

---

# MASTER ALMA AIS

---

Comunicazione, Gestione & Marketing del vino  
diciassettesimædizione



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**<sup>®</sup>

La Scuola Internazionale  
di Cucina Italiana

---

# MASTER ALMA AIS

---

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



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 vini dolci perché rappresenta un punto di riferimento qualitativo



### PEDRO XIMENEZ, SANTA ANA 1861 EMILIO HIDALGO

Il nostro incontro fu semplicemente magico. Magico come quel giorno in cui ti svegli, e guardando dalla finestra, ti accorgi che è arrivato l'autunno. Le foglie ormai stanche, cadono dai rami sfoggiando con le mille giravolte, i loro migliori colori, come le note di albicocca, uva e prugna essiccate sprigionate nel calice. L'espressione più matura, la più potente. Apriamo la finestra. I raggi del sole ci ammantano, coccolandoci con il loro lieve tepore. All'improvviso, un frizzante soffio di brezza ci scuote. È la realtà? O sarà forse l'enigmatica liquirizia, l'avvolgente caramello, il dolce cioccolato del primo sorso a farci vibrare d'emozione? Diceva Nietzsche: "Ho notato che l'autunno è più una stagione dell'anima che della natura". L'anima, meta delle emozioni eterne. L'anima, dimora prescelta da Santa Ana Pedro Ximenez.



**ALMA**<sup>®</sup>

La Scuola Internazionale  
di Cucina Italiana

Classe 1991, nata a Erba (CO)

Il suo percorso professionale è iniziato e si è sviluppato soprattutto nel settore dell'hôtellerie, dove ha lavorato sia come barista-cameriera in sala colazioni, sia come barmaid-cameriera nel bistro. L'esperienza come barmaid è stata fondamentale per farle scoprire la sua grande passione per il mondo del vino, portandola ad essere qui quest'oggi.

Il suo interesse per il mondo del beverage nasce durante gli anni di studio all'istituto alberghiero. Decide di esplorare questo settore nelle sue varie sfaccettature frequentando sia corsi di caffetteria presso AICAF, sia di miscelazione presso AIBES, arrivando poi ai corsi di AIS.

Al momento dell'iscrizione al Master ALMA-AIS, lavorava in un piccolo ristorante stellato con lo scopo di perfezionare le sue capacità di servizio in sala ed ampliare le conoscenze in campo enologico. Da poco, ha dovuto lasciare il lavoro per motivi personali, trovando impiego nel settore della caffetteria.

## MARTINA AIROLDI

### *La qualità nascosta*

*Praticare frutticoltura di qualità  
senza scopi vitivinicoli*

Lo scopo della tesi è far conoscere la vera qualità presente nel settore della frutticoltura, dove apparentemente solo la coltivazione di uva per fini vitivinicoli ne applica i corretti principi.



**ALMA®**

La Scuola Internazionale  
di Cucina Italiana



## LE ETICHETTE TOP DEGUSTATE

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



### **SALON LE MESNIL 2007**

Salón 2007 è un sogno che diventa realtà.

L'aria fresca, le bianche rocce affioranti e quell'atmosfera, quasi salina, tipica del terroir che rappresenta lo straordinario Grand Cru di Mesnil sur Oger, esprimono al meglio questo Chardonnay mitologico.

Il primo Champagne Blanc de Blancs della storia.

Un brillante topazio dorato è il suo colore ed il profumo è inebriante: un campo fiorito di genziane vicino all'orto di nonna con le piante di salvia, i limoni, i peschi in fiore e la menta piperita mi fanno ricordare le caramelle "col buco intorno" che trovo sempre nelle tasche di papà. Nonna chiama dalla finestra della cucina con una torta in mano ed ecco uscire il profumo di crema pasticciera e di nocciola.

Sento lo zucchero vanigliato sopra la torta ed il profumo della glassa al limone. Non resisto!

In bocca il vino entra straordinariamente equilibrato, raffinato e di una infinita lunghezza che ne amplifica l'aspetto aereo, ulteriormente rafforzato da una sottile ma decisa salinità calcarea, gessosa, tipica dello Chardonnay di questa zona e, finalmente, sto avverando il mio sogno. Il terroir sale in cattedra disegnando il suo carattere minerale, pietroso, il suo rigore unico che non fa altro che confermare la purezza e la sincerità di Salón 2007.

Il vino è assolutamente appagante e straordinario, adatto alle più importanti occasioni, o solamente per regalarsi un momento di estasi.

Dedico questo bicchiere a chi non c'è più e, sicuramente, avrebbe voluto dividerlo con me.

Santè zio Ivo.



**ALMA**<sup>®</sup>

La Scuola Internazionale  
di Cucina Italiana



Classe 1977, nato a Mirandola (MO)

Dopo varie esperienze lavorative in diversi settori merceologici, continuando comunque ad affiancare l'attività di barman presso noti locali della provincia di Modena, nel 2007 acquisisce il mandato di rappresentanza della Martini & Rossi Spa iniziando un percorso di vendita per importanti multinazionali del settore vini e distillati che, nel corso degli anni, ha portato l'attività a svilupparsi ed ottenere la rappresentanza di importanti aziende del settore vini, food e distillati.

