



ALMA®

La Scuola Internazionale  
di Cucina Italiana

Master  
ALMA-AIS  
Comunicazione,  
Gestione & Marketing del vino  
quattordicesima 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 ALMA-AIS

COMUNICAZIONE, GESTIONE & MARKETING DEL 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 ALMA-AIS**

**Ciro Fontanesi**

**Coordinatore AWA**



Il Master 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 bollicine  
perché rappresenta un punto di riferimento qualitativo

### **DOM PERIGNON P2 2000**



Ay, Bouzy, Verzenay e Hautvillers per il Pinot nero. Cramant, Avize e Le Mesnil per lo Chardonnay. Questi sono solo alcuni dei Grand Cru da cui la celebre maison Dom Pérignon produce la linea P2. La storia di questa grandissima maison di Champagne affonda le origini con le invenzioni ed esperimenti di Pierre Pérignon nel 1600. Ma la nascita della linea Oenothèque, poi rinominata P2 e P3, nasce con l'arrivo in azienda di uno degli uomini più illuminati della Champagne, Richard Geoffroy. L'annata 2000 della linea P2 (Deuxième Plénitude) è un vino che sosta per oltre 15 anni sui lieviti: l'eleganza delle bollicine è fuori dal comune, l'energia del sorso, bilanciato dalla lunghissima e delicata persistenza ne fanno un vino di sontuosa bevibilità. Il naso nel bicchiere è ammaliato da note mandorlate e sbuffi iodati, arance di Sicilia e sentori mielati. La bocca è aggraziata da una cremosità e un'avvolgenza uniche, concludendo su un finale fresco con una bella nota salina. Uno Champagne che è già leggenda.

Classe 1994, nato a Torino (TO).

Sono laureato in lingue straniere, parlo correttamente quattro lingue.

Nel 2017 divento sommelier AIS, esperienza che mi porta a lavorare prima nel mondo della ristorazione e poi nell'ambito della comunicazione, della promozione e dell'organizzazione di eventi enogastronomici.

La grande curiosità, unita ad una forte passione, mi spinge a proseguire gli studi e ad iscrivermi al corso Master ALMA-AIS.

## ALESSANDRO BACILIERI

**“Vorrei un Timorasso che non sia di Walter Massa..”**

*Microzonazione e analisi delle principali aree di produzione dei Colli Tortonesi*

*Studio delle principali valli di produzione dei colli tortonesi, analizzando nei dettagli la conformazione del suolo, i principali produttori e le influenze che questi elementi possono avere sul Timorasso, vitigno autoctono di questa zona.*



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

### **KRUG 2000**

E poi c'è KRUG...

un Blanc d'assemblage da standing ovation, uno #champagne che definirlo champagne è estremamente riduttivo, una flûte che ti cambia l'idea di bollicina e ti apre un mondo nascosto fatto di terziari che spingono... E spingono molto!

Brillante, solido ed elegante: è fuori categoria questo VINTAGE BRUT 2000, un assemblaggio di 45% Pinot nero, 45% Chardonnay e 10% Pinot Meunier. Bello brillante nel calice, di un dorato acceso con un perlage dalla finezza incredibile, bollicine a punta di spillo che restano lì, a formare delle catenelle che attendono tutto il tempo che vuoi...

Un naso ampio che sconvolge subito, e ti fa domandare come hai potuto aspettare fino ad oggi? Cosa hai bevuto fino ad oggi? L'estratto minerale è strepitoso già alla prima olfazione, una bevuta con il fuoco dentro, sentori gessosi ed i pietra focaia che lasciano subito spazio alla burrosità e alla cremosità delle note dolci. Chiudi gli occhi e immagina.

la tostatura della mandorla che affoga nel caramello e si lascia cullare fino quasi a bruciacchiare, lo scricchiolio del topping cannellato della crème brûlée. Poi riprendi conoscenza e ti accorgi che c'è ancora freschezza e gioventù, le note agrumate fanno capolino e ti svegliano per riportarti all'assaggio.

C'è tutto nel sorso di questo signorino d'annata ormai maggiorenne, pienezza ed equilibrio.

Parlare di lunghezza sul finale e di persistenza è come offendere questa meravigliosa creazione aristocratica firmata Eric Lebel.





Classe 1985, nata a Rignano Garganico (FG).

Appassionata di arte fin da bambina, di design, di fotografia, di food&wine e di pubblicità, ho trovato un fil rouge tra passione e lavoro. Ho iniziato la mia carriera lavorando in agenzie di comunicazione. Nel corso del tempo la grande passione per il cibo e la conoscenza sempre più profonda del mondo del vino, mi hanno permesso di accrescere le competenze in questo particolare settore arrivando ad importanti collaborazioni con riviste e portali specializzati in food&wine.

Nel 2014 ho deciso di iniziare il percorso formativo in AIS per approfondire le conoscenze nel settore wine. Il mio bagaglio formativo è particolarmente variegato, ho una laurea in Lettere e Filosofia con specializzazione in Storia dell'arte contemporanea, un diploma di master in Retail e Brand Management, un diploma di master in Social media e web communication, ed altri corsi online e offline.

Attualmente sono managing director & partner di Jacleroi, agenzia di pubblicità specializzata nella comunicazione di marchi del settore Food & Wine, dove ricopro operativamente il ruolo di Head of digital operations, occupandomi, in maniera specifica su clienti wine, di seguire lo sviluppo strategico e la messa online dei piani di comunicazione e ADV Digital.

## ENZA BERGANTINO

### *L'elogio dell'attesa*

*Differenze di stile e variazioni gustative dei vini di Champagne*

*Una regione viticola con profonde differenze, unita da una denominazione AOC che l'ha resa famosa in tutto il mondo: Champagne.*

*Storia, terroir, tecniche di vinificazione, di elaborazione e differenze di stile, di un vino dal carattere antropomorfo, che riflette chi lo produce e chi lo consuma.*



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

### **SHERRY SANTA ANA PX 1861**



Non era passato neanche un mese dall'annuncio della resa di Francesco II di Borbone.

La notizia aveva scosso profondamente Jerez ed era rimbalzata rapidamente nelle piazze riscaldate dal tiepido sole primaverile dove le persone formavano piccoli crocchi per impreziosire l'avvenimento dei più sordidi dettagli.

Anche il capo sembrava preoccupato e aveva dato una cena per discutere con gli altri i risvolti di quella faccenda. Temevano forse un crollo dei commerci, ma io dico che più si combatte e più la gente si attacca alla bottiglia. Questo è quello che ho imparato frequentando le bodegas per tutta la vita.

