grandi maestri del metodo classico di tutti i tempi: orgoglio nazionale che porta il nome di Giulio Ferrari.

Classe 1977, nata a Palermo.

Lavora nell'ambito della comunicazione per il Servizio Cultura della Regione Emilia-Romagna dal 2004. La frequentazione di persone con una buona cultura enogastronomica e la sua curiosità la portano dal 2008 ad avvicinarsi al mondo del vino. Nel 2010 si iscrive al corso per sommelier AIS che porta a termine nel 2014. Nel 2015 frequenta il Master di Enogastronomia e Ospitalità all'Università di Bologna (tutor Annalisa Barison). Come project work presenta un format radiofonico dedicato ai vini di qualità dell'Emilia-Romagna "Cantine&Cucine" che realizza per RadioEmiliaRomagna. Nel 2017 crea "La cultura del gusto", format dedicato ai prodotti DOP e IGP (temporaneamente sospeso).

Se negli anni alcuni cambiamenti nell'organizzazione regionale possono aver smorzato il suo entusiasmo per il lavoro che quotidianamente svolge, il suo amore per i vini e per i prodotti agroalimentari, per i territori, per le persone che se ne prendono cura è invece cresciuto esponenzialmente. Questo il motivo che la porta al volersi dedicare più tempo e spazio alle attività che la rendono felice: studio, conoscenza, avvicinamento sempre più prossimo a questo magico mondo.

## LAURA DI SALVO

### *Wild Tasmania*

*Cool climate wines*

*La tesi è incentrata sulla produzione vinicola della Tasmania che con i suoi terreni giurassici, l'acqua pura, l'aria incontaminata e la sapienza umana sono in grado di offrire una sorprendente produzione di Cool Climate Wine, vini che si ottengono da uve allevate in un clima fresco e che sono naturalmente dotate di grande acidità.*



Scelto per la lezione a tema metodo classico perché rappresenta la massima espressione di questa categoria



### **CHAMPAGNE BRUT "SIR WINSTON CHURCHILL" POL ROGER, 2004**

#### Spiritualità

È la cuvée più prestigiosa della Maison Pol Roger, creata in omaggio a Winston Churchill.

Prodotto solo nelle migliori annate, lo Champagne Brut "Sir Winston Churchill" è ottenuto da uve di raffinatissimo pinot noir e da un intramontabile elegante chardonnay, unite in una proporzione gelosamente custodita dalla maison. Eleganza, raffinatezza e delicatezza sono accompagnate da potenza, struttura e aromaticità. C'è grande concordanza e coerenza tra naso e bocca: al naso si apre con aromi agrumati che immediatamente evolvono in sentori complessi di brioche leggermente tostata, di uvetta e di frutta candita. La bocca segue il naso, risultando potente, ricca e strutturata, impreziosita da sapori mielati che si uniscono a una rinfrescante acidità. Il finale è lungo e corposo. Al di là degli aspetti meramente degustativi, ciò che più mi ha colpito di questo vino è la capacità del vigneron di racchiudere all'interno della bottiglia l'essenza e lo spirito di un uomo, di marcarne gli aspetti più sensibili della sua personalità, rendendolo eterno, evocandolo ad ogni sorso. Mi auguro di riuscire anche io a portare nelle mie bottiglie, oltre che l'espressione più naturale della mia terra, anche lo spirito delle persone che hanno reso e rendono la mia vita straordinaria, per omaggiarle ed evocarle ad ogni sorso quasi come se non volessero lasciarmi più.

Classe 1988, nata a Torre del greco (NA).  
Da sempre affascinata dal mondo della ristorazione, le sue esperienze formative e professionali ad oggi appartengono a ben altri settori: lavora per due anni presso uno studio legale, nel 2015 vince un concorso per titoli presso l'Autorità Garante della Concorrenza e del Mercato dove lavora per un anno per passare infine al settore della consulenza aziendale.

Si laurea nel 2011 in Giurisprudenza presso l'Università Luiss Guido Carli di Roma e nel 2013 consegue presso il medesimo istituto la laurea in Law and Economics, economia regole e mercati, diventando Avvocato l'anno seguente. Nel 2016 conclude un master in "Regolazione e Concorrenza nel settore delle comunicazioni e dei media", e in parallelo termina i corsi SAB e HACCP con relative certificazioni. Inizierà il percorso AIS nel 2015 per approfondire le sue conoscenze enologiche, conseguendo il relativo diploma nel giugno 2017.

