
MASTER ALMA AIS

Comunicazione, Gestione & Marketing del vino
quindicesima edizione



Associazione
Italiana
Sommelier



ALMA®

La Scuola Internazionale
di Cucina Italiana

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



ALMA®

La Scuola Internazionale
di Cucina Italiana

MASTER ALMA AIS

Comunicazione, Gestione & Marketing del vino
quindicesima edizione



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.



ALMA®

La Scuola Internazionale
di Cucina Italiana

*Il vino è il canto della terra
verso il cielo*

L. Veronelli

Massimo Castellani

Tutor scientifico
Master ALMA-AIS

Ciro Fontanesi

Coordinatore AWA



ALMA[®]

La Scuola Internazionale
di Cucina Italiana



LE ETICHETTE TOP DEGUSTATE

Il Master ALMA-AIS si è sempre distinto per la qualità delle materie prime proposte a supporto delle lezioni didattiche.

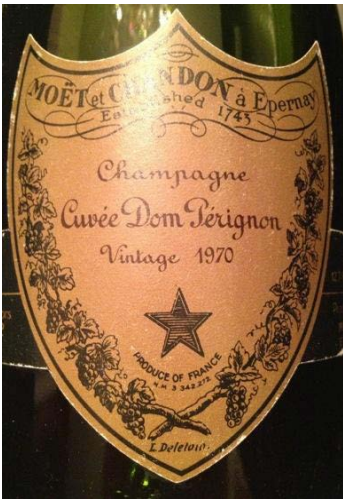
Grazie ad un costante lavoro di ricerca è stato possibile proporre etichette uniche. Un investimento senza eguali che ha portato all'attenzione degli allievi vini introvabili ed indimenticabili, veri punti di riferimento della enografia italiana e mondiale. Incontri emozionanti che rimangono scolpiti nel percorso da degustatori di ogni allievo.

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

DOM PERIGNON 1970

Ebbene sì, ho deciso di parlarvi di Champagne, dovendo metterlo sul gradino più alto del podio sottolineo subito che parleremo di Dom Pérignon Vintage 1970, uno dei champagne più chiacchierati, più famosi e più pregiati (in tutti i sensi).

Ma andiamo a scoprire questa perla: champagne Dom Pérignon 1970 (guarda caso la mia "annata"!), che fa parte della linea Commande Speciale, ovvero quelli che hanno passato non meno di 20 anni sui lieviti, diciamo "normale" per l'etichetta nera con fregi oro. Accidentaccio che gran bel naso, tipicissimo dei Dom Pérignon invecchiati, avvolgente, denso, opulento. Sfodera con eleganza dolcezze di torroncino, sfumature di polvere di caffè e di cioccolato bianco, oltre ad un'intensa espressione di sottobosco, che complessità! Il palato stupisce innanzitutto per l'eccezionale freschezza, impensabile per un vino di 50 anni. Ripropone fedelmente i riconoscimenti olfattivi, quasi in secondo piano, dietro ad un agrume vivace e un miele di castagno che dà appena una sfumatura amaricante a centro bocca. Un nettare raro, radioso ed energetico, succoso e luminoso. È stata un'esperienza veramente emozionante e indimenticabile, abbiamo degustato un vino che è molto di più di una semplice cuvée, uno Champagne equilibrato e saggio nella sua perfetta commistione di uve bianche e nere, portavoce di un pensiero, una filosofia, uno dei monarchi nel mondo dei vini!



ALMA[®]

La Scuola Internazionale
di Cucina Italiana

Classe 1970, nata in Ucraina.

Il primo impatto con il vino è stato quando ha cominciato a lavorare come cameriera nel 2001 in un ristorante di Spilamberto (MO).

Trovandosi in difficoltà nel capire e nello spiegare la vasta gamma dei vini da consigliare ha cominciato a informarsi e a studiare questo affascinante mondo.

Nel 2016 ha deciso di approfondire le sue conoscenze enologiche iscrivendosi al primo livello di corso AIS a Reggio Emilia, conseguendo il diploma di terzo livello sommelier nel 2018.

Si è iscritta al master ALMA AIS in quanto essendo socia nella Cantina del Frignano di Serramazzoni (MO) sentiva la necessità di apprendere sempre di più sul vino avendo quotidianamente contatti diretti con produzione e commercializzazione dello stesso.

IRYNA BALIM

Sapere da dove arriviamo per decidere dove andare

Un viaggio tra le varietà autoctone
Malbo gentile e uva Tosca.



ALMA[®]

La Scuola Internazionale
di Cucina Italiana



LE ETICHETTE TOP DEGUSTATE

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



SILEX 2016

Non si può altro che inginocchiarsi al cospetto di Monsieur “Silex”: un Sauvignon blanc rivoluzionario e indisciplinato come il suo creatore, che non svela tutti i suoi segreti neanche quando lo degusti: un vino che rimane elegantemente e volontariamente chiuso.

Anche se non si direbbe, la maggior parte della sua produzione si svolge in legno; l'acidità spinta che lo connota, vuole farlo durare nel tempo, come nel tempo durerà la memoria di colui che l'ha creato e ha voluto che ad avere una identità non fosse tanto il vitigno, quanto il terreno da cui nasce.

Tra le rilassanti pareti arancioni della cantina, in via Che Guevara 1 a St. Andelain, dove a darti il benvenuto c'è un'insegna piuttosto particolare e iconica, nasce questo vino altrettanto iconico, indimenticabile e speciale.



ALMA[®]

La Scuola Internazionale
di Cucina Italiana

Classe 1979, nata a Suzzara (MN)

Esperienze professionali: Responsabile amministrazione e acquisti di un'azienda metalmeccanica costruttrice di macchine ferroviarie. La passione per il vino nasce nel 2005 in Francia quando conosce uno zio, cultore di enogastronomia, che vive in Borgogna e da quel momento decide di approfondirne la conoscenza.

Formazione: nel 2017 inizia a frequentare i corsi AIS e si diploma sommelier a giugno 2018.

Ad inizio 2019 frequenta la scuola concorsi a Bologna.

Impiego attuale: parallelamente all'impiego lavorativo, dal 2018 presta servizio per l'AIS nel GdS della delegazione di Reggio Emilia.

SAMANTA BRAGA

Vino e calice: un connubio indissolubile, valido anche per i vini Lambrusco

Identificare il calice corretto per vivere al meglio le esperienze di degustazione del vino Lambrusco, esaltandone tutte le caratteristiche e peculiarità.



