

---

# MASTER ALMA AIS

---

Comunicazione, Gestione & Marketing del vino  
**sedicesimædizione**



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  
**sedicesimª 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**<sup>®</sup>

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**<sup>®</sup>

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



### GIULIO FERRARI “RISERVA DEL FONDATORE” 1992

“Tieni il tempo, vai avanti e vedrai, tieni il tempo, il ritmo non finisce mai”. Ve la ricordate? E' parte del ritornello della canzone degli 883 “Tieni il tempo”. Esatto, vai avanti e vedrai. Non bisogna mai fermarsi nella vita: ogni minuto e ogni secondo sono fatti per essere riempiti, assaporati, investiti e goduti. Con un unico fattore in comune: la pazienza. Quella che manca a tantissima gente, soprattutto a noi giovani, disposti a voler tutto e subito, senza dare il giusto valore al tempo.

Questo insegnamento è stato avvalorato in una grigia giornata di dicembre, piovosa e fredda. All'improvviso un sole ha illuminato quel pomeriggio. Si è aperto il sipario su Giulio Ferrari “Riserva del Fondatore”. Fin lì per molte persone potrebbe essere solo ordinaria amministrazione ma quando è stata svelata l'annata, sono rimasto semplicemente scioccato. 1992. Un vino addirittura più maturo di me. Dovevo dargli pure del Lei. In quel momento la mia mente era già offuscata ma dopo averlo versato nel bicchiere ero completamente nel pallone. Re Mida è stato un pivello in confronto al colore di questo vino: oro acceso, un lingotto liquido pronto da bere. La complessità e l'intensità dei profumi sono stati sconvolgenti: frutta a polpa gialla matura, note di banana, ad un certo punto caramello, poi zafferano, miele di castagno, vaniglia ecc... Una nota ossidativa che ricordava piacevolmente dei marsala ambrati e secchi. Il gioco è stato cercare quello che mancava. Non vedevo l'ora di assaggiarlo. E' stato commovente il primo sorso.



**ALMA**<sup>®</sup>

La Scuola Internazionale  
di Cucina Italiana

# MASTER ALMA AIS

## sedicesimædizione

Classe 1994, nato a Rho (MI)

Terminata la scuola alberghiera, inizia il percorso nel mondo dell'hospitality. Prima varie stagioni, sia in Italia che all'estero, poi esperienze nella ristorazione e nella hôtellerie di lusso.

Conseguito il diploma nel 2013 alla scuola alberghiera di Stresa, negli anni successivi frequenta il corso bartender presso Campari per poi innamorarsi solo successivamente del mondo vitivinicolo. Nel 2018 consegue il diploma da sommelier alla sede AIS di Milano.

Attualmente svolge il ruolo di assistente sommelier e chef de rang presso il ristorante stellato D'O di Davide Oldani.

## LORENZO ALBERTI

### *Kypra*

*Il Verdicchio di Cupramontana*

L'obiettivo del mio elaborato è stato valorizzare la zona di produzione del Verdicchio nel comune di Cupramontana. le immagini e le conversazioni con i produttori.



ALMA®

La Scuola Internazionale  
di Cucina Italiana





## LE ETICHETTE TOP DEGUSTATE

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



### **MONPRIVATO 2015** **GIUSEPPE MASCARELLO E FIGLI**

Un cru che è un monopolio, una tradizione antica che fa storia e vive la contemporaneità. Monprivato è una vigna che racconta al meglio la finezza del Nebbiolo. Il colore di un rosso granato intenso che con il passare del tempo si veste di arancio. Profumi di ciliegia matura con note anche più agrumate di cedro o buccia d'arancio ti avvolgono al naso poi le spezie, dolci e in bocca fresco e sapido, nessun sentore prende il sopravvento tutto si trova in equilibrio: il frutto polposo che al gusto si veste di esotico papaya e mango maturo, il tannino discreto ma avvolgente poi le spezie date dal legno che delicatamente armonizzano il palato raccontando un vino dove nulla è lasciato al caso. Mascarello interpreta il territorio di Barolo attraverso la chiave della raffinatezza che il Nebbiolo esprime in quei terreni. Vini robusti, ma anche garbati al palato. Ha bisogno di un po' di tempo per mostrarsi, come le colline di Barolo, nascoste al mattino dalle nebbie le quali poi svaniscono lasciando spazio a dolci rilievi carichi di storia e di vita. Monprivato è eleganza, un'emozione che, per me, equilibra gli opposti.