Abbandona definitivamente il mondo della consulenza e del diritto, decisa più che mai a realizzare il suo progetto imprenditoriale nel settore dell'industria vitivinicola.

## GIULIA FILOSA

### **La comunicazione parte dalla conoscenza**

*L'ecofisiologia del vigneto*

*Il presente lavoro muove dalla considerazione secondo la quale, per una corretta comunicazione di un vino non si può prescindere dalla conoscenza e non parlo solo della conoscenza dei territori, delle areali, delle denominazioni, dei vitigni, delle caratteristiche gusto-olfattive, ma di tutto ciò che concerne la gestione della vigna, della biodiversità che popola il suolo, delle tecniche di potatura, nonché nelle scelte di vitigno e portainnesto rispetto alle caratteristiche dei suoli e delle condizioni ambientali.*



Scelto per la lezione a tema vitigni profumati perché rappresenta un'eccellenza nella sua categoria



### VINCENT PINARD L'HARMONIE, 2016

Parlare di un vino non significa il mero racconto della degustazione ma soprattutto conoscere e saper trasmettere le informazioni a chi non può conoscere cosa sta dietro al prodotto finito.

In questo caso fare una breve digressione sulla figura di Vincent Pinard è doveroso: tra le firme più autorevoli di Sancerre, le sue cuvée sono di carattere, profondamente diverse le une dalle altre, espressioni del territorio da dove provengono ma anche e soprattutto realizzazioni di una visione, come l'artista per la sua opera.

Vino eccezionalmente consistente, setoso, ma leggiadro e gustoso, si mastica, si lascia conoscere, apprezzare, possiede una facilità direttamente proporzionale alla sua complessità. Si potrebbe parlare del suo lato succoso e fruttato e di albicocca, del caramello che avvolge questo frutto e di come questi diventano erbe aromatiche in un finale balsamico ma, il suo nome riassume tutto questo, non a caso sull'etichetta riporta la dicitura: "Harmonie". Niente d'aggiungere.



Classe 1990, nata a Parma.

Sviluppa già da bambina uno spiccato interesse in ambito ristorativo ed avvera il suo sogno di inserirsi in quel mondo nel 2013 iniziando a lavorare presso un grande ristorante nel centro di Lione. Una volta tornata a Parma viene assunta dal Bollicine Bistrot dove lavora per 2 anni e all'osteria Virgilio. Nel 2107 intraprende uno stage presso il ristorante 3\*\*\* di Troisgros in Francia.

Dopo gli studi linguistici presso l'università Cattolica di Milano si dedica allo studio del mondo del vino all'interno del percorso formativo del Corso Superiore di Sala Bar & Sommellerie di ALMA, per colmare quelle che sente essere incertezze nel campo alberghiero.

Attualmente si occupa del servizio di sala presso la Trattoria Le Viole di Sala Baganza, un locale storico della provincia di Parma che da quasi 30 anni è gestito dalle sorelle Petrera.

Contemporaneamente segue il Master Sommelier ALMA AIS nella scuola di Colorno.

## ALESSANDRA GUAZZO GERARDI

### **Eno-Eстетica**

*Origini, evoluzioni e contemporaneità  
della degustazione*

*In prima battuta si cercherà di delineare il rapporto che l'uomo ha intrattenuto con il vino nella storia in modo da conoscere l'evoluzione e l'interrelazione di questi elementi. Nella seconda parte si tratterà di definire il prodotto vino ed in particolare si cercherà di inserirlo nel contesto contemporaneo. Nella terza parte del lavoro si affronteranno i temi salienti della degustazione del vino ed infine si accennerà alla fisiologia del gusto ed alla semantica raccontata.*



Scelta per la lezione a tema metodo classico perché rappresenta un esempio straordinario di qualità



### **CHAMPAGNE BRUT "SIR WINSTON CHURCHILL" POL ROGER, 2004**

Famoso champagne dedicato al personaggio emblema della seconda guerra mondiale: Sir Winston Leonard Spencer-Churchill. Già dal primo sorso si capisce che il vino rispecchia perfettamente la personalità del famoso politico: ricco e pieno sia al naso che in bocca, un'unione spettacolare di note di mandorla e frutta secca, piccola pasticceria, agrume candito e grano tostato, a cui si aggiungono un leggero accento salmastro e un tocco floreale. Potente, ricco, strutturato e lungo: questo vino è un vero personaggio.