Non era passato neanche un mese, gli inni garibaldini ancora risuonavano nelle taverne dei simpatizzanti ed ecco che altri sconvolgimenti tormentavano gli animi: in America era stata dichiarata la guerra di secessione.

Erano tutti pronti a farsi la guerra e neanche la Spagna se la passava tanto meglio, con la regina Isabella contestata in ogni salotto e il fronte liberale pronto a spodestarla in ogni momento.

Una grossa fortuna per el señor Hidalgo che commerciava vino, il vino che più dava conforto.

Il Santa Ana PX 1861 è oro brunito in un calice che sa di storia.

Classe 1991, nata a Milano (MI).

Provegno da tutt'altro settore. In passato ho lavorato nell'ambito alberghiero come responsabile della reception di un hotel sito nell'isola di Capraia. Mi sono anche interessata di finanza, lavorando in modo autonomo come trader sui mercati finanziari. Brevi parentesi lavorative, poiché ho capito di voler seguire la mia passione per il settore enogastronomico.

Ho studiato legge, sebbene il cuore mi portasse verso le lettere e l'enogastronomia. Nel gennaio del 2017 ho ottenuto il diploma di Sommelier AIS, riuscendo così ad avvicinarmi all'area di mio interesse.

Oggi mi sto laureando in legge, ho ripreso a scrivere il romanzo storico che ho dovuto accantonare per mancanza di tempo e scrivo articoli sul mondo del vino come collaboratore freelance.

## ADRIANA BLANC

### ***Il cibo e il vino nella storia***

*Come i gusti della società sono mutati nel tempo*

*Analisi dell'evoluzione enogastronomica durante il corso dei secoli.*



Scelto durante l'uscita didattica presso Josko Gravner perché rappresenta un'eccellenza

### 8910 GRAVNER



Questa prima immagine rispecchia per me la filosofia di Josko Gravner. Due parole: equilibrio e rispetto. In vigneto, in cantina e nel bicchiere.

Pratiche agricole manuali, sinergia con altre specie, controllo delle fasi lunari, creazione di stagni all'interno dei vigneti perché l'acqua è l'origine della vita. Niente diserbo. Niente trattamenti chimici.

“Siamo biologici e biodinamici, ma non abbiamo la certificazione. Lo riteniamo semplicemente l'unica cosa giusta da fare.”

L'utilizzo delle anfore per la fermentazione e la maturazione del vino poi è pura poesia. Nessun lievito aggiunto. Circa 41 mesi di affinamento: 6/7 mesi in anfora e il resto in botti grandi di legno. “Il tempo è necessario per non dover intervenire né con chiarifiche né con filtrazioni. Cerco il vino alla sua stessa sorgente.”

8.9.10 è la sua riserva da singoli grappoli di uva Ribolla botritizzata da tre diverse annate senza chiarificazione né filtrazione. Un'esperienza gustativa che allarga il cuore e non può essere banalizzata da nessuna descrizione.

Classe 1981, nata a Pieve di Cadore (BL).

Ho iniziato a girovagare giovanissima per realizzare una moltitudine di sogni e aspirazioni. Dopo il diploma in informatica, ho deciso di continuare con la laurea in Scienze della Comunicazione (Trieste) e un Master in Tourism Management (Trento).

Ho iniziato a lavorare nel campo della comunicazione e ufficio stampa specializzandomi in sport, turismo ed eventi. Questa professione e i diversi progetti seguiti, mi hanno permesso di conoscere e vivere in diverse regioni d'Italia. È durante questo periodo che mi sono avvicinata al vino come espressione autentica di un territorio.

La curiosità mi ha spinto a frequentare il corso AIS e diplomarmi come Sommelier nel giugno 2017. Parallelamente, ho sentito la necessità di un cambiamento nella vita lavorativa che mi ha portato a specializzarmi nella comunicazione digitale per aiutare imprenditori e sognatori a mettere in piedi, far crescere e far arrivare al mondo attività economiche appassionate, vere e redditizie.

## LUCIA DEL FAVERO

### **Viticoltura in provincia di Belluno**

*Tradizione e innovazione*

*Un viaggio alla scoperta della realtà vitivinicola della provincia di Belluno, Patrimonio Dolomiti UNESCO.*

*Esplorando i vini che questa terra verticale regala per mano di eroici vignaioli.*





## LE ETICHETTE TOP DEGUSTATE

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

### OPUS ONE 2014

Philippe de Rothschild, la cui fama travalicava l'Europa per essere l'erede della casata del mitico Chateau Mouton-Rothschild, aveva capito che qualcosa di grande stava per svilupparsi tra le viti di Napa, in California, e che il leader di questo cambiamento si chiamava Robert Mondavi. Rothschild decise che avrebbe incontrato Mondavi. Fu così che nel 1978 Philippe invitò Robert a Bordeaux senza neanche spiegargli il perché. Davanti ad una bottiglia di Chateau Mouton-Rothschild del 1934 i due si conobbero.

Il giorno dopo decisero di dar vita ad un progetto che avrebbe portato alla creazione di un singolo vino della più alta qualità possibile che avrebbe dovuto contenere in sé la sintesi del Vecchio e del Nuovo Mondo e del carattere delle due Maisons. I due pensarono al nome che avrebbe meglio rappresentato il vino e la sua eccezionalità: Twins, Gemini, Gianus... Un giorno Philippe chiamò al telefono Robert e gli disse di aver trovato il nome: "Opus", come un capolavoro musicale. Robert gli rispose che il nome non era completo e aggiunse "One": Opus One, proprio come un capolavoro unico e irripetibile. Ho degustato il vino, lo confesso, ad occhi chiusi. Il suo superbo fruttato nero, il suo potente tannino, reso piacevole dal sapiente uso della quercia, la sua alcolicità di matrice bordolese mi hanno portato come per magia indietro fino al 1998, quando mi toccò la fortuna di degustare l'annata 1995, forse la prima vendemmia di livello dopo la devastante fillossera del 1990, direttamente dalla botte! Mi sono ritrovato con il pensiero nel cuore di Oakville a passeggiare in un giorno di sole dicembrino nella Opus Wine Winery, ad ammirare la sua magnifica architettura neoclassica per poi assaporare il brivido della discesa verso il grand chai attraverso una scala a spirale che rivelava tra la penombra di una nebbiolina "di sapore bordolese" la vista mozzafiato delle botti dell'ultima annata... Quel giorno ho assaporato una leggenda!

Grazie ALMA per questa emozione più unica che rara, proprio come l'Opus One!



Classe 1959, nato a Catania (CT).