Ha seguito diversi corsi di formazione su vini e distillati e, nel 2018, decide di conseguire il diploma AIS dove ha conosciuto la possibilità di entrare ad ALMA per proseguire il percorso professionale e di passione per l'enogastronomia.

Attualmente lavora come agente rappresentante presso Agenzia B&B Rappresentanze con mandati di vendita nel settore enogastronomico e distillati per la provincia di Modena e Reggio Emilia.

## ENRICO BELLODI

### *Viaggio in mezzo agli appunti del Master*

Giorno per giorno,  
lezione dopo lezione,  
questa tesi racconta  
la mia vita all'interno  
della scuola e spero di  
trasmettere a chi legge  
l'impegno profuso.



**ALMA**<sup>®</sup>

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**

Il liquido di colore verdolino che riempie il calice, custodisce uno scrigno di segreti. In principio sono rimasto colpito da una nota olfattiva verticale, altissima, mi ha subito ricordato il fagotto, che inaugura “Le Sacre du Printemps”, l’opera del grande compositore russo Igor Stravinsky, a lungo incompresa e duramente contestata. Un sottile filo d’acciaio tiene insieme l’ordito olfattivo: l’attacco floreale della genziana è seguito da note mentolate, di erbe aromatiche, lime, glassa alla vaniglia, confetti, zucchero filato, chiude su agrumi canditi e frutta esotica disidratata. Il sorso non concede repliche, è sottile, dimensionato, aereo, vola sulle note di una acidità agrumata che esalta la mineralità salina del territorio. Ma è l’assenza la vera protagonista di questo prodigio: il vino inizia quando in bocca finisce. Concludo con la mia suggestione iniziale, l’immagine ispiratrice dell’opera: un grande rito sacro pagano dove i vecchi saggi, seduti in cerchio, osservano la danza fino alla morte di una giovinetta che essi sacrificano per rendersi propizio il dio della primavera.



**ALMA**<sup>®</sup>

La Scuola Internazionale  
di Cucina Italiana

Classe 1976, nato a Siena.

Si diploma in ragioneria e capisce che dentro di lui alberga una vena umanista, d'altronde pure Italo Svevo faceva l'impiegato e Gadda l'ingegnere. Si appassiona alla politica, prima da militante poi arriva a quella attiva: 3 anni da consigliere comunale, 10 anni da assessore al bilancio, personale, partecipate presso il comune di Rapolano Terme, dove risiede, 5 mila anime, molto vivaci. In tutto questo non è mai mancato il lavoro, 25 anni di servizio in varie aziende, sempre in campo contabile e amministrativo, di cui gli ultimi 16 presso il Consorzio Agrario di Siena, si è occupato di vari aspetti contabili, dal 2016 si occupa del recupero coattivo dei crediti commerciali alle dipendenze dirette della Direzione.

Diploma in ragioneria I.T.C.S. Bandini Siena anno 1995, diploma AIS gennaio 2020.

Attualmente in NASPI e studente del Master ALMA AIS 17ª edizione, sta cercando delle collaborazioni con piccole cantine vicino alla sua residenza per organizzare visite, ed è in trattativa per fare il praticantato presso una piccola testata giornalistica al fine di diventare pubblicista.

## **SIMONE CECCHERINI**

### ***Suvereto tra opposti e distinti***

*Dalla storia uno spaccato sull'ecosistema viticolo attuale.*

Suvereto tra opposti e distinti. Un viaggio nella storia recente per comprendere l'ecosistema viticolo attuale e le sue potenzialità.



**ALMA®**

La Scuola Internazionale  
di Cucina Italiana



## LE ETICHETTE TOP DEGUSTATE

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



### **SALON LE MESNIL 2007**

Presentazione visiva straordinaria, oro colato, sembra di guardare attraverso il calice la nostra prima alba sul mare; brillantezza emozionante, fierezza, come il cavallo di razza che sa di essere.

Ci tuffiamo il naso dentro per scoprirlo sottile, di grande eleganza, un signore, un membro reale nella sua veste sfarzosa.

Sprigiona bouquet floreali che solo nei giardini di Versailles si possono incontrare, accompagnati da sentori minerali, gessosi che raccontano la sua terra, la sua anima.

L'ingresso in bocca è sprezzante, ampio, di una morbidezza setosa; svela la sua raffinatezza e grazia assoluta che lo colloca nell'Olimpo dei grandi Champagne.

Nel finale si riconosce un buffet di dolci natalizi e qui veniamo attirati principalmente dal profumo lievitato del panettone, che ci offre i suoi prelibati canditi.

Ahimè! Il bicchiere è finito, MA LUI ritorna in bocca, lo sentiamo, imperterrito, con il suo maestoso spessore, rimarcando la grandezza di questo Chardonnay.