ALMA[®]

La Scuola Internazionale
di Cucina Italiana



LE ETICHETTE TOP DEGUSTATE

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

KRUG 2002

Confesso di non provare un amore sfrenato per le bollicine, e si è dovuta scomodare una punta di diamante per scardinare le mie ultime resistenze. L'assaggio mi ha subito catapultato in una dimensione di opulenza, sfarzo e luccichio, in un'atmosfera di festosità e ottimismo gaudente che mi hanno riportato istintivamente alla Belle Epoque. Colore sfavillante, ventaglio infinito di profumi, sontuosità in bocca; un disarmante equilibrio fra una freschezza ancora vibrante, con il piglio baldanzoso di chi è sicuro di poter aspirare all'immortalità, e un'avvolgenza che simboleggia l'appagamento che può regalare il godere appieno della vita.

Un vino che va al massimo, che non si accontenta di piacere, ma punta a stravolgere il suo interlocutore, a trascinarlo con sé a rotta di collo lungo una lussureggiante croisette, a farlo risucchiare in un vortice di gioia. Una perfetta rappresentazione dell'identità:
Champagne = bella vita.



ALMA[®]

La Scuola Internazionale
di Cucina Italiana

MASTER ALMA AIS

quindicesimædizione

Classe 1979, nata a Portomaggiore (FE).

Esperienze professionali: ho svolto la mia unica esperienza lavorativa nel settore bancario, per un periodo di 11 anni.

Formazione: sono laureata in Economia delle Amministrazioni Pubbliche e delle istituzioni internazionali. Ho iniziato a mettere a frutto la mia passione per il vino nel 2016, iscrivendomi ad AIS e frequentando il corso per Sommelier presso la delegazione di Ferrara. Nel maggio 2018 ho conseguito il diploma di Sommelier, e nel dicembre 2018 sono diventata anche assaggiatore di grappe e acqueviti. Affino costantemente la mia preparazione con letture e partecipazioni a degustazioni ed eventi.

Impiego attuale: al momento priva di occupazione, pronta a dedicarmi con tutto il tempo e l'energia possibile a questa esperienza, con l'obiettivo di provare a trasformare la mia grande passione in una professione.

SARA COMASTRI

Il Buttafuoco Storico

Un grande rosso italiano fra tradizione e nuove sfide

Il presente lavoro si propone di descrivere la realtà del Buttafuoco Storico, nicchia produttiva nell'ambito della DOC Oltrepò Pavese Buttafuoco, ed affascinante esempio di recupero e valorizzazione delle tradizioni in forma consorziata.



ALMA®

La Scuola Internazionale
di Cucina Italiana



LE ETICHETTE TOP DEGUSTATE



ALMA[®]

La Scuola Internazionale
di Cucina Italiana

MASTER ALMA AIS quindicesimædizione

Classe 1999, nata a San Giovanni Rotondo (FG)

Esperienze professionali: Inizia il suo percorso nel mondo della ristorazione all'età di 16 anni, come commis di cucina, successivamente intraprende svariate esperienze nel campo della sala, per poi appassionarsi nel campo del vino. Dopo molteplici corsi di formazione e approfondimento, continuerà la carriera da sommelier.

Formazione: Nel 2016 decide di intraprendere il percorso di formazione AIS per dare delle fondamenta alla sua conoscenza del vino.

Impiego attuale: Lavora in un noto ristorante di Barletta.

ALESSIA COZZOLI

Il marketing delle aziende vinicole nel nord della Puglia

L'obiettivo è analizzare i dati presi in prima persona di un'azienda vitivinicola pugliese ripercorrendo i progressi effettuati, dal momento della nascita al presente.



ALMA®

La Scuola Internazionale
di Cucina Italiana



LE ETICHETTE TOP DEGUSTATE

Scelto per la lezione a tema taglio bordeaux 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 bordeaux 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 bordeaux" 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!



ALMA®

La Scuola Internazionale
di Cucina Italiana

Classe 1996, nata a Firenze (FI).

Esperienze professionali: inizia il suo percorso lavorativo come stagista a 20 anni in una pelletteria, avendo frequentato dopo il Liceo un Istituto Tecnico Superiore nell'ambito della moda. Successivamente si trasferisce a Londra per alcuni mesi dove frequenta un istituto locale per migliorare la lingua.

Formazione: nel 2016 inizia il suo percorso di formazione nell'AIS per ampliare una grande passione nel mondo del vino trasmessa dal padre fin da quando era bambina. Riprende il percorso nel 2018 avendo dovuto interromperlo per un'esperienza all'estero nel 2017.

Impiego attuale: attualmente impiegata in un ingrosso alimentare specializzato in frutta e verdura, addetta all'amministrazione.

CAMILLA FANTI

Anfore e Biodinamica

*Binomio in chiave moderna
nel rispetto delle tradizioni*

Analisi storica e indagine di mercato della vinificazione in anfora.
Associazione fra le anfore e l'agricoltura biodinamica per un prodotto moderno con radici antiche nel rispetto dell'ambiente.



ALMA[®]

La Scuola Internazionale
di Cucina Italiana



LE ETICHETTE TOP DEGUSTATE

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



CHATEAU MOSSE 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.



ALMA[®]

La Scuola Internazionale
di Cucina Italiana

MASTER ALMA AIS

quindicesimædizione

Classe 1992, nato a Sant'Agnello (NA).

Eperienze professionali: inizio il mio percorso nel mondo della ristorazione a 16 anni, come apprendista di sala durante il periodo estivo in un noto Albergo di Massa Lubrense. Nello stesso anno nel periodo natalizio incontra la persona del Maitre Giuseppe Savarese, da cui scaturisce la passione del mestiere di cameriere, ma anche la passione per gli abbinamenti cibo - vino.

Formazione: nel 2016 colgo l'occasione del 1° percorso di formazione nell'AIS in penisola Sorrentina, per conoscere il mondo del vino. Nel 2017 decido di affacciarmi ancor di più al mondo del vino, iniziando il percorso di formazione Internazionale con la WSET.

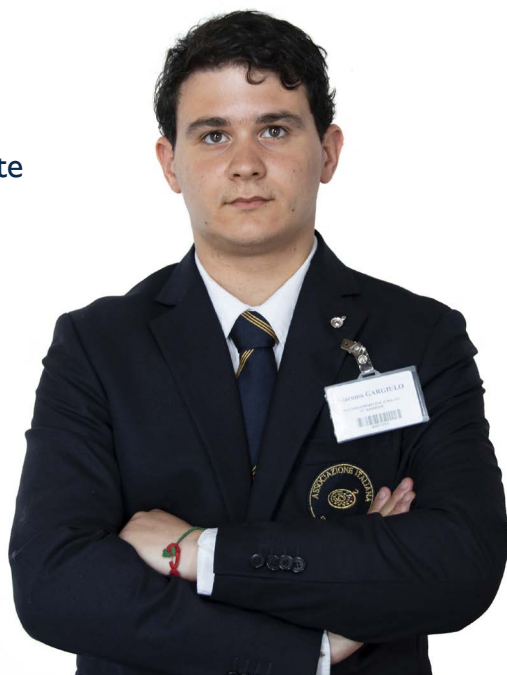
Nel 2018 decido di entrare ancor di più nel mondo degli abbinamenti con l'acqua iniziando il corso di formazione con l'ADAM.

