
MASTER ALMA AIS

Comunicazione, Gestione & Marketing del vino
diciannovesimædizione



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
diciannovesimædizione



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



A L M A

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 vitigni profumati perché rappresenta un punto di riferimento qualitativo



SILEX 2018 **DOMAINE DIDIER DAGUENEAU**

Nel cuore dell'Appellation Pouilly Fumè, ci troviamo nella parte orientale della Valle della Loira esattamente nel villaggio di Saint Andelain, parte alta della collina di Pouilly sur Loire. Didier Dagueneau, pioniere dell'anti-convenzionalità e anarchico del Sauvignon, i suoi vini ermetici danno un'idea di un Sauvignon floreale e non vegetale. Seguace della biodinamica che promosse l'uso del legno rendendolo invisibile. Fu il primo a voler raccontare il terreno siliceo, ideando questo vino, Silex, considerato ormai da tempo un monumento del vino francese. In assaggio il 2018, si presenta con un colore tra il verdolino e il paglierino, abbastanza consistente nel calice. All'olfatto note fruttate e floreali con una delicata nota burrosa e di vaniglia data dal passaggio in barrique per 6 mesi. In bocca si presenta sottile e fine; entrata citrina tarata da una successiva acidità e, poco dopo, salinità levigata che ricorda il ribes bianco, la mandorla, il cedro e il melone candito. Nella deglutizione, l'aroma è nitido richiama la pasticceria. Vino equilibrato con una notevole intensità aromatica che fa di esso l'emozione ed il grande fascino.

ALMA

LA SCUOLA INTERNAZIONALE DI CUCINA ITALIANA

MASTER ALMA AIS diciannovesimædizione

Classe 1994, nata a San Sperate (CA).

Inizia il suo percorso nel mondo della ristorazione a 19 anni, come cameriera di bar e successivamente barista con lavoro stagionale in un noto resort nella costa sud-ovest della Sardegna. A 23 anni ha continuato a lavorare stagionalmente in qualità di barista in un'altra grande azienda alberghiera nella costa nord della Sardegna. Nasce così la passione per il bar che la porta a varie esperienze lavorative come barmaid ed a interessarsi di vini e distillati.

Nel 2014 decide di frequentare alcuni corsi inerenti al bartending e alla caffetteria. Successivamente, nel 2018 decide di iniziare un percorso in AIS con la Delegazione di Cagliari per approfondire le sue conoscenze nel settore enologico. Nel gennaio del 2020 ha sostenuto l'esame per la qualifica professionale AIS ottenendo così il titolo di Sommelier.

Attualmente lavora in qualità di Cameriera di Sala presso un ristorante nel proprio paese di residenza, San Sperate. Parallelamente da due anni a questa parte, nella stagione prettamente estiva e autunnale, lavora presso una nota cantina a Serdiana in qualità di sommelier e guida turistica della cantina e delle tenute.

NOEMI ATZORI

L'ANCESTRALITÀ DELLA VITE E DEL VINO IN SARDEGNA

A volte per rendere grande una cantina può non bastare fare buon vino. Per alcuni il vino vuol essere lo specchio della propria terra nel quale la tradizione è essa stessa l'innovazione.



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 in un'annata straordinaria



PERGOLE TORTE 2018

Questo vino ha una storia particolare. Le Pergole Torte è prodotto dall'azienda Montevertine nella zona di Radda in Chianti, nel cuore del Chianti Classico. I padri fondatori sono Giulio Gambetti e Sergio Manetti che con i loro ideali rivoluzionarono lo stile del vino in Toscana uscendo dai canoni dell'antica "ricetta" del Chianti Classico codificata nel 1872 dal Barone Bettino Ricasoli.

Agli inizi degli anni '80 Montevertine uscì dal Consorzio del Chianti Classico, continuando a produrre le Pergole Torte con 100% Sangiovese. Ogni anno questo vino esce con un'etichetta diversa con figurata un volto femminile disegnato da Alberto Manfredi.

Il vino si presenta con un rosso rubino carico, luminoso. Al naso si sentono profumi di pasta d'olive, confettura dolce di ciliegia, fragole, un bouquet floreale di viola e rosa primaverili e in fondo dei sentori più complessi, tabacco, caffè e spezie come vaniglia e pepe. Il sorso è molto ricco e complesso, riempie tutta la bocca con aromi di fumé, di confetture e un'acidità spiccata. Il tannino è bello centrato e lascia la bocca asciutta.

ALMA

LA SCUOLA INTERNAZIONALE DI CUCINA ITALIANA



MASTER ALMA AIS diciannovesimædizione

Classe 1996, nato a Parma.

La sua esperienza lavorativa inizia con 3 stage durante gli studi presso l'Istituto Agroalimentare Raineri-Marcora di Piacenza in 3 pasticcerie, dove inizia il suo percorso enogastronomico nel mondo dei dolci. Terminata la scuola lavora in qualche bar e si avvicina al mondo di vini, birre e distillati. Successivamente non trovando occupazione in questo settore inizia a lavorare presso un'azienda chimica come operaio.

Nel luglio del 2016 inizia a frequentare il corso AIS con vari approfondimenti nel settore enologico, presso aziende vitivinicole e cene con degustazioni nei ristoranti.

Nel Settembre 2021 si diploma e riceve la qualifica di Sommelier AIS.

Lascia l'azienda presso la quale lavora perché non trovandosi nel settore enologico non gli forniva modo di approfondire le sue conoscenze.