**ALMA**<sup>®</sup>

La Scuola Internazionale  
di Cucina Italiana

# MASTER ALMA AIS

## sedicesimædizione

Classe 1992, nata a Orvieto (TR)

Inizia a lavorare nel mondo della ristorazione a 16 anni durante le stagioni estive. Terminato il liceo si iscrive all'università non abbandonando mai l'attività di cameriera che diventerà la sua attività principale quando, tornata nella sua città, accetta di gestire la sala dell'Altarocca Wine Resort di Orvieto. Qui nasce la passione e la voglia di approfondire il mondo del vino e dei distillati, portandola ad interessarsi anche al mondo dei cocktail e della birra.

Diplomata al liceo Scientifico di Orvieto si iscrive all'Università degli studi di Firenze al corso di gestione delle imprese. Non porta a termine gli studi e, dopo aver passato un anno in Asia approfondendo altresì la lingua inglese torna in Italia. Nel 2017 inizia il percorso AIS approfondendo le sue conoscenze enologiche e di servizio, terminandolo nel 2018.

Attualmente è sommelier di sala del ristorante Febo di Orvieto, locale a cui è annesso un cocktail bar ed il micro-birrificio Radon dove la produzione e distribuzione della birra avviene interamente in loco.

## ALESSIA CASARELLI

### Orvieto DOC

*Vocazione territoriale e longevità  
da riscoprire*

Approfondimento delle principali piccole e medie cantine del territorio orvietano e panel di degustazione di 14 vini invecchiati.



ALMA®

La Scuola Internazionale  
di Cucina Italiana



## LE ETICHETTE TOP DEGUSTATE

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



### **LA TACHE 2012** **DOMAINE DE LA ROMANÉE CONTI**

Dopo Chambolle Musigny, Nuit Saint Georges e dopo Gevrey Chambertin tutto alla cieca, metto il mio naso in qualcosa di magico. Speciale. Di sicuro “inusuale” per un focus sul pinot noir e la Borgogna, non sembra infatti un pinot nero ma un mercato delle spezie del Medio Oriente, nella mia esperienza difficilmente collegabile a qualcosa. Paprika, cardamomo, curcuma, caffè, liquirizia un sottile motivo di frutta rossa e nera, leggera ossidazione note di incenso, ed al palato un tannino invisibile quanto ben presente, cesellato come un gioiello che conduce ad un finale...Senza fine.

Grande esperienza per il mio bagaglio mentale di sapori e aromi. Probabilmente l’outstanding di “wsettaria” memoria non è abbastanza.

Chapeau.

Una degustazione stimolante e fondamentale per il percorso intrapreso.



**ALMA**<sup>®</sup>

La Scuola Internazionale  
di Cucina Italiana



# MASTER ALMA AIS

## sedicesimædizione

Classe 1979, nato a Padova (PD).

Responsabile commerciale con la passione per il vino, inizia un lavoro inizio una collaborazione come sommelier in un ristorante di Vicenza, passione che lo porta a prendersi del tempo con l'obiettivo di lavorare nel settore vitivinicolo.

Appassionato di vino da molto tempo, dopo una Laurea in Sociologia presso l'Università di Padova e l'avvio professionale nel mondo commerciale, decide di iniziare il primo livello presso l' AIS. La passione cresce e diventa un motore inarrestabile che lo porta a conseguire il diploma di sommelier, la certificazione Wine and Spirit Education Trust 3 livello e a renderlo ancora più determinato per la scelta del Master ALMA-AIS.

Attualmente sta studiando presso ALMA e per il conseguimento del diploma Wset, collabora saltuariamente con qualche cantina della Valpolicella per mettere in pratica le conoscenze teoriche, prendendosi del tempo per dedicarsi al vino e a cercare il migliore percorso per consentirgli di affermarsi nel settore.

## GIORGIO CERATO

### *Il mio viaggio nel Caucaso, l'Armenia*

Un viaggio "mistico" in Armenia contrassegnato da una forte spiritualità e vicinanza al vino come filosofia di vita quotidiana e religiosa, monasteri e "khatchkar", cantine e contrasti socio-politici e religiosi.