"I miei gusti sono semplici, - diceva Churchill, - sono facilmente soddisfatto dal meglio". In effetti, penso che la maison Pol Roger sia riuscita a creare un vino capace di soddisfare i gusti più esigenti.

È subito diventato uno dei miei champagne preferiti, assaggiato per la prima volta in aula del Master ALMA-AIS. Un'esperienza davvero unica e importante.

Classe 1982, nata a Blagoveshchensk, Russia.

Inserita nel mondo lavorativo dall'età di 14 anni, da oltre un decennio si occupa di importare prodotti alimentari asiatici in Russia e Paesi post-sovietici.

Oltre alla laurea che consegue in Scienze Politiche presso l'Università Statale della regione Amur, Russia, si dedica a una formazione in campo enologico ed étiquette sempre nel suo Paese natale.

In Italia nasce una grande passione per il vino da cui elabora un nuovo progetto sul territorio russo di enologia e étiquette.

Nel 2014 inizia il Master ALMA AIS per approfondire le sue conoscenze nel settore enologico.

## JULIA KRYUCHKOVA

### *Programmazione e Marketing dei prodotti didattici per stranieri*

*La programmazione di un prodotto didattico è un processo veramente complicato, specialmente in questo caso, quando bisogna cominciare da zero, ma come diceva il famoso filosofo cinese Laozi: "Anche un viaggio di mille miglia inizia con un passo." Proviamo in questa tesi a fare il primo passo attraverso la ricerca, lo studio e la conoscenza di quello che possiamo e vogliamo creare, andando così man mano a trasmettere la passione per i nostri prodotti e la nostra filosofia in tutto il mondo.*



Scelto per la lezione a tema metodo classico perché rappresenta la massima espressione di Chardonnay Italiano

### **GIULIO FERRARI RISERVA FONDATORE, 1994**



Ricordo con entusiasmo quando scoprimmo, dopo degustazione alla cieca, che avevamo da poco assaggiato un Giulio Ferrari Riserva del Fondatore 1994, ed ho ancora ben stampato in mente l'orgoglio tutto italiano di Massimo nello scartare e raccontarci la bottiglia; certo i Maestri in tal guisa sono loro, ma questa nostra punta di diamante ha poco da invidiare alla loro produzione.

L'etichetta di cui parlo fa parte di un meraviglioso Trittico composto dalle "Riserva del Fondatore" 1992, 1993, 1994.

Alcune con sboccatura risalente ai primi anni 2000, ed alcune, come questa in oggetto -poche centinaia in effetti-, con degorgement avvenuto nel 2010 che hanno fatto riscoprire con ancora più entusiasmo queste meravigliose annate.

Lo ricordo di un bel giallo paglierino dorato ma non troppo intenso, un Blanc de Blancs come sempre elegante, con un perlage vivo e raffinato.

Al naso bei sentori puliti di agrume, pompelmo su tutti, che sconfinano in note più dolci quali miele e canditi, scivolando armoniosamente a richiami di erbe officinali, di speziatura, di cioccolato bianco e burro nel finale. In bocca elegante, vibrante, verticale e leggero, si ritrovano tutti i descrittori riconosciuti all'olfatto con forse una piccola prevalenza della nota di pompelmo, ma è nitido e snello come solo uno Chardonnay in purezza sa essere!

Ecco, in mezzo a molte Etichette e Maisons leggendarie, questa nostra eccellenza Italiana di cui dobbiamo andare fieri ed orgogliosi ha saputo non solo presenziare, ma accomodarsi e cenare al tavolo dei Re!

Classe 1980, nato a Camposampiero (PD).

Mette i primi passi nel mondo della ristorazione a 18 anni, lavorando per locali urbani di Autogrill, quali Spizzico (pizzeria) e Ciao (ristorante), assumendo in un paio d'anni la posizione di Responsabile di Servizio. Si sposta poi in due ristoranti dell'entroterra veneziano, prima come banconiere e in seguito come pizzaiolo, finché nel 2015 inizia la sua esperienza in un wine bar della Riviera del Brenta, dove finalmente può unire la sua passione per il vino con il lavoro.