Dopo la Laurea in Scienze Politiche, dal 1984 al 2016 ho svolto diversi incarichi NATO in qualità di “project manager” nel settore della logistica navale in Italia e all'estero. Sono stato parallelamente “wine and beverages consultant” negli eventi serali di due locali alla moda, a Roma e a Malta. Tra il 1994 e il 1996 ho frequentato il percorso AIS presso l'Hilton di Roma per approfondire le mie conoscenze nel settore enologico. Nel 2010 ho conseguito il Diploma di barman di I livello AIBES e, più recentemente, il Diploma di II livello WSET in “Wine and Spirits”.

Tra il 2001 e il 2005 ho conseguito un Master di II livello in Geopolitica alla “Sapienza” di Roma e un “Master of Arts” alla St. John’s University di New York. Negli ultimi anni mi sono dedicato allo studio e all’insegnamento privato in lingua inglese di materie legate alla politica e all’economia.

## GIOVANNI DI GUARDO

### “Vins de Provence”

Qualità, stile e art de vivre

*L'elaborato intende illustrare i vini di Provenza partendo da una prospettiva storica, geografica ed enografica della regione. Sono quindi analizzati gli stili, la classificazione attuale di questi vini, le tendenze e le prospettive del settore.*



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



### CHATEAU MOSSÉ 1931

Straordinario tuffo nel passato nella Regione del Roussillon, a molti sconosciuta, ma che questo fantastico vino ci impone di scrivere indelebilmente grazie al suo inconfondibile profilo.

Sono rimasto particolarmente soddisfatto ed ugualmente stupito di quanto il passare del tempo abbia potuto sottolineare il temperamento di questo magnifico vino: il suo color ambrato, sostenuto da un profumo ricco e vivo di cioccolato bianco, di torrefazione, di cannella, di fungo e piacevolmente di legno. L'ingresso in bocca delicatamente morbido, spesso ma fine, "trés gourmand" come direbbero i francesi che con infinite note di agrume pare non finire mai.



Classe 1961, nato a Modena (MO).

Dal 1978 al 2001 mi sono occupato di formazione commerciale nel settore ceramico specificatamente dell'export, sino a ricoprire il ruolo di Direttore Commerciale. Ho effettuato studi di lingue straniere presso Università degli Studi Bologna Sez. Germanistica. Dal 2001 sono libero professionista, mi occupo della creazione e gestione reti vendita per conto di industrie del settore dell'architettura d'arredo operando esclusivamente sul territorio elvetico.

## FRANCO DONDI

### *Tintilia del Molise*

*Introduzione della vitivinicoltura del Molise con supporto statistico, focus sulla Tintilia e suoi cenni storici, ricerca della vera identità, profilo agronomico, terroir, DOC, considerazioni economiche e di mercato, interviste in loco e profilo di alcuni produttori del segmento DOC.*



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

### GRANGE PENFOLDS 2014



Il vino che mi ha colpito di più durante il mio percorso ad ALMA con il prof. Castellani è stato “Grange Penfolds”.

Questo vino mi ha colpito molto e secondo il mio parere, rappresenta la massima espressione del territorio australiano. Base Shiraz e piccola percentuale di Cabernet Sauvignon, sosta per 18-20 mesi in barrique nuove da 300 litri e viene prodotto dalle migliori vigne e nelle migliori annate, la prima nel 1951.

Particolare anche la storia di questo vino che, dopo le critiche ricevute, veniva prodotto in segreto. Di lì a poco si sarebbe rivelato uno dei migliori al mondo, grazie soprattutto alla caparbietà dell'enologo Max Shubert.

Vino dal colore rosso impenetrabile, fittissimo. Profumi di frutta rossa scura, noir, note mentolate, tostatura dolce e componente balsamica di eucalipto. Sentori di legno americano. In bocca il vino ha una bella acidità e salinità che ci guidano ad un tannino perfetto.

Classe 1990, nato a Mantova (MN).

Nel 2009 mi sono diplomato presso la scuola alberghiera di Valeggio sul Mincio.

Il mio percorso lavorativo come cameriere inizia agli albori in ristoranti del centro storico di Mantova. Successivamente ho fatto varie esperienze in hotel e ristoranti di prestigio italiani ed esteri tra cui: Palace Hotel Villa Cortine a Sirmione, Badrutt's Palace Hotel a St. Moritz, Celtic Manor Resort a Newport, Gallia Palace Hotel a Punta Ala, Hotel Regina Adelaide a Garda, Grand Hotel Heiligendamm a Bad Doberan, esperienze che mi faranno crescere professionalmente, mettendomi molto alla prova e facendomi riflettere su me stesso. Mi sono specializzato nell' arte del flambé, anche grazie all' associazione AMIRA, nel trinciare carni e sfilettare pesci davanti ai cliente direttamente in sala. La voglia di migliorare le mie conoscenze nel mondo del vino mi porta ad iscrivermi ai corsi AIS diventando Sommelier nel 2017.

Attualmente lavoro in un ristorante come Maître Sommelier.

## MICHAEL FERRI

### *Il Lugana*

*Espressione al femminile dell'Azienda Agricola*

*"Cascina Le Preseglie"*

*Un viaggio alla scoperta di un territorio unico, ricco di storia con una chiara visione verso il futuro.*



Scelto per la lezione a tema vitigni a bacca rossa  
perché rappresenta la massima espressione di questa categoria

### **BAROLO FALLETTO BRUNO GIACOSA 2009**

#### LA CLASSE DELLA TRADIZIONE



La prima lezione: l'eccitazione di quel momento; unisci la degustazione dei mostri sacri del vino italiano ed il risultato è sconvolgente. Un turbinio di emozioni, profumi, gusti, sensazioni, da pelle d'oca. Poi tra tanti, unici, arriva Lui. Quello che ti fa drizzare la schiena, quello che ti fa chiudere il mondo fuori, quello che ti porta nel bicchiere e non ti lascia più andar via.

È lui il tuo vino: Barolo Falletto 2009 di Bruno Giacosa. Un intero mondo nel bicchiere. Il suo.

Un mondo che racconta la storia di un uomo e del suo Nebbiolo, storia di un connubio di amore e tradizione, storia di meticolosa ricerca della perfezione, storie di profondo rispetto del terroir e del "tempo" della natura, storie di approcci virtuosi e tradizionali in cantina. Una rara semplicità, di vitigno autoctono, di vinificazione in purezza, di botti grandi che portano ad etichette indimenticabili. Storia di un uomo e della sua immensa sensibilità e genio.

Un nome che adesso è storia.

Classe 1988, nata a Cosenza (CS).

Ho lavorato per 11 anni negli uffici generali di MediaWorld come impiegata nella direzione prima Vendite e poi Supply Chain Logistic.