Si sta impegnando a cercare un lavoro nel mondo del vino, mentre frequenta il Master ALMA-AIS.

VITTORIO BAGHI

LE ANFORE

*IL METODO DEL VINO IN ANFORA:
UN RITORNO AL PASSATO*

Nella tesi ho messo a confronto diverse scuole di pensiero sulle anfore partendo dalla terra nativa, per concludere con un panel test tra due vini dallo stesso vitigno vinificati diversamente.



ALMA

LA SCUOLA INTERNAZIONALE DI CUCINA ITALIANA



LE ETICHETTE TOP DEGUSTATE

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



JACQUES SELOSSE LA COTE FARON

Sicuramente il Recoltant Manipulant della Champagne più conosciuto al mondo e forse anche il più ricercato.

Anselme Selosse riesce, attraverso uno stile originale ed estremo, giocando tra ossidazione ed eleganza allo stesso tempo, ad esaltare il suo territorio come nessun altro. Alcuni grandi bevitori di champagne sostengono che esista un prima e dopo Selosse, per far capire quanto e come il suo stile abbia condizionato la visione e la prospettiva di una delle più importanti regioni vinicole del mondo.

Durante la lezione sugli spumanti, tenuta dal Prof. Castellani, ho avuto la fortuna di degustare questo straordinario vino. La Cote Faron è il primo lieu-dits da Pinot Noir di Selosse, proveniente da una vigna di Ay con forte pendenza esposta a sud.

Sono stato ammaliato subito dal colore, un giallo oro lucente. Naso inizialmente denso e scuro che diventa poi sensuale grazie alla perfetta maturità di frutto che ricorda la prugna. Un trionfo di complessità che ti travolge.

Bocca agile e intensa, piena e materica, nella quale il frutto maturo si fonde perfettamente alla mineralità calcarea e salina. Finale lunghissimo con note di frutta secca bilanciate perfettamente con una sapiente ossidazione.

Un'esperienza unica e trascendentale.

ALMA

LA SCUOLA INTERNAZIONALE DI CUCINA ITALIANA

MASTER ALMA AIS diciannovesimædizione

Classe 1989, nato ad Erice (TP).

Lascia la Sicilia, all'età di 18 anni, per trasferirsi a Milano, dove porta avanti gli studi universitari in Odontoiatria. Terminata la carriera accademica inizia subito a lavorare come odontoiatra a tempo pieno collaborando con diversi studi professionali in Lombardia. Negli anni, parallelamente alla sua professione sanitaria, inizia a crescere sempre di più la passione per il vino e il mondo dell'enologia.

Nel 2012 consegue la laurea in Odontoiatria e Protesi Dentaria presso l'Università degli Studi di Milano. Nel 2016 decide di approfondire le sue conoscenze nel mondo del vino frequentando i corsi da Sommelier AIS di primo, secondo e terzo livello, presso la delegazione di Milano. Una volta concluso il percorso formativo, a gennaio 2020 sostiene l'esame finale e consegue il diploma di Sommelier AIS.

Attualmente lavora come odontoiatra prestando la propria attività in diverse cliniche private del capoluogo lombardo, nonché a Trapani – sua città natale. Di pari passo porta avanti la sua grande passione per il vino e la Sommellerie, frequentando corsi, seminari ed incontri di degustazione oltre ad effettuare numerosi viaggi enogastronomici.

GIUSEPPE CASANO

GUSSAGO: VIAGGIO IN UN TERROIR UNICO

*IL METODO CLASSICO, IL SUOLO,
L'UOMO E LE SUE SCELTE*

Il mio lavoro di ricerca sul territorio collinare di Gussago, ha lo scopo di capire quanto, e in che modo, il concetto di Terroir renda unico e identitario il metodo classico prodotto in questa zona.



ALMA

LA SCUOLA INTERNAZIONALE DI CUCINA ITALIANA



LE ETICHETTE TOP DEGUSTATE

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



GRANDS ÉCHÉZEUX 2015 DOMAINE DE LA ROMANÉE CONTI

Lezione sulla Borgogna, siamo pronti a tutto. Abbiamo alle spalle grandi bottiglie, produttori d'élite, annate impensabili e una quasi arroganza che ci porta alla degustazione smaniosi di scoprire cosa ci avrà riservato il corso questa volta. Le aspettative sono alte, anche se la mia non particolare attitudine al pinot nero mi tiene in bilico tra il piacere della scoperta e il rischio di una delusione. Poi accade quello che tutti noi, sottovoce, ci chiedevamo speranzosi all'orecchio: "chi sa se ci faranno bere un Romanée-Conti". Lo spoglio del settimo vino della batteria rivela, scritto nero (e verde) su bianco, "Grands Echezeaux, Domaine de la Romanée-Conti". Il piacere e la soddisfazione di aver bevuto tale vino forse ruotano troppo attorno ad un principio di esclusività, rarità e impegno economico, confesso di essermene vantato anche io. A mia difesa, tuttavia, voglio riportare le parole scritte nel momento in cui non sapevo che stavo bevendo un Romanée-Conti, quando a far parlare di sé non erano gli zeri del prezzo, ma gli occhi il naso e la bocca: "sinfonia di frutti, in macerazione. Rosa, viola, karkadè e speziatura ottima. Girando diventa balsamico e ancora più complesso. Intrigante. La bocca è completa, frutto, fiore, tannino (molto deciso) e persistenza infinita. Wow. Super vino, uno dei più buoni".