L'estasi massima potrebbe essere raggiunta abbinando un'ostrica succosa, una Fin de Claire, a questo vino spettacolare. APPAGANTE.



**ALMA**<sup>®</sup>

La Scuola Internazionale  
di Cucina Italiana

Classe 1998, nato a Guastalla (RE).

La sua esperienza lavorativa comincia a 15 anni con il primo stage scolastico presso il Bar delle Piscine di Guastalla, ambiente giovanile che lo porta al primo vero contatto diretto con il cliente, aspetto che preferisce enormemente alla riservatezza della cucina; l'anno successivo sperimenta per un mese il lavoro come animatore villaggio turistico, che però lascia presto a causa della frenesia derivante da questo lavoro. Negli anni successivi continua a lavorare in ristoranti, pizzerie e piadinerie, senza essere però soddisfatto, finchè non completa nel 2018 il corso AIS nella delegazione di Reggio Emilia.

Nel 2012 inizia il suo percorso superiore all'Istituto Alberghiero di Salsomaggiore Terme (PR) specializzandosi nell'indirizzo Sala e Vendita. Nel 2016 gli viene proposto di partecipare al primo e secondo livello del corso AIS organizzato direttamente dalla scuola, dopo un iniziale scetticismo decide di non farsi scappare l'opportunità. Comincia così la sua avventura enologica che lo porterà al diploma superiore nel 2017 e poi a quello da Sommelier nel 2018.

Attualmente lavora presso "Stradora" Ristrò & Cocktail a Reggiolo (RE) da agosto 2018 svolgendo la mansione di Chef de Rang, sommelier (all'occorrenza) e bartender una volta a settimana.

## **MATTEO DI LERNIA**

### **Progetto di tirocinio curriculare presso Enoteca Pinchiorri**

*Storia e Organizzazione del  
Ristorante Tristellato Fiorentino*

Ho pensato di scrivere dell'esperienza di tirocinio che sto vivendo da Enoteca Pinchiorri, prendendo in esame i compiti svolti, la mia crescita personale, la loro storia, etica lavorativa e proposta offerta negli anni.



**ALMA**<sup>®</sup>

La Scuola Internazionale  
di Cucina Italiana



## LE ETICHETTE TOP DEGUSTATE

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



### **ARNAUD ENTE VOLNAY 1°CRU LES SANTENOTS DU MILIEU 2017**

Un pinot noir che non può non sorprendere, fin dal primo sguardo.

Arriva da Volnay, i cui vini rossi erano un tempo considerati i migliori di Borgogna, per la leggerezza del tocco e per il loro pallore, che erano la firma stilistica dei vignaioli di quella cittadina.

Anche se i tempi dell'antica gloria sono passati, resiste l'antico mito di leggerezza e di grazia dei pallidi rossi di Volnay, considerati "l'ultimo avamposto meridionale del pinot noir di autentica grandezza", per dirla con Armando Castagno.

Il climat di provenienza delle uve, les Santenots du Milieu, ricade all'interno del finage confinante di Meursault, ma, in nome di una antica convenzione, i vini rossi da lì prodotti sono etichettati come Volnay.

Nel calice, un rubino pallidissimo e trasparente.

Elegante e fine al naso, dove spiccano l'arancia, il lampone ed il ribes, accompagnati da note floreali di fior d'arancio e rosa. Coerente al sorso, sottile ma pieno, di una piacevolissima eleganza rinfrescante, con tannini quasi impalpabili e ritorni continui di lampone e fragola. Quasi un bianco vestito da rosso: la classe bianchista di Meursault unita alla tradizione per i rossi di Volnay.



**ALMA**<sup>®</sup>

La Scuola Internazionale  
di Cucina Italiana

Classe 1972, nato a Bologna (BO).

Ingegnere, dopo un'esperienza da giornalista sportivo part-time durante gli anni universitari, entra nel mondo del lavoro nel 1999. La carriera si svilupperà fra due importanti società di progettazione, in cui rivestirà ruoli tecnico manageriali fino al 2017, anno della rottura e della decisione di seguire la passione per la enogastronomia. Il caso e la passione per il CrossFit lo portano però a fondare con un amico imprenditore una società di e-commerce di integratori alimentari, attività che ha portato avanti fino al 2020.

Dopo il liceo scientifico, si laurea in Ingegneria edile presso l'Università degli Studi di Bologna. Appassionato di enogastronomia, frequenta i tre livelli di AIS e si diploma Maestro Sommelier nel 2005. Nel 2015 consegue il diploma di degustatore di Birra di Fermento Birra. Nel 2019 decide di tonare al proprio progetto professionale originario e frequenta un Master per Food and Beverage Manager di Italian Food Academy. Nel 2020, finalmente l'incontro con ALMA.

Chiusa l'esperienza dell'e-commerce, attualmente in cerca di un nuovo sbocco professionale.