Negli ultimi anni frequenta il corso di Laurea "Relazioni pubbliche d'Azienda" presso la facoltà di Lingue e Letterature Straniere dell'Università di Udine, dove sta ultimando gli studi.

Attualmente lavora presso il ristorante "La Montecchia Alajmo" di Selvazzano Dentro (PD) e contestualmente alterna questa attività a quella di pizzaiolo nei week-end.

## ALESSANDRO LOLLO

**Raboso Piave:  
il vero vino rosso trevigiano**  
*Il "Rinascimento" attraverso gli occhi  
e le mani di Giorgio Cecchetto*

*Un viaggio attraverso la storia,  
l'ampelografia, il territorio, letto  
attraverso un vitigno storico: Il raboso.*





Scelto per la lezione a tema Borgogna perché rappresenta un'eccellenza in un'annata straordinaria

### **FREDERIC MAGNIEN, CHAMBERTIN CLOS DE BEZE, 2012**

Max Schubert, creatore del Penfolds Grange, sebbene Ogni volta che trovo davanti a me questo cru, a prescindere dal produttore, faccio i salti di gioia. Penso che all'interno della AOC Gevrey Chambertin non ci siano cru migliori di questo ad eccezione dello Chambertin.

E' un cru che, nonostante sia all'interno di una denominazione che regala vini ruggenti, riesce comunque a mantenere una eleganza quasi impalpabile. Sa di tabacco e grafite ma anche di carne fresca, di selvaggina dolce...Ferroso. Naso complesso, simbolo di Clos de Beze.

In bocca il tannino è in costante progressione con la presenza di tanta salinità.

Vino esuberante con sensazioni rudi ma di una rudezza controllata: struggente!

Classe 1989, nato a Bergamo.

La sua passione per il vino nasce in età adolescenziale grazie ad una forte passione e al padre che lo ha sempre coinvolto in degustazioni, portandolo con sé in vigneti e cantine.

Segue l'indirizzo Costruzione/Ambiente/Territorio, presso l'Istituto Salesiano di Treviglio dove si diploma e a seguito di svariati approcci al mondo dei vini, decide di iscriversi al corso AIS, nel 2017, che conclude con esito soddisfacente lo scorso gennaio 2018.

In concomitanza sta frequentando un Master a Milano sui vini Francesi (relatore Samuel Cogliati).

Termina lo scorso gennaio l'impiego di magazziniere presso una multinazionale metalmeccanica dove era assunto dal 2011, per potersi dedicare totalmente alla passione per il mondo enologico, di cui vuole permeare il suo futuro.

## FABIO MANZETTI

### *L'uomo, la Terra, il Vino*

*L'interpretazione nel tempo*

*Quanto incide l'uomo sul Nebbiolo? E la mano dell'uomo quanto resta a lungo sul vino? O a lungo tempo, il terroir, nel vino, si riappropria di ciò che è suo?*





Scelto per la lezione a tema metodo classico perché rappresenta un'eccellenza

### **CRISTAL, 2009**

Davanti alle bolle che si inseguono nel calice, il corpo ricorda la prima camicia di seta che ha indossato. Una camicia e una bottiglia, non comuni.

L'una fatta di ricercati tessuti orientali, l'altra del Pinot Nero di Verzenay e dell'irrinunciabile Chardonnay di Oger. Eleganza.

Declinata attraverso un naso che invano tenta di cogliere tutti i richiami partoriti ad ogni olfazione, via via sempre più dolci. Elementi congegnati affinché nessuno prevalga sugli altri. Il palato può solo arrendersi, di fronte ad un equilibrio aereo, spirituale, costruitosi nei 9 anni di vita in bottiglia. La mineralità salina in chiusura è il suggello, la consegna alla memoria di un assaggio indimenticabile.

Come la prima camicia di seta.



Classe 1973, nato a Firenze.

Inizia a cimentarsi in diversi impieghi, inerenti diffusioni e allestimenti di materiale pubblicitario all'età di 20 anni. Dopo qualche mese riveste il ruolo di coordinatore dell'attività. Riscopre un'attenzione e apprezzamento verso l'attività del padre, nel settore del commercio di materie prime per le industrie ceramica e vetraria, divenuta dal 1996 fino ad oggi la sua occupazione principale.