ALMA®

La Scuola Internazionale  
di Cucina Italiana



## LE ETICHETTE TOP DEGUSTATE

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



### **GRANGE PENFOLDS 2016**

Il Grange nasce dall'idea dell'enologo Max Schubert di creare un vino che reggesse il confronto con quelli europei. Non riscuotendo subito successo, continuò a perfezionarlo in segreto fino a farlo diventare quel capolavoro che oggi conosciamo. Un bouquet ampio e seducente, si colgono note di mora, liquirizia e fichi intrecciate a quelle di chinotto, anice e quercia. Sensazioni che si fondono delicatamente a cioccolato fondente e caffè, senza mai essere prepotenti. Così magnetico che si potrebbe passare ore davanti a questo calice, ascoltandolo! Un legame tra potenza ed eleganza, sapori ed emozioni.

Il Grange è un insieme dei migliori pezzi del puzzle provenienti da tutto il mondo enologico australiano. Ci sarebbe tanto da dire, ma pensandoci, l'espressione che meglio lo rappresenta è "magico".

La sua storia intrigante e particolare ha contribuito a creare un vino che appariva ai miei occhi come un mito, e ritrovarlo nel bicchiere ha solo confermato le grandi aspettative riposte su di lui.



**ALMA**<sup>®</sup>

La Scuola Internazionale  
di Cucina Italiana

# MASTER ALMA AIS

## sedicesimædizione

Classe 1992, nata a Benevento (BN).

Entra nel mondo della ristorazione a 16 anni, lavorando come aiuto barman e commis di sala presso uno dei locali più frequentati del piccolo paese turistico dove risiede. Si appassiona così a questo lavoro che la porta a fare varie esperienze sia in Italia che all'estero. Dopo aver conseguito il diploma di perito tecnico commerciale, si trasferisce a Monaco di Baviera per due anni dove trova lavoro in una gelateria. Continua a fare esperienze lavorative come cameriera e capo sala presso ristoranti e strutture alberghiere in Italia ed è qui che inizia a muovere i suoi primi passi nel mondo del vino, appassionandosene sempre di più. A 24 anni si trasferisce a Dublino dove vi risiede per quasi 4 anni, lavorando in due ristoranti, uno italiano e l'altro spagnolo, come Assistant Manager e Capo Sala.

Si diploma a 18 anni presso l'istituto tecnico commerciale per ragionieri di Palau e, dopo un'esperienza lavorativa in Germania, si iscrive alla facoltà per mediatori linguistici presso l'Università Carlo Bò di Bologna. Tuttavia la sua passione per la ristorazione è più forte e questo la porta a preferire il lavoro, per cui frequenta un corso di I livello per barman e successivamente, affascinata dal misterioso e complesso mondo del vino, completa il corso di studi in AIS conseguendo la qualifica di sommelier di 3° livello.

Avendo deciso di trasferirsi a Parma per frequentare il corso Master ALMA-AIS, attualmente non ha un impiego stabile.

## MARIA GABRIELLA CODA

### *Il cambiamento climatico in viticoltura*

La tesi affronta il fenomeno del climate change per verificarne gli effetti sul sistema vinicolo, segnalando i rischi/conseguenze e le soluzioni possibili, con particolare riguardo alle Langhe e all'azienda CERETTO.



ALMA®

La Scuola Internazionale  
di Cucina Italiana





## LE ETICHETTE TOP DEGUSTATE

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



### GIULIO FERRARI “RISERVA DEL FONDATORE” 1992

Il vino è pieno e compatto nella massa, perlage ancora ben presente, fine e persistente.

Il naso rivela una decisa nota ossidativa molto piacevole, espressione del tempo passato e di come è stato altrettanto egregiamente retto, seguono armoniosamente profumi di biscotto e tostatura.

Muovendolo nel calice il corredo si amplia, frutta gialla candita, confettura di arancia, passando a nuance di grano arso e paglia. Compagnano anche note più croccanti sorrette da una vena acida ancora vigorosa: tutto viene espresso alla massima potenza. In bocca scorza di agrume candito e frutta secca. Il vino è pieno, rotondo, avvolgente e cremoso. In chiusura piacevolissime note dolci di uvetta passita e miele di acacia, bilanciate ancora una volta dalla sua inesauribile freschezza.



**ALMA**<sup>®</sup>

La Scuola Internazionale  
di Cucina Italiana

Classe 1993, nato a Carate Brianza (MB).

Dal 2013 lavora nell'azienda di famiglia che si occupa della distribuzione in ambito ortofrutticolo. Partecipando ad un concorso VFPI, tenutosi in Umbria, rimane colpito ed affascinato dal territorio e dal suo ottimo vino. Decide così di approfondire le sue conoscenze in ambito enologico e di esplorare questo affascinante mondo.