Impiego attuale: attualmente continuo parallelamente a lavorare presso un ristorante in provincia di Napoli nel ruolo di Sommelier.

GIACOMO GARGIULO

Acqua: nuova fonte di abbinamento

L'acqua deve meritare un'attenzione epicurea al vino, che come esso, assorbe quel tocco di dream value, dato dall'ambiente che lo circonda, per trasformarsi poi, in una nuova fonte di piacere sensoriale.



ALMA®

La Scuola Internazionale
di Cucina Italiana



LE ETICHETTE TOP DEGUSTATE

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



PEDRO XIMENEZ SANTA ANA 1861

Inchiostro che cade nel bicchiere, ruotando colora l'atmosfera della nuance di vecchie pellicole. Inizia la proiezione, un lungometraggio d'autore privo di parole, fatto di profumi, immagini, sapori antichi. Aroma compatto: liquirizia, alveare, polvere di cacao con un pizzico di caffè in una coltre un po' fumosa, datteri e fichi secchi su di una sottile linea balsamica che scorre sul fondo, uno schermo di immagini che scattano una dopo l'altra, sempre diverse, sempre eleganti. L'attacco in bocca è capillare, morbido, avvolgente conferma tutta la dovizia del profilo olfattivo e l'arricchisce di dolcezza, equilibrata da una sottile, pigra, pungenza, marron glacé, frutta secca, voluttuose praline al cioccolato, sfodera tutta la sua profondità e la sua lunghezza con impressionante eleganza.



ALMA[®]

La Scuola Internazionale
di Cucina Italiana

Classe 1983, nata a Mirano (VE).

Esperienze professionali: una volta conseguito il diploma di scuola secondaria superiore entro nel campo assicurativo, dopo qualche anno passato alla scrivania decido di prendere una nuova direzione impiegandomi come apprendista pizzaiolo. Si accende così la curiosità per il mondo degli artigiani del gusto, la voglia di capire il “come si fa” mi porta a caccia di esperienze lavorative che vanno dal banco di pizzeria, al laboratorio di panificazione e pasticceria così come al bancone di bar ed enoteca.

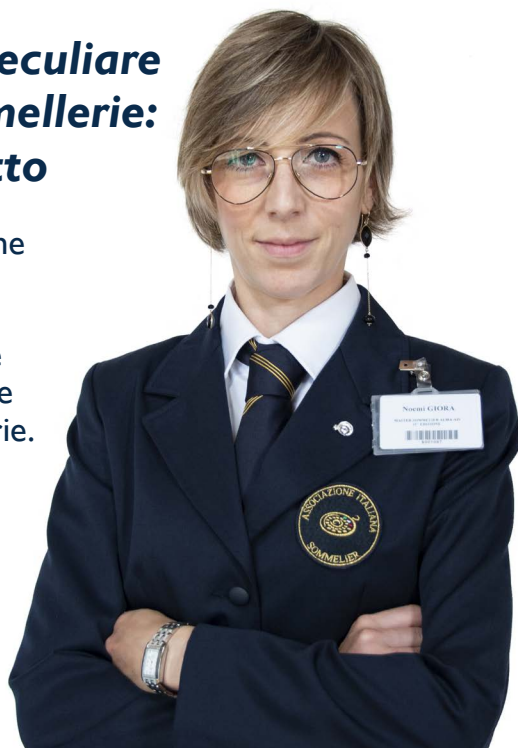
Formazione: gli studi universitari segnano il mio incontro con il secolo del gusto e con il ramo della filosofia estetica, da qui inizio ad indagare su quel genere particolare di esperienza che trae origine dalla degustazione anche prendendo parte a piccoli corsi locali di cucina, panificazione, pasticceria, avvicinamento al vino e caffè filosofici. Nel 2019 conseguo il diploma di sommelier presso la delegazione AIS di Treviso.

Impiego attuale: ora lavoro per un'azienda di distribuzione di food and beverage con sede a Castelfranco (TV).

NOEMI GIORA

Prolegomeni ad una peculiare visione e pratica di sommelierie: Azienda Agricola Lo Scatto

Lo scritto segue il corso delle ricerche preliminari intorno al progetto dell'azienda agricola Lo Scatto. Il metodo applicato si propone come una visione personale e squisitamente sui generis della pratica di sommelierie.



ALMA®

La Scuola Internazionale
di Cucina Italiana



LE ETICHETTE TOP DEGUSTATE

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

GRANGE PENFOLDS 2014



Grange di Penfolds non è semplicemente un vino, bensì un'icona che rappresenta la voglia di superare i giudizi negativi e le avversità, di crederci sempre!

Nato da un'idea di Max Schubert, espressione del Syrah Australiano, ha conquistato l'olimpo dei vini diventando il miglior vino al mondo nel 2008, nonché simbolo del "varietalismo". Poterlo degustare è stato un onore: il colore è rubino intenso, quasi impenetrabile, in bocca e al naso troviamo una fruttosità concentrata, la liquirizia, l'arancia sanguinella, il ribes rosso ed ancora le sensazioni balsamiche e mentolate, le erbe aromatiche la vaniglia e sul finale i sentori di vermut e barolo chinato.

Infinito, ampio, potente, inimitabile e inconfondibile ed ancora tanti sarebbero gli aggettivi per questo vino speciale e che una volta degustato ti fa dimenticare tutto il resto.



ALMA[®]

La Scuola Internazionale
di Cucina Italiana

Classe 1990, nata a Vibo Valentia (VV).

Esperienze professionali: svolgimento della pratica forense all'interno dello studio legale De Donno- Greco da maggio 2017 a novembre 2018. Collaborazione con le delegazioni di Ais Terni e Ais Rieti come sommelier di servizio.

Formazione: il 20 aprile 2017 si laurea in Giurisprudenza presso l'Università degli Studi di Perugia. Contemporaneamente nel 2016 decide di iniziare il percorso AIS, abilitandosi a febbraio 2018. Sempre nel 2018 svolge un master di specializzazione sul diritto vitivinicolo. Prima di laurearsi svolge due semestri di studio all'estero, il primo presso L'universidade do Porto, (Portogallo) e il secondo presso l'Universidade de Brasilia (Brasile).

