



ALMA®

La Scuola Internazionale
di Cucina Italiana

Master Sommelier

ALMA-AIS

tredicesima edizione



Associazione
Italiana
Sommelier





riot
del Balbo
2007
DEL FRULI
CCO

2007
DEL FRULI
CORNET FRANC

Manziana
Colutta
Gianpaolo
DEL FRULI
CORNET FRANC
2007 13,5% vol

TITANUS

Colutta
Gianpaolo
DEL FRULI
ROSSO
2007

TILANOVA
2007

del Pignolo
del Balbo
2005
DEL FRULI
PETRUCCO

TITANUS

TITANUS

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 Borgogna perché rappresenta un punto di riferimento qualitativo



DOMAINE DE LA ROMANÉE-CONTI GRANDS ÉCHÉZEUX GRAND CRU 2008

Finalmente arriva il tanto atteso Lunedì dedicato alla Borgogna, non so perché ma mi sentivo qualcosa, dentro di me sapevo che quel giorno sarebbe diventato una sorta di "memoria sacra" e così fu. Al termine della lezione dopo aver bevuto dei vini davvero eccezionali davanti a me apparve lui, un vino da un colore aranciato molto scarico (prima volta che incontro un pinot nero con questa tonalità) cattura così fin da subito la mia attenzione e non aspetto molto a portarlo al naso per conoscerlo meglio. Percepisco sentori di cenere, tabacco, fogliame e anche una nota ferrosa. La mia mente viene completamente rapita da lui e ruoto una seconda volta il bicchiere, un nuovo incontro con questo ormai mio "amico vino", note di agrumi canditi, caffè, china, tabacco e corteccia. Lo assaggio..ciò che mi colpisce di più è la sua straordinaria mineralità, la vera essenza di questo vino è una volta deglutito perché esprime la sua grandezza quando ormai in bocca non c'è più. Mi blocco, ascolto il professor Castellani che dice: <IL PINOT NERO è FATTO DI VUOTI, è FATTO DI SPIRITO>.Così a bicchiere vuoto chiudo gli occhi e capisco immediatamente che quel momento non lo dimenticherò mai, un pinot nero che mi ha fatto tornare bambina senza paura di emozionarmi e di mettermi a nudo con quelle che sono le emozioni più vere, autentiche, EMOZIONI SACRE!

La mia bomba atomica...Pinot nero 2008 DOMAINE DE LA ROMANÉE-CONTI GRANDS ÉCHÉZEUX GRAND CRU.
Il mio sogno ad occhi chiusi!

Classe 1992, nata a Ivrea (TO).

Ho iniziato il mio percorso nella ristorazione all'età di 16 anni, come cameriera in un agriturismo vicino a Mazzè. Nasce così in me una vera e propria passione anzi quasi un' esigenza davvero fisica di stare a contatto con il pubblico e inizio a fare varie esperienze che balzano dalla pizzeria, alla birreria, dall'osteria al ristorante di medio livello. Oggi lavoro in un ristorante/enoteca, dove gestisco tutta la parte che concerne la Sala e mi occupo degli acquisti e della vendita vini. Nei tre anni successivi divento barman e decido di iscrivermi al corso di sommelier presso AIS WINE di Brescia, appoggiata anche da mio padre, già sommelier.

Mi sono formata per 5 anni presso l'Istituto Alberghiero Carlo Ubertini a Chivasso con specializzazione in sala-bar. Nel 2016 decido di iniziare il mio percorso AIS per approfondire le mie conoscenze nel settore enologico.

Attualmente frequento un corso d'inglese presso una docente madre lingua e parallelamente lavoro presso il ristorante Cantine Morbelli ad Ivrea.

ELISABETTA AZZOLINI

Un viaggio in Canavese

Tra paesaggio, storia, enogastronomia ed erbe spontanee

Un percorso tra tradizione e innovazione del territorio canavesano.



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



VOLNAY 1ER CRU – LES SANTENOTS, DOMAINE ARNAUD ENTE 2015

Durante la bellissima e attesissima lezione sulla Borgogna tanti vini hanno rischiato di passare inosservati. Il grande protagonista della giornata, a suo merito, è stato il Grands Échézeaux del Domaine de la Romanée-Conti, ma ad un assaggio attento questo Volnay grazie a tutta la sua eleganza ha saputo rimanere nella memoria di alcuni di noi. Si è presentato subito con note floreali e di arancia rossa, poi lampone rimanendo sui profumi di piccoli frutti rossi, infine un tocco di grafite. In batteria con un Pommard e un Savigny-Le-Beaune si è dimostrato essere il più elegante dei tre. In bocca era un vino comandato dall'acidità e dalla mineralità. L'acidità faceva emergere il tannino, molto elegante, chiudendo poi con delle note di arancia e la mineralità che dava l'allungo finale. Per me questo vino è stato una grande scoperta, segno che questa affascinante regione del vino sarà tutta da scoprire giorno dopo giorno per il resto della vita.

Classe 1993, nato a Segrate (MI).

Ho iniziato ad affacciarmi al mondo del vino nel 2013 quando arrivato in università ho avuto la fortuna di incontrare e studiare insieme a figli di produttori di vino. Da qui ho incominciato ad appassionarmi e nel 2014 ho fatto la mia prima vendemmia presso la cantina Michele Satta e successivamente sono stato a lavorare ad alcune fiere (Merano Wine Festival, Bottiglie Aperte, FIVI Piacenza, fiera importatori di Praga, Enozioni 2018) come rappresentante per Michele Satta e la Cantina Paltrinieri. Durante gli ultimi tre anni di università ho lavorato anche in una stalla di vacche da latte, poiché la zootecnia è sempre stata la mia seconda passione, dove ho avuto l'opportunità di fare la mia tesi universitaria.

Nel 2017 ho iniziato il percorso in AIS per approfondire le mie conoscenze e per poter accedere al Master ALMA-AIS. Inoltre dopo essermi diplomato al Liceo Scientifico, negli ultimi cinque anni ho frequentato il corso di Scienze e Tecnologie Agrarie presso l'Università degli Studi di Milano. Attualmente sto scrivendo la tesi e mi laureerò il mese prossimo (ottobre 2018).

STEFANO BELLUCCI

Le sfumature e i sinonimi della Grenache in Italia e in Europa

Analisi del vitigno e tutti i sinonimi che assume in Italia e nel mondo cercando di osservare la sua grande adattabilità nei vari areali in cui si colloca e come si plasma a livello degustativo una volta trasformato in vino.



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

OPUS ONE 2015

Due uomini.

Il primo, un pioniere del Nuovo Mondo: Robert Mondavi, un uomo che con le sue idee di wine making e di wine marketing ha messo sulla cartina enografica del mondo la Napa Valley e di conseguenza la California.

Il secondo, un ardito del Vecchio Mondo: il Barone Philippe de Rothschild, proprietario dell'unico Chateau del Medoc a elevarsi a livello di Premier Cru Classé con una modifica alla classificazione del 1855 mediante decreto ministeriale nel 1973.

Una visione.

L'incontro tra i due, avvenuto alle Hawaii agli inizi degli anni '70. Uno scambio di idee che ha portato all'inizio della joint venture nel 1978: nasce Opus One, nel cuore della Napa Valley. Un cantina che vuole essere un connubio, un matrimonio tra due diverse culture con un fine comune: la ricerca di un vino di incondizionata qualità.

Un vino.

Un taglio bordolese, in prevalenza Cabernet Sauvignon con percentuali variabili di vendemmia in vendemmia di Merlot, Cabernet Franc, Malbec e Petit Verdot. Un vino di fattura certosina, che nulla lascia al caso, da bersi giovane in una sera autunnale, così che la sua morbidezza e alcolicità ti avvolgano e riscaldino con rara eleganza.



Classe 1989, nato a Calcinate (BG).

Da piccolo dormivo sopra la cantina di mio padre, evidentemente oltre il freddo anche la sua passione per il vino è passata attraverso il pavimento. Dal 2012 lavoro in cantina, sia in produzione che in hospitality, in Franciacorta; fatta eccezione per la stagione 2017/18 in cui ho lavorato a Sonoma (CA), principalmente in cantina.

Laureato in Economia, ho capito dopo due settimane di lavoro come commercialista che quello non sarebbe stato il mio futuro, quindi nel 2016 ho iniziato i corsi AIS terminati nel 2017. Durante la mia esperienza negli Stati Uniti ho partecipato a un corso di wine marketing organizzato dall'OIV presso UC Davis.

Al presente, oltre al Master ALMA - AIS, frequento i corsi WSET e lavoro in Franciacorta.

MICHELE BIRAGA

Sonoma Valley Wine

The roots run deep

Una fotografia attuale del mercato vitivinicolo nella Sonoma Valley, zona di produzione di vini di qualità situata nel Nord della California.





LE ETICHETTE TOP DEGUSTATE



Scelto per la lezione a tema tagli bordeaux perché rappresenta un'eccellenza

SASSICAIA 2015

Lezione sui tagli bordesi, 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 una volta un italiano, un vino leggendario, "Il Sassicaia".