Diventa Giornalista iscritto all'ODG, scrive di cronaca su un quotidiano locale, così come di critica cinematografica su un portale nazionale. Le esperienze in ambito sociale si traducono oggi in un attivo volontariato che lo vede Consigliere e Delegato Area Sociale del Comitato Croce Rossa Italiana di Bagno a Ripoli.

Il vino rimane comunque il suo più longevo interesse, cresciuto negli anni per concretizzarsi nel 2006, quando consegue la qualifica di Sommelier AIS. Qualifica che andava lasciata decantare proprio come una bottiglia preziosa, fino al momento di metterla a frutto.

Quel momento è oggi.

## LEONARDO PASQUINELLI

### **A caccia di sommelier**

*Il Quarto Potere nella Sommellerie italiana*

*Un viaggio la cui prima tappa è molto vicina: noi stessi. La prima cosa che si ottiene bevendo il vino non è il vino in sé, ma la conoscenza di noi in rapporto a quel liquido profumato che non conoscevamo prima di stapparlo. Qualcosa che va oltre uva, terroir e vignaiolo. E la stessa cosa vale quando assaggiamo un cibo. Un processo ben chiaro fin dall'antichità: "appetito" deriva dal latino adpetere (desiderare con forza), e la "sitis" romana definiva anche la bramosia, oltre alla sete fisiologica.*





Scelto per la lezione a tema metodo classico perché rappresenta un'eccellenza

### **CRISTAL, 2009**

Elegante, principesco, una leggera speziatura, note aeree floreali, vaniglia candita, miele fiori di arancio e frutta secca, camomilla e marmellata di limoni; queste solo alcune delle note che spiccano principalmente ed invogliano solo alla beva; poi un ingresso sottile elegante che accarezza il palato una bellissima lunghezza salata con una acidità importante che denota che questo piccolo principe potrebbe crescere ancora negli anni, chiude con una nota fresca di pompelmo candito e spicca per la sua anima salina. Suntuoso. Sensuale. Degno di uno zar!

Classe 1990, nato a Vaprio d'Adda.

Frequenta a livello di scuola media superiore l'indirizzo agrario con ultimi due anni specializzati in Enologia e altri prodotti fermentati. Da qui inizia il suo avvicinamento al vino e la successiva iscrizione ai corsi di AIS, presso cui consegue l'attestato di sommelier nel 2017. Da qui svolge la sua prima esperienza lavorativa in ambito enologico all'interno di una nota enoteca di Milano, specializzata esclusivamente in Champagne di piccoli produttori e metodo classico proveniente da tutta Italia.

Attualmente impiegato presso El Buscia a Milano (enoteca specializzata in spumanti e champagne) con mansioni di consulenza, preparazione taglieri in abbinamento, mescita e vendita bottiglie.

## VALERIO PESSINA

### *La geologia della Valtellina*

*Un focus sul Grumello*

*L'obbiettivo della tesi è quello analizzare la valle dal punto di vista geologico, cercando di vedere se esistono interazioni tra il substrato roccioso e la vite. Si sono analizzati i vari componenti delle varie sottozone effettuando un focus principale sul Grumello.*

*Durante il progetto è stata riscontrata una non corrispondenza diretta tra il substrato roccioso e la vite, si è quindi voluto analizzare gli aspetti che garantiscono qualità e differenziazioni all'interno della sottozona Grumello.*





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

### **DOMAINE J.M. BOILLOT PULIGNY MONTRACHET PREMIERE CRU – LA TRUFFIERE, 2015**

Elegante e raffinato già dal colore giallo paglierino brillante, con estrema educazione si presenta al naso con tutta l'armonia di cui è capace..profumo delicato di fiori, di agrumi una leggera mandorla dolce.

Così introverso scioglie la sua timidezza e arriva in bocca con una sferzata galoppante di acidità citrina, e con la sua freschezza aromatica di erbe, quasi sveglia, riattiva come se fosse un balsamo rinvigorente che finito lo scatto di partenza iniziale ti lascia andare ad una morbida nota avvolgente di pasticcino, sembra un confortante bignè.