Impiego attuale: attualmente, studia per diventare avvocato, ed è in attesa di discutere la tesi in economia per il conseguimento della seconda laurea a Gennaio 2020. Parallelamente frequenta il Master Alma Ais, continua la sua attività di sommelier nella delegazione di origine ed è alla ricerca di un lavoro o di uno stage presso aziende vitivinicole.

MARIA CRISTINA LA SERRA

Porto e Merlino due facce della stessa medaglia

Strategie di marketing di due grandi vini liquorosi

Questo lavoro di ricerca ha come obiettivo principale comprendere la percezione che hanno gli italiani nell'ambito del mercato dei vini liquorosi, e nello specifico quello di capire se strategie di marketing mirate potrebbero far crescere il mercato e le vendite di questa tipologia di vini che, ancora per la maggior parte dei "bevitori" occasionali e non, risulta essere ancora semi-sconosciuta.



ALMA®

La Scuola Internazionale
di Cucina Italiana



LE ETICHETTE TOP DEGUSTATE

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

ERDENER TREPPCHEN RIESLING SPÄTLESE, WEINGUT BERNHARD JACOBY 1982



Riesling renano: il “vitigno-bandiera” della Germania (da sola, ne ospita circa il 60% del coltivato a livello globale). Un vitigno a maturazione tardiva, resistente a basse temperature e forti escursioni termiche, che ha trovato tra le anse della Mosella condizioni pedoclimatiche ideali, e prodigiose sintesi di estratto ed acidità, tutte protese a futuri in apparenza impensabili, senza apporti etilici di rilievo.

L'azienda ha sede a Maring, ma il vigneto è il vertiginoso Treppchen, di Erden: esposizione a sud, pendenze estreme (Treppchen significa scaletta) terreni di ardesie rosse (ricche di ferro), piante su piede franco.

Nel caso specifico, il prodotto ci giunge dal lontano 1982, ed è uno spätlese, ovvero ottenuto da uve a raccolta tardiva.

Nel calice, si presenta di un luminoso giallo paglierino, con riflesso verdolino. L'ipotesi di un bianco “puerile” rivela al naso ogni sua ingenuità: il sorprendente ventaglio sensoriale si apre su profumi di foglia e caramella di menta, impressioni iodate ed eteree (acetone), note plastiche, carburante. Il sorso è ancora pulitissimo, di una freschezza che solo un grande Riesling, rimasto 37 anni in cantina, e con questo titolo alcolometrico, è in grado di offrire.

Un vino che muove idee: semplice ma *mai* facile, signore maturo e bambino inquieto.



ALMA[®]

La Scuola Internazionale
di Cucina Italiana

MASTER ALMA AIS quindicesimædizione

Classe 1972, nato a Bologna (BO).

Esperienze professionali: ventennale percorso professionale in ambito amministrativo, dalle vendite, alla organizzazione e gestione della formazione, alla gestione delle risorse umane. Da sempre interessato alla cultura enogastronomica, nel 2017 inizia un percorso formativo presso AIS, che lo porterà a diventare Sommelier presso la Delegazione di Bologna, nel giugno 2019.

Formazione: laurea in Scienze politiche, Master universitario in Gestione dei gruppi, Master executive in Direzione del personale. Sommelier.

Impiego attuale: attualmente si dedica a tempo pieno alla integrazione del proprio percorso formativo in ambito enologico ed enogastronomico.

MATTEO MARCHESINI



ALMA®

La Scuola Internazionale
di Cucina Italiana



LE ETICHETTE TOP DEGUSTATE



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

GRANGE PENFOLDS 2014

Si presenta al bicchiere in prospettiva colorante impenetrabile, è concentrato nel rubino.

Vastità olfattive balsamiche e agrumate, il naso ispira eucalipto ed espira arancia sanguinella.

Potente e gentile, in progressione costante sul palato con persistenza fruttata di ciliegia.

La Shiraz è felice di diventare vino in Australia!



ALMA®

La Scuola Internazionale
di Cucina Italiana

MASTER ALMA AIS

quindicesimædizione

Classe 1981, nato a Vico Equense (Na).

Esperienze professionali: inizio nel campo della qualità alimentare in Toscana, per poi svoltare nella grande distribuzione in Lombardia ma non con i risultati sperati. Ritorno in Toscana, e dopo un periodo di inattività, decido di intraprendere il percorso per diventare sommelier.

Formazione: ho ottenuto la laurea in Tecnologie Alimentare con un master post-laurea nel campo della qualità agroalimentare. Nel 2016 consegno il diploma di sommelier ad Arezzo, e nel 2018 ho partecipato ad alcune lezioni della Scuola Concorsi AIS.

Impiego attuale: alla ricerca di una posizione lavorativa nel mondo del vino, precedentemente ho lavorato come sommelier per un catering ad Arezzo e per un'enoteca di Pietrasanta, in Versilia.

GIUSEPPE MARESCA

La cucina vegetariana e il vino

L'abbinamento che verrà

Un viaggio di ricerca mediante varie tappe partendo dalla storia della parola stessa "vegetariano" per arrivare al vino, attraverso una serie di soste che raccontano di cucina, di pentole, di cibo, di sapori pochi conosciuti e di gusti sorprendenti.



ALMA®

La Scuola Internazionale
di Cucina Italiana



LE ETICHETTE TOP DEGUSTATE



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

ORNELLAIA 2012

Vino tridimensionale che incanta e porta la mia mente a quelle stradine costiere immerse nella macchia mediterranea che si percorrono in macchina con i finestrini abbassati per odorare l'aria pura e ricca di note mediterranee, balsamiche in cui ritroviamo il mirto, ginepro, lavanda, liquerizia e iodio.

Tutte queste sensazioni ritornano anche a livello gustativo per un'esperienza completa.



ALMA[®]

La Scuola Internazionale
di Cucina Italiana

Classe 1992, nata a Reggio Emilia

Esperienze professionali: inizia il percorso nel mondo lavorativo a 20 anni come impiegata commerciale per un'azienda zootecnica-veterinaria di Reggio Emilia e, successivamente, inizia a gestire il loro sito e-commerce. Dopo i corsi di formazione per Sommelier intraprende delle collaborazioni per alcune cantine della sua zona e della Franciacorta per eventi e fiere, come Vinitaly. Dal 2018 inizia a gestire anche il sito web e social network della guida Salumi d'Italia de L'Espresso.

Formazione: diploma di Perito Agrario, negli anni ha eseguito corsi di e-commerce e web editor, mentre nel 2017 inizia la sua formazione in AIS per approfondire la sua passione e conoscenze sul vigneto e vino imparate a scuola. Partecipa al corso ADAM per Idrosommelier, diventa assaggiatrice di salumi ONAS, Sommelier di primo livello WSET e, data la crescente passione per i viaggi e l'enografia mondiale, esperta di vini del Sudafrica grazie alla Cape Wine Academy di Stellenbosch.