In seguito ho lavorato presso il ristorante Lu'Lab Food Bistrot come addetta comande e Sommelier fino al 25/12/2018 (giorno di chiusura definitiva locale) Diplomata in Liceo Classico nel 2007; Nel 2016 ho frequentato un corso di personal chef seguito da stage nella cucina di un ristorante; Ho iniziato il percorso AIS a Marzo del 2017 e terminato a Gennaio 2018. Da quel momento ho sempre cercato di più dal mondo del vino tanto da lasciare il mio vecchio lavoro per lanciarmi in qualcosa di nuovo

Attualmente sono libera, da quando il ristorante ha cessato l'attività. Da quel momento ho deciso di lanciarmi in questa nuova esperienza che è ALMA. Periodo di grandi avventure e sfide da quando ho deciso di reinventarmi e mettermi in gioco, lasciando un lavoro "sicuro" come impiegata, per poter navigare in nuove acque guidata dalla mia passione per il vino.

## RITA FILICE

### *L'uomo custode della terra*

*Lo scopo di questo elaborato è quello di mostrare il ruolo della viticoltura e del vino dalle origini ad oggi. Vuole essere un racconto chiaro e conciso del perché il vino è divenuto un concetto di cultura, tradizioni, religioni, riti e condivisione di popoli che si sono susseguiti nel passare degli anni e delle ere.*



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

### LA TÂCHE 2015



L'insuperabile: "La Tâche" 2015 di Romanée-Conti. Dinanzi ad un vino che da sempre è presente tra gli Dei dell'Olimpo le parole per descriverlo non sarebbero sufficienti, o sicuramente ci sarebbero persone più abili di me nel saperle usare. Quello che vi voglio illustrare io invece è l'alchimia, l'atmosfera che si è creata a lezione durante la degustazione, ed è riassumibile in una sola parola: il silenzio. Il silenzio assoluto creato da una classe molto coesa e che fino a quel punto aveva discusso, fatto interventi e perfino riso. Il silenzio causato dalla reverenza e dal rispetto che il vino si portava dietro, lui era l'unico protagonista, l'unico che stava parlando e che CI stava parlando. Poter condividere un'esperienza così intima e potente con i miei colleghi è stato impagabile, ognuno con il naso nel bicchiere a lasciarsi trasportare chissà dove, ma tutti guidati dallo stesso elegante traghettatore.

Classe 1984, nato ad Ascoli Piceno (AP).

Ho iniziato il mio percorso nella ristorazione nel 2010 a San Diego, California, in un ristorante italiano dove ho lavorato fino al 2011. Nel 2012 ho lavorato per 3 anni nell'enoteca della mia città, "Migliori", durante questo periodo ho intrapreso il mio percorso nel mondo del vino. Nel 2016 ho lavorato per il ristorante della cantina sociale di Offida, e successivamente mi sono spostato in una pasticceria "Yoghi", dove lavoro tutt'ora. In questo periodo ho avuto modo di approfondire la caffetteria, il mondo dei dessert e dei distillati.

Diploma da sommelier nel 2014, nel 2018 ho frequentato il primo livello come degustatore di whisky attraverso l'associazione "whisky club Italia".

Diploma di perito elettronico nel 2003, ho frequentato l'università di ingegneria elettronica senza portarla a termine.

## FILIPPO FRATINI

### *A tavola con il re dei distillati*

*Questo lavoro pone le basi per poter affrontare il mondo dell'abbinamento cibo-distillato con una metodologia innovativa.*





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

### LA TÂCHE 2015

Le emozioni legate ad alcuni vini che si bevono sono ciò che più rimane impresso nella memoria di una persona.

La Tâche 2015 è perfetto, sotto ogni punto di vista, e il ricordo che lascia, sia nel degustatore più attento che in quello più distratto ed emotivo è proprio questo, l'immenso equilibrio e l'imbarazzo davanti a qualcosa di quasi impossibile comprensione.

Nel bicchiere non trovo certezze gustative, le aspettative che avevo prima di annusare per la prima volta questo vino vengono presto dimenticate, e dopo avere bevuto il primo sorso, tutto quello che resta sono domande. L'unica cosa di cui sono certo è di voler ricordare per sempre questo momento e quello che sto provando: gioia, piacere, gratitudine, serenità.



Classe 1989, nato a Modena (MO).

Ho lavorato per 2 anni presso il catering Bibendumgroup di Modena, nel Controllo & Gestione, in seguito ho lavorato per un anno presso Grandi Salumifici Italiani nell'ufficio Trade Marketing. Attualmente lavoro per un'agenzia di comunicazione e PR che si occupa principalmente di Food&Wine (fruitecom). La mia passione per il vino è nata durante il mio primo lavoro, scoprendo per primi i vini naturali.

Diploma di maturità classica, ho studiato medicina per 2 anni per poi abbandonare la facoltà e passare ad Economia e Marketing Internazionale a Modena; in quest'ultima mi sono laureato nel 2018. Il mio percorso in AIS è iniziato nel 2017, diventato sommelier nel 2018 (Maggio).

Attualmente mi occupo di comunicazione e marketing presso fruitecom srl. Mi occupo sia della ricerca di nuovi clienti per l'agenzia, sia della parte di PR.

## FRANCESCO GUIDA

### ***La standardizzazione e classificazione dei gusti***

*Resoconto di stage presso Vinhood*

*Trattazione dell'attività svolta presso VINHOOD, descrizione di cosa fa la startup e considerazioni sul "sommelier virtuale". L'algoritmo di Vinhood.*



Scelto per la lezione a tema vitigni a bacca rossa perché rappresenta un esempio di straordinaria qualità

### VIGNETO FRACIA NINO NEGRI



Per apprezzare qualsiasi persona, cosa o momento della vita deve arrivare il tempo giusto.

Bisogna entrare in risonanza, fenomeno che non è solo fisico ma anche umano. Per me è accaduto quando ho incontrato Vigneto Fracia di Nino Negri, il giorno in cui muovevo il primo passo sui terreni faticosi dell'enografia.

È un vino straordinario, il più prezioso della Valgella. Ha autenticità in tutti i suoi aspetti: colore rosso granato estremamente pallido, bellissime note floreali di rosa e violetta che si scambiano con profumi di amarena, confettura di fragola e pasticceria secca. Quel che sorprende del vino è la sua freschezza, l'acidità che ci fa riconoscere il territorio e le sue intense alternanze termiche. Il tannino è appena accennato, sottile, con lunga persistenza. Al primo impatto è semplice, col tempo si comprende il carattere.

Abbinamento perfetto all'andante con moto dell'opera 100 di Schubert e a un racconto di Puškin, come loro è piacevole e allo stesso tempo profondo.