Classe 1992, nato a Bergamo.

All'età di 18 anni ho avuto il primo reale approccio col mondo del vino presso l'azienda agricola di un mio parente, lavorando dapprima in fiera e poi direttamente in cantina. Dimostrando attitudini particolari, ho intrapreso un percorso professionale dedito al vino e, dopo aver frequentato i corsi AIS, ho conseguito il titolo di sommelier. Una passione tale che ha contribuito a organizzare cene di degustazione presso una cioccolateria con cui collaboro, riscontrando un buon successo.

Mi sto laureando in Scienze della Comunicazione a Bergamo ed è anche per questo che ho voluto scegliere un master che unisse la comunicazione e il vino. In concomitanza ho prestato servizio presso un'enoteca con cucina permettendomi di avvicinarmi ulteriormente al mondo della ristorazione e del vino, consolidando così il mio entusiasmo.

In questo momento lavoro per una rivendita di vini che mi permette di sviluppare il contatto con il cliente ristoratore.

FEDERICO BOVARINI

In un mondo così piccolo l'espressione è così grande

*Il Moscato di Scanzo e la sua zona
di produzione*

*L'obiettivo è far conoscere in modo
più completo il Moscato di Scanzo, la
sua zona di produzione, la mano dei
produttori e l'espressione dei loro vini.*



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

Champagne Jaques Selosse - Sous le mont Extra Brut Blanc de Noirs



“Come un’onda del mare che ti coglie all’improvviso, la schiuma pizzica la pelle, lo scoppietto della sabbia - Ritorna da dov’è venuta lasciando l’ombra di sé, supponente.”

In questa bottiglia di champagne sono racchiuse le mille sfaccettature del pinot nero, sapiente eleganza e raffinata potenza, un incastro perfetto.

Champagne Extra Brut Blanc de Noirs vinificato con uve provenienti da sei parcelle, lavorate con altrettante vinificazioni separate. Utilizzo di fermentazioni spontanee, barrique di rovere nuove per un 10%, numerosi battonage, affinamento di 6 anni e per finire dosaggio minimo di zuccheri.

Anselme Selosse, apripista di una viticoltura sostenibile in un regione così virtuosa come la Champagne, decide di allontanarsi dai dettami imposti da etichette a favore di una produzione libera che mettesse in rilievo l’espressione del connubio vitigno-terroir.

Uno champagne da fuoriclasse!

Di colore oro antico, al naso ritroviamo inizialmente leggere note ossidative, per poi aprirsi in un bouquet fine ma con sentori evoluti di frutta secca, arancia candita, té, noce, sottobosco e tostatura. Al gusto in partenza po’ ritroso, sul finale si esprime in modo impeccabile con un’esplosione di sensazioni che conducono ad un culmine di piacevolezza data dall’equilibrio tra mineralità, acidità e struttura.

Una danza frenetica che ti inganna con la sua apparente frivolezza: sapevate che una coppa di champagne emette circa 30 bollicine al secondo?

Classe 1990 nata a Milano (MI).

Sin dalla mia infanzia ho avuto la possibilità di entrare a far parte del mondo del vino grazie al lavoro della mia famiglia. Così a 20 anni decido di iniziare i corsi da Sommelier. Ho avuto diverse esperienze come barista e cameriera oltre a servizi da sommelier, anche fuori dal mondo AIS.

Nel 2010 decido di iniziare i corsi AIS per indirizzare la mia passione, per poi negli anni successivi iscrivermi a Viticoltura ed Enologia nell'anno accademico 2011-2012 presso l'Università degli Studi di Milano, dove ad oggi sto terminando gli studi.

Attualmente collaboro con un e-commerce di vino e diverse cantine, i quali prodotti recensisco su un blog personale. Saltuariamente collaboro con la cantina "Bera" per eventi e parallelamente continuo i miei studi universitari.

GIULIA CARELLE

Kombucha

Sinergia in continuo divenire

L'obbiettivo della tesi è chiarificatore, con l'intento di analizzare il mondo dei fermentati cercando di renderli comprensibili ai più.



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

Champagne Cristal 2008



CHAMPAGNE...che bella parola.

Evoca felicità, emozioni, profumi.

Quando porto il calice al naso, sono proprio questi profumi che mi catturano e mi tengono concentrato: note di albicocca e pesca bianca, con sentori di pietra focaia e pan brioche, talco e lime, un tocco maturo di crema di limone e un intreccio di note primarie e terziarie, donate dal frutto di partenza e dalla sosta sui lieviti (la fase più importante per uno Champagne), che ne esaltano finezze e rotondità. Il sorso ha un ingresso accecante e ampio, con un insieme di bollicine - che io percepisco come vere e proprie microsferiche - che creano una texture sul palato simile a una crema, con note di nocciola tostata e lieve burrosità, supportate da brillante acidità, da una bella nota finale sapida, gessosa di craie e agrumata, con tutto l'insieme pervaso da una saporosità mai provata prima. Lo trovo paradisiaco e immenso già adesso (considerando che è ancora un "baby"), ma si capisce di essere di fronte a uno Champagne di notevole caratura, con un potenziale di 10, 20 o 30 anni. Se ci siamo permessi di aspettare 25 anni il Cristal 1988, prima di assaporarlo al meglio e aspettare la sua completa fioritura, questo non è certo da meno, senza dubbi. Credo che sarà difficile aspettare così tanti anni per un capolavoro di questo tipo, se non convincendosi che l'attesa aumenti il piacere. Inoltre, la degustazione mi ha fatto ricordare una frase che - secondo me - aiuta a capire l'essenza di questo Champagne divino: «la fragilità del cristallo non è una debolezza, ma una raffinatezza». Vi auguro di provare le mie stesse emozioni.

Classe 1985, nato a Comacchio (FE).

Inizio il mio percorso nel mondo del bar nel 2008 durante un viaggio in Australia, ho trovato lavoro come Barback in un noto locale chiamato IVY POOL Bar nel cuore di Sydney, questa esperienza mi fa innamorare del mondo del bar infatti al rientro in Italia decido di fare dei corsi da Barman e successivamente partirò per altre esperienze estere come Londra in uno dei locali più rinomati della città chiamato Angels Night club prima come Barback e successivamente come Bartender, dopodiché mi cimento sempre nel campo del bar in Messico a Playa Del Carmen nel rinomato Mandarin Oriental Hotel e in Nuova Zelanda per 3 anni consecutivi in un ristorante-winery italiano chiamato Ascension.

È proprio in questa ultima esperienza che mi avvicino al mondo del vino fino ad allora da me poco conosciuto perché producevamo e vendevamo vino prodotto direttamente dai vigneti di proprietà nelle zone circostanti al ristorante. Nel 2014 inizio con il primo corso AIS nella delegazione di Ferrara per poi terminare il 3 livello nella delegazione di Milano.

La mia occupazione attuale all'Armani Hotel 5 stelle lusso in centro a Milano.

MARCELLO CARLI

Trento DOC e l'evoluzione del tempo

Attraverso i protocolli del metodo classico

Analisi e dimostrazione dell'evoluzione microbiologica e aromatica degli spumanti di montagna a denominazione Trento Doc, con l'influenza determinante del fattore tempo.



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

DOMAINE DE LA ROMANÉE-CONTI GRANDS ÉCHÉZEUX GRAND CRU 2008



Parlare della Borgogna è sempre affascinante, degustare un vino della Domaine Romanée-Conti è indescrivibile. Un'azienda che esprime tutto il valore di un territorio attraverso un vitigno, il Pinot Nero, che più di tutti riesce a dar voce alla terra. Difficile da coltivare, ha bisogno di cura e attenzione, perfetto solo in alcune zone come in questo Grand Cru della Cote de Nuits: Grands Échézeaux. Abbiamo davanti un grande vino, tra i più importanti al mondo. Il colore è un rosso granato dalla scarsa intensità tipica del vitigno. Avvicinando il naso al bicchiere avvertiamo subito una grande complessità di profumi, che danza tra il frutto maturo di una prugna all'arancia candita e sottofondo terroso. Poi il floreale che spalanca le porte ai sentori terziari: tabacco, caffè, liquirizia e incenso. In bocca stupisce per la sua grande freschezza, nonostante l'annata. Nel sorso si esaltano le note di cioccolato, liquirizia, rabarbaro, tabacco, caramella mou e un'elegante nota ferrosa. Un vino incredibile che fa della persistenza l'arma migliore poiché il finale è interminabile ed aromatico. Emozionante la sua capacità di trasmettere la vera essenza del Pinot nero quando in bocca non c'è più il vino.

Classe 1992, nato a Guardiafredda (CH).

Inizio all'età di 16 anni in diversi pub, nel mio paese, come cameriere e barista. Da cinque anni vivo a Bologna per frequentare l'Università e per un maggiore sostegno economico, lavoro durante il periodo di studio. Nel Dicembre 2016 inizio un rapporto di lavoro nella Stazione Centrale di Bologna con Vyta Santa Margherita durante il quale mi avvicino al mondo del vino essendo la stessa anche un'azienda vinicola. Nel Settembre 2017 entro in maniera decisa in questa realtà lavorando per Fontanafredda. Vivendo la realtà aziendale (in sede a Serralunga) scopro la possibilità di affinare le mie doti stando a contatto con professionisti del settore.