## FILIPPO MANARESI

### ***Lancio del primo vino carbon negative sui mercati monopolistici scandinavi e canadesi***

La presente tesi è relativa ad un progetto da me seguito nel corso dello stage presso DYNAMICA LTD, relativo allo studio completo delle modalità di lancio sui mercati in regime di monopolio scandinavi e canadesi del primo vino avente impronta carbonica negativa.



**ALMA®**

La Scuola Internazionale  
di Cucina Italiana



## LE ETICHETTE TOP DEGUSTATE

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



### **DOMAINE DIDIER DAGUENEAU POUILLY-FUMÉ "SILEX" 2017**

Questo vino cresce sulla selce, una roccia estremamente dura e inattaccabile. Una roccia primordiale e autarchica utilizzata sin dagli albori dell'essere umano. Una roccia resiliente e austera, che però nasconde una potenza esplosiva celata al suo interno. Il silex è anche una pietra focaia e quando la sbatti sprigiona una forza pirica e calda. Didier Dagueneau era un pazzo, un artista non a caso fumantino, e questo è il suo vino e il suo lascito: un Sauvignon di Pouilly Fumè, cioè un selvaggio in terra fumantina. E tutto questo lo ritroviamo nel bicchiere perché questo è un vino dinamico, oltre che bio, è vibrante e libero come il suo creatore. Un vino potente ma soave, barbaro ma gentile, fruttato ma salato. Un vino che non casualmente è un ossimoro, perché Dagueneau da uomo e artista visionario ha fortemente creduto e ricercato, in una visione olistica e filosofica, la riconciliazione degli opposti. In una sola parola: l'Armonia.



**ALMA**<sup>®</sup>

La Scuola Internazionale  
di Cucina Italiana



Classe 1978, nato a Roma (RM).

Dopo gli studi inizia a lavorare nella gestione eventi culturali organizzando festival musicali, teatrali e gestendo spazi culturali, si specializza nel mondo dell'editoria dove lavora per una casa editrice e una agenzia letteraria. Pubblica in questa fase 4 libri sul cibo per varie case editrici e inizia a lavorare nel food tourism a Roma come tour leader. Poi crea una sua startup sempre con focus sul food tourism in Vespa:Vespafood.

Di formazione storico medievista, con una esperienza Erasmus a Madrid durante gli studi frequenta vari corsi di formazione editoriale presso la casa editrice Minimum Fax di Roma. Nel 2013 ottiene il patentino di accompagnatore turistico. Nel 2018 inizia il percorso in AIS per ampliare le sue conoscenze nel campo food.

Attualmente ha venduto la sua attività Vespafood e i domini ad essa collegati alla Piaggio e continua a lavorare come Tour Leader professionista free lance, nel frattempo inizia dopo il corso AIS ad organizzare eventi nel wine tourism tra Roma e i Castelli Romani.

## JACOPO MANNI

### **ICS FOOD - il futuro del cibo**

*Innovazione, creatività, sostenibilità:  
un podcast di Jacopo Manni.*

ICS Food è un podcast che vuole esplorare e sviscerare le nuove frontiere del cibo e del vino.



**ALMA**<sup>®</sup>

La Scuola Internazionale  
di Cucina Italiana



## LE ETICHETTE TOP DEGUSTATE

Scelta per la lezione a tema vitigni a bacca rossa perché rappresenta un esempio straordinario di qualità



### **BAROLO BURLOTTO 2015**

Durante la lezione sui vitigni a bacca rossa, questa bottiglia l'inconsapevole colpevole. La prima volta in cui non ho semplicemente bevuto vino, ma l'ho pensato. "Selbstbestimmung" la progressiva consapevolezza e la certezza di sé, che solo un Master di questa portata può dare. Sineddoche di tutte le batterie degustate durante le sessioni.

Epifania dionisiaca tra il sacro ed il profano.

Simposiastico tributo al vino, ritualità che si rinnova attraverso tutti gli areali toccati ed attraverso tutte le bottiglie stappate.

L'argomento enoico trattato con amore e professionalità. La possibilità di bere con stupore e meraviglia etichette leggendarie, ma anche con velata malinconia, ben consci che magari nella vita non si avrà mai più la possibilità di poterlo fare.

L'insegnamento del sorseggiare riflettendo, ma anche del riflettere sorseggiando.

Il "terroirismo" radicale, eviscerato fino alla comprensione quasi dogmatica che tra i primissimi ingredienti della bottiglia c'è il suolo.

Solo alcune semplici, ma basilari e fondanti istruzioni che porterò sempre con me, marchiate a fuoco nel profondo dell'animo da anonimo bevitore.

Questa è ALMA, questo è il Master ALMA AIS.