Vigneto Fracia è per assaggiatori che sanno esercitare sino in fondo tutti i loro sensi, che non badano al tempo e che bevono il vino senza cercare l'ebbrezza ma per imparare ad ascoltare loro stessi.

Classe 1985, nata a Bendery (Transnistria, Moldavia). Sono stata insegnante di lingua russa e letteratura presso un liceo statale nel mio paese di origine. La mia esperienza nella ristorazione nasce al ristorante “Est. Artigiani del gusto” al centro storico di Roma. Ho lavorato con loro per sei anni, dal 2013 al 2019.

Mi sono laureata in lingua russa e letteratura al Università Statale di Tiraspol, nel 2007.

Nel 2016 ho iniziato il percorso di formazione con l’AIS. Mi sono diplomata sommelier nel 2018.

Nel febbraio 2019 ho lasciato il mio lavoro al ristorante “Est. Artigiani del gusto” per iniziare a marzo il Master ALMA AIS e concentrarmi sullo studio. In parallelo, curo un blog che ho creato in lingua russa sull’enologia e sulla gastronomia italiana

## NATALIA HUDEACOV

### *Un viaggio intorno ai vigneti del Mar Nero*

*Tappa 1: la Moldavia*

*Lo studio indaga il fenomeno vinicolo moldavo. Ricostruisce i tratti principali della geologia e della storia vinicola dell’area e, su queste premesse, esamina l’ampelografia della Moldavia nelle sue relazioni con il terroir delle singole zone. La tesi descrive esempi notevoli di aziende vinicole moldave, dei loro modelli produttivi e commerciali.*



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



### **CRISTAL 2008**

L'energia che non diventa forza ma la finezza e l'eleganza, questa è la natura del Cristal 2008.

Delicatissimo al naso si apre in un afflato di fiori bianchi freschi nuance di dolcezza e cambia su note minerali e iodate.

All'assaggio irrompe con autorevole personalità e si estende su una dominante freschezza che si trasforma e si intreccia con la sapidità unica conferita di un terroir irripetibile.

Come la risacca marina che bagna asciuga e bagna ancora la sabbia così, in un moto continuo e diverso, il gusto di questo grande Champagne continua e cambia nel modo in cui solo i Grandi Vini possono fare.

Classe 1973, nato a Caserta (CE).

Ho lavorato dal 1996 fino al 2013 presso la Simmi SpA azienda elettromeccanica del settore ferroviario. Nel 2012 ho fondato Trama Partnership società di telemarketing tutt'ora operante in partnership con Fastweb. Nel 2015 ho affittato una villa privata "Borgo del Mastro" dedicata a cerimonie ed eventi. Contemporaneamente porto avanti l'attività di famiglia operante nel settore navale. Ho una grande passione per il vino e spero di intraprendere un'attività in questo settore. Nel 1992 ho conseguito il diploma di Ragioneria e successivamente mi sono laureato in Economia e Commercio. Nel 2006 ho frequentato un Master di specializzazione nel controllo di gestione. Nel 2007 ho frequentato il primo livello AIS e a febbraio 2019 ho conseguito il diploma di terzo livello AIS.

## ALFREDO MASTROGIACOMO

### ***Bolla Bar***

*Tu che bolla sei?*

*Il progetto Bolla Bar è un sogno che nasce dalla passione per il vino e prevede l'apertura di almeno due locali uno a Parma per l'inverno e uno a La Spezia per l'estate.*



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

### **Château Mouton Rothschild 2015**



Stappare Mouton è sempre una grande emozione, che purtroppo nella maggior parte dei casi non capita spesso. Tralasciando inutili descrizioni riguardanti questa etichetta (inutili perché la sua fama è planetaria) posso affermare che indubbiamente è il mio *première* preferito. Riesco sempre a trovare dietro Mouton quella stratificazione olfattiva tipica dei bordeaux anche nelle annate meno fortunate come la mia (1994) e mi piace perdermi delle ore con il naso dentro al bicchiere. Mouton è uno di quei vini che non hai mai fino in fondo, che proprio quando credi di essere riuscito a decifrare del tutto muta in un'altra sfumatura, e poi un'altra ancora. Ecco, se dovessi descrivere un grande vino lo farei proprio con queste parole. Questa 2015 richiede molta lungimiranza nella degustazione, perché facile sarebbe descriverlo come "scomposto", tannini ancora un po' verdi, acidità sostenuta che li esalta, spinta alcolica quasi eccessiva. Se però si è capaci di guardare un po' più in là, quelle caratteristiche trovano il proprio posto come in un puzzle: i tannini polimerizzano e si ingentiliscono, creando una texture setosa in bocca, l'acidità diventa un sostegno per questi ultimi, che riempiono e avvolgono l'intero cavo orale, l'alcol esalta soprattutto nel retrofatto la persistenza aromatica di frutto maturo, cioccolato e mentolo, e l'immane nota di tabacco giallo. Ecco, questa è stata a parere mio la bottiglia migliore del Master.

Classe 1994, nato a Sondrio (SO).

Mi sono appassionato al mondo del vino seguendo le orme di mio padre, sono cresciuto in una realtà dove l'argomento vino era all'ordine del giorno. Ho così deciso di cominciare ad applicare quello per cui studiavo andando a lavorare come sommelier (anche se inesperto) al ristorante Vite di Coriano nel 2012. Ho avuto la fortuna anche di fare uno stage all'Enoteca Pinchiorri di Firenze. Successivamente sono andato a lavorare a Cesenatico, al Magnolia. Ho studiato sala all'alberghiero di Riccione, poi, deluso dai risultati che offre la scuola alberghiera ho deciso di intraprendere un percorso in ALMA, frequentando la sesta edizione del Corso Superiore di Sala, Bar & Sommelierie. Ho frequentato il corso AIS e oggi studio per migliorare ulteriormente le mie conoscenze in merito. Attualmente faccio il Sommelier al Magnolia di Cesenatico dallo chef Alberto Faccani.

## CLAUDIO PAROLINI

### *Henry Jayer e il suo Cros Parantoux*

*Quando a dare lezione non sono sempre i "primi della classe"*

*Focus su un territorio borgognone, Vosne-Romanèe, e nello specifico un première cru, Cros Parantoux e sul suo "Creatore" Henry Jayer.*



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

### LA TÂCHE 2015



La bottiglia che più mi ha colpito nel nostro percorso di enografia con il Professor Castellani è stata la Tâche del Domaine Romanée-Conti.

Ho scelto questa bottiglia perché la considero la massima espressione del pinot nero in Borgogna per la storia e perché lo ritengo uno di quei vini leggendari che non so se avrò occasione di degustare ancora.