Nel 2016 concretizzo la passione e l'interesse per il vino seguendo i 3 livelli AIS, nella delegazione di Bologna, e mi diploma sommelier nel Maggio 2017.

Sono un dipendente di Fontanafredda, ho collaborato all'apertura di FICO, il parco agroalimentare sito a Bologna. Ho la responsabilità di dirigere l'enoteca della Bottega del Vino, gestendo turni del mio team, ordini, eventi relativi al vino, corsi di degustazione, e relazioni con produttori.

ALESSANDRO COLASANTE

Comunicazione: analisi delle etichette Fontanafredda

L'approccio semiotico

Analisi dal punto di vista semiotico delle etichette della linea dei "Fuoriclasse" dell'azienda vitivinicola Fontanafredda, soffermandosi in particolare sulla distribuzione degli spazi, sul cromatismo e sul significato/storia che sta dietro ciascun prodotto.



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

Chateau d'Yquem 1981



Quasi quarant'anni ci separano dalla vendemmia che diede origine ad uno dei più famosi Sauternes al mondo, frutto di un'accurata selezione in vigneto e di una magistrale conduzione enologica. Oggi si presenta a noi in una veste brillante, giallo oro, con dei riflessi in grado di focalizzare la nostra attenzione sul calice e che ci invogliano a porlo al naso. Primeggia in esso con sentori di zafferano e iodio in primo piano, seguiti da un lieve aspetto vanigliato per poi concedersi nelle sue mille nuance fruttate, che virano dalla frutta secca a quella sciroppata e disidratata. L'impronta glicerica è avvolgente, con una percezione quasi cremosa in bocca, lievemente ossidativa e con un riverbero salino nella parte conclusiva. Un vino in continua evoluzione anche a calice fermo, che più tempo passa e più si concede sulle speziature dolci, con ritorno prevalente dello zafferano in una persistenza che pare infinita ed esponenziale.

Classe 1997, nato a Pordenone (PN).

Successivamente trasferito a Treviso, comincio ad avvicinarmi al mondo del vino e della ristorazione sin da piccolo in quella che allora era l'attività di famiglia, un ristorante in un piccolo paese del Friuli Venezia Giulia, Sacile.

Successivamente la mia famiglia prese in gestione un'enoteca/ristorantino sito nel centro storico trevigiano ed è proprio lì che, dall'età di 16 anni, comincio a svolgere i primi servizi mentre studiavo parallelamente Viticoltura ed Enologia presso la Scuola Enologica di Conegliano.

Mosso dalla voglia di comprendere ogni sensazione, tattile ed emotiva, che si può trovare in un calice di vino, un volta diplomato, mi iscrivo al corso AIS e contemporaneamente al corso di Laurea in Viticoltura ed Enologia presso l'Università di Padova. Tuttavia presto capisco che il percorso intrapreso mi stava allontanando dal mio più grande sogno: riuscire ad emozionare, ed emozionarmi, attraverso il vino. Da qui la scoperta del corso ALMA AIS, che rispecchiava a pieno il format che mi aspettavo da un corso di studi.

MARCO CURINI

Nuovi orizzonti del food pairing

L'obiettivo è quello di soffermarsi nello studio delle sensazioni che diamo per scontate, attribuendone un valore nuovo e cercando di esaltarle.





LE ETICHETTE TOP DEGUSTATE

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

CHÂTEAU MOSSÉ-RIVESALTES 1931



Nel 1931, il Cristo Redentore di Rio accoglieva a braccia aperte un mondo che forse non era ancora pronto e dal quale, pochi giorni dopo, Al Capone si congedava. Thomas Edison si spegneva nel West Orange e Charlie Chaplin vedeva proiettato per la prima volta, al Los Angeles theatre, "Luci della città".

In quello stesso periodo George Mossé, nel paese di Sainte Colombe in Francia, faceva una scelta.

Inconsapevole, cristallizzò tra le lacrime del suo vino, uno dei periodi più bui della storia contemporanea.

Beffardo del tempo, Château Mossé-Rivesaltes, Vin Doux Naturel 1931, continua la sua partita a scacchi con la morte, certo che l'esser giunti fino a noi rimarrà, ad ogni modo, una preziosa vittoria. Brillante ed intenso, traghetta i sensi tra le decadi del tempo con eleganza e sapienza.

Un'alchimia rara di profumi e pienezze che tessono, in armonia, trame complesse come tappeti persiani.

Classe 1993, nata a Rieti.

Dopo aver congelato gli studi universitari in Scienze della Formazione Primaria, a seguito di un periodo sabbatico trascorso a Venezia, comincio il mio percorso lavorativo in un pub nella mia città. Qui approfondisco il mondo dei distillati, in particolare del whisky. Successivamente mi interessò al vino trovando lavoro in un' enoteca, da qui in poi la mia vita muta in funzione di questa straordinaria bevanda.

In seguito al diploma di Perito Tecnico Aziendale e Corrispondente in Lingue Estere e le esperienze lavorative connesse al mondo enogastronomico, mi iscrivo nel 2016 al corso AIS ottenendo il diploma nel 2018.

Terminato, nello scorso luglio, il servizio civile dedicato alla ricostruzione del post sisma che nel 2016 ha colpito la mia provincia e dopo aver maturato diverse esperienze lavorative all'interno della mia delegazione, decido di dedicarmi con tutta me stessa al Master Sommelier ALMA-AIS per far sì che il mio percorso formativo non si arresti ma punti sempre all'eccellenza.

LIA DESIDERI

L'Ungheria ai tempi di Somló

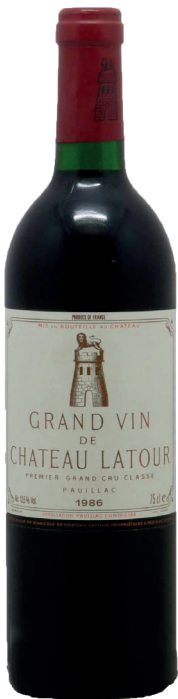
Approfondimento sulla più piccola realtà vitivinicola ungherese

Un racconto di come il vino possa rappresentare ed esprimere la vocazione di un territorio, di come il terroir influenzi poi la produzione e come questa possa essere la sinossi del connubio tra terra, vite e mano dell'uomo.



Scelta per la lezione a tema taglio bordeaux perché rappresenta un esempio straordinario di qualità

CHATEAU LATOUR 1986



Nel momento in cui scopri che quello che hai nel bicchiere è uno Château Latour, annata 1986, le certezze che avevi sul vino, in automatico ti abbandonano. Sì perché fino a quel momento associ Latour ad un universo che non ti appartiene, qualcosa che credi esista solo in degustazioni riservate a pochi eletti o fortunati.

Durante questo Master mi sono sentito spesso in difetto rispetto ai vini che stavo assaggiando. In difetto rispetto alla loro autorità, rispetto ad una grandezza costruita non in giorni, mesi o anni. No, costruita nei decenni, nei secoli addirittura.

Degustare Latour ha significato questo per me. Ha significato degustare un concentrato di tempo, un ossimoro quasi. Latour è tutto e il contrario di tutto. E' grazia austera, è delicatezza di tocco ma anche ferrea struttura, è una foto di trent'anni fa ma nitida nei colori e nelle sfumature.

Il vino sprigiona profumi di fiori secchi, frutta sotto spirito e tabacco dolce. Il sorso è quanto di più vitale e fresco si possa immaginare, agile e dinamico senza alcun cedimento dovuto all'età.

Classe 1981, nato a Parma.

Formazione umanistica, studi universitari in editoria e comunicazione mi portano a collaborare con giornali locali e alcune case editrici. Nel 2012 inizio una nuova avventura professionale, che tuttora prosegue, come commerciale in un'azienda che si occupa di forniture per uffici e aziende.

All'inizio del 2016 entro in AIS per diplomarmi due anni dopo presso la delegazione di Reggio Emilia. Nel 2018 frequento anche la scuola concorsi AIS EMILIA a Parma. Collaboro con una piccola enoteca-degustazione all'interno del Museo del Vino a Sala Baganza (PR).

Tanta voglia di approfondire il mondo del vino e il desiderio di cimentarmi professionalmente in un nuovo settore, mi portano ad intraprendere l'avventura del Master ALMA AIS.

MASSIMILIANO FERRARI

Ribeira sacra. Le vertigini di pietra della Galizia

Puntare la lente di ingrandimento su un territorio emergente della viticoltura mondiale analizzando questa next big thing attraverso questo areale, la Ribeira Sacra, usando come cartina al tornasole i racconti e le storie dei vignaioli incontrati.