# ALMA®

La Scuola Internazionale  
di Cucina Italiana

Classe 1977, nato a Fiorenzuola d'Arda (PC)

Inizia ad interessarsi di gastronomia quando riceve in regalo da parte dei genitori, la prima guida Michelin all'età di 8 anni. Epicureo, edonista, resiliente, affina durante la sua esistenza il gusto per il bello e sviluppa un fine senso critico nei confronti del mangiare e del bere bene. Entra nella sfera ALMA nel 2017 e questo gli permette di fare svariate esperienze in ristoranti italiani che lo portano a conseguire un ampio bagaglio di conoscenza del mondo della cucina e dell'enologia.

Conservatore dei Beni Culturali, antiquario, nel 2017 inizia a frequentare ALMA la Scuola Internazionale di Cucina Italiana conseguendo in rapida successione il diploma del corso tecniche di cucina e nel 2018 quello da Chef nel Corso Superiore di Cucina Italiana. Sempre in ALMA porta a termine nel 2019 il percorso AIS che lo porta a conseguire anche l'attestato di Sommelier.

Attualmente è impiegato nel Dipartimento di Storia e Cultura di ALMA stessa.

## MANUEL MARCOTTI

### *La tregua*

Antropocentrica,  
Manuel Marcotti e la sua  
esperienza alla Cavalli  
distribuzione, bagaglio  
empirico e gnoseologico  
fatto di vini, di terre  
e di uomini. Una lieta  
condivisione, un gioco di  
vita che verrà.



**ALMA**<sup>®</sup>

La Scuola Internazionale  
di Cucina Italiana



## LE ETICHETTE TOP DEGUSTATE

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



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

“Spesso quando una cosa diventa utile cessa di essere bella”. Così si esprime Théophile Gautier in merito al concetto di bellezza.

Io trovo che la Tâche, come d'altronde il vino in generale, abbia una sua finalità ludica, scevra da qualsiasi scopo o fine utilitaristico. È qualcosa che rinvigorisce i sensi e nutre lo spirito.

È questa la sua grande bellezza.

Una bellezza effimera e contorta che per alcuni istanti ha sentori di china e scorza d'arancia, in altri sa di rabarbaro e carruba.

È una bellezza che evolve, che non si ferma, fino a quando tutte quelle note di fungo e quella sua freschezza non cesseranno di esistere. È come la Passante di Baudelaire: una beltà che fugge, ma che rimane impressa in colui che la carpisce, anche se per un solo istante.



**ALMA**<sup>®</sup>

La Scuola Internazionale  
di Cucina Italiana

Classe 1992, nata a Bologna (BO)

Nasce a Bologna il 31 ottobre del 1992, giorno che rispecchia abbastanza bene anche la sua personalità. Da sempre studia lingue perché le sembra limitante poter avere la possibilità di conversare solo con 60 milioni di persone nel mondo. Durante il suo percorso accademico in università si è approcciata al mondo della moda. Convinta che fosse quella la mia strada perché probabilmente il sabato sera sfoggiavo outfit di cui andavo molto fiera, mi sentivo creativa. Sono bastati poi solo tre mesi per smontare ogni mia convinzione e tesi. A quel punto mi sono trovata nella condizione di pensare a un piano B, ed è stato in quel momento che ho riflettuto sul fatto che un mio forte interesse sarebbe potuto diventare una passione e perché no un lavoro.

Ad oggi lavoro come Wine Assistant presso Signorvino, ma farò di tutto per realizzare il mio sogno: comunicare e vendere il vino italiano all'estero.

## **GIORGIA MARMI**

### ***La distribuzione dei vini rossi fermi in Italia e le sue evoluzioni: il caso Divinport***

Il mio elaborato fornisce una panoramica sulla distribuzione dei vini rossi fermi all'interno del mercato italiano, con un focus sul caso Divinport, di cui analizzo la concorrenza e le strategie di marketing.



**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



### **MONTEPULCIANO D'ABRUZZO "VIGNETO SAN CALISTO" 2015 VALLE REALE**

Il Montepulciano d'Abruzzo Vigneto "San Calisto" 2015 Valle Reale, è un vino rosso rubino marcato, fitto, scuro. Il naso impattante deciso e ciccione alla prima olfazione sprigiona sentori di prugna matura.

Mentre facendolo ruotare nel calice emergono tratti fruttati di ciliegie durone Kordia ben mature, mirto, chiodi di garofano, caramello, caffè d'orzo, delicate sfumature noir e spezie dolci.

La sorpresa avviene in bocca, entra in modo ingombrante e prepotente. Ma subito dopo si rivela snello e bifronte, con aromi di mora di gelso, cuoio, radici e legno. A questo punto appaiono la sua acidità ed il tannino ben pronunciato, penetrante e spesso.

Il tannino progressivo, e la sua freschezza riducono così la sensazione di rotondità tenendo ben saldo al palato la parte materica del vino anche dopo la deglutizione.

È un vino spontaneo e naturale, dalla personalità decisa ed affidabile tipica dei vini di altura.



**ALMA**<sup>®</sup>

La Scuola Internazionale  
di Cucina Italiana

Classe 1988, nato a Trento (TN).