Eleganza e potenza coesi nella raffinatezza "minerale" dello chardonnay della cote de Beaune, di Puligny Montrachet.

Classe 1990, nata a Parma.

Diplomata in Informatica presso l'Istituto Tecnico Industriale Statale Leonardo Da Vinci a Parma, frequenta Scienze del Restauro all'Università di Parma, prestando servizio presso due vive realtà della 'cultura ristorativa' della città e del suo Appennino: la Giovane Italia e il Rifugio Lagoni a Bosco di Corniglio. Non trovando sbocchi soddisfacenti ai suoi studi, decide di orientarsi sulla già conosciuta strada della ristorazione, collaborando per due anni col Mentana 104, dove grazie ad Augusto Farinotti, gestore della rispettiva Brace di Maitaico (Sala Baganza), scopre una nuova passione per il mondo del vino. Importante influenza avrà anche lo stretto contatto con Francesca Ghirardi con cui lavora in cucina alla Brace di Maitaico.

Collabora con diverse realtà emergenti del centro di Parma: Bar Tommasini, Purple Grape, Bar Tano e la nuova gestione del Circolo La Giovane Italia, dove ha modo di approfondire il mondo del cocktail. Attualmente lavora presso l'Osteria Da Virgilio, nell'Oltretorrente di Parma.

## ELISA PETROLINI

### **Servizi eccellenti**

*L'arte dell'accoglienza è scienza*

*In questo lavoro ci si propone di fare una digressione sulla figura dell'operatore di sala. "Arte", "accoglienza" e "scienza" saranno le chiavi di lettura che ci condurranno in questo mondo.*



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



### ROMANÉE CONTI "GRAND ECHEZEUX" 2010

Suadente, si svela subito in tutta la sua eleganza e senza alcuna sbavatura. Un bouquet di fiori e grafite che volano poi sui toni fruttati, gelatina di Cassis, paprika dolce e confetto, poi sottobosco e humus, il tutto rinfrescato da delicate note mentolate.

Un esplosione di bellezza. E la bocca dominata da una grandissima freschezza, segna tutta la sua grande longevità.

Sottile ed elegante, un vino puntuale...Indimenticabile.

Classe 1987, nata a Oradea (ROMANIA).

Durante gli studi universitari conseguiti a Bologna, lavora come mediatrice scolastica e prestando sostegno accademico presso il liceo precedentemente frequentato.

Finiti gli studi universitari in Lingue e Culture Moderne presso Alma Mater Studiorum, intraprende il mondo della moda e si trasferisce a Milano, dove nasce in parallelo una grande passione per il vino e la tavola.

Nel 2016 inizia il percorso in Ais per approfondire il mondo vitivinicolo e la tecnica della degustazione, un percorso sempre più appassionante, tanto da voler rivolgere l'intera attenzione ad una preparazione più specifica della gestione e comunicazione del vino.

Sempre inserita nel settore moda, attualmente collabora alla gestione della cantina di un ristorante bolognese.

E' inoltre attiva nell'associazione Sviluppo Volontari Europei con la quale lavora dal 2014 in vari programmi nell'Africa subsahariana.

## CARMEN POPA

### Marketing Vs Champagne

*Un equilibrio delicato*

*Questa tesi tratterà del divario in Champagne tra le grandi Maison e i piccoli vigneron, tra il marketing e il prodotto in sé, metterà a confronto le differenze e le similitudini del metodo comunicativo adottato e dell'importanza attribuita.*



Scelto per la lezione a tema vitigni profumati perché rappresenta un'eccellenza

### **SILEX 2003**



Didier Dagueneau, un uomo che cambia la storia del Sauvignon a Pouilly sul Loire, trasforma e rivoluziona le tecniche di produzione di questo vitigno portandolo ai livelli di grandissimi ed apprezzatissimi bianchi come il Riesling e lo Chardonnay.

Personalmente non avrei mai creduto che un Sauvignon mi potesse sorprendere in modo così piacevole, ma ho capito che questo non era un comune Sauvignon, ma il Sauvignon di Pouilly Fumé, figlio di un non conformista vignaiolo che ha abbracciato con passione il terroir di questa zona per creare un prodotto unico e singolare, organic, biologico, con macerazione sulle bucce.