Decisamente il piacere della scoperta.

MASTER ALMA AIS diciannovesimædizione

Classe 1992, nato a Viterbo.

Entra nel mondo della ristorazione fin da piccolo, crescendo nel ristorante dei nonni materni. In età adulta, si trasferisce a Terni dove matura esperienze lavorative in bar e ristoranti che lo avvicinano al mondo dell'enogastronomia e alla passione per il vino.

Nel 2019 intraprende il percorso AIS per diventare sommelier che porta a termine nel 2020. Nel 2016 consegue una Laurea in Sociologia presso l'Università degli Studi di Perugia.

Attualmente lavora in una storica enoteca di Terni.

DAVIDE CORBUCCI

IL VITIGNO AL SERVIZIO DEL TERRITORIO

IL SYRAH DI CORTONA

Attraverso l'elaborato di tesi prodotto contestualmente all'esperienza di stage, offro al lettore una concreta e analitica visione dell'areale cortonese ormai indissolubilmente legato alla produzione di vini a base Syrah.



ALMA

LA SCUOLA INTERNAZIONALE DI CUCINA ITALIANA



LE ETICHETTE TOP DEGUSTATE

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



JEAN MARC BOILLOT 2019 PULIGNY MONTRACHET LA TRUFFIERE

Ogni qualvolta si degusta un vino, si sente il bisogno di ritrovarsi in quel momento a vivere un'emozione, magari collegata ad un ricordo. La macchina del tempo, futuristica, così lontana dai nostri tempi, in realtà per chi sa emozionarsi con il vino esiste già, ed è palpabile e tangibile. Una salita ripida verso Blagny, nella quale perdersi tra i boschi, e tra questi scorgere le vigne, incastonate come gioielli; al contatto visivo sembrano invitarti a rimanere lì, in quel limbo per scoprire i loro segreti. E la sensazione è proprio quella, mentre Fontanesi versa, comincia la danza di seduzione del liquido nel calice, riflette oro, difficile non impugnarlo freneticamente e portarlo al naso. Vigna alta e fresca, sembra di entrare in un giardino, lo stesso in cui sono cresciuto da bambino; acacia, gelsomino i fiori soavi e ben definiti, mazzetto di erbe aromatiche e un pompelmo crudo che spiana la strada a qualcosa di inusuale in un bianco, che si nasconde, quasi timida, una stupenda liquirizia fresca. In bocca entra con acidità stretta e vibrante, lentamente si palesa ampliandosi, si distende come una ballerina, disegnando linee essenziali e verticali. Minerale e ammaliante, chiude con suggestioni dolci di cedro candito, magra burrosità, liquirizia e fiori delicati. Fine, distinto, garbato e signorile, lungo minerale e nel fiore, un sogno.

ALMA

LA SCUOLA INTERNAZIONALE DI CUCINA ITALIANA

MASTER ALMA AIS diciannovesimædizione

Classe 1988, nato a Mugnano di Napoli.

Negli ultimi 4 anni organizza e dirige tour enogastronomici presso aziende vitivinicole del territorio campano. Impegnato attivamente nella comunicazione digitale sui social network dei territori e vini della regione Campania. Esperienza come cameriere presso l'Antica Pizzeria da Michele (VR).

Nel 2017 inizia a frequentare il corso da Sommelier spinto da una forte curiosità e con le idee chiare: iniziare un percorso che gli avrebbe permesso di diventare nel tempo un professionista nel mondo del vino. Contemporaneamente frequenta la facoltà di Chimica all'Università Federico II di Napoli, percorso che congela per dedicarsi al mondo della Sommellerie.

Organizzatore di tour enogastronomici presso aziende vitivinicole campane. Impegnato nella comunicazione digitale di vini e territori della regione Campania.

SALVATORE D'ANNA

NUOVA FRONTIERA DEL TURISMO ENOGASTRONOMICO ESPERIENZIALE IN CAMPANIA, IRPINIA: CASO STUDIO COLLI DI LAPIO

Lo studio della tesi ha come scopo quello di dimostrare, attraverso l'argomentazione di una serie di fattori legati alla storia, cultura, tradizione, enogastronomia, nuovi trend turistici, e l'utilizzo dei moderni strumenti di comunicazione, che l'Irpinia in pochi anni possa diventare una delle mete più interessanti per il turismo enogastronomico esperienziale.



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



BAROLO RISERVA MONFORTINO 2015

Il Barolo Riserva Monfortino è il vino di punta di uno dei massimi, se non il massimo, esponente del Barolo in Italia e nel mondo, Giacomo Conterno. Un vino dal colore rosso granato vivo e cangiante. Al naso c'è tutto: sentori mentolati e di fiori, fitto di note erbacee come violetta, rosa canina, liquirizia e chiodi di garofano in una ricchissima e imponente coesione di profumi. L'assaggio è un vero e proprio ciclone che conquista il palato riempiendolo con grazia e potenza allo stesso tempo. Un sorso di grande complessità e sostenuto da componente fresca e sapida di interminabile persistenza. Vigorosa ed equilibrata, la bevuta è sospinta da un nerbo acido-tannico splendido. Dopo una cernita minuziosa dei grappoli, la prima fermentazione avviene in tini di rovere, con lunghe macerazioni anche a cappello sommerso, come da tradizione. Successivamente il vino viene spostato in grandi botti di legno, prevalentemente di origine austriache, affina per circa 6 anni prima dell'imbottigliamento. Il Monfortino Riserva, così chiamato per ricordare la casa avita di Monforte, proviene da una selezione delle migliori uve di Nebbiolo situate nel vigneto Francia, lo stesso da cui derivano Barolo e Barbera Cascina Francia, altri vini storici di Conterno. Il vino che nasce da questo terreno eccezionale non ha bisogno di forzature, ma è sufficiente esaltare al massimo ciò che la natura ha messo a disposizione. Il Barolo Monfortino Riserva di Conterno è un vino monumentale, da brividi, da bere almeno una volta nella vita. Una vera e propria opera d'arte!