Nel 2013 si diploma presso un istituto tecnico dei sistemi energetici. Nel 2019 si diploma come sommelier AIS delegazione di Lecco.

Tuttora lavora nell'azienda di famiglia, occupandosi della gestione vendite e dei rapporti commerciali con i clienti.

## **MATTEO DI MARTINO**

### ***Il Sagrantino di Montefalco: l'evoluzione dei tannini nel tempo***

La mia tesi contiene elementi utili a comprendere il vitigno Sagrantino, partendo dalla storia e proseguendo con gli avvenimenti più significativi per arrivare ai giorni nostri.



**ALMA**<sup>®</sup>

La Scuola Internazionale  
di Cucina Italiana



## LE ETICHETTE TOP DEGUSTATE

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



### CHATEAU BEYCHEVELLE 1996

Color rosso granato con chiari riflessi aranciati che ci fanno già intuire lo scorrere del tempo.

Il naso è molto complesso, passa dalla confettura di prugna ad una speziatura estrema, per arrivare poi ad una caramella balsamica. Roteando il calice emergono poi tratti terrosi ed ematici, china, corteccia e legno di cedro in continua evoluzione.

In bocca ci accoglie un tannino già digerito e ben integrato, ritroviamo richiami di confettura preannunciati già dal naso che donano una piacevole scorrevolezza enfatizzata da una buona spalla acida.



**ALMA**<sup>®</sup>

La Scuola Internazionale  
di Cucina Italiana



Classe 1996, nata a Monza (MB).

Nel 2019 stage universitario di 3 mesi, presso l'Azienda Agricola Ferghettina, durante il periodo di vendemmia. Novembre e dicembre 2019 lavora presso l'enoteca Meregalli di Monza come addetta alle vendite per il periodo natalizio. Dopo questa esperienza nasce la consapevolezza di voler approfondire la parte commerciale e marketing del mondo del vino, per questo decide di intraprendere il suo percorso in ALMA.

Dopo essersi diplomata in lingue, decide di iscriversi al corso di laurea in viticoltura ed enologia presso l'Università degli Studi di Milano, per approfondire le conoscenze nel settore enologico. Parallelamente inizia il suo percorso in AIS, delegazione di Lecco, diplomandosi come sommelier nel 2019. Attualmente interrompe momentaneamente i suoi studi universitari per dedicarsi completamente al percorso in ALMA.

Attualmente lavora come supporto, durante il periodo di vendemmia, presso l'Azienda Agricola Ferghettina dove svolge le pratiche di analisi e mansioni in cantina.

## **ANNA FOLIN**

### ***La sostenibilità in Franciacorta: creazione di un evento didattico***

Lo scopo della tesi è creare un evento didattico che abbia come tema principale quello della sostenibilità nel territorio della Franciacorta, occupandomi sia dell'aspetto didattico che della comunicazione.



**ALMA**<sup>®</sup>

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 2016**

Non si può parlare di Australia senza citare l'azienda Penfolds con il suo Grange, ideato nel 1951 dal luminare Max Schubert, enologo australiano. Vino iconico, prodotto con le migliori uve di proprietà dell'azienda, situate in tutta l'Australia, si tratta di un progetto ambizioso che dopo qualche difficoltà iniziale vede il suo apice negli ultimi vent'anni, ricevendo i favori della critica internazionale. Parliamo di un grandissimo Shiraz con una piccolissima percentuale di Cabernet Sauvignon. Nel Grange Penfolds 2016 ho trovato un vino imponente, calibrato, quasi perfetto, che fa percepire un potenziale smisurato. È sicuramente uno dei migliori vini degustati nel percorso di Enografia al Master ALMA-AIS.



**ALMA**<sup>®</sup>

La Scuola Internazionale  
di Cucina Italiana

# MASTER ALMA AIS

## sedicesimædizione

Classe 1994, nato a Chivasso (TO).

Successivamente al diploma AIS intraprende una collaborazione presso l'enoteca del ristorante L'Ostu dal Maslè.

Nel 2018 inizia il percorso AIS, concluso nel gennaio 2020. Motivato a voler trasformare la passione in lavoro, vuole approfondire le sue conoscenze nel settore enologico.

Attualmente ricopre il ruolo di responsabile sala metrologica presso un'azienda nel settore automotive e collabora presso l'enoteca del ristorante L'Ostu dal Maslè. In parallelo prosegue la formazione da Sommelier presso ALMA.