Il suo percorso lavorativo ha origine nel 2010 quando inizia a collaborare attivamente nella gestione del ristorante di famiglia. Nel 2016, si trasferisce per un anno a Berlino dove svolge la mansione di banconista in un piccolo ristorante/enoteca. Rientrato in Italia, viene assunto da una famosa catena di enoteche italiana inizialmente come cameriere e successivamente con la qualifica di wine specialist. Dal 2019 lavora in service in un affermato hotel dell'Alto Adige.

Diplomatosi nel 2007 come Perito Meccanico, si iscrive all'università di Ingegneria Industriale frequentandola fino all'anno 2011, anno in cui abbandona definitivamente gli studi e il settore tecnico/scientifico. Partecipa ai corsi organizzati da AIS e si diploma sommelier nell'anno 2014. Nel 2020 ottiene il certificato di Bartender presso la scuola EBS.

Attualmente ricopre la mansione di Demi Chef de Bar in un rinomato ed elegante hotel sudtirolese.

## DANILO MONTIBELLER

### *Toniche in Fermento*

*Excursus sulle bevande fermentate in Italia*

Bevande probiotiche: cosa si trova sul mercato, come sono, chi le produce, dove acquistarle, si possono inserire in una carta soft drink? Analisi e riflessioni sui loro possibili impieghi nella ristorazione.



**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



### **BAROLO MONFORTINO 2013 RISERVA CONTERNO**

Non fu amore a prima vista, ma un lento e progressivo innamoramento. Una rivelazione di cosa significhi un Grande Barolo! Un vino di un rosso profondo, rosso cupo quasi ematico, un rimando alle note basse, viscerali e terrose di quell'antico suolo a cui appartiene: Serralunga. Un'opera sinfonica wagneriana che inizia lenta e con timbri decisi e ben cadenzati per poi crescere e aprirsi ad una sinfonia complessa, articolata ed estasiante. Gli odori di sottobosco, di foglie ammuffite, di tartufo nascosto si evolvono in sentori più incisivi di legno, di olivo, di alloro che si amalgamano tra loro piacevolmente. Sorso dopo sorso vuoi saperne di più. Una ricerca continua per capire esattamente quello che provi, vuoi coglierne l'essenza, ma l'unica cosa certa è che hai davanti un vino inafferrabile: il Monfortino! E' il suggello della secolare tradizione delle Grandi botti, abilmente utilizzate dalla cantina Conterno, per esaltare le radici di questo evocativo territorio di cui la cantina stessa è un secolare guardiano.



**ALMA**<sup>®</sup>

La Scuola Internazionale  
di Cucina Italiana



Classe 1971, nata a Lanciano (CH).

Ho sempre lavorato nel commerciale estero o aftersale per aziende di vari settori, soprattutto metalmeccaniche. Ho maturato anche un'importante esperienza nella contabilità. Ma la mia vera passione è sempre stata verso il mondo del vino e nel 2017 ho iniziato a cercare un lavoro in cantina come addetta all'accoglienza enoturistica. Da marzo 2018 ho iniziato a lavorare per un'importante cantina del Valdobbiadene come addetta Sala Accoglienza, esperienza fondamentale che mi ha permesso di muovere i miei primi passi in questo nuovo settore.

Ho conseguito la laurea in lingue straniere nel 1997 (tedesco, francese ed inglese). Nel 2018 ho conseguito il diploma Wset 2 livello mentre a giugno 2019 ho ottenuto la certificazione AIS. Oltre al corso ALMA, seguo un corso on line di specializzazione sui vini francesi dalla WINE SCHOOL GUILD di Washington.

Da 6 mesi lavoro per una cantina del basso trevigiano specializzata nella produzione di vini rossi; oltre alle degustazioni e alla vendita, svolgo anche altre mansioni di gestione del negozio.

## **DANIELA PACE**

### ***La Restanza e la Boschera: storie di legami di terra!***

Il mio lavoro sul vitigno locale Boschera, che si coltiva su soli 7 ha circa ai piedi del Bosco Cansiglio, tra i comuni di Fregona, Cappella Maggiore e Sarmede, alto Trevigiano, prende spunto da una riflessione ed una ricerca personale: una ricerca di identità esistenziale che si basa su un bisogno atavico di mettere "radici", di sentire un legame profondo con il territorio circostante.



**ALMA®**

La Scuola Internazionale  
di Cucina Italiana



## LE ETICHETTE TOP DEGUSTATE

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



### CHAMPAGNE JACQUES SELOSSE “LE BOUT DU CLOS”

Questo giorno credo che non lo dimenticherò mai, e il motivo è proprio questa bottiglia di Champagne, che ha colpito in maniera profonda il mio approccio con questa tipologia di vino.

Mai mi era capitato di pormi di fronte ad un vino con un colore dorato così pieno, lucente e accattivante, monito di una ricchezza complessiva totale senza eguali. Un vino misterioso, da contemplazione e meditazione solo per i ricordi di profumi a cui mi ha rimandato, dalle preparazioni di confetture di albicocca o di pasticceria che faceva mia nonna, al croccante di nocciola caramellato, merenda della mia infanzia.