Quando mi hanno detto il giorno della lezione sulla Borgogna che avremmo avuto la fortuna di essere uno dei pochi master sommelier ad avere avuto in degustazione una bottiglia di La Tâche quasi non ci credevo visto la difficoltà di trovare questo genere di bottiglie sul mercato sia per il valore economico che per la difficoltà di reperirla visto che ne producono 10.000 all'anno circa. Quando l'ho degustato è stata davvero un'emozione unica che spero di ripetere in futuro.



Classe 1992, nato a Genova (GE).

Il mio percorso lavorativo inizia in Nuova Zelanda dove ho lavorato per delle winery seguendo il processo produttivo delle loro vigne fino alla vendemmia e successivamente ho lavorato come cameriere in vari ristoranti e hotel in costa azzurra anche in strutture di lusso.

Nasce anche grazie a queste esperienze lavorative in Nuova Zelanda la mia passione per il vino.

Dopo il diploma alberghiero e un viaggio studio decido di intraprendere il mio percorso AIS per la passione che mi lega per il vino e per approfondire le mie conoscenze in questo mondo così complesso.

Attualmente sono impiegato in una nota catena alberghiera.

## NICOLÒ PELLEGRINO

### *Il Sauvignon Blanc in Nuova Zelanda*

*Esperienze personali nell'azienda Isabel Estate della regione Marlborough. Ricerca sugli aromi varietali e valutazione sensoriale di Sauvignon Blanc di quattro zone vocate del mondo.*



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

### **SHERRY PX SANTA ANA 1861**



21 maggio 2019, l'orologio scandisce gli ultimi minuti di lezione, arriva l'ultimo campione. Molto lentamente si adagia silenzioso sul fondo del bevante, color bruno di Marte con nuance dorate. Afferro il calice e con un colpo di polso creo la condizione per far roteare il vino all'interno del bicchiere.

Un cenno di sevillana al rallentatore. Inclino il bicchiere e con delicati movimenti rotatori, lo sciroppo aderisce alle pareti del calice. Profumo inebriante. Prugna distillata, fichi secchi, carruba; a seguire sensazioni più amare come il rabarbaro e successivamente note balsamiche. Un sorso denso riempie il palato con una piacevole dolcezza, l'alcol è quasi impercettibile. Un'aroma inesauribile, con finale balsamico, invade la cavità orale.

Pedro Ximenez "Santa Ana" 1861. Hidalgo è l'unica azienda gestita dalla famiglia fondatrice, la quale ogni anno ci privilegia con 100 bottiglie di questo nettare raffinato della prima criadera.

Affascinata, sedotta e onorata di averlo degustato.

Classe 1984, nata a Viareggio (LU).

Sono un'appassionata di enogastronomia da sempre e mi piace descrivere la mia vita come una "mangialonga". All'età di tre anni, l'anziana vicina di casa si prese cura di me per un paio d'ore dandomi un bicchiere di vino rosso e un pezzo di pane da inzupparci. Ho tre grandi difetti: sono una buona forchetta, non finisco mai di imparare e non lavoro gratis.

Ho avuto numerose esperienze lavorative sia nella ristorazione che in altri settori.

Ho iniziato a studiare il vino dopo il liceo, laureandomi nel 2008 in "Viticultura ed enologia" presso l'Università di Pisa. Diplomata Sommelier AIS, nel 2012, mi sono appassionata al vino sotto l'aspetto della sua comunicazione. La mia passione, la voglia di perfezionarmi e il mio piacere a trasmettere le emozioni che il vino regala, mi hanno spinto al Master ALMA-AIS. In termini moderni, sono un freelance del settore enologico. Nel tempo libero, mi dedico ai corsi di primo livello AIS come relatore.

## MICHELA PELÙ

### **Candia dei Colli Apuani**

*Storia, terroir e vignaioli*

*Approfondimento della DOC Candia dei Colli Apuani per intraprendere l'attività di ambasciatore e promotore a livello nazionale.*



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

### CHATEAU MOUTON ROTHSCHILD 2015



Tra tutte le eccellenze selezionate nei mesi passati, quella che più mi ha sconvolto è stata probabilmente il Mouton Rothschild 2015, di proprietà della Baronessa Philippine, nel cuore del Medoc francese. Sconvolto sì, perché sebbene tra i cinque Premier Grand Cru Classé di Bordeaux Mouton sia il più noto ed evocativo-ironico se si pensa che nel 1855 e per i 118 anni successivi gli fu negata la classificazione a Premier - chi scrive non è mai stato un fan del taglio bordolese, ho quindi approcciato la degustazione alla cieca di tali vini con un certo scetticismo. Questa perla assoluta di Pauillac si è rivelata nel calice con un rubino profondo, languido e seducente, carico dell'energia tipica del Cabernet Sauvignon quasi, QUASI in purezza. Portandolo al naso ha cominciato a farmi sentire stupido, incapace, perché suvvia, un Cabernet non può possedere tanta eleganza nei suoi primi anni di vita! E invece ecco lì un mirtillo succoso, del tabacco fresco, una liquirizia importante, tutto perfettamente accordato. È al palato però che rivela la sua irraggiungibile classe: un'entrata intensa, piena ed energica, supportata da tannini finissimi e cremosi ravvivati da una nota salina, una vibrante freschezza che trascina il finale all'infinito. Ti fermi, prendi fiato, e sai di dover ridefinire il tuo concetto di perfezione.

Classe 1993, nato a Bologna (BO).

Inizio il mio percorso nel mondo lavorativo a 22 anni, tramite l'evento GoWine al Relais Bellaria che mi pone in contatto con il direttore dell'albergo, interessato a una figura professionale come la mia. Successivamente approdo nel mondo della ristorazione nell'ottica Signorvino, per dedicarmi due anni più tardi allo storico ristorante Al Pappagallo. A 20 anni intraprendo il percorso AIS sotto la spinta di mio padre, la passione che ne nasce mi porta a partecipare a un'infinità di eventi enologici nei 3 anni successivi, fino a che il lavoro d'enoteca in Piazza Maggiore non mi assorbe quasi totalmente. Sono attualmente il Sommelier di sala e responsabile di cantina del ristorante Al Pappagallo nel cuore della città di Bologna, lavoro a tempo pieno a cui ho deciso di affiancare al contempo il Master ALMA-AIS più per una questione di crescita personale che per futuri possibili sbocchi lavorativi: voglio evitare di rimanere "statico", ritengo che la figura del Sommelier debba volersi addentrare sempre più nel panorama enologico mondiale offertogli oggi.