Dal colore giallo paglierino brillante e di ottima consistenza, si avvicina all'olfatto con eleganza come la grazia di una ballerina sulle punte offrendo aromi di mango, papaya, profumi di fiori spontanei, dei campi, fiori di sambuco e note minerali di pietra focaia, leggere note fumé caratteristiche della zona. Ancora più sorprende in bocca, grande mineralità, l'acidità piacevole ed equilibrata, un sorso rotondo pieno e altrettanto delicato in un equilibrio perfetto, lungo, persistente. Un vino che affonda le radici nella terra della Loira e ne prende l'identità, in particolare da questo prezioso miscuglio di argilla e calcare dove il silex è presente in altissima percentuale e dove il Sauvignon diventa un'icona di Pouilly Fumé con un notevole potenziale di invecchiamento. Un selvatico reso gentleman.



Classe 1966, nata in Romania.

Nasce in una famiglia di piccoli produttori di vino e miele, il vino è parte del suo DNA, pur restando latente per anni. Svolgerà infatti impieghi quali: impiegata di banca, studio commercialista, interprete etc.

Riscopre il suo interesse per il vino grazie al marito che, oltre ad essere un appassionato, lavora nell'ambiente dell'etichettaggio.

Nel 2016 conclude il terzo livello del corso di Sommelier a Mantova e l'anno successivo entra in contatto con la realtà enologica romena creando un gruppo di produttori italiani di vino che rappresenta e promuove in Romania. Esegue mediazioni e traduzioni nelle trattazioni con clienti romeni, impegnandosi a far crescere la sua professionalità.

## EMANUELA CRISTINA TINCU

### Romania

*Latitudini e Attitudini Enoiche*

*L'obiettivo di questo viaggio è di presentarvi un Paese, un popolo, attraverso l'arte del vino a cui si aggiungono spunti di arte letteraria, rappresentata da scrittori romeni che hanno portato alto il nome del loro paese in tutto il mondo.*





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

### **DOMAINE DE LA ROMANÉE CONTI, GRANDS ECHEZEUX 2010**

In questo Grand Cru della Cote-D'Or il Pinot nero si esprime su livelli qualitativi altissimi. Le caratteristiche uniche di questo vitigno qui contraddistinguono il territorio e la filosofia della cantina. Il vino è caratterizzato da una grande freschezza in bocca, con il tannino completamente integrato, è sottile ed elegante. Ciò che più rende grande ed emozionante questo vino, a mio parere, è la grande bevibilità, la raffinatezza, la femminilità e la longevità che può raggiungere questo grandissimo vitigno.

Classe 1991, nato a Ponte dell'Olio (PC).

Inizia il percorso nel mondo della ristorazione all'età di 16 anni come cameriere nella birreria/osteria storica di famiglia, aperta nel 1982 a Carpenedolo (BS). Mentre frequenta il liceo lavora principalmente nel weekend. Dopo il diploma inizia a conoscere anche il lavoro in cucina, a gestire ed occuparsi del personale, del rapporto con i fornitori, dell'approvvigionamento delle materie prime e dell' HACCP. Dopo alcuni anni diventa il responsabile di sala, ed è proprio avvicinandosi al mondo del beverage che scopre la passione per i distillati e per il vino, mondo che esplora ricercando prodotti di nicchia e qualità.

Nel 2016 si iscrive al corso AIS con sede a Brescia per conoscere il vino ed imparare la tecnica di degustazione, e decide di frequentare il Master ALMA AIS in un'ottica di ampliamento di conoscenze e possibilità professionali nel mondo del vino, continuando a lavorare presso la birreria di famiglia.

## LUCA VILLANI

### **La Franciacorta**

*Una realtà all'avanguardia*

*Questo lavoro di tesi, dopo un breve racconto della storia, delle caratteristiche geografiche e del metodo di produzione dei vini, si concentra principalmente su tutte quelle attività lungimiranti attuate dai produttori di questo territorio con lo scopo di migliorare sempre più la qualità del prodotto finale e di promuovere la Franciacorta.*





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



Alma Wine  
Academy®



# ALMA WINE ACADEMY

IS POWERED BY

## GRUPPO ITALIANO VINI



ITALIAN TABLE STORIES



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



alma\_school



alma\_scuola\_cucina



Alma Scuola Cucina



alma-scuola-cucina



AlmaScuoladiCucina