## ANDREA LIONELLO

### *L'Erbaluce: l'oro del Canavese*

La tesi che porterò all'esame finale è incentrata sulla valorizzazione dell'Erbaluce di Caluso attraverso il meraviglioso territorio che lo caratterizza e tramite un parallelismo nato da una personale intuizione.



ALMA®

La Scuola Internazionale  
di Cucina Italiana



## LE ETICHETTE TOP DEGUSTATE

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



### **BRUNELLO DI MONTALCINO 2013 POGGIO DI SOTTO**

Rubino pieno concentrato nel colore e vivo, pulsante già al colore.

Naso predominato dalla dolcezza, forse il più dolce di Montalcino, grandi rimandi di arancia sanguinella e ciliegia matura, leggera speziatura note di rabarbaro bellissima nettezza olfattiva.

Bocca totale, integrazione perfetta tra tannino e acidità impossibile non pensarlo in abbinamento, bellissima interpretazione di sangiovese, sangue di Montalcino l'affinamento farà crescere ulteriormente la sua completezza gustativa.



**ALMA**<sup>®</sup>

La Scuola Internazionale  
di Cucina Italiana

# MASTER ALMA AIS

## sedicesimædizione

Classe 1990, nato ad Arezzo (AR)

Ha iniziato a collaborare fin da piccolo nell'attività di famiglia, per poi continuare la propria formazione inizialmente come barman e in seguito come sommelier, sia in Italia che a Londra. Dal 2012 è proprietario del suo ristorante ad Arezzo, il Mattarello, occupandosi totalmente della gestione del locale. Dal 2020 all'attività del ristorante affianca una piccola enoteca.

Nel 2013 decide di intraprendere il percorso AIS per aumentare e completare le sue conoscenze nel mondo del vino. Negli ultimi anni ha inoltre frequentato la scuola concorsi AIS e partecipato a varie degustazioni e manifestazioni.

Lavora presso il proprio ristorante in Arezzo e si occupa della gestione completa sia del personale che della cantina.

## ALESSIO MAGGINI

### *L'altra toscana: nuovi orizzonti*

La Toscana con i suoi paesaggi rurali e la sua molteplicità di territori: conoscenze tramandate e solide tradizioni rappresentano un polo di innegabile fascino e importanza nel comparto vitivinicolo.



ALMA®

La Scuola Internazionale  
di Cucina Italiana





## LE ETICHETTE TOP DEGUSTATE

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



### **SALON LE MESNIL 2007**

Immaginando di trovarsi sospesi sia nel tempo che nello spazio, lasciandosi trasportare dalle emozioni sembra di essere in un una specie di vuoto, un posto statico distaccato dal resto del mondo, la stessa sensazione che si può provare trovandosi dinanzi a un calice di Salon.

La 2007 è sicuramente ancora nella sua età più giovane ma ha già una personalità intrigante, i suoi profumi escono delicatissimi dal calice: prima il floreale fresco e aggraziato, biancospino, glicine, gardenia, poi una leggerissima nota di mandorla. Aprendosi, timidamente, si iniziano a percepire sentori di frutta fresca, appena colta, dalla pera alla pesca bianca, dal lychis al lime, nota agrumata che pian piano diventa candita.

Così si arriva alla pasticceria, prima la glassa, le creme, per poi arrivare alle torte fragranti, alla pastiera napoletana e infine al fiore d'arancio che conclude mantenendo una raffinatezza coerente.

In bocca è un'emozione incredibile, il primo sorso è scattante, fresco, riprende le note floreali e fruttate, poi si chiude con una sapidità elegante e fine.



**ALMA®**

La Scuola Internazionale  
di Cucina Italiana

Classe 1995, nato a Torino (TO).

Inizia il suo percorso nel mondo della ristorazione a 17 anni, come cameriere e barista nei catering organizzati da IOXPRINCE a Torino, in vari locali e locations. Precedentemente svolto attività di barman in discoteca. Nasce così la passione per la ristorazione e il mondo del vino e degli alcolici di qualità che successivamente lo porterà a svolgere il ruolo di 'Oste del vino' presso Eatly Lingotto, TO.

Nel 2018 decide di iniziare un percorso in AIS per approfondire le sue conoscenze nel settore enologico e il mondo del vino in generale. Contemporaneamente continua gli studi presso il Politecnico di Torino in Automotive Engineering, percorso momentaneamente abbandonato.