## GIACOMO ROCCO

### **Albana**

*Il volto dorato della Romagna*

*Il vitigno Albana e l'omonimo vino.  
Storia, caratteristiche ed evoluzione  
stilistica nei decenni con testimonianze  
dirette di diversi produttori.*



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



### **CRISTAL 2008**

Lo stupore ha fatto subito largo alla consapevolezza di aver bevuto uno dei più grandi vini della storia. Questo vino mi ha rivelato la mia vera passione, dove andrò ad orientare le mie future ricerche. Un profumo inebriante che passa dal limone al gelsomino, colpisce le narici e disorienta, una pulizia e una precisione da lasciare a bocca aperta. Il gusto è rincorrersi di energie fluttuanti nella bocca. Prima la freschezza data dall'ingresso acutissimo, un lampo, una breccia, la bocca rimane intatta, scintillante, e si fa conquistare dalla leggera cremosità e lentamente cede alla sensazione salina che chiude la bevuta. Non stupisce che Jean-Baptiste Lécaillon lo consideri il suo 100 / 100.

Classe 1981, nato a Formigine (MO).

Prima volta dietro al banco del bar di famiglia dove faccio il barman e gelataio a 18 anni, proseguo come cameriere a Wuppertal (DE) per una stagione. Mentre seguo corso per Junior Hotel Manager svolgo anche l'attività di barman presso Freccia Bar Piumazzo. Dopo una esperienza come receptionist alla Rocca Hotel 4\* faccio uno stage all'Hotel Aurelia di Milano Marittima e mi fermo per la stagione estiva sempre come receptionist. Conseguo la maturità scientifica al Liceo Allegretti di Vignola, svolgo un corso post-diploma di Junior Hotel Manager presso IAL Emilia Romagna, Corso Cipas per Marketing Hotel e Centro Congressi, sommelier professionista dal 2016. Apprendista assaggiatore di Aceto balsamico tradizionale. Vari corsi sulla degustazione di tè e caffè

Dirigo la Locanda del Feudo assieme a mio fratello da Gennaio 2005. Nello specifico mi occupo dell'accoglienza degli ospiti dell'albergo e delle prenotazioni, della sala ristorante e dei vini. Svolgo anche la parte amministrativa e fiscale di competenza

## ANDREA ROSSI

### Chablis e il suo Grand Cru

*Un percorso alla scoperta dei diversi gradi di ampiezza e verticalità di un vitigno che a distanza di pochi chilometri e talvolta di poche centinaia di metri cambia radicalmente.*



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



### **SHERRY PX SANTA ANA 1861**

Cosa ti aspetteresti da un vino che porta in vendemmia la data di nascita dell'unità d'Italia?

E' stato davvero emozionante aver avuto la fortuna di poter assaggiare una perla così rara del 1861 !

Il Santa Ana di Emilio Hidalgo è uno sherry prodotto in limitate quantità composto da 100% uve a varietà Pedro Ximenez con vigneti situati nel cuore di Jerez de la Frontera. Affinato seguendo il metodo solera cantine una parte di vino dell'annata 1861.

Il colore rosso profondo introduce un bouquet olfattivo affascinante, ampio e complesso. Le note iniziali sono eteree, poi si apre ad un fruttato di marmellata di fichi, rabarbaro, prugna e noce, per passare allo speziato con sentori di caffè e liquirizia. In bocca è elegantissimo, morbido, suadente con una dote di freschezza inimmaginabile vista la sua veneranda età! Chapeau.



Classe 1982, nato a Parma (PR).

Nel 2001 mi sono diplomato in ragioneria presso la scuola Superiore Bodoni a Parma.

Nel 2017 decido di iniziare un percorso in AIS per approfondire le mie conoscenze nel settore enologico.

Da oltre 7 anni guido insieme ai miei genitori ed ai miei zii il Salumificio Ravanetti.

## MANUEL SACCANI

### **Bolla Bar**

*Tu che bolla sei?*

*Il progetto Bolla Bar è un sogno che nasce dalla passione per il vino e prevede l'apertura di almeno due locali uno a Parma per l'inverno e uno a La Spezia per l'estate.*



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

### **SHERRY PX SANTA ANA**

**1861**

Tante sono le emozioni che un buon vino può suscitare. Per ognuno di noi il vino rappresenta qualcosa di assolutamente personale, qualcosa che va oltre il semplice bere.

L'eternità dello Sherry. Questo è quello che per me rappresenta questo Pedro Ximenez "Santa Ana" 1861 di Hidalgo, eccellenza di oltre 150 anni, perfettamente conservata nel tempo, che racchiude tutta la storia e la tradizione di questa antica Bodega di Jerez de la Frontera. Le emozioni di questo piccolo gioiello sono suscitate da quel dialogo che si costruisce davanti ad un suo calice, un dialogo che non è fatto di parole ma di sensazioni. Tutto inizia quando si osserva il colore e l'aspetto del vino nel calice, un colore molto scuro e impenetrabile con una consistenza particolarmente densa. Emozioni che continuano subito dopo con un viaggio olfattivo scatenato dagli aromi che si sollevano dal calice, dalle note di frutta secca, uva appassita, fichi secchi a quelle speziate e tostate di nocino e cioccolato. Profumi che si attaccano al bicchiere, molto intensi e complessi, che con il tempo questo vino è riuscito a sviluppare, così affascinanti che passerei ore ad annusarli. Straordinario è soprattutto come il vino si percepisce all'assaggio, esprimendo grande complessità ed ampiezza. Un gusto che è quello per cui ho iniziato ad amare gli Sherry, dolce non stucchevole e subito dopo la deglutizione si ripresentano le stesse sensazioni percepite all'olfatto. L'armoniosa persistenza senza eguali, quasi infinita, mi fa rendere conto di quanto questo vino sia raro ed indimenticabile e soprattutto di quanto sia stato un privilegio averlo degustato.



Classe 1992, nata ad Avellino (AV).

Ho lavorato diversi anni nel mondo dell'ospitalità, in Italia ed in Europa, scegliendo il ricevimento per raggiungere una preparazione ottimale nella comunicazione in lingua straniera. Proprio in una di queste esperienze, a contatto con grandi appassionati francesi di vino, è iniziato il mio interesse per la cultura del vino, che ho pian piano costruito in prima persona con dedizione, passione ed umiltà.

Laureata in mediazione linguistica e culturale e specializzata in traduzione specialistica, ho studiato in diversi istituti, dagli Stati Uniti a diverse città europee, per migliorare le lingue straniere. Nel 2017 ho deciso di intraprendere il percorso AIS per avvicinarmi al mondo del vino, al quale mi sono appassionata così tanto da ritrovarmi tra i banchi di ALMA.