Scelto per la lezione a tema bollicine perché rappresenta un esempio di straordinaria qualità

Champagne Extra Brut Millésime Dégorgement Tardif Jacquesson 2002



Una sosta lunghissima sui lieviti, ben 15 anni, un'azienda che riesce ogni anno a mantenere uno stile unico, che per me rappresenta "Lo Champagne", di grande personalità e frutto di un assemblaggio. Un'annata straordinaria, la 2002, considerata da molti la migliore tra quelle già uscite del nuovo millennio. Tutto questo, concentrato in una bottiglia di Champagne, il Dégorgement Tardif 2002 di Jacquesson, mi ha provocato un'emozione incredibile. A partire dal colore, fino alla parte gustativa, ha fascino da vendere nella sua evoluzione e complessità, senza presentare estremi evolutivi che potrebbero infastidire e somigliare più a un vino fermo. Merito questo anche della abbastanza recente sboccatura, avvenuta nel 2017. La lunga maturazione ha portato ad avere un finissimo perlage e un colore dorato pieno, luminoso. La complessità olfattiva è da manuale; con note terziarie di frutta in confettura, come quella di fichi, uva passa e note di tè in infusione. Dopo il primo respiro, il vino si apre ancora di più ricordandoci sensazioni tostate, di frutta secca, albicocca disidratata, una punta di distillato, tipo Vermouth e note ossidative dovute alla sosta lunghissima sui lieviti. Il primo sorso è ricco e avvolgente, con una nota affumicata. La morbidezza che si percepisce all'ingresso in bocca è data solo dall'evoluzione e non dal legno, con quel basso residuo zuccherino, di solo 1g/l, che gli concede un'altra bella caratteristica: la freschezza gustativa. Quest'ultima posta in un quadro idilliaco con la pienezza conferitagli dal pinot noir, che si esprime con una nota più maschile di sottobosco, quasi tartufata. Il gusto cremoso e il finale lunghissimo e appagante, sulle note di frutta secca, ma anche candita, emozionano! Ma non finisce qui, perché la magia del grande vino si respira ancora di più dopo la deglutizione, dove l'energia concessagli dai lieviti nella lunga maturazione, lasciano nella parte aerea, note di foglie secche di tisana, tarassaco e spezie come cardamomo e chiodi di garofano, senza mancare un sentore agrumato/balsamico che sembra mantenere il vino ancora bello vivo.

Chapeau Jacquesson, riesci sempre a fare centro nel mio cuore!

Classe 1984, nata a Prato.

Le prime esperienze professionali cominciano lavorando come promoter e hostess per un'agenzia di Milano. In seguito alla frequentazione del corso di Sommelier, inizio a svolgere i servizi retribuiti ai più svariati eventi. Il titolo di Sommelier e poi di Degustatore Ufficiale mi porta a collaborare con la guida online Altissimo Ceto, per cui scrivo recensioni dei vini, e con il sito Honestcooking.it. Nella ristorazione svolgo un breve stage all'Osteria Franceseana. Grazie alla voglia di mettermi in gioco e di lavorare nell'enogastronomia lavoro come sommelier al Mercato Centrale di Firenze appena aperto. Dopo la laurea svolgo uno stage di 6 mesi alla Confartigianato.

Nel 2009 decido di iniziare il Corso di Sommelier AIS per scoprire un mondo che mi affascina molto. In parallelo studio Scienze Politiche presso l'Università degli Studi di Firenze e poi il Corso di Laurea in Comunicazione Strategica. Attualmente lavoro come Account Manager e Social Media Manager in una web agency a Firenze e collaboro con la Delegazione AIS di Firenze.

CHIARA FRESCHI

Confronto tra il Pinot Noir della Côte d'Or e il Sangiovese di Radda in Chianti

Suggerimento borgognona o reale analogia?

Un confronto tra questi due vini, tra due zone specifiche, osservando, con l'aiuto di un Panel Test formato da diversi assaggiatori, le analogie che ci sono e quale finage di Borgogna sia più assimilabile ai vini di Radda in Chianti



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



QUINTA DO NOVAL VINTAGE NACIONAL PORT 2004

Intorno a questo straordinario Porto il tempo rallenta, come fosse un buco nero (anzi, rosso rubino impenetrabile!), il tempo si dilata. Un corpo massivo. Nonostante i suoi 14 anni è ancora prematuro parlare di adolescenza, siamo solo agli esordi: è immobile. Se alla vista si mostra profondo, questa impressione viene confermata anche dal profumo cupo e attraente: la fossa delle Marianne nel calice.

Rassicura con le sue note di mora, mirtillo, frutta sotto spirito senza evidenziare la presenza alcolica che resta celata, poi una speziatura dolce, una sensazione di cacao, noce moscata, legno e ancora un aspetto quasi liturgico, di incenso e canfora. Quando il frutto si dirada, emerge una nota balsamica complessa di eucalipto, menta, anice stellato e poi un tuffo in un orto di piante aromatiche e di erbe officinali.

Ha un tannino graffiante ma mantiene le sue promesse con un lato dolce di pasta di mandorle, cioccolato e ciliegia sotto spirito.

Chiude salino, per ricordarci dove è stato generato e che il tempo per lui non conta, nelle valli dove le vigne ultra centenarie si insinuano nella roccia granitica alla ricerca di nutrimento.

Spirituale ed edonistico. Ogni sorso mi affascina e il tempo si dilata.

Classe 1986, nata a San Marco in Lamis (FG).

Nel vicino 2015 vengo coinvolta nel progetto di due amici genovesi e comincio a lavorare nel mondo della ristorazione, entrando a contatto con professionisti (ristoratori, produttori, distributori) che mi mettono la curiosità di approfondire quello che fino ad allora non avevo pensato come percorso professionale.

Così nel 2017 comincio la formazione in AIS per definire le mie conoscenze nel settore enologico. Negli anni precedenti mi sono laureata in Archeologia presso l'Università degli Studi di Siena, lavorando nella ricerca con l'Università stessa e ultimamente anche come accompagnatore turistico.

Attualmente sono ancora impiegata presso la stessa attività genovese che si chiama Groove, una realtà dove il vino non ha ancora trovato il suo spazio ma di cui mi piacerebbe seguire un'evoluzione in questo senso.

MARIA CHIARA GIORDANO





LE ETICHETTE TOP DEGUSTATE

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

SASSICAIA 2015

Quella del Sassicaia è una storia legata a grandi cavalli, è forse per questo che ne è nato un vino che è un fuoriclasse.

Si presenta rosso e lucente, fiero, come una batteria di purosangue ai cancelli di partenza, e con la stessa emozione che abbiamo per la partenza di un gran premio, ci avviciniamo al bicchiere.

Ma nel sorso non c'è competizione, tutte le sensazioni galoppiano all'unisono in equilibrio straordinario: frutto, spezie, freschezza, morbidezza, si avvicendano senza che niente prevalga sul resto; è il tannino forse alla fine che sembra voler tagliare il traguardo, allunga il collo, si fa sentire, potente e elegante per poi rientrare nel gruppo in un disegno di insieme eccezionale e come una scia di cavalli passati al galoppo, persiste al palato la sensazione lasciata dal nettare.



Classe 1978, nato a Piacenza (PC).

Lavoro da quasi vent'anni nel settore dell' arredamento per interni, specializzato nella produzione e allestimenti di arredo bar e locali destinati all'accoglienza in generale.

Diplomato Agrotecnico all'IPSIA di Piacenza, grande appassionato del territorio italiano, dei suoi prodotti alimentari e della loro trasformazione, decido di iscrivermi al primo livello AIS nel 2016 conseguendo il diploma da sommelier a febbraio 2018, successivamente frequento la scuola concorsi AIS edizione 2018.

Conduco dal 2010 una falegnameria specializzata in arredo bar.

STEFANO GRASSO

L'Irpinia è una cosa seria

Costruzione e allestimento di un evento

L'obiettivo è raccontare un territorio che non viene mai o raramente inquadrato nella sua totalità, una terra che è madre di tre importanti denominazioni che sono quasi sempre esaltate singolarmente.



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



Champagne Extra-Brut D.T. Jacquesson 2002

Energia grassa e adrenalinica, così interpreto il gusto avvolgente e ritmato di questo Degorgement Tardif 2002 della Maison Jacquesson. Un eccezionale esempio di come la sosta sui lieviti sia il passaggio più importante nel creare un grande Champagne. Messo in bottiglia nel 2002 e sboccato nel 2017 questo raro millesimato viene caratterizzato da una complessità rotonda e opulenta (legata allo Chardonnay) che viene elettrizzata dalla vibrante scossa animalesca del Pinot Noir. Il calice viene colorato da un giallo dorato pieno e brillante, movimentato da una serie infinita di piccole e soffici bollicine, affinate dalla lunga autolisi dei lieviti in bottiglia. La piacevolezza dei suoi profumi è disarmante, senza tregua si muove tra nocciole tostate, fichi secchi, albicocche disidratate, pesche sciroppate, pepe bianco, burro fuso e ammalianti ammicchi tartufati. L'assaggio mi conferma il suo spessore, l'avvolgenza lattica viene scalfita e dinamizzata dalla sferzata acido-sapida che spara il vino fino al momento della deglutizione. Passa qualche secondo e il finale di mandorla tostata prende il sopravvento, riportando l'attenzione sull'unicità di uno stile produttivo che riesce ad intersecare durezza e morbidezze con una sapienza discreta e attenta al minimo particolare.