ALMA

LA SCUOLA INTERNAZIONALE DI CUCINA ITALIANA

MASTER ALMA AIS diciannovesimædizione

Classe 1996, nato a Mantova.

Inizia la sua esperienza nel mondo del vino quando nel 2017 svolge un tirocinio, nel periodo di vendemmia, all'interno dell'Azienda Agricola Cavalchina di Custoza (VR). Successivamente nel 2018 inizia a lavorare presso le Cantine Virgili di Mantova come cantiniere addetto all'imbottigliamento.

Frequenta l'istituto tecnico per poi iscriversi nel 2015 alla facoltà di Viticoltura ed Enologia presso le Università degli Studi di Trento (Fondazione Edmund Mach) e Udine, laureandosi il 10 marzo scorso.

Dal 16 agosto ricomincia il suo percorso all'Azienda Agricola Cavalchina come cantiniere, addetto alla vinificazione di vini bianchi e rosati, che durerà per tutto il periodo di vendemmia. In concomitanza al lavoro riesce anche a frequentare il Master ALMA-AIS.

FILIPPO DE MARCHI

LA NOSIOLA E IL VINO SANTO TRENINO: ORIGINI, CARATTERISTICHE E PROSPETTIVE.

Per la mia Tesi ho voluto affrontare l'argomento relativo alla Nosiola e al Vino Santo Trentino. La tesi si articola in capitoli che descrivono: la storia, la vinificazione della Nosiola, i luoghi e territori principali, la degustazione del Vino Santo, le previsioni future ed un focus sull'Azienda Pisoni.



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 nella sua categoria



BAROLO BRUNATE 2017 GIUSEPPE RINALDI

Come direbbe Andrea Scanzi, "il maestro se n'è andato ma i suoi capolavori no" e come non ci si può emozionare a pensare che l'annata che abbiamo degustato, la 2017, è stata proprio l'ultima vendemmia del maestro?

Sto ovviamente parlando di Giuseppe Rinaldi, di cui abbiamo degustato il suo Brunate, vigneto tra i più rappresentativi di La Morra ma anche di tutto il Barolo.

Nella stessa vigna di poco più di 28 ettari, abbiamo rappresentazioni diverse. Ad un vino più concentrato di Elio Altare o Roberto Voerzio potremmo assaggiare vini diversi più incentrati sull'eleganza, come quelli di Marcarini e dello stesso Giuseppe Rinaldi.

Il vino si presenta di un bel granato tenue, con unghia granata. Al naso percepiamo note fruttate di arancia, melograno e ribes rosso accompagnate dalla sensualità del fiore e impreziosite da note balsamiche, spezie di pepe rosa e anche da qualche nota piccante di paprika. Infine scorgiamo anche una nota fumè.

In bocca scopriamo un tannino non potente ma sottile e preciso, insieme ad una freschezza fruttata di ciliegia rossa e lampone. Per terminare con una notevole persistenza con ricordi di note di chinotto e gelatina di lampone.

Come per un grande Borgogna anche per un grande Barolo non è stato necessario menzionare il vitigno, in quanto non è il vitigno ad essere rappresentativo del territorio ma il territorio e i suoi interpreti a rappresentare il Nebbiolo nel migliore dei modi, anzi nell'unico modo possibile per potersi chiamare e definire Barolo, in questo caso Brunate.

MASTER ALMA AIS diciannovesimædizione

Classe 1986, nato a Genova.

Nel mondo della ristorazione e del servizio di alcolici ho mosso i primi passi già nell'adolescenza con esperienze in ristoranti, bar e catering. Esperienze brevi ma significative per introdurmi in questo settore, compresa un'esperienza in una birreria a Newcastle in Australia. A seguito e durante il conseguimento del 3 livello AIS, ho iniziato ad occuparmi di consulenza sul vino, stesura e revisioni carte vini. Inoltre ho avuto la possibilità di iniziare a tenere training, degustazioni ed eventi per ristoranti.

La mia prima formazione è avvenuta in famiglia. I miei nonni contadini in basso Piemonte, tra gli ultimi a vivere solo di agricoltura e allevamento in alta Val Tanaro, mi hanno insegnato ad apprezzare e avere rispetto per la terra, ma anche sensibilità verso i gusti e i sapori genuini. Inoltre ho sempre avuto la possibilità fin da giovanissimo di sentire parlare di cibo e di vino grazie alla passione di alcuni miei familiari. La mia formazione professionale invece avviene in AIS a partire dal 2017, dopo aver seguito corsi di avvicinamento al vino, eventi e degustazioni.