Attualmente lavoro nell'ambito ristorativo presso una nota catena alberghiera.

## LAURA SCALA

### *Identità vulcanica*

*Profili di un terroir singolare ed evocativo*

*L'elaborato ha lo scopo di proporre una macro-zonazione per spiegare l'adattamento dei vitigni autoctoni del complesso Somma-Vesuvio e le differenze nei vari areali.*



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

### KRUG 2000



Krug 2000, uno di quei calici che vorresti non finisse mai. La Maison definisce questo millesimato come uno dei più caotici mai assemblati, come d'altronde è stata questa stagione, con un insieme di eventi meteorologici contrastanti che la renderanno unica.

Il risultato è una cuvée battezzata con il nome di "Gourmandise Orageuse" ovvero "Tempesta di Aromi". Un esplosione di sensazioni, Profumi molto definiti, si percepisce subito una spiccata nota di pasticceria secca appena sfornata, torrone, frutta secca ed un leggero tocco balsamico.

Aromi agrumati, un agrume maturo e di carattere, frutta candita, cedro e caramello, dopo il primo sorso emerge la liquirizia, leggera gianduia e note fumè. Bolla delicata e sorso che avvolge pienamente il palato. Finale lungo e di straordinaria persistenza.

Un sorso che ti fa scordare tutto il resto, tralasciando la parte tecnica ho trovato questo, ho trovato tanta rassicurazione. Rassicurazione di aver trovato un vino che mi emoziona a tal punto da riuscire ad isolarmi da tutto il resto. Uno Champagne sicuro di sé ma allo stesso modo gentile ed educato, con un pizzico di arroganza che lo contraddistingue. Lascia il tempo alle emozioni di presentarsi, piano piano, mentre lui, dolcemente evolve nel calice portandoti sempre di più dentro la sua bolla, la bolla Krug Millesimè 2000.

Champagne che esprime perfettamente ciò che ogni appassionato di vino voglia trovare dentro ad una bottiglia: emozione, semplicità e sincerità. Perfetto oggi ma con un occholino verso il futuro.

Classe 1997, nato a La Spezia (SP).

Diplomato nel 2015 all'istituto alberghiero di La Spezia come cuoco, ho iniziato il mio percorso nella ristorazione già durante il periodo scolastico, lavorando come sous chef in qualche ristorante della zona.

Successivamente al diploma, ho iniziato a lavorare come cuoco all'interno di un noto ristorante della zona in cui vivo, la Lunigiana, per qualche anno. Contemporaneamente al lavoro come cuoco, grazie ad un vecchio professore di sala-bar al tempo della scuola ho iniziato ad interessarmi al mondo del vino e nel 2016 ho iniziato il mio percorso di studi con AIS, terminato nel Luglio 2018.

Attualmente sono disoccupato, scelta fatta nell'ultimo anno per potermi dedicare a tempo pieno nell'ampliare e migliorare la mia formazione in questo settore per me conosciuto da soli 3 anni.

## LORENZO TONELLI

### *Il cambiamento climatico e la geografia del vino*

*Il cambiamento climatico previsto nei prossimi decenni causerà una rivoluzione in ambito vitivinicolo che porterà alla revisione delle zone consone alla viticoltura, all'adattamento dei vigneti a nuovi territori e una modifica degli stili di produzione.*



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

### OPUS ONE

2014

Opus One 2014 è stato, tra tutti i vini degustati durante il corso, quello che più ha saputo stupirmi poiché, non nutrendo per mio gusto personale grande trasporto per il taglio bordolese, è riuscito ad affascinarmi, in primis per la sua particolare origine concettuale: una scommessa tra due giganti dell'enologia, Robert Mondavi e Philip Rotschild, avvenuta nel 1970 in un hotel alle Hawaii, che si è poi trasformata nell'intento di dare vita, in California, ad un vino trainato dal Cabernet Sauvignon in grado di confrontarsi con i prodotti dei grandi Château bordolesi. Proprio nell'esito di questa scommessa risiede la sorpresa più grande di Opus One; un vino che un sommelier europeo si potrebbe aspettare eccessivamente morbido, povero di acidità, tutto frutta in confettura e aromi legnosi, e che invece sorprende per la perfetta armonia al naso e al palato, per la precisa eleganza con cui note di fiori e frutti di bosco si intrecciano ad aromi vanigliati mentre i tannini, soffici e integrati, accompagnano verso il finale del sorso sentori di cacao e di caffè; il tutto, senza che il vino risulti mai piatto o eccessivamente massiccio, ma anzi, Opus One meravaglia mantenendo intatta la sua freschezza ed il suo invidiabile equilibrio.



Classe 1995, nato a Napoli (NA).

La mia formazione come professionista del vino è incominciata nel 2014. Nel 2013 dopo essermi iscritto alla facoltà di Lingue e Letterature Straniere all'Università di Bologna per studiare il russo e il tedesco, mi sono reso conto di voler unire alle competenze linguistiche alla conoscenza specifica di qualcosa che prescindesse dall'ambito letterario. Così, pensando a qualcosa che potesse essermi vicino e che potesse funzionare unitamente ai miei studi, ho scelto di avvicinarmi al vino, partendo da zero.

Dopo aver terminato i tre livelli AIS, ho cominciato a lavorare, nel 2016, prima presso l'enoteca Giacchero in Piazza Santo Stefano a Bologna, poi presso l'enoteca Bentivoglio. Successivamente inizio a lavorare per la catena di enoteche Signorvino, nella sede di Piazza Maggiore. Qui mi dedico primariamente alla vendita e alla comunicazione di un vasto assortimento di vino ad una clientela estremamente variegata e mutevole a seconda delle circostanze. Questa esperienza di due anni, mi ha dato modo di comprendere che per il mio futuro professionale quello che desidero è diventare a tutti gli effetti uno specialista della comunicazione del vino, così ho scelto di cominciare il Master ALMA-AIS

Attualmente mi sono preso una pausa dal mondo lavorativo per potermi concentrare al meglio sulla formazione, e alla fine di Marzo 2019 conseguirò la mia laurea.

## STEFANO VERGARA

### **Conversazioni con gli interpreti dell'Amarone della Valpolicella**

*L'obiettivo dell'elaborato è di definire il volto odierno dell'Amarone analizzandone riferimenti stilistici, storia e marketing.*





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 WINE ACADEMY

IS POWERED BY

GRUPPO ITALIANO VINI



IN COLLABORATION WITH



Associazione Italiana Sommelier

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

#almaschool



almascuoladicucina



alma\_school



alma\_scuola\_cucina



alma-scuola-cucina



AlmaScuoladiCucina