Appena conclusa stagione estiva presso il bar ristorante Bardour a Ghigo di Prali, TO, dove ha svolto mansioni di barman e cameriere. Mantiene il ruolo di organizzatore di eventi di musica elettronica, altra sua grande passione nata attorno all'età di 15 anni, in Torino e provincia. Nel contempo porta avanti lo studio delle lingue straniere, inglese e tedesco in particolare.

## **RAFFAELLO MARIANO**

### ***Nebbiolo a Nord***

*Tesi di studio sul Nebbiolo coltivato con esposizione a Nord nei territori del Barolo*

Il mio scritto si pone l'obiettivo di studiare e analizzare i casi di Nebbiolo coltivati sul versante con esposizione a Nord delle colline dei territori del Barolo.



**ALMA**<sup>®</sup>

La Scuola Internazionale  
di Cucina Italiana



## LE ETICHETTE TOP DEGUSTATE

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



### **OPUS ONE** **2014**

Se anche tu, come me prima di averlo assaggiato, pensi che gli Stati Uniti potessero produrre solo vini al limite della mediocrità, questo è il vino che fa per te, perfetto per farti ricredere.

Soprattutto se questo vino, Opus One, nasce con l'intenzione di creare un equivalente di un Premier Cru bordolese negli USA.

Opus One nasce dal Barone Philippe de Rothschild (proprietario di Chateau Mouton-Rothschild) e Robert Mondavi (possessore dell'omonimo impero del vino in California) che unendosi in questo matrimonio enologico realizzano un vino simbolo in tutto il mondo. Le uve di Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot e Malbec vinificano separatamente e vengono miscelate con minuzia e precisione per creare il nettare degli dei che non deve mai mancare all'interno di ogni cantina di ciascun Sommelier.



**ALMA**<sup>®</sup>

La Scuola Internazionale  
di Cucina Italiana

Classe 1990, nato a Castiglione delle Stiviere (MN).

Inizia il percorso nel mondo della ristorazione relativamente “tardi” dopo aver lavorato in altro ambito per 10 anni. Inizia così la sua professione di Sommelier.

Nel 2016 decide di iniziare il percorso AIS per approfondire le sue esperienze nel settore enologico.

Attualmente lavora come Sommelier presso il ristorante Rivale a Padenghe sul Garda (BS).

## **AURELIO MAROTTA**

### ***Il San Martino della Battaglia***

*Sopravvivenza e rinascita di un vitigno “innominabile”*

Ho intervistato i produttori più storici del SMdB ed ho chiesto loro come è sopravvissuto un vitigno cosiddetto secondario, in una zona chiamata Lugana, dove il Turbiana di Lugana ne fa da padrone.



**ALMA®**

La Scuola Internazionale  
di Cucina Italiana



## LE ETICHETTE TOP DEGUSTATE

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



### **SALON LE MESNIL 2007**

Ci sono vini che colpiscono per la loro forza, quasi aggressività. Altri invece si distinguono per eleganza; e questo è un caso.

Si presenta nel calice brillante, emana luce, dal colore tenue, quasi perla.

Al naso si apre con un bouquet floreale in cui risalta il glicine, successivamente esce la frutta, prima a guscio come la mandorla, poi a polpa bianca, pesca nettarina, pera, poi essenze di cedro e bergamotto che si alternano all'esotico dei litchi, infine la raffinatezza della pasticceria francese tra note di zucchero vanigliato e miele d'acacia.

Al palato ha un ingresso profondo, una lama agrumata supportata dalla mineralità della craie, che poi vira su note dolci, mandorlate e floreali. L'assaggio è molto lungo e setoso. Si setoso, con la S maiuscola, la lettera che lo rappresenta. Salon 2007, 4° della decade, 37esima edizione (1911 la 1° ed.).



**ALMA**<sup>®</sup>

La Scuola Internazionale  
di Cucina Italiana



# MASTER ALMA AIS

## sedicesimædizione

Classe 1995, nato a Parma (PR).

Sin da bambino gira per la cantina di stagionatura a Langhirano, nell'azienda di famiglia, in cui stagionano i salumi tipici di Parma. Vino e salume sono un connubio perfetto, da lì nasce la passione per l'enologia.

Nel Febbraio 2016 decide di iniziare il percorso AIS per approfondire la sua cultura enologica, nel Settembre dello stesso anno inizia anche il corso universitario in «Sistema Alimentare: Sostenibilità, Management e Tecnologie» presso l'Università degli Studi di Parma nel quale consegue la Laurea nel 2019.