Al momento lavoro presso l'azienda Excantia srl The Winesider, nata come start up al Politecnico di Torino nel 2016. Forniamo ai ristoranti un servizio tecnologico e avanzato di consulenza e gestione della cantina e delle carte vini.

ANDREA FERRERI

L'ANARCHIA IN UN BICCHIERE

*STORIE DI VIGNAIOLI
OSTINATI E CONTRARI*

Ho basato il mio lavoro sul connubio anarchia e vino, esponendo le testimonianze dei vignaioli da me incontrati. Ricercando nel mondo del vino, pensieri o situazioni critiche al mercato e alle mode.



ALMA

LA SCUOLA INTERNAZIONALE DI CUCINA ITALIANA



LE ETICHETTE TOP DEGUSTATE

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



PEDRO XIMENEZ 1861 SANTA ANA, HIDALGO

Questo vino è prodotto in Spagna nella città di Jerez da uve Pedro Ximenez e contiene 493g/l di zuccheri, 15%, Hidalgo è l'azienda che lo ha prodotto.

Un vino che ha più di 100 anni.

Si presenta con un colore mogano-marrone, consistenza molto densa che sporca le pareti del bicchiere. Al naso ricorda la cugnà (mosto cotto), china, nocino, mentolato e balsamico, fichi secchi, nocciole, orzo tostato, dattero, noci e ancora nota dolce di uva passa.

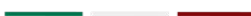
Al gusto è dolce, incolla ma non è pesante, ricorda la caramella mou, caramello e retrogusto di aceto balsamico.

Per concludere avvolgente, persistente e davvero elegante ed emozionante.

Un vino del 1861, anno in cui l'Italia venne unificata, un vero onore e un privilegio averlo potuto degustare.

ALMA

LA SCUOLA INTERNAZIONALE DI CUCINA ITALIANA



MASTER ALMA AIS diciannovesimædizione

Classe 1996, nata a Potenza.

Inizia a muovere i suoi primi passi nella ristorazione giovanissima in bar e ristoranti nella città di Alessandria, in Piemonte dove è cresciuta. Nasce così una grande passione per questo lavoro. Continua a lavorare nella ristorazione ma a soli 17 anni si trasferisce in Liguria, regione che le regalerà tante soddisfazioni professionali. Prima a Genova come commis di sala e poi a Varazze dove rimane per quattro anni come chef de rang e in seguito come responsabile sala. In questi anni la sua voglia di migliorarsi professionalmente la porta a cambiare strada e intraprendere quella dell'alta ristorazione sotto la guida dello chef stellato Ricchebuono prima a Noli e poi a Savona.

La sua formazione inizia frequentando un corso di sala e bar conseguendo così una qualifica e terminando con diploma alberghiero dei servizi di sala e vendita nell'istituto di Genova. Nel 2017 la sua voglia di crescita professionale la porta ad intraprendere un percorso in AIS con la delegazione di Alessandria da cui otterrà il diploma da Sommelier.

Attualmente frequenta il Master di ALMA-AIS continuando a lavorare nella ristorazione.

DONATA DEBORA GENTILESCA

IL VINO EMOZIONALE

La mia tesi tratta del vino nella sua parte profonda ed emozionale. Gli aspetti del vino collegato alla musica, alla poesia, alle immagini. Ed il collegamento che il Celler De Can Roca, mio luogo di stage, ha con la mia tesi.

Per finire una piccola parantesi su altri ristoranti del mondo che sposano in particolare l'idea di regalare emozioni uniche ed originali organizzando cene interattive.



ALMA

LA SCUOLA INTERNAZIONALE DI CUCINA ITALIANA



LE ETICHETTE TOP DEGUSTATE

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



CRIOTS BATARD MONTRACHET 2018 CAROLINE MOREY

Un vino introvabile e dalla incredibile perfezione. Si fa attendere un pochino, poi però, l'emozione è unica.

Mineralità gessosa, frutto maturo e polposo, ti porta quasi alla masticazione.

In bocca la sua trama è avvolgente e setosa, direi quasi viscosa ma al contempo raffinata.

Non stanca mai.

ALMA

LA SCUOLA INTERNAZIONALE DI CUCINA ITALIANA



MASTER ALMA AIS diciannovesimædizione

Classe 1985, nata a Lanzo Torinese (TO).

La sua esperienza a contatto con il pubblico inizia a 18 anni in un American Bar sul litorale veneto dove impara inizialmente il lavoro di sala e poi quello di bar. Tornata a Torino, grazie al lavoro in enoteca, si appassiona al mondo del vino.

Diplomata in Lingue, frequenta l'Università di Cà Foscari a Venezia. Spinta poi dall'interesse per il vino decide di approfondire le sue conoscenze intraprendendo il corso AIS.

Attualmente si dedica alla sua attività professionale di sommelier, sia come consulente sia organizzando eventi e degustazioni.

SHEILA GRIMALDI

IL QUADRETTO ALLA MAGGIORINA

STORIA, SALVAGUARDIA, COMUNICAZIONE

La tesina è incentrata sul quadretto alla maggiorina, tipo di allevamento della vite dell'Alto Piemonte. Nei capitoli si affrontano temi quali: la storia della viticoltura nella zona, il sesto d'impianto, l'importanza della sua salvaguardia e infine il progetto di comunicazione e divulgazione attraverso enti come Slow Food e Unesco.