Impiego attuale: attualmente continua il lavoro di impiegata e-commerce e gestione della guida salumi. Proseguono le collaborazioni per cantine e partecipa al gruppo dei servizi della delegazione AIS di Reggio Emilia.

LINDA MAROTTA

Winelands

Un viaggio sulle strade del vino sudafricano

Winelands è un'iniziale mini-guida che ha lo scopo di far esplorare lo straordinario, e in parte inesplorato ed inaspettato, territorio vitivinicolo sudafricano dalle immense potenzialità a tutte le persone che vogliono percorrere, da Cape Town verso l'interno, le strade del vino africane alla scoperta delle magnifiche tenute e dei loro prodotti.



ALMA®

La Scuola Internazionale
di Cucina Italiana



LE ETICHETTE TOP DEGUSTATE

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

RUCHOTTES - CHAMBERTIN 2015

20 gennaio 2020

Mi trovavo nell'aula di sommelierie ad ALMA per la seconda lezione sulla Borgogna. Come di consueto al seguito della spiegazione passiamo all'assaggio dei vini, quando al sesto campione capisco di dover aumentare la mia concentrazione, perché dal calice inizia ad uscire una nota di apertura, una speziatura piccante ed in seguito note floreali e agrumate. Necessità di attenzioni particolari perché è sottile, preciso, sottotono (solo in seguito avrei scoperto che l'eleganza nei vini francesi sta proprio qui).

In bocca si presenta dolce, con un'acidità che ricorda il succo di melograno, con un tannino ben integrato. Ha un'eleganza straordinaria e poi esce la salinità che ridimensiona tutto. Il vino era Ruchottes - Chambertin, 2015, Grand Cru, Domaine Marchand - Grillot.



ALMA[®]

La Scuola Internazionale
di Cucina Italiana

Classe 2000, nata a Montepulciano (SI).

Esperienze professionali: inizia a lavorare nel 2016 come promotrice di prodotti tipici toscani, entra nel campo della ristorazione nel 2017; dopo un'esperienza come commessa in un enoteca, esperienza da cui è nata la passione per il vino.

Formazione: nel 2017 inizia il percorso di formazione nell'AIS per comprendere il mondo del vino. Affiancando il modo del bar nel 2019 con l'esperienza formativa all'Idyllium bar.

Impiego attuale: cameriera e barista presso Iter Milano.

LEYLA MOI

Dalla provincia alle grandi guide

L'evoluzione di due realtà del padovano

Questa tesi tratta della crescita del gruppo Alajmo e dei Colli Euganei. Composta in tre capitoli, in sequenza: Il Gruppo Alajmo (dove viene presentato il gruppo, con la sua storia, la famiglia ed i locali), Le Calandre (spiegando la storia, lo svolgimento del servizio ed il menù) ed in fine Colli Euganei (dove viene trattata la parte di geologia e genesi, storia della vite nel territorio, la mia esperienza in Vignalta e la spiegazione più approfondita di un vitigno con la degustazione). Questo per dimostrare che grazie a queste due realtà nel panorama enogastronomico e vitivinicolo la provincia di padova, si può ritenere tra le migliori a livello italiano ed internazionale.



ALMA[®]

La Scuola Internazionale
di Cucina Italiana



LE ETICHETTE TOP DEGUSTATE

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

CHAMPAGNE JACQUESSON AVIZE- CHAMP CAÏN 2008



Siamo nel Grand Cru di Avize nel cuore della Cotes des Blancs, parliamo di un eccezionale espressione di questo territorio e soprattutto del suo vitigno protagonista, lo Chardonnay che poggia su suoli dove la componente gessosa o della “craie” tipica dello Champagne dona profondità e apporto salino in questo grande millesimo 2008 ma soprattutto valorizzato alla meglio dai fratelli Chiquet che puntano tanto su questo lieux dits di Champ Caïn. Questo Blancs des Blancs affina sui lieviti 8 anni per accrescerne complessità e ricchezza. Appena versato si caratterizza da lucenti riflessi dorati con un perlage estremamente fine; al naso ha una grande complessità che va dalle note di vaniglia intensa che sfuma su sentori caramellati, per poi atterrare sulla frutta secca e buttarsi a capofitto sulla pasticceria marzapane, confetto di mandorla e miele di castagno tutto in armonia. In bocca troviamo la vera essenza dello Chardonnay, sorso elegante e potente sorretto dall'acidità, con progressione salina che ricorda il terroir. Chiusura cremosa ed equilibrata. Un vero fuoriclasse che nel tempo continuerà a dare emozioni.



ALMA[®]

La Scuola Internazionale
di Cucina Italiana

MASTER ALMA AIS

quindicesimædizione

Classe 1994, nato a Napoli (NA).

Esperienze professionali: amministratore unico presso la Mister Bianco Service SRLS, azienda di famiglia nel settore delle Lavanderie industriali dal 2014 ad oggi. Imprenditore agricolo in terreni di proprietà da qui nasce la passione per il vino e la vigna.

Formazione: inizia gli Studi presso l'Università di Firenze nel 2016 iscritto al corso di Laurea in Viticoltura ed Enologia, lasciato a metà per problemi familiari.

Nell'anno 2017 ritorna a lavorare nella sua azienda come amministratore e intraprende il percorso di formazione come sommelier AIS per aumentare le proprie conoscenze nel mondo del vino. Giugno 2019 diventa sommelier professionista AIS.

Impiego attuale: attualmente amministratore della propria azienda, ma anche studente a tempo pieno per il Master Sommelier ALMA-AIS 15^a Edizione.

ARMANDO NACCARATO

Weingut Abraham

La rivoluzione vinicola Altoatesina

Approfondimento sul campo dell'utilizzo delle botti grandi di diverse "tonnellerie" e analisi di 3 campioni di Pinot Bianco della stessa annata affinati in 3 botti diverse.



ALMA®

La Scuola Internazionale
di Cucina Italiana



LE ETICHETTE TOP DEGUSTATE

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



PROFUMO DI VULCANO ETNA ROSSO DOC 2014

Da un calice di Profumo di Vulcano, di Federico Graziani, fuoriesce un racconto intenso. La narrazione di un territorio, quello dell'Etna. Al naso pervengono note sulfuree e di polvere pirica che pare di calpestare la terra nera, tra i filari delle vigne di contrada Feudo di Mezzo. La sua mineralità gustativa ed un tannino che sembra quasi salato, riporta immediatamente al mare, che con le sue correnti lambisce i versanti del vulcano. La sua persistenza gustativa permette di restare ancora un po' in quei luoghi misteriosi per respirare la storia della viticoltura etnea.



ALMA[®]

La Scuola Internazionale
di Cucina Italiana

Classe 1991, nata ad Alba (CN).