Classe 1991, nato a Firenze.

Mi affaccio al mondo del lavoro, nel 2011, effettuando il Servizio Civile Nazionale presso la Misericordia di Lastra a Signa, presso la quale sono volontario sin dal 2007. Dal 2013 ricopro il ruolo di operaio metalmeccanico nell'azienda di famiglia a Scandicci (FI). Amo scrivere di vino e dall'Ottobre 2017 gestisco un Blog dal titolo The Marchian: life as a Sommelier.

Diplomato in ragioneria nel 2012, decido di assecondare la mia sconfinata passione per l'enogastronomia frequentando il corso di Sommelier AIS, diplomato a Firenze nel Giugno 2017.

Attualmente frequento il Master ALMA-AIS a Colorno, con la voglia di trasformare la sua grande passione in una professione futura.

LUCA MARCHIANI

Solisti in penombra

I complementi del Sangiovese vinificati in purezza

Trattazione e approfondimento dei seguenti vitigni autoctoni toscani: il Canaiolo, il Colorino, la Malvasia Nera, il Cilieggiolo, il Mammolo, il Fogliatonda ed il Pugnitello.





LE ETICHETTE TOP DEGUSTATE

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



BAROLO SORÌ GINESTRA CONTERNO FANTINO **1999**

Il primo vino che mi è rimasto impresso è sicuramente il Sorì Ginestra 1999 di Conterno Fantino.

Vino di un'eleganza sublime, portandolo al naso infatti ci pervadono subito note di potpuorri e fiori secchi, frutta sotto spirito, delicatissime nuance speziate e di tabacco, il tutto accompagnato da una rinfrescante scia balsamica, che rende viva l'esperienza e accresce il desiderio di prolungarla.

Lo stupore sincero però l'ho provato al palato, l'equilibrio è totale e il frutto è ancora integro e intatto, e la persistenza lunghissima, riportandoci in maniera fedele e sincera le potenzialità e peculiarità del territorio di Monforte e della sua arenaria di Diano.

Classe 1988, nato a Pesaro (PU).

Il mio percorso formativo ha inizio durante un tirocinio in qualità di studente di Biologia presso l'ospedale Maggiore di Bologna: in quell'occasione realizzo di non desiderare un futuro in quell'ambito lavorativo, interrompo gli studi e, da sempre affascinato dal mondo della mixology, mi iscrivo ad un corso di american bar. Conseguito il diploma seguono varie esperienze lavorative, le più significative da un punto di vista professionale sono all'Hotel "Excelsior" di Pesaro, struttura 5 stelle che mi ha permesso di entrare in contatto con il mondo della ristorazione a tutto tondo e, successivamente, a Bologna, presso "Colazione da Bianca", uno dei principali Bar/pasticceria della città, molto attivo anche nella gestione e organizzazione di catering.

Dal 2015 mi avvicino al mondo del vino e nel 2016 intraprendo il corso AIS diplomandomi sommelier il 16 Giugno dell'anno corrente. Fin da subito sono rimasto attratto dall'immensa vastità culturale e storica che il vino porta con se tanto da spingermi ad iscrivermi a questo Master.

Attualmente lavoro come Barman a Pesaro presso il bar ZANZIBAR.

GIORGIO MARIOTTI

Il vino in Cina

*La situazione vitivinicola
nella Cina dei giorni nostri*

*Approfondimento ed analisi dei
motivi economici e sociali alla base del
grande sviluppo della Cina nel settore
vitivinicolo.*



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



Jérôme Coessens Champagne Brut Blanc De Noirs Largillier 2013

Un Champagne che colpisce per la sua struttura. Frutto della terra di Aube, conferma ancora una volta che il Pinot Noir in quella zona dà il meglio di sé. Carnoso, terroso, frutto scuro, suscita un'emozione davvero unica, trascinante, avvolgente. La nota fumè rende questo vino ancora più complesso e intrigante, un vino che vorresti bere (degustare) all'infinito per scoprire sempre le nuove nuance. Un Champagne ricco, con la chiusura metallica; ferroso, regala lo spazio agli abbinamenti più complessi: dal battuto di manzo alla pizza fritta napoletana. Anche se non va giù come acqua (per fortuna), una bottiglia finisce troppo veloce!

Classe 1970, nata a San Pietroburgo, Russia.

Dopo aver iniziato il corso AIS, nel 2011 nasce l'esigenza di assaggiare più vini possibile per creare un bagaglio di conoscenze e memoria gusto olfattiva. Decido di aprire una società di distribuzione del vino a Hong Kong, pensando al mercato asiatico come uno dei più potenti. Nel 2011 inizio un percorso in AIS, che si conclude con il diploma nel 2018, ottengo un Master di Servizio, e negli ultimi anni frequento anche il corso Wine Business Marketing presso MIB di Trieste.

Attualmente continuo ad occuparmi della vendita di vino ad Hong Kong, anche se in maniera saltuaria. Faccio parte del Gds Rimini e partecipo agli eventi organizzati dall'AIS o dai privati.

TATIANA NIKOLENKO

Musica maestro!

Un approfondimento sul rapporto tra musica e vino, coadiuvato dall'esperienza diretta svolta presso la Tenuta Biodinamica Mara, passeggiando tra vini e musica, preparati biodinamici e bottaia, il vero tempio del vino.





LE ETICHETTE TOP DEGUSTATE

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

PENFOLDS GRANGE 2013



Vino sublime. Nasce in luogo di antichi vigneti, nella regione di Barossa Valley, da cui si è sviluppata l'intera industria vinicola dell'Australia del sud.

Questa etichetta rappresenta la più originale e potente espressione dell'azienda Penfolds, nel pieno del suo stile e della sua personalità, sintesi di una storia importante e di un luogo privilegiato.

E' prodotto quasi esclusivamente con uve Shiraz e con piccole aggiunte di uve Cabernet Sauvignon, raccolte e selezionate minuziosamente a mano.

La fermentazione avviene con macerazione a contatto con le bucce, in vasche di acciaio inox, a temperatura controllata, per poi affinare in botti di rovere francese ed americano, in parte nuove, per 13 mesi, prima di riposare in bottiglia.

Il colore è impenetrabile, ricchissimo: cremoso, profondo, ultramuscoloso!

Mora, ribes nero, liquirizia, timido sentore balsamico: potenza fruttata! Cacao, caffè, affumicato, legno di sandalo, frutta sciroppata di amarena e spezie dolci.

In bocca è pieno, succoso, con un tannino potente ma raffinato: incredibile goduria di sensazioni! Lunghissimo finale di frutto e potenza balsamica.

Questo vino rappresenta un intero continente e si esprime al meglio dopo vent'anni. Austero ma comprensibile. Non stanca, ma coinvolge perché equilibrato in sensuale freschezza e struttura vellutata.

Un viaggio seducente verso un sogno! Un vino infinito, prezioso, autentico, che appaga tutti i sensi.

Classe 1972 Nata A Luino (VA).

Ho iniziato il mio percorso all'età di 19 anni, come cameriera/barista in un paio di locali, per pagarmi parte degli studi universitari, peraltro non conclusi. A 21 anni, insieme alla mia famiglia, acquistiamo un bar con vendita anche di vini e distillati. Parto da zero e continuo nel corso degli anni, a rinnovare l'attività, che ancora oggi gestisco, insieme a mio fratello.

Frequento nel '97/'98 il primo livello AIBES e nel 2001 i primi due livelli AIS a Varese.

Nel 2014 frequento il terzo livello AIS, diplomandomi come sommelier professionista. Nel 2015 frequento un master in vigna organizzato da AIS Varese in cui visitiamo i vigneti di alcune case vinicole della zona (az. San Quirico, Cascina Piano, Cascina Ronchetto), prendendo parte alle vendemmie e ricevendo un attestato.

Gestisco una rivendita e ricevitoria con sale slot e scommesse sportive e di mia proprietà anche un altro bar che aprirò come enoteca con degustazione cibo/vino, una volta raggiunti i giusti requisiti e l'adeguata formazione. Frequento da poco un corso di inglese per rendere la lingua parlata fluente.

SIMONA PAPARATTO

Merlot del Ticino

Vitivinicoltura di qualità

Un "inno alla qualità" (in vigna, in cantina, negli studi ed approfondimenti, nella conoscenza del territorio, nelle idee), per comprendere a pieno il Merlot del Ticino.



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

GIULIO FERRARI RISERVA DEL FONDATORE 2006



Ne avevo sempre sentito parlare ma, per mia sfortuna, non l'avevo mai assaggiato il GIULIO FERRARI RISERVA DEL FONDATORE 2006. Bottiglia abbastanza pesante pensando a cosa deve contenere... Ben 6 atm di sole (si fa per dire) bolle!! Appena versato nel bicchiere è di un giallo intenso con sfumature che vanno sull'oro, un incanto. Il naso si presenta subito con note tostate e di frutta secca (mandorla e nocciola) che si fondono con le note mielose dando origine a ricordi di croccante, arrivano anche sferzate di erbe aromatiche fresche come il rosmarino. In bocca esplose con le bollicine che non danno fastidio anzi aiutano a sprigionare la freschezza e la sapidità di questo vino con addirittura note salmastre (da un vino di montagna!), continua con un finale lunghissimo che rimane in bocca un bel po'. Pensando che è un adolescente adesso (2018) non vedo l'ora di riassaggiarlo non appena avrà compiuto la maggiore età (2024) per sentire i caratteri che ha acquisito nell'età adulta.