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 nella sua categoria



BAROLO BRUNATE 2011 MARCARINI

È difficile dire se Marcarini sia La Morra o La Morra sia la famiglia Marcarini, certo la loro cantina è attiva in paese dalla fine dell'ottocento e di cose ne ha viste al lume di candela o con le lampadine led. Sì perché la luce elettrica arriva in Langa ben dopo la fine della guerra, negli anni cinquanta, già le uve venivano conferite nella vecchia cantina, su in paese, dove oggi matura il nebbiolo in grandi botti da 25 ettolitri. Dunque, rispetto in vigna e scelte eleganti in cantina, con quel giusto gusto verso il classico fanno di questi vini perfetti ambasciatori del territorio; a questo punto non ci resta che degustare, sia pur virtualmente, una bottiglia. È aperto sul tavolo un 2011 DOCG, "Brunate" Barolo, l'ammiraglia di famiglia: il colore è granato, la consistenza nel bicchiere ci dice già qualcosa sulla struttura. A bicchiere fermo arrivano i classici profumi del Barolo: la viola, la rosa, in questo caso gentili, essiccate. Muovendo il bicchiere ecco che arriva la prugna, anch'essa disidratata ed i sentori più materici: la terra, i funghi freschi, e la parte speziata di caffetteria, come un vecchio nobile gentiluomo il Barolo ci regala sentori di caffè e del tabacco. In bocca arriva il tannino, ben dimensionato, non asciugante, la freschezza acida di una ciliegia, il calore dell'alcol e s'apprezza l'agilità dei baroli di La Morra, difficilmente fuori equilibrio, sebbene la struttura ed il corpo siano quelli di un marcantonio tra i vini italiani. Aspettate un secondo, che il vino si apra "en plein air", il secondo sorso sarà migliore del primo.

MASTER ALMA AIS diciannovesimædizione

Classe 1966, nato a Bergamo.

Finiti gli studi senza laurearsi con 14 esami di legge e 8 di filosofia, terminata l'attività sportiva con 76 presenze in serie A Federazione Italiana Baseball&Softball ed espletati l'obbligo di leva come caporale istruttore negli alpini assaltatori a Brunico, comincia a lavorare nel mondo della comunicazione avvicinandosi al mondo del vino grazie alla attività di marketing presso un'agenzia che collaborava con il Gambero Rosso, Il Manifesto, Smemoranda. Ebbe quindi la fortuna di fare diversi Vinitaly con Bonilli&Cernilli, premiata ditta di grandi comunicatori nel mondo enogastronomico. Successivamente il salto nel vuoto del mondo del turismo dove percorso tutto il cursus honorum nell'ambito outgoing come local manager e reponsabile destinazione, rientra in Italia con compiti di mrktg&commerciale, grandi clienti MICE e compagnie aeree. 11/9 e Lehman Brothers 2008 hanno scritto il resto della sua carriera nell'ambito del tour operating. Tosto trasferitosi a New York si occupa per tre anni come brand manager di alcuni marchi italiani nel comparto orologeria. Rientrato definitivamente in Italia riallaccia vecchi contatti del mondo MICE impiegandosi come event manager per grandi e piccole manifestazioni. Partita IVA dal 1993. Hobby? Storia e storia dell'arte. Qualche partitina a softball coi vecchi compagni di squadra.

Nel 2019 inizia il percorso AIS, delegazione di Milano per approfondire le sue conoscenze enografiche ed enologiche.

Attualmente continua la collaborazione come event manager, anche come guida turistica di Milano, regolarmente patentata nel 2001, con numerose agenzie anche nell'ambito della creazione di speciali eventi a carattere formativo dove inserisce la parte enologica nell'ambito di esercizi legati alla sensorialità come punto di partenza per creare e gestire report e giungere a sintesi.

PAOLO VITTORIO OMICCIOLI

IL COCHETTO DI TREVÌ WINE BAR, RIAPERTURA DI UN LOCALE STORICO

*RINASCITA DI UN SITO UNESCO NELLA
FASCIA OLEATA SPOLETO - ASSISI*

Utilizzo del processo di marketing e degli skills acquisiti durante il Master per dare concretezza ad un progetto di riapertura di un locale storico.



ALMA

LA SCUOLA INTERNAZIONALE DI CUCINA ITALIANA



LE ETICHETTE TOP DEGUSTATE

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



CHATEAU MARGAUX 2006

Scrivo due righe su questo vino che mai avevo assaggiato. L'occasione di avere in degustazione alla cieca un Margaux di un'annata particolare, la 2006 con una componente altissima di Cabernet Sauvignon e pochissimo Merlot. Questo calice mi ha letteralmente entusiasmato, un rosso rubino carico che mi ha inizialmente portato al naso un'evoluzione impressionante: la frutta rossa matura che richiama la ciliegia e il melograno, note di fiori secchi, il tostato, il sigaro, il caffè, il legno di cedro, la noce e molto altro ancora.

Poi assaggiandolo mi sono emozionato di più! Ricordo freschezza, bella acidità, tannino elegantissimo, complessità. Una straordinaria bevibilità e una persistenza infinita.

Credo di aver capito come riesce ad esprimersi il Cabernet Sauvignon in uno dei suoi territori di riferimento.

Peccato sia finita subito la bottiglia.

ALMA

LA SCUOLA INTERNAZIONALE DI CUCINA ITALIANA



MASTER ALMA AIS diciannovesimædizione

Classe 1973, nato a Viadana (MN).