Esperienze professionali: inizia il suo percorso nei servizi sociali come affidataria di persone affette da disabilità presso il Consorzio Socio-Assistenziale Alba, Langhe e Roero. Dopo 2 anni in questo settore, decide di cambiare ambito lavorativo. Come cameriera, lavora, prima in un catering e successivamente in un'Agrigelateria in provincia di Torino.

Formazione: nel 2016 inizia il percorso di studi con l'Associazione Italiana Sommelier, nella delegazione di Alba-Cuneo. Conclude i tre livelli di formazione nel luglio 2017.

Impiego attuale: dal 2017 gestisce un circolo Acli in frazione San Vito di Montà (CN) presso il quale viene svolta anche attività di ristorazione.

SONIA NERI

Il vino: dalla sensazione all'emozione

La ricerca dei meccanismi psicologici che subentrano durante la degustazione di un vino. Illustrando il funzionamento dei cinque sensi, ma soprattutto indagando il sistema olfattivo si può comprendere il legame tra sensazioni ed emozioni.



ALMA®

La Scuola Internazionale
di Cucina Italiana



LE ETICHETTE TOP DEGUSTATE

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

COTE ROTIE DOMAINE ROSTAING LA LANDONNE 2012



“Poesia liquida”.

Fascino, classe e potenza si fondono, dando vita ad un vino tanto attraente quanto irresistibile.

Rapito dal profumo sprigionato al naso, il gusto è solo una conferma acuitizzata all'ennesima potenza e pensare che per un certo verso è ancora un'adolescente in pieno sviluppo.

Veste un colore profondo, ma al contempo vanta dei riflessi luminosi, all'olfatto inizialmente si esprime con una fruttuosità compressa, dalla timidezza si passa ad una esuberante ricchezza di profumi, gelatina di lamponi rinfrescante, prosegue con avvolgenza, tostato, fumè, gomma bruciata.

Il pepe si lascia attendere, ma poi inconfondibilmente si fa avanti, chiude con un tocco carnaceo, di salsa barbecue e bacon affumicato.

Arriva il sorso, egocentrico e prorompente, dal tannino elegantissimo, note legate al tostato e al fuoco, davvero unico, finale che ricorda una miscela di mirto e liquirizia, il tutto impreziosito da una persistenza quasi interminabile. Quando degusti vini di questo calibro, riflessioni del tipo “che razza di vini ho bevuto fino ad oggi?” ti si innestano nel cervello e purtroppo o per fortuna, ti portano ad un punto di non ritorno. Da quell'istante ho conosciuto l'invidia della prima volta.

Dall'esame visivo a quello gusto olfattivo un crescendo inarrestabile mette in chiaro l'immenso spessore di questo vino.



ALMA[®]

La Scuola Internazionale
di Cucina Italiana

MASTER ALMA AIS

quindicesimædizione

Classe 1991, originario di Avellino, oggi vive a Milano.

Esperienze professionali: conseguito il diploma in Tecnico dei servizi sociali e Animatore turistico decide di trasferirsi nel Regno Unito in cerca di un lavoro e per perfezionare l'inglese. A Cambridge approccia al mondo della ristorazione iniziando come lavapiatti, successivamente impiegato tra sala e bar. Nel 2014 per puro caso accompagna lo zio ad una degustazione ed è lì che viene affascinato dal mondo del vino, infatti nel 2015 si iscrive al corso professionale di sommelier AIS.

Formazione: contemporaneamente al corso Ais lavora come apprendista Sommelier in una Enoteca-Wine bar nel centro di Avellino. Completati i 3 livelli come miglior corsista 2017, viene selezionato da Ais Italia per una borsa di studio. Si trasferisce a Milano e inizia a lavorare presso Signorvino dove, dopo aver ricoperto diversi ruoli (da commis a resp. sala), raggiunge il titolo di venditore dell'anno 2018 nel ruolo di Wine specialist. Nel 2019 entra a far parte del team di Pernod Ricard Italia come Brand Expert di alcuni noti marchi.

Impiego attuale: oggi Cristian si occupa della promozione e distribuzione di vini per conto di una azienda Vitivinicola della sua città e continua ad arricchire la sua esperienza formativa partecipando al Master ALMA AIS 15^a Edizione ed altri corsi inerenti al settore.

CRISTIAN RUSSOMANNO

Il Fiano di Avellino e l'Irpinia

Radici passate, presenti e future

Percorsi itineranti di un antichissimo vitigno: il Fiano, principe dei vini bianchi italiani.



ALMA®

La Scuola Internazionale
di Cucina Italiana



LE ETICHETTE TOP DEGUSTATE

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



PIERRE BRISSET VOLNAY CAILLERETS 2016

Eleganza e finezza caratterizzano e identificano questo pinot nero di Volnay che, nella sua essenza fragile, nasconde un carattere forte e deciso che ti guida verso un animo disponibile per coglierne virtù e sfumature. Sospeso tra il rubino e il granato si lascia attraversare dalla luce senza alcuna resistenza.

Un profumo profondo, copioso che richiama sentori di frutti rossi, agrumi e spezie.

Il percorso intriga. Prosegue con un palato equilibrato, fresco e con un tannino setoso.

E ancora finezza e precisione anticipano un finale che convince e appaga in una persistenza fruttata e minerale che valorizza note amaricanti.

Un pinot nero di alto profilo che, emblematico, racconta l'anima del suo territorio.



ALMA[®]

La Scuola Internazionale
di Cucina Italiana

Classe 1991, nato a Tivoli (RM).

Esperienze professionali: inizio il mio percorso professionale nel mondo della ristorazione a 16 anni, come cameriere stagionale in due noti ristoranti della mia città, fino al 2009, quando la mia passione per lo sport, diventa un lavoro, incoronandomi calciatore professionista fino al 2017, passione che mi ha portato a girare più di otto città, dal Nord al Sud Italia, ed arrivare così stabilmente a Brescia, dove intraprendo una esperienza stagionale estiva, nel 2017, come gestore unico di un bistrot di un campeggio sul lago d'Iseo e città in cui nasce la mia passione per i vini che, dopo corsi di formazione, mi ha portato ad intraprendere la carriera di specialist wine e addetto sala presso il Signorvino di Brescia.

Formazione: nel 2015 spinto dalla curiosità, decido di approfondire la mia conoscenza nel mondo del beverage partecipando a corsi di formazione per Bartender. Nel 2018 mosso dalla passione, decido di iniziare il percorso formativo nell' AIS di Brescia per integrare la mia conoscenza sia pratica che teorica del mondo del vino.