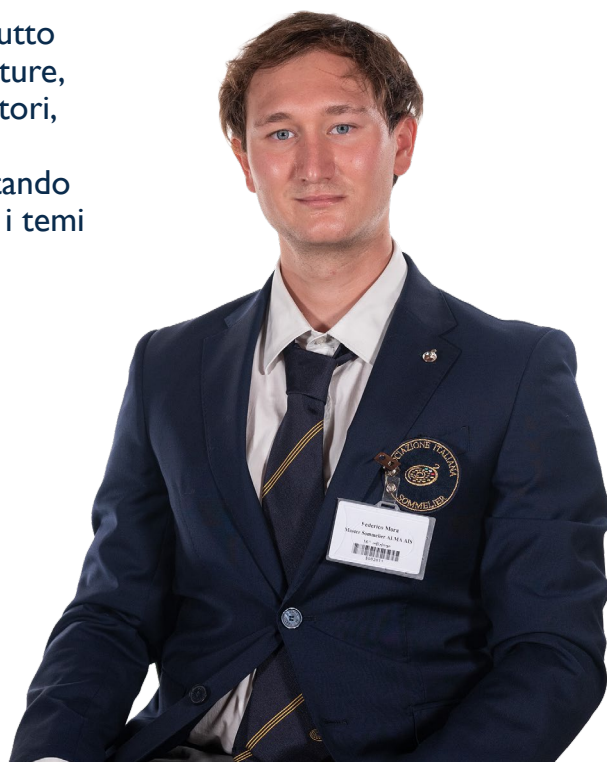
Attualmente lavora presso l'azienda di famiglia Postal Salumi a Langhirano (PR).

## FEDERICO MORA

### *Il calice e l'affettatrice*

*Abbinamento vino e Prosciutto di Parma D.O.P.*

La mia tesi tratterà il prosciutto di Parma di diverse stagionature, diversi tagli e diversi produttori, in abbinamento a diverse tipologie di bevande. Affrontando la comunicazione del vino e i temi di analisi sensoriale.



ALMA®

La Scuola Internazionale  
di Cucina Italiana



## LE ETICHETTE TOP DEGUSTATE

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



### **COTE ROTIE LA LANDONNE 2016 DOMAINE RENE ROSTAING**

Impossibile restare indifferenti davanti ad un vino simile. Dal calice si libera a raggiungere il naso ed il palato, la gioia e la quiete di una giornata passata a crogiolarsi nell'arsura di una mattina d'Agosto, tra la terra riarsa dal sole e il calore di un tiepido vento sussurrante sull'erba fresca. Una semplice combinazione in cui risiede l'enorme nobiltà di questo Cote Rotie, nato da un lieu dit d'eccezione. Racconta della sua terra arrostita, che colpisce il naso con tocchi di spezie tostate, scorza d'arancia e oliva nera, conducendo la mente alla gioia, con lievi carezze di the nero, lampone maturo e legni pregiati fusi a tabacco da pipa, grafite e pastrami. L'assaggio può solo confermare, nel tripudio della sua coerenza, l'arte magistrale insita nell'eleganza del tannino estratto con cura, fresco e carezzevole a contornare un corpo importante per succosità del frutto ed energia acida. Lascia dietro di se un ricordo potente, testimone di una persistenza da fuoriclasse. Manifestazione in guanti bianchi di quanto, seguendo senza compromessi la propria identità, si possa essere nobili e benevolenti, colpire per essere amati, e di quanto senza troppi artifici, si arrivi a piacere senza essere piacioni. L'ho adorato.



**ALMA**<sup>®</sup>

La Scuola Internazionale  
di Cucina Italiana

Classe 1988, nato a Montevarchi (AR)

Comincia il suo percorso lavorativo negli anni degli studi superiori, quando d'estate lavora nell'attività di famiglia, un bar ristorante in provincia di Arezzo, attività che continuerà con passione anche negli anni degli studi universitari, intervallandola con varie esperienze di vendemmia, e, dopo il conseguimento del diploma di terzo livello AIS, arricchisce la sua attività con il ruolo di sommelier per alcuni servizi catering della zona. Negli ultimi 5 anni, oltre all'occupazione nel bar ristorante di famiglia, gestisce una villa vacanze nel suo paese di residenza, dove fornisce anche il servizio di sommelier a domicilio e organizza per gli ospiti degustazioni e visite presso le cantine del territorio.