Informatico, appassionato di vini fin da piccolo grazie al nonno che produceva e commercializzava lambrusco. Nel 2016 decide di lasciare il mondo informatico bancario per diventare agente di commercio per vini, distillati e specialità alimentari.

Liceo scientifico e Università di Ingegneria non conclusa per opportunità lavorativa informatica. Nel 'mondo vino' negli anni partecipa a diversi eventi e corsi di degustazione per poi conseguire i tre livelli AIS.

È agente di commercio plurimandatario per le provincie di Parma e Modena in questo settore.

ALESSANDRO PUGLIA

L'AGENTE DI COMMERCIO MODERNO: ABBINAMENTI CREATIVI COME IDEA E STRUMENTO DI VENDITA

Riflettere, conoscere, sperimentare, comunicare. Il Food Pairing creativo protagonista per nuove proposte commerciali.



ALMA

LA SCUOLA INTERNAZIONALE DI CUCINA ITALIANA



LE ETICHETTE TOP DEGUSTATE

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



ORNELLAIA 2016

La vista è rapita da un colore rosso rubino intenso, cupo, impenetrabile e profondo.

Il naso rimane affascinato inizialmente da sentori di frutta rossa scura come mora, gelso nero, cassis e lampone mentre pian piano si fa strada un sentore balsamico, di eucalipto... già si intuisce la struttura del vino.

Il sorso è caldo e morbido, con aromi ben marcati di gelatina all'amarena, legno e liquirizia; fanno capolino anche la vaniglia e il tostato. Il tannino ben si integra con la freschezza denotando anche la buona nota alcolica. Vino muscoloso, importante, austero e complesso, dai gusti esigenti, quasi "americani".

Un supertuscan di tutto rispetto che non ha bisogno di essere presentato, è già sull'Olimpo dei vini più conosciuti al mondo.

ALMA

LA SCUOLA INTERNAZIONALE DI CUCINA ITALIANA



MASTER ALMA AIS diciannovesimædizione

Classe 1973, nata a Vigevano (PV).

Nel 1992, consegue il diploma di ragioniere programmatore e da subito inizia l'esperienza di commessa in un negozio di bigiotteria prima (fino al 1995) e abbigliamento poi, fino all'anno 1997. Dopo il superamento di un concorso, nello stesso anno, viene assunta presso un'azienda ex municipalizzata nel comune di Vigevano.

Appassionata di vino fin da giovane, consegue Attestato di III livello FISAR nel 2008, continuando degustazioni a livello amatoriale ove possibile, con vacanze enogastronomiche «mirate». Sempre alla ricerca di bottiglie da aggiungere alla propria cantinetta, che ormai vanta circa 300 bottiglie.

Continua a lavorare nella stessa azienda come impiegata amministrativa, al momento si occupa di contabilità industriale ai fini di bilancio aziendale.

SILVIA RASERA

I VITIGNI STORICI E RARI DELL'OLTREPÒ PAVESE

L'elaborato è una ricerca sui vitigni storici e un pò sconosciuti dell'Oltrepò Pavese quali Mornasca, Moradella, Ughetta di Canneto, Uva Rara e Uva della Cascina, vinificati in purezza.



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



GRANGE PENFOLDS 1987

Grange Penfolds è un vino iconico nel mondo enologico, ma non è sempre stato così. Nacque nel 1951 da un'idea dell'enologo Max Schubert, vinificando lo Syrah con una piccola percentuale di Cabernet Sauvignon. I primi anni ricevette cattivi consensi, tanto da proibirne la produzione nel 1957. Il signor Schubert, che ci credeva in quel vino, continuò a produrlo segretamente, alla fine la spuntò lui e nel 1960 tornò in produzione. Nel 1971 vinse le olimpiadi del vino a Parigi e da lì cominciò la sua ascesa fatta di premi e consensi, 1990 "Red Wine of the Year" per Wine Spectator, 1999 prende 99 punti, 2008 100 punti di Wine advocat e Wine Specatator.

Il Grange viene prodotto selezionando le uve delle migliori vigne di Penfolds, cambiando di anno in anno le uve e le provenienze, ma mai cambiando lo stile.

A me capitò solo una volta di assaggiarlo mentre frequentavo il corso Master ALMA-AIS, me lo servirono per ultimo durante la lezione "vitigni profumati", dove appunto il Syrah era uno dei temi della lezione, ed ovviamente era alla ceca.

Il vino si presentò con i classici colori e profumi tipici di questo vitigno; i miei compagni ed io capimmo subito che ci trovavamo davanti ad un vino maturo ed eccezionale. Era un Grange Penfolds 1987, rimanemmo a bocca aperta perché mai avremmo pensato di degustare un vino di questa caratura e annata.

È un'esperienza unica che consiglio a tutti gli appassionati, e non, del vino.

MASTER ALMA AIS diciannovesimædizione

Classe 1990, nato a Riva del Garda (TN).

Finiti gli studi di geometra nel 2009, incomincia il praticantato che porta a termine nel 2011 passando l'esame di stato. Nel 2012 insieme ai suoi genitori (professionisti nel settore della ristorazione) incomincia la sua avventura imprenditoriale nello stesso mondo, dove si appassiona al settore enologico e quello dei distillati.