Classe 1990 nata a Firenze.

Inizio a lavorare all'età di 19 anni in un noto hotel della mia città prima in sala come cameriera, soprattutto per il turno delle colazioni, e poi saltuariamente come addetta al bar. Nel 2013 mi si presenta l'occasione di fare una piccola esperienza in Francia a Disneyland Paris dove rimango per 2 settimane come cameriera-barista. Finito questo periodo torno in hotel dove lavoro come cameriera al ristorante di fianco all'albergo (sempre stessa proprietà) dove nel 2015 mi approccio in modo più approfondito al vino e dove conosco come clienti alcuni sommelier AIS che mi spingono ad iscrivermi al primo corso.

Attualmente non lavoro poiché mi voglio dedicare solamente allo studio e all'apprendimento in questo percorso di formazione che è ALMA.

ELISA PICCIOLI

L'ambra nel bicchiere: il Vin Santo toscano

È possibile caratterizzarlo?

Il racconto di un vino che oggi viene considerato solo se accompagnato dai cantuccini ma che è invece una bevanda straordinaria anche da sola o come diciamo in gergo tecnico "da meditazione".



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



CRISTAL LOUIS ROEDERER 2008

Non si tratta solo di trovarsi di fronte a un'etichetta di grande valore storico e qualitativo, quando l'annata mette in gioco tutti i presupposti per creare un vino straordinario il risultato è assicurato.

Il compimento perfetto della maturazione da un lato e il mantenimento della componente acidica dall'altro hanno contribuito in egual misura a comporre una sintonia unica e indissolubile.

Una ricchezza e complessità olfattiva quasi trascendentale con note floreali, un'ampia gamma fruttata lasciando spazio anche a note minerali iodate e gessose. Al palato mostra la propria supremazia avvicinandosi senza timidezza al concetto di equilibrio gustativo. Acidità e sapidità vibranti, morbidezza e aromi fruttati creano ampiezza, persistenza e profondità senza che l'una possa sopraffarsi all'altra ma solo integrarsi alla perfezione mostrando un'ottima bevibilità per presagire la sua grande longevità.

Parola chiave: superlativo assoluto.

Classe 1993, nata a Genova.

La prima esperienza significativa nell'ambito della ristorazione inizia nel 2013 a Londra, in un rinomato ristorante - macelleria italiano dove ho l'opportunità di crescere gradualmente di ruolo all'interno della brigata di sala. Le esperienze seguenti si svolgono a Genova in attività familiari, hotel e ristoranti tipici.

L'apprendimento di lingue straniere durante il liceo linguistico, il consolidamento di queste attraverso diverse esperienze all'estero e l'appartenenza a una famiglia di ristoratori sono stati i presupposti del mio percorso professionale.

Nel 2016 inizio il percorso in AIS per ampliare le conoscenze nel settore enologico. Si sviluppa così una nuova passione che coltivo da allora con entusiasmo e costanza.

Dopo il conseguimento del diploma AIS e un'esperienza come responsabile acquisti e vendite in una enoteca - wine bar, sono occupata presso il ristorante Capo Santa Chiara come Sommelier/ Chef de rang.

GIORGIA POLLICINO

Enoweb e il suo potenziale tra i grandi player del mondo del vino

L'obbiettivo è quello di sviluppare nuovi scambi e servizi mirati, rivolti alle principali figure che operano nel settore del vino, sfruttando la raccolta di dati digitali tramite il software Enoweb.





LE ETICHETTE TOP DEGUSTATE

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

GEVREY CHAMBERTIN GC CLOS DE BEZE FREDERIC MAGNIEN

2012



Camaleontico multiforme, una sorta di Fregoli. Capace di trasportarti nello spazio e di visioni oniriche. Potrei sembrare sotto gli effetti di sostanze allucinogene ma è "solo" il pensiero del confronto con questo splendido rappresentante di Pinot nero che mi fa trasalire. Il pinot nero nella Cote de Nuits riesce a modellarsi al terroir complesso e variegato che si trova di fronte, azzerandosi ed estraendo in maniera tridimensionale tutto quello che lo circonda, Frédéric Magnien, in stretto regime di coltivazione biodinamica dal 2010, accompagna il Pinot nero nel viaggio di trasformazione da uva a vino senza ingerenze lasciando al vitigno il compito di fondersi con il terroir e di darne alla luce tutte le sue sfumature. Lo spirito di Frédéric è racchiuso in queste sue parole "qui la natura regna, il Vigneron l'accompagna; noi beviamo l'espressione della loro armonia". Il Clos de Beze 2012 ci appare di un rosso rubino scintillante chiuso e restio al naso, quasi scontroso nella sua voglia di donarsi, cassis, mora con note balsamiche e speziate scure fanno capolino dopo una leggera agitazione del bicchiere. All'assaggio ecco comparire la capacità del Pinot nero di tele trasportarci in altri luoghi. Un tannino inaspettato, imperativo, ci sorprende portandoci ad altre zone altri vini. Al palato la sensazione è di avere in bocca materia pura, che non ha ancora aperto lo scrigno delle sensazioni in essa racchiuse. La bocca viene asciugata da questo tannino e un finale con una splendida sapidità fruttata ci fanno dire "au revoir" ad un altro incontro ad un altro viaggio diversi, quando il vino saprà condurci e trasportarci su altri binari altre sensazioni.

Classe 1968 nato ad Occhiobello (RO).
Lavoro dal 1989 presso il centro ricerche Giulio Natta di Ferrara, impiego che mi permette di maturare alcune esperienze all'estero (Cina, Russia), legate all'avviamento di micro impianti di polimerizzazione, esperienze risultate formative da molti punti di vista.
Acquisisco il diploma di perito chimico presso l'istituto Niccolò Copernico di Ferrara nel 1987.
Nel 2015 inizio a seguire i corsi AIS e nel 2017 porto a termine il percorso di studi diventando sommelier.
Lavoro nel centro ricerche Giulio Natta e mi occupo sempre di polimerizzazione ma la passione per il mondo enogastronomico è grande.

PAOLO PRENDIN

Studio sulle differenze organolettiche tra vini provenienti da suoli di matrice vulcanica e calcarea della DOC Soave classico

Lo scopo di questa tesi è di riscontrare e determinare le eventuali differenze organolettiche che si possono riscontrare nei vini prodotti da suoli di origine vulcanica e suoli calcarei nella zona del Soave classico



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



BAROLO MONVIGLIERO COMM.BURLOTTO 2014

Annata discussa la 2014, una delle peggiori di sempre, si mormora. Evidentemente non in Langa, la maturazione tardiva del Nebbiolo ha giocato a favore, dopo un agosto fresco e piovoso abbiamo assistito ad una ripresa miracolosa, ed un settembre e ottobre meravigliosi e asciutti. Le uve di questo Barolo Monvigliero 2014 del Comm. Burlotto, coltivate sulla collina di Verduno, su suoli giovani e poveri, doveva essere matura al punto giusto nel momento del raccolto.

Il vino è la definizione stessa di eleganza, il colore, rosso tenue, tendente all'arancio sembra tratto direttamente da un tramonto d'autunno, la finezza e la complessità dei profumi lascia spazio a marcate note di frutta rossa, di agrumi dolci, timo, salvia e tabacco. Note così suadenti al naso non anticipano il palato, l'entrata è decisa, sospinta da un tannino vibrante e cesellato. La chiusura è asciutta, pulita. Rimangono in sottofondo tutte le sfumature percepite al naso, il finale è infinito.

Un vino che, assaggiato giovane, esprime tutta la sua franchezza, ma che indubbiamente migliorerà dopo un lungo invecchiamento in bottiglia. Un vero esempio di tradizione e territorialità.

Classe 1972, nato a Parma(PR).

Inizio il mio percorso professionale nel 1988 lavorando nel periodo estivo in strutture alberghiere con la mansione di aiuto barista e commis di sala, terminati gli studi inizio a lavorare presso l'azienda di famiglia che si occupa di vendita al dettaglio di generi alimentari e gastronomia. Nel 1992 decido di intraprendere la mia carriera e vengo assunto presso un'azienda che opera nella GDO e in pochi mesi raggiungo la posizione di vicedirettore del punto vendita. Nel 1996 apro un bar denominato Malt&co., e nascono i primi approcci con il mondo dei vini e delle birre di qualità. Nel 2003 cedo l'attività e vengo assunto presso Unilever Italia, con la mansione di venditore e promoter di prodotti surgelati per la ristorazione. In concomitanza apro un'attività di somministrazione a Monticelli Terme (PR) dedicata esclusivamente al mondo del vino e della birra artigianale ceduta nel 2009 nel momento in cui finisco anche l'esperienza con Unilever. Nello stesso anno inauguro a Parma centro il Kikko-Assistenza Enogastronomica, bistrot che diventa ben presto punto di riferimento nel panorama dei locali cittadini. Nel 2013 partecipo alla creazione e allo sviluppo del Birrificio Argo di Lemignano di Collecchio (PR) in qualità di socio e responsabile vendite. Nel 2017 cedo l'attività e partecipo alla creazione di Ceco Miscelazione & Bollicine a Parma, locale serale. Frequento l'Istituto Alberghiero di Salsomaggiore Terme e conseguo l'attestato di qualifica per i servizi alberghieri, nel 2018 conseguo l'attestato di Sommelier A.I.S. presso Alma.