L'aspetto che però, mi ha letteralmente estasiato, oltre ad una morbidezza glicerica incredibile, è la dinamicità di questo vino, al naso e in bocca, ad ogni assaggio è una sorpresa.

Fuori dagli schemi, complessa rarità, meditazione.



# ALMA®

La Scuola Internazionale  
di Cucina Italiana

Classe 1988, nato a Parma (PR)

Inizio il mio percorso lavorativo all'età di 17 anni, nel mondo della ristorazione e cocktail bar, in una nota discoteca di Parma dove ho appreso le basi di questo mestiere. Intorno al 2010 mi viene proposta la possibilità di diventare il responsabile sala di un noto ristorante di un castello della provincia di Parma, qui si accende la scintilla che mi avvicina al mondo del vino. Inizia così un percorso che successivamente mi porta a esplorare altri posti e altri mondi come quello dei distillati, le birre e mixology.

Nel 2016 decido di frequentare il primo corso Ais che mi apre ad un mondo che presto diventa una delle mie passioni principali, mi diploma nel 2019. Antecedente ai livelli Ais, ho partecipato a diverse Masterclass sul mondo dei distillati (Grey Goose, Samaroli) e sul mondo mixology. Inoltre amo fare formazione vis a vis andando a visitare produttori di vino in tutta Italia e confrontarmi con loro.

Attualmente sono Headbartender in un noto locale del centro di Parma, dove mi occupo della gestione del bar, degli acquisti beverage e di parte della cantina del ristorante dove attualmente sono impegnato.

## **KEVIN PAPA**

### ***Conoscere e comprendere i vitigni poliedrici della morena glaciale***

Lo studio che ho intrapreso è esclusivamente ai fini conoscitivi e di riflessione, su alcuni vitigni considerati troppo poco o da troppo poco considerati. In un viaggio alla Mario Soldati, ho voluto provare a mettere a nudo, e conoscere in modo approfondito, alcune zone che regalano varietà e vini affascinanti.



**ALMA®**

La Scuola Internazionale  
di Cucina Italiana



## LE ETICHETTE TOP DEGUSTATE

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

### **CHAMPAGNE CRISTAL 2012 LOUIS ROEDERER**



Michelangelo Buonarroti venne aspramente criticato dai suoi contemporanei per i nudi che egli aveva rappresentato negli affreschi della Cappella Sistina.

Alcuni li definivano come osceni e contrari alla morale, ma egli rimase fedele a se stesso e ribattè che tali nudi non rappresentavano alcuna volgarità bensì rendevano giustizia all'opera divina.

Con questo incipit, esorto i presenti ad avere la mente libera ed un atteggiamento open-minded scevro da pregiudizi.

Ciò in quanto ho scelto di paragonare il vino, che ho degustato e che Vi presento, ad un amplesso sessuale.

Sto parlando di uno Champagne: un "Cristal" del 2012 che coinvolge completamente i sensi, inebriando e conducendo la mente ed il corpo ad una sensualità piena, intrigante e ricca di emozioni.

Vi è un bouquet d'esordio complesso con aromi di pesca, frutta acidula e frutti esotici che ricorda un approccio iniziale delicato ma con un'intensità via via crescente.

Con la rotazione e grazie all'aerazione questo Champagne si apre con voluttà come un amante che con una maggiore intimità e confidenza si lascia andare e trascina con sé; si percepiscono infatti note dolci di pasticceria, di burro fuso e di vaniglia che richiamano una certa morbidezza.

Seguono profumi di salvia, di legno e note mentolate che danno un senso di freschezza. La bollicina è complice della morbidezza ed esprime una solleticante ebbrezza.

Alla fine, una delicata nota salina come una lacrima che sgorga dagli occhi quando si raggiunge il climax, il culmine del piacere.

Il finale è lungo e si riverbera nella nostra memoria quando andiamo a ricordare l'esperienza fatta, rivivendola.



**ALMA**<sup>®</sup>

La Scuola Internazionale  
di Cucina Italiana

Classe 1975, nata a Venezia (VE)

Dal 06/2007 al 10/2007 ho eseguito un internship presso la ditta multinazionale ITW Construction Products Italy srl nella sede di Padova (settore logistico e commerciale estero). Dal 2007 al 2020 lavoro presso la ditta Rampazzo SRL nel settore impiegatizio ed amministrativo, nonché nelle vendite.

Purtroppo non ho ancora avuto esperienze professionali nel mondo della ristorazione.

Mi sono diplomata al liceo linguistico e sto terminando gli studi universitari in economia aziendale.  
Ho conseguito il diploma di sommelier AIS nel 2012.

Sto conciliando lo studio con il lavoro presso la ditta suddetta.