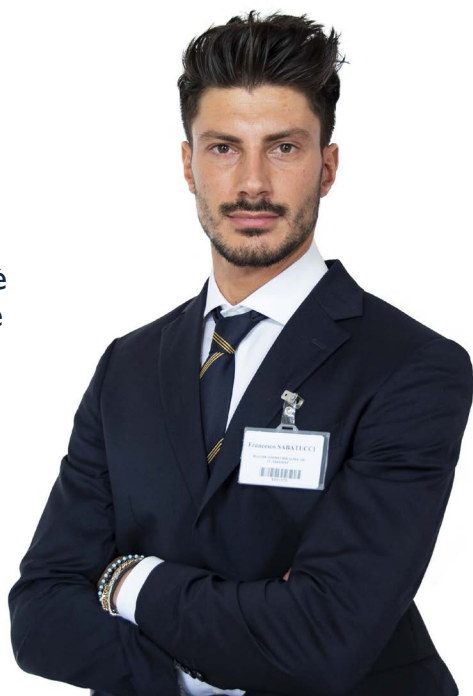
Impiego attuale: attualmente disoccupato, svolgo corsi per aggiornare ed ampliare il mio percorso formativo nel campo del vino, del beverage e linguistico.

FRANCESCO SABATUCCI

Il Pinot Nero

Connessioni tra l'Italia e altri paesi del mondo

Un viaggio per analizzare questo vitigno con la consapevolezza che il segreto non è nel paragone ma nel saperne ponderare le differenze.



ALMA[®]

La Scuola Internazionale
di Cucina Italiana



LE ETICHETTE TOP DEGUSTATE

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



CHÂTEAU D'YQUEM 1996

Il vino si esalta maestoso nella sua veste di oro antico, al contempo immobile nella sua monocromaticità e vivace nella sua lucentezza. Il profilo aromatico è nobile, costruito su un orizzonte di miele di castagno da cui spiccano, come torri nell'aurora, la preziosità dello zafferano e l'avvolgenza balsamica della propoli. La dinamica olfattiva e resa tridimensionale da un sospiro iodato che accompagna lo svolgersi degli aromi e dei profumi. Sospinta dal leggero aumento di temperatura emerge la grande solidità fruttata della pescasovramatura e dell'agtrume candito. Portato alle labbra, il vino è morbido e setoso, perfettamente definito e tattile nel progredire lungo il palato. La persistenza è infinita e rimanda alla frutta sciropata ed alle spezie dei mercati orientali.



ALMA[®]

La Scuola Internazionale
di Cucina Italiana

Classe 1995, nato a Merate (LC).

Esperienze professionali: il primo contatto con il mondo della ristorazione avviene a 16 anni presso l'albergo Planibel di La Thuile (AO), dove per quattro anni lavora durante la stagione estiva. Successivamente si sposta verso il mondo dei Catering e dell'eventistica, ricoprendo il ruolo di caposervizio e occupandosi per un anno di gestione del personale per un'importante agenzia milanese (WIP Milano). Questo impiego fisso è intermezzato da due esperienze di vendemmia in aziende vitivinicole (Rocca di Castagnoli a Gaiole in Chianti e Barboglio de Gaioncelli in Franciacorta). Nel 2016 viene chiamato a Torino dalle Aste Bolaffi come esperto di vini rari e pregiati, ruolo ricoperto per oltre due anni.

Formazione: in seguito al diploma scientifico, negli anni 2015-2016 segue i tre livelli del corso di qualificazione professionale per Sommelier organizzato dall'Associazione Italiana Sommelier (AIS). Inoltre nel 2019 consegue la laurea triennale in Viticoltura ed Enologia presso l'Università degli Studi di Milano con una tesi riguardante l'investimento finanziario in vino sul mercato italiano.

Impiego attuale: dal luglio 2018 ricopre il ruolo di co-fondatore e amministratore della società Dives srl, la quale si occupa di commercio e valutazione di oggetti apparenti a diversi ambiti del collezionismo di lusso, principalmente vini, orologi, beni numismatici e gioielli vintage.

PIETRO SANGIORGIO

Il valore di un punto

Il delicato rapporto tra critica e mercato

Il fine del lavoro è stato analizzare la possibile relazione statistica tra i punteggi che un vino riceve dalla critica ed il suo incremento di valore nel tempo, grazie ad un ampio database di risultati d'asta costruito appositamente.



ALMA®

La Scuola Internazionale
di Cucina Italiana



LE ETICHETTE TOP DEGUSTATE

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

CHAMPAGNE MARIE - NOELLE LEDRU CUVÉE DU GOULTÉ 2013



Impossibile non menzionare la tappa “Bollicine” e non soffermarsi su questo grande champagne.

Marie Noelle Ledru, una donna come lei poche volte si conosce, è riuscita a sopportare anni di continui cambiamenti stilistici e di mercato con il valore assoluto dei suoi Champagne, dall'identità sempre forte e iconica. I suoi possedimenti sono situati nel cuore del pinot nero: il village Grand Cru di Ambonnay e a Bouzy, a sud della Montagne di Reims.

Marie Noelle ha ereditato la proprietà dai genitori nel 1984, sposando una filosofia praticamente biologica, evitando l'uso insetticidi ed erbicidi. In caso di trattamenti necessari impiega unicamente soluzioni rispettose dell'ambiente.

Fino a poco tempo fa la sua tenuta era composta da circa 6 ettari, purtroppo alcune liti familiari hanno portato il suo vigneto all'attuale dimensione di 1.7 ettari vitati con varietà di pinot nero (1.4ha) e chardonnay (0.3ha).

Nelle sue cuvée non troviamo utilizzo di legno, ma soltanto acciaio con impiego di lieviti naturali e questo è sorprendente poiché i vini di Marie Noelle Ledru hanno una potenza e struttura tali da aspettarsi una vinificazione del tutto differente. Viene applicata la fermentazione malolattica, mentre la sosta sui lieviti è di 5 anni.

Perfettamente cristallino possiede un bel colore dorato intenso ed un perlage fine, numeroso, centrato.

Al naso è potente: ritroviamo note di pera, mela, radice di zenzero e frutta tostata. Champagne di grande complessità, spessore, austerità ed eleganza.

In bocca, in apertura la freschezza è abbondante, bocca direi sfaccettata con il profilo minerale e acido che emerge, in chiusura ancora speziato teso e se concesso, un finale quasi amaro, metallico.



ALMA[®]

La Scuola Internazionale
di Cucina Italiana

MASTER ALMA AIS

quindicesimædizione

Classe 1993, nato a Voghera (PV).

Esperienze professionali: da sempre vicino al mondo del vino e della ristorazione, nel '94 lo zio Roberto dà vita a "La Vecchia Posta" un agriturismo sito ad Avolasca nei colli Tortonnesi. Da qui viene il bisogno di capire cosa sia la vite e quanti/quali prodotti può dare, questo porta all'iscrizione ai corsi dettagliati AIS per sommelier.