Spinto dalla passione verso tutto ciò che è cultura del cibo e del vino, consegue il diploma di terzo livello AIS nel 2014. Negli anni successivi consegue il diploma di primo livello della "Ecole de Champagne" presso la delegazione AIS Toscana, il diploma di primo livello ONAF, e frequenta la scuola concorsi AIS Toscana, partecipando anche a vari seminari specifici di approfondimento organizzati da AIS, ONAV e VINIDEA.

Attualmente gestisce l'attività ristorativa di famiglia e al contempo l'accoglienza e i servizi di una villa vacanze privata in partnership esclusiva con un noto tour operator nazionale con target di clientela principalmente estero.

## **ANDREA PASQUINI**

### **Syrah a Cortona, tra territorio e stile.**

*Resoconto della fase d'indagine preliminare di zonazione, e ricerca di un legame organolettico forte tra vino e suolo.*

Cortona e Syrah:  
Resoconto di un progetto e di un viaggio tra le storia e tra le storie di vita e di vite, di cantine, di persone e dei loro vini, in una giovane denominazione che guarda al futuro.



**ALMA**<sup>®</sup>

La Scuola Internazionale  
di Cucina Italiana



## LE ETICHETTE TOP DEGUSTATE

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



### **SALON LE MESNIL**

**2007**

Salon non si può descrivere in modo tecnico, bisogna narrarlo. Vi racconterò di come sensualità, eleganza e stupore si possano incontrare in un calice e raggiungere le loro espressioni più alte. La sua storia inizia nel 1911, anno in cui il mondo conosce il primo blanc de blancs della storia grazie a questo Grand Cru di Mesnil-sur-Oger. È un racconto senza tempo, a tratti disorienta, proprio come il color giallo paglierino che troviamo nel bicchiere. Fa pensare ad un vino giovane piuttosto che ad una bottiglia con ben tredici anni sulle spalle.

Le sottilissime bollicine che si vedono affiorare nel calice ci riportano subito alla realtà e ci fanno capire che non può essere un vino recente e sicuramente neanche un vino ordinario.

Avvicinando il calice al naso si percepiscono note finissime, a tratti timide. Spiccano sensazioni di grande freschezza e complessità: pompelmo, fiori bianchi, pesca e pasticceria appena sfornata, ma si potrebbe continuare ancora. Tanti profumi sottili come fili di seta che solleticano i recettori. L'ingresso in bocca trova grande coerenza con l'olfatto. Anch'esso parte in punta di piedi, ma pochi secondi dopo si apre il sipario e comprendiamo che non stiamo assistendo ad una recita di quartiere, siamo al galà degli Oscar.



**ALMA**<sup>®</sup>

La Scuola Internazionale  
di Cucina Italiana

# MASTER ALMA AIS

## sedicesimædizione

Classe 1988, nato a Galliate (NO).

Nel 2018 inizia il suo percorso nel mondo del vino prestando servizio come sommelier per l'associazione Ais Lombardia e continua la sua esperienza fino ad oggi. Nello stesso anno lavora full time come sommelier nello storico locale milanese "Osteria del Binari" sotto la guida di Luisito Perazzo (Miglior Sommelier d'Italia 2005). Durante questa esperienza scopre il piacere di emozionare i clienti ed inizia ad appassionarsi al mondo della psicologia della comunicazione. Successivamente partecipa sempre in veste di sommelier ad altri eventi minori quali presentazioni private per il Fuori Salone e manifestazioni vitivinicole.

Si diploma nell'anno 2008 come ragioniere e a gennaio 2017 prende la qualifica di sommelier.

Attualmente è in attesa della pubblicazione della graduatoria per l'accesso al corso triennale di "Scienze Psicosociali della Comunicazione" all'università Bicocca di Milano.

## MARCO ZAMPAGNI

### *Alta Langa*

*Passato, futuro e storytelling*

Il mio progetto di tesi si occuperà di mostrare passato, presente ed il futuro di questa denominazione cercando di fare vedere come i valori che la legano al suo territorio potranno fare da filo conduttore tra tre epoche storiche apparentemente molto lontane.



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**<sup>®</sup>

La Scuola Internazionale  
di Cucina Italiana

---

# MASTER ALMA AIS

sedicesimædizione

---



**ALMA**<sup>®</sup>

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](http://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