## LETIZIA RAMPAZZO

### *Pairing sigari-distillati*

L'argomento della tesi è l'abbinamento sigari-distillati: introduzione, storia, fasi produzione di ogni singolo elemento e descrizione abbinamenti scelti.



**ALMA**<sup>®</sup>

La Scuola Internazionale  
di Cucina Italiana



## LE ETICHETTE TOP DEGUSTATE

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



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

Parlare di questo vino è come parlare di un vino leggendario, famoso sì ma famoso per quelli che il Barolo lo vivono con grande passione e ammirazione. Monprivato è una vigna situata in Castiglione Falletto, qua non parla il Nebbiolo qua a fare da narratore è il terroir, ovvero il terreno Castiglione che da sempre forgia vini indimenticabili.

Lui ti spiazza fin dai primi sbuffi sotto il naso, ti spiazza perché mai in un vino rosso avrei percepito l'arancia e la pesca, che si fondono insieme alla viola, la frutta rossa ciliegia e amarena in confettura.

Straordinaria complessità che sul finale riecheggia con caramello e menta.

L'entrata in bocca è seducente, coinvolgente il vino si espande donando alla bocca un equilibrio tra alcol e freschezza acido sapida.

Tannino setoso ed etereo che lascia il palato pulito e pronto per un altro sorso, questo è il segreto dei grandi vini, un bicchiere porta un altro bicchiere come le ciliegie mature in estate.



**ALMA**<sup>®</sup>

La Scuola Internazionale  
di Cucina Italiana

Classe 1996, nato a Roma (RM).

La passione per il vino cominciò diciamo verso l'estate 2015 durante uno stage estivo, poi da lì cominciai sempre di più ad appassionarmi e approfondire la materia. Finite le superiori, passando per la zona della Barbera e del Moscato, mi ritrovai a Barbaresco, lì incominciai ad apprendere le tecniche della vigna, di come sia importante curare la vigna per avere vino di qualità. Soprattutto mi ha dato la possibilità di compiere la prima vendemmia sia in vigna che in cantina presso l'Azienda Albino Rocca nel 2017. Finita questa esperienza sono volato letteralmente in Nuova Zelanda un po' per imparare l'inglese, scoprire le tecniche vitivinicole nel nuovo mondo ma soprattutto per conoscere me stesso. Questo nella prima parte del 2018; tornato da questo viaggio intraprendo una nuova avventura a Barolo nella Cantina G.D Vajra dove riesco a capire di più sul vino Barolo in tutte le sue sfaccettature. 2019 invece approdo presso un produttore leggendario quale Luciano Sandrone. Durante questa esperienza ho capito come i dettagli nel vino siano cruciali.

Nel 2016 mi diplomò presso l'Istituto Agrario Umberto I, spinto nel conoscere meglio vino, distillati e fermentati comincio il corso Ais (2017) per concluderlo nel 2020.

Attualmente lavoro in una nota Osteria di Langa nota nel circondario per la Carta dei vini che spazia da Barolo, Barbaresco, fino a Borgogna Champagne e Loira.

## FILIPPO ALBERTO RODDA

### *Scoperta della denominazione colline lucchesi*

La tesi è incentrata sullo stage presso il Ristorante Bistrot e vedrà un focus su un'azienda che lavora nel biodinamico certificato Demeter: l'azienda Tenuta Valgiano.



**ALMA**<sup>®</sup>

La Scuola Internazionale  
di Cucina Italiana



## LE ETICHETTE TOP DEGUSTATE

---



**ALMA**<sup>®</sup>

La Scuola Internazionale  
di Cucina Italiana



Classe 1996, nato a Bergamo (BG).

Sono nato e cresciuto in una famiglia di ristoratori ma ho iniziato effettivamente il mio percorso in questo mondo all'età di 18 anni quando feci il primo livello del corso di formazione per barman presso l'associazione AIBES. Da lì ho iniziato a lavorare nel ristorante di famiglia e la mia curiosità mi ha avvicinato sempre di più a tutto ciò che riguarda il vino e la miscelazione.

Nel 2014 ho frequentato il primo livello dell'Associazione Barman e Sostenitori. Per poi proseguire con il conseguimento positivo del corso di alta formazione per barman presso l'istituto Cast Alimenti nel maggio del 2019. Nello stesso anno ho partecipato anche ad un seminario sulle "Preparazione Home Made" presso la scuola Drink Factory, sempre nel 2019 ho conseguito la qualifica III livello presso l'Associazione Italiana Sommelier.

Attualmente lavoro presso il Ristorante Pizzeria San Vigilio in cui mi occupo della gestione del bar, della mescita e del servizio del vino.

## **GIANLUCA ZANI**

### ***Il taglio bordolese a Bergamo***

Andrò a raccontare i due vitigni principi di questa terra: il Cabernet Sauvignon e il Merlot andando ad esplorare le diverse zone geografiche, le testimonianze dei grandi vignaioli incastonate all'interno della storia di questo grande territorio.



**ALMA**<sup>®</sup>

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

diciassettesimædizione

---



**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