Attualmente sono occupato nella promozione e vendita dei prodotti del Birrificio Argo, collaboro nella gestione della clientela con Ceco Miscelazione & Bollicine e con il Ristorante F52 di via Forlanini (PR).

MARCO RICÒ

Colli Tortonesi alla prova di maturità

Analisi di come la coltivazione del Timorasso potrebbe risollevare un intero territorio

Questo lavoro nasce dal desiderio di dare al Timorasso e al territorio dei Colli Tortonesi la rilevanza che meritano.





LE ETICHETTE TOP DEGUSTATE

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

BAROLO DOCG RISERVA VILLERO

VIETTI

2010



Un'intera giornata di degustazioni dedicate ai vini rossi d'Italia, e sì lo ammetto sono caduta anche io nel tranello dello 'sporcarsi' la bocca tra un assaggio e l'atro, con uno stuzzichino salato. Ma del resto, a fine lezione, all'auto dovevo pur arrivarci. Un vero e proprio 'scrolling' da nord a sud, isole comprese, ha inondato il mio palato di emozionanti sensazioni. Un vino in particolare ha destato la mia attenzione, il Barolo DOCG riserva "Villero" 2010. Ci troviamo in Piemonte, nelle Langhe, e con precisione a Castiglione Falletto nel centro della piazza principale, dove nasce la cantina Vietti.

Sui pendii circostanti troviamo il vigneto Villero, costituito da uve Nebbiolo, con una superficie poco inferiore a un ettaro e 42 anni di età. Nel calice si accende un color rosso granato con sottili sfumature aranciate. Avvicinandolo al naso, mi pervade un ampio ed elegante bouquet, dove riconosco profumi di rosa, prugna surmatura, ribes, frutta candita, tabacco, liquirizia, sentori ferrosi ed ematici. Al sorso mi concentro sulla grande espressione gustativa che questo vino concede, facendomi percepire una severa personalità ma, allo stesso tempo, non sgraziata. Un gusto pieno, dato da una gradazione alcolica di 14%Vol., con una decisa presenza tannica e una chiusura di bocca persistente e mentolata, che solo una grande vinificazione in purezza con una lunga macerazione può dare.

Classe 1985, nata a Taranto.

Le mie esperienze sono legate agli eventi della delegazione di appartenenza AIS Taranto, servizi mescita in Sala presso ristoranti della riviera adriatica pugliese. Importante la mia esperienze come commis di sala presso l'Exclusive Resort & Spa Castello di Spaltenna. Inizio il percorso AIS nel 2016. Per approfondire le mie conoscenze, frequento un master presso Il Sole 24 Ore Business School, con indirizzo 'Food e Wine: strategie di marketing e comunicazione che mi porta ad iscrivermi al master ALMA-AIS.

STEFANIA ROCCA

Minutolo e Susumaniello

Storia e tradizione della Valle d'Itria

Ricerca che ha avuto come oggetto due grandi "attori minori" il Minutolo e il Susumaniello, rispettivamente a bacca bianca e a bacca rossa, nell'originale set della Cantina "I Pàstini" dove tuttora continuano ad essere gli attori protagonisti.





LE ETICHETTE TOP DEGUSTATE

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

Champagne Jaques Selosse - Sous le mont Extra Brut Blanc de Noirs



Ho degustato questa splendida bollicina alla fine di un interessante lezione del prof. Castellani, insieme a tante altre eccellenze dello Champagne.

I "Selosse" sono champagne fuori dagli standard, per l'assemblaggio delle cuvée è utilizzato un metodo simil "solera"; che consiste in un'abbondante ossigenazione del vino durante il suo élevage in legno. Questa pratica ha l'obbiettivo di ridurre al minimo i quantitativi di solforosa aggiunti nel vino al momento dell'imbottigliamento, ma soprattutto permette lo sviluppo di profumi straordinari.

Il produttore, Monsieur Anselme Selosse, si interessa che lo stile dei suoi vini rimanga sempre marcato, poiché così "come son", vengono apprezzati da migliaia di appassionati delle sue costose bollicine.

"Sous Le Mont" nasce da un vigneto Premier Cru situato sulla collina di Mareuil sur Ay , è un vino che vuol'essere espressione di pinot nero molto avvolgente ma non pesante, le sue note ossidative ne caratterizzano il bouquet, insieme ad altre tra cui spiccano quelle di albicocca secca e zenzero candito.

Il sorso è maestoso, in bocca si ha una percezione tridimensionale che soddisfa il palato.

Classe 1992, nato a Polla (SA).

Inizia il mio percorso nel mondo della ristorazione a 16 anni come cameriere, successivamente aiuto cuoco e cuoco nel “Ristorante Cavallino” sito a Stoccarda centro, esperienza durata 8 anni.

All’età di 24 anni continuo la mia esperienza gestendo la cucina del Kamaraton-Le Fate, stabilimento balneare di Marina di Camerota (SA). A 25 anni lavoro come Cuoco Capo Partita nel ristorante del Villaggio Cala d’Arconte di Marina di Camerota. Dall’esperienza dei sapori della cucina, nasce in contemporanea la passione e l’interesse per il vino che mi spinge ad intraprendere un percorso conoscitivo enologico. Nel 2016 decido di frequentare un “Corso di qualificazione professionale per Sommelier AIS”. Nel 2012 si diploma in Servizi Alberghieri e della Ristorazione presso l’IPSAR Sant’Arsenio (SA).

Attualmente frequento il “Master Sommelier ALMA-AIS 13 edizione”.

ROBERTO SABATELLA

Il riesling renano

Un viaggio dalla Mosella alle sponde del Lago di Garda

La seguente avrà l’obbiettivo di approfondire le conoscenze sul vitigno Riesling Renano, un argomento già in precedenza trattato con il professor Massimo Castellani durante le sue lezioni.





LE ETICHETTE TOP DEGUSTATE

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



Dr Loosen Prälät Auslese 2010

Il Prälät del Dr. Loosen è un Riesling emozionale, seducente che ci mostra il suo fascino e la sua rarità già dal colore d'orato nel calice.

I suoi profumi dolci e minerali svelano fiori, spezie, note mielate e di idrocarburi che rendono il suo bouquet ampio e affascinante.

Dal gusto iniziale pieno e avvolgente con note di frutto e miele, passiamo ad un finale raffinatissimo e perfettamente equilibrato tra dolce e fresco.

È prodotto in soli due ettari situati nella magnifica Mosella a Erden.

Questo vino gode di un microclima particolarmente caldo, di una esposizione a sud e della presenza di ardesia rossa.

Evolve e migliora con gli anni il suo spettro olfattivo e gustativo esprimendo così la sua regalità

Classe 1993, nato a Bibbiena (AR).

Inizio il mio percorso nella ristorazione a 18 anni, lavorando in primis in cucina e poi in sala. Provo una passione viscerale per la ricerca e la trasformazione della materia prima, che negli ultimi anni si traduce in necessità di accrescere il mio sapere sul vino.

Dopo il percorso superiore di ragioneria svolgo un corso di cucina e pasticceria, negli anni successivi lavoro nel settore aprendomi sempre di più verso la sala fino a un anno e mezzo fa quando decido di frequentare il corso in ALMA di sala bar e sommellerie.

Attualmente ho due lavori: al mattino gestisco un agriturismo occupandomi della reception, accoglienza, colazioni e camere, la sera invece circa 5 giorni su 7 lavoro in un ristorante all'interno di un agriturismo ad Arezzo nel quale svolgiamo eventi privati, ristorante alla carta, wine tour e matrimoni.

ORNELLA TEVINI

Clusentinus

Viaggio tra le terre del Casentino

Una tesi sul Casentino alla scoperta di questo territorio incantato e all'avanguardia su ogni fronte, visto con gli occhi di un viaggiatore esperto ed appassionato.





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

Brunello di Montalcino Poggio di Sotto 2009

Un vino che non ha bisogno di tante presentazioni, un grande classico Toscano senza tempo.

La zona di produzione è Castelnuovo dell'Abate, la vendemmia viene condotta manualmente e l'affinamento è di quattro anni. Indossa un vestito rosso rubino, il profumo è intenso ed elegante con sfumature di confettura di piccoli frutti rossi, vaniglia, spezie dolci, cuoio. Il gusto è ben strutturato accompagnato da un'ottima freschezza che gli permetterà di affrontare le annate venture.