Formazione: viene completata nella delegazione AIS Pavia, nel periodo 2014/2016, da qui poi il diploma da sommelier ed esperienze lavorative come Signorvino, in Milano Duomo.

Impiego attuale: attualmente socio di "La Trunera" location per eventi, ed iscritto al Master ALMA AIS nella sua 15ª edizione.

UMBERTO SEMINO

Valpolicella

La ricerca dell'autoctono

Un viaggio attraverso la zonazione e la ricerca dell'autoctono in Valpolicella.



ALMA®

La Scuola Internazionale
di Cucina Italiana



LE ETICHETTE TOP DEGUSTATE

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



DOMAINE DE LA ROMANÉE - CONTI ROMANÉE-ST-VIVANT MAREY MONGE 2014

La Borgogna è una striscia di terra lunga 200 km che racchiude tutta la complessità e il sogno di ogni appassionato di vino.

Bottiglia n° 16849 Romanée St. Vivant Marey Monge 2014 (annata difficile).

Il colore è rosso granato trasparente. Portando il bicchiere al naso, troviamo un profumo compatto e dolce. I profumi si susseguono all'infinito partendo dalle spezie dolci, frutta sciroppata, speziatura che si evolve in grafite, cuoio e qualche traccia ematica per tornare nuovamente all'arancia candita e alla confettura di ciliegia.

Un vino elegante che non grida ma al contempo esprime tutta la sua esuberanza.

Arriviamo al momento tanto atteso: l'esame gustativo. In bocca è austero, vibrante, ci riporta ad un rigore monastico ma, dopo qualche secondo troviamo subito il giusto equilibrio.

A questo punto la mia mente è rapita assuefatta dalla sua grandezza. Finisco di bere il calice, resta vuoto. Vorrei ancora altri sorsi di questo nettare.

Mi fermo. Penso. Capisco. Mi ha posseduto!



ALMA[®]

La Scuola Internazionale
di Cucina Italiana

Classe 1991, nata a Napoli (NA).

Esperienze professionali: il modificarmi è sempre stata una mia prerogativa. Ho svolto da sempre vari lavori nelle aziende di famiglia da commessa, cassiera, scaffalista, ragioniera, hostess. Però non avevo mai preso in considerazione il mondo del vino anche se in casa era il pane quotidiano. Alla fine ho capito che il vino è come me ama modificarsi e cambiare in base al proprio terroir.

Formazione: dopo vari anni di lavoro nell'azienda di famiglia capisco che non bastava la mia conoscenza nel mondo del vino in quanto era troppo superflua. Così ho deciso nel 2016 di intraprendere un percorso di formazione presso Ais Napoli, Master Wine Business e tra qualche mese concluderò il percorso WSET di secondo livello.

Impiego attuale: ho sempre amato il contatto con le persone scoprire cosa ce dietro un volto mi ha sempre affascinato. Quindi ho deciso di lavorare nel mondo dell'accoglienza.

Oggi lavoro sia per l'azienda di famiglia nel settore accoglienza e da pochissimo tempo ho creato una piccola società e creo tour enogastronomici su misura.

CRISTINA VARCHETTA

I Campi Flegrei

Approfondimento sul vitigno Piediroso

Lo scritto segue il lavoro svolto dalle aziende flegree negli ultimi anni, sul vitigno Piediroso.

Un punto di inizio per parlare di un territorio che ha ancora tanto da fare e raccontare.



ALMA®

La Scuola Internazionale
di Cucina Italiana



LE ETICHETTE TOP DEGUSTATE

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



COTE ROTIE DOMAINE ROSTAING LA LANDONNE 2012

La Landonne del Domaine René Rostaing è un vino che lascia a bocca aperta.

Accattivante, profondo, elegante, ricco, equilibrato, potente, balsamico, speziato, interminabile.

E' un vino che ti costringe ad aprire il vocabolario perché non riesci a trovare dei termini che riescano a definirlo a pieno.

L'unico modo per comprendere la sua maestosità è avere la fortuna di assaggiarlo.



ALMA[®]

La Scuola Internazionale
di Cucina Italiana

MASTER ALMA AIS

quindicesimædizione

Classe 1990, nato a Ravenna (RA).

Esperienze professionali: inizia il suo percorso nel mondo della ristorazione a 16 anni, come cameriere di sala presso uno stabilimento balneare sito a Marina di Ravenna (RA). La passione per la ristorazione è una presenza costante nella sua vita, tanto che ancora oggi continua ad essere uno dei punti fermi della sua crescita professionale.

Formazione: diplomato nel 2009 come receptionist all'Istituto Alberghiero di Cervia, nella primavera del 2016 si iscrive al corso AIS che vedrà la sua conclusione a Maggio 2018 con la qualifica di Sommelier Professionista.

A Novembre 2018 decide di approfondire un'altra sua passione, i formaggi, e ottiene la qualifica come Degustatore Ufficiale con l'associazione ONAF. Nell'estate 2019 ottiene inoltre la qualifica WSET Level 2. A Settembre 2019 si iscrive ad ALMA - La Scuola Internazionale di Cucina Italiana al corso Master ALMA-AIS per accrescere sempre di più le sue competenze in campo enogastronomico.

Impiego attuale: attualmente, in parallelo ad ALMA, lavora come cameriere presso un wine-bar in centro a Ravenna.

THOMAS ZANOTTI

Le voci dell'Albana

Passato, presente e futuro di un vitigno eclettico

Nella tesi "Le voci dell'Albana" ho ripercorso l'evoluzione storica del vitigno, intervistando alcuni dei principali esponenti e produttori, per ricavarne un possibile nuovo approccio comunicativo.



ALMA®

La Scuola Internazionale
di Cucina Italiana



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

MASTER ALMA AIS

quindicesimædizione



ALMA®

La Scuola Internazionale
di Cucina Italiana



ALMA WINE ACADEMY

IS POWERED BY



IN COLLABORATION WITH



Associazione Italiana Sommelier

ALMA - Scuola Internazionale di Cucina Italiana

Piazza Garibaldi, 26 - 43052 Colorno (Parma) Italia
Tel. +39 0521 52521 | www.alma.scuolacucina.it

#almaschool



[almascuoladicucina](https://www.facebook.com/almascuoladicucina)



[alma_school](https://twitter.com/alma_school)



[alma_scuola_cucina](https://www.instagram.com/alma_scuola_cucina)



[alma-scuola-cucina](https://www.linkedin.com/company/alma-scuola-cucina)



[AlmaScuoladiCucina](https://www.youtube.com/AlmaScuoladiCucina)



ALMA®

La Scuola Internazionale
di Cucina Italiana