Finiti gli studi di scuola di superiore nel 2009 con l'attestato di geometra, nel 2010 frequenta un corso per Autocad, Revit e Photoshop, nel 2011 supera l'esame di stato per l'abilitazione alla firma. Nel 2015, non avendo una base di studi professionali del settore alberghiero ed essendosi appassionato al mondo dei vini, decide di frequentare il percorso AIS che porta a termine nel giugno 2016. Nel 2018 frequenta un corso da barman per approfondire le sue conoscenze del mondo della miscelazione.

Attualmente non frequenta nessun corso di studi e si sta dedicando a tempo pieno nel ristorante che gestisce insieme ai genitori.

GIOVANNI MARIO RIZZA

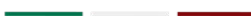
VALLECAMONICA: I NUOVI VINI MONTANI UN RACCONTO DI UNA RINASCITA DEL TERRITORIO CAMUNO

La mia tesi parla della Vallecamonica. Ho descritto il territorio, ho scritto del disciplinare e del progetto Val.So.Vi.Ca. Inoltre ho parlato del vitigno Incrocio Manzoni e della mia visita in cantina cercando di creare curiosità della zona.



ALMA

LA SCUOLA INTERNAZIONALE DI CUCINA ITALIANA





LE ETICHETTE TOP DEGUSTATE

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



SOLDERA CASE BASSE 2014

Il Sangiovese di Gianfranco Soldera, che forse non necessita presentazioni, ma che sicuramente merita ogni elogio che si può pensare. Un prodotto icona che per fama e prestigio, da amante spassionato del Sangiovese quale sono, speravo di provare il più presto possibile, non senza ansia e timore. Timore perché quando l'aura che circonda un mito è così immacolata, quando basta pronunciare solamente un cognome per far alzare le sopracciglia e far annuire le teste di chi ci è di fronte, le aspettative sono altissime, ed è tremendamente facile deluderle.

La verità è che mi ero immaginato un qualcosa di diverso, qualcosa di più simile ad altri Ilcinesi bevuti, più sull'alcol e i muscoli, sulla potenza e sui tannini: sono stato invece ripreso, amorevolmente, da questo sottile e distinto Signore, che si è imposto con un corredo di delicate nuance fumé, di legno d'olivo, di pasta d'acciuga, quasi salmastre. Una sfida, giocosa, estrapolare il ventaglio olfattivo che aveva da offrire, ma si sa, un gentiluomo non svela mai subito tutto di sé; l'eleganza prosegue una volta assaggiato: acidità principesca, una scia sapida nel finale, un singolare ritorno aromatico di tamarindo.

MASTER ALMA AIS diciannovesimædizione

Classe 1992, nato a Terni.

Entra nel mondo della ristorazione a 24 anni, come cameriere in un ristorante di Terni. Da qui si appassiona ad ogni sfaccettatura dell'enogastronomia, in particolar modo al mondo della sommellerie.

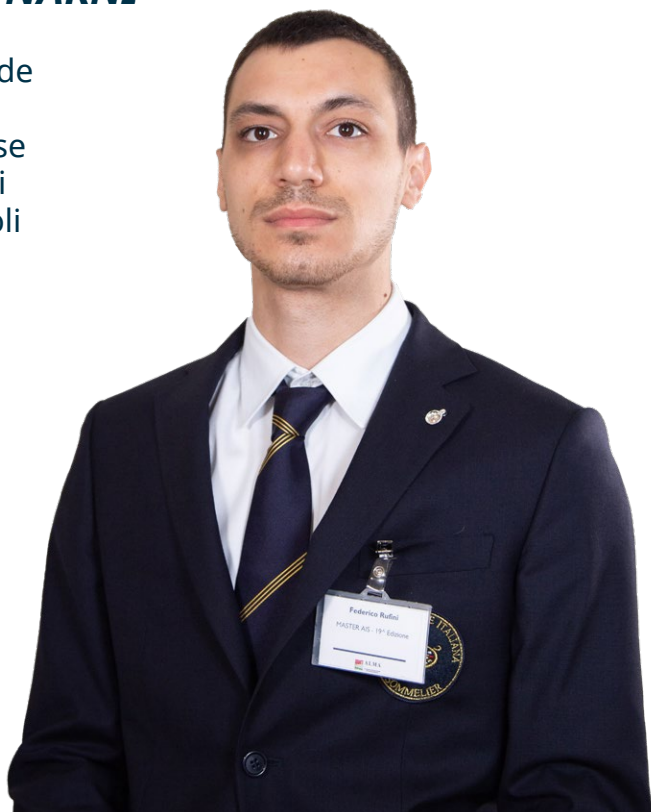
Nel 2019 decide di iniziare il percorso AIS per approfondire al meglio il mondo enologico, conseguendo la qualifica nel 2020.

Attualmente lavora come cameriere di sala in un ristorante di Narni (TR).

FEDERICO RUFINI

IL CILIEGIOLO DI NARNI

Questo elaborato prende in analisi un vitigno autoctono del mio paese d'origine, il Ciliegiolo di Narni, coltivato da secoli nel centro Italia ma sempre all'ombra dei suoi fratelli maggiori.



ALMA

LA SCUOLA INTERNAZIONALE DI CUCINA ITALIANA



LE ETICHETTE TOP DEGUSTATE

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



MARSALA VECCHIO SAMPERI DE BARTOLI

Sono in macchina che sto tornando dalla lezione dei vini dolci ad ALMA, un ricordo di un sapore mi pervade e non mi lascia.

Il gusto di caramello, nocciola tostata, miele di castagno mi stimolano ancora l'ugola, un solo nome, Marsala.