Un'eccellente rappresentazione del Sangiovese in linea con la tradizione, in grado di esprimere raffinatezza, complessità ed infinite potenzialità.

Classe 1997, nata a Ostiglia (MN).

Inizio il mio percorso come cameriera nell'ambito della ristorazione all'età di 16 anni ed è così che nascono la curiosità e la passione per il mondo del vino.

Successivamente al diploma liceale, nel 2016 decido di intraprendere l'università di Scienze della Comunicazione e parallelamente frequento i corsi A.I.S. alla delegazione di Bologna.

Attualmente frequento un corso di inglese per ottenere una certificazione che le permetta di avere maggiori sbocchi in ambito lavorativo, parallelamente continuo il mio attuale lavoro presso il ristorante Corte Matilde di Pieve di Coriano (MN).

IRENE VERRI

Il paesaggio verticale

Processo di valorizzazione dell'eroica e peculiare Costa d'Amalfi

L'obiettivo è portare alla luce e valorizzare un territorio che, ai tempi, subì l'abbandono ma che custodisce un tesoro unico di qualità vitivinicola.



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

OPUS ONE 2015



Opus: “termine che seguito da un numero progressivo, è usato per indicare le composizioni musicali di un autore...”. Non ha bisogno di molte presentazioni il Barone Philippe De Rothschild, che a soli venti anni prese in mano Chateau Mouton Rothschild ideando le prime etichette dipinte da grandi artisti. Lo stesso dicasi per il pioniere del vino della California, Robert Mondavi, di origini marchigiane. Insieme, nel 1978, fondarono una joint venture con la sola idea di ottenere una bella “composizione musicale”; il nome della composizione musicale fu Opus seguito da One. Il Nome scelto fu del tutto neutro per entrambe le lingue, francese e americano; il terroir Oakville nel cuore nella Napa Valley. Il blend con predominanza del Cabernet Sauvignon, vitigno più presente in questa regione e nel taglio bordeaux. Questo vino è l’unione di due personaggi che combinano tradizione enologica e innovazione, ma anche fusione di armonia ed equilibrio tra il vecchio ed il nuovo mondo. Alla vista, il vino, si presenta di un colore rosso porpora carico, al naso si percepiscono delle note intense di frutti scuri, rose rosse, viole, salvia, spezie e tè nero. Al palato ha un ingresso vivace e si percepiscono prugne, more, mirtilli, seguiti da cacao e vaniglia ed infine una splendida liquirizia; un tannino setoso e fine con una consistenza cremosa. Chiude con una fresca acidità ed una lunga persistenza, difficile da dimenticare. Ho scelto Opus One, tra i tanti vini messi a disposizione da ALMA perché alla sua degustazione, consapevole del blend, ti aspetti una gran bella muscolosità, da ricollegare al popolo americano, ed invece viene fuori un’eleganza tutta francese, che avvolge la bocca ed il naso. Un grandissimo vino da provare!

Classe 1972, sono nato a Palermo (PA).

Inizio da piccolo il mio percorso nel mondo della viticoltura e olivicoltura, quando per esigenze di consumo prettamente familiare, i miei genitori producevano olio e vino. Nel 2001 decido di iniziare il percorso formativo di sommelier frequentando il primo livello AIS ampliando il mio bagaglio di conoscenze nel settore enologico. Successivamente per motivi di lavoro mi sposto a Tirana -Albania, dove la formazione di una temporanea famiglia mi trascina all'interno di una grossa esperienza nell'importazione di vini italiani in una nazione in cui il vino, allora, era solo una bevanda alcolica. Conclusa questa esperienza torno in Italia ed riprendo il mio attuale lavoro ministeriale. Nel 2016 torna in me, preponderante, la voglia di conoscenza di questo mondo affascinante cosicché mi iscrivo nuovamente al percorso di Sommelier AIS, frequentando primo, secondo e terzo livello.

Attualmente, avido di apprendere nozioni di enologia e viticoltura, frequento il Master ALMA-AIS e chi lo sa se alla fine non mi ritroverò iscritto all'Università in un corso di laurea in enologia.

VINCENZO VITALE

Illyricum

Vitigni autoctoni e vino in Albania

Un viaggio e uno studio personale in Albania, leggendo il territorio con l'aiuto di personaggi illustri della viticoltura albanese.



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

DOMAINE DE LA ROMANÉE-CONTI GRANDS ÉCHÉZEUX GRAND CRU 2008



Il Pinot Nero, un vitigno incredibile, capace di manifestare come nessun altro in maniera esemplare il terroir in cui radica.

Aspettavo con ansia la lezione sulla Borgogna, visto che rappresenta, assieme ai suoi splendidi vini, uno dei motivi per cui mi sono appassionato tanto a questo bellissimo mondo.

Arrivati a fine lezione abbiamo avuto l'onore di assaggiare questo grande monumento dell'enologia mondiale.

Il bouquet che ritrovai al naso mi spiazzò, tanto era la sua complessità composta da sentori di piccoli frutti rossi, note floreali di viola appassita, tabacco, cuoio, sbuffi balsamici, liquirizia e caffè.

Ma il vero colpo al cuore arrivò assaggiando il vino. Un'eleganza e una sottigliezza uniche, un tannino vellutato, sapidità importante e un'acidità completamente controllata.

La persistenza infinita toglieva ogni dubbio sulla grandiosità di questo vino, che si manifesta ad essere un vino di spirito e non di corpo, in quanto la sua maestosità siamo in grado di coglierla solo quando il vino in bocca ormai non c'è più.

Classe 1988 Nato a Tradate (VA).

Inizio il mio percorso nel mondo della ristorazione a 18 anni, nell'azienda di famiglia "Ristorante Da Vincenzo", storico locale del Varesotto. Dapprima come barista, passando poi da aiuto cucina e gestione autonoma della pizzeria per poi spostarmi definitivamente in sala. Dopo qualche anno divento capo sala, nasce la mia passione per vini, distillati e prendo in carica la gestione della cantina, degli acquisti con i vari rappresentanti e l'organizzazione di diverse serate a tema con le varie aziende.

Diplomato in ragioneria nel 2008, mi iscrivo all' AIS nel 2016 per rafforzare le mie conoscenze nel mondo enologico.

Sono tutt'ora impiegato al Ristorante Da Vincenzo, dove cerco sempre assieme al mio staff di apportare migliorie sotto il punto di vista qualitativo, cercando di mantenere sempre varia e dinamica la proposta del locale nel rispetto della stagionalità dei prodotti offerti.

FRANCESCO VINCENZO VUOLO

I fondamentali dell'acidità nel vino e la sua valorizzazione in abbinamento

*Questa tesi nasce con l'idea di concentrarsi sul
food pairing ed esplorare le varie metodologie
di abbinamento cibo-vino.*





LE ETICHETTE TOP DEGUSTATE



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

Champagne Jacques Selosse - Sous le mont Extra Brut Blanc de Noirs

Uno dei vini che mi ha emozionato di più è stato Lieux-dits Mareuil-sur-Aÿ Sous Le Mont, di Jacques Selosse. Il vino si presenta con un colore oro antico impressionante, e un perlage finissimo.

Il profumo è complesso con sentori di tè, frutta secca e tostati, in un secondo momento il bouquet si arricchisce con note di fiori e sottobosco per poi aprirsi a percezioni di caramello, distillati e vermouth. In bocca è pieno, ricco, morbido ed avvolgente ma non pesante e riesce a stupire nel finale mostrandosi snello e di grande eleganza.

Classe 1989, nato a Milano (MI).

Inizio il mio percorso nel mondo della ristorazione quasi per gioco: nel 2013 mi trasferisco a Brighton dove inizio a lavorare come barista, dopo un anno ritorno a Milano e ripensando alla piacevole esperienza mi assale la curiosità di saperne di più su cibo e vino.

Lavoro in un ristorante pizzeria e nel frattempo frequento il corso AIS, sfrutto in seguito l'opportunità di lavorare come sommelier, in un noto ristorante sui Navigli. Infine quest'anno trascorro la stagione estiva in un altro ristorante a Pozzuoli per ampliare le mie conoscenze.

Nel 2016 decido di iniziare il percorso AIS per approfondire e ampliare le mie conoscenze nel settore enologico e quest'anno ho frequentato anche il corso ONAF sui formaggi. Sono iscritto al corso universitario di viticoltura ed enologia presso l'Università degli studi di Milano.

Attualmente frequento l'Università e lavoro in un ristorante nel centro di Milano la sera e il weekend.

NADIR ZAPPULLA

I vitigni resistenti

Un approfondimento per capire come questo miglioramento varietale possa portare innovazione all'agricoltura in termini ambientali ed economici.





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
- Cristiano Cini
- Massimo Castellani
- Nicola Chighine
- Costanza Fregoni
- Roberto Gardini
- Massimo Gelati
- Pierluigi Gorgoni
- Andrea Grignaffini
- Walter Massa
- Matteo Pessina
- Andrea Sinigaglia
- Alessandro Tomberli







ALMA

La Scuola Internazionale di Cucina Italiana

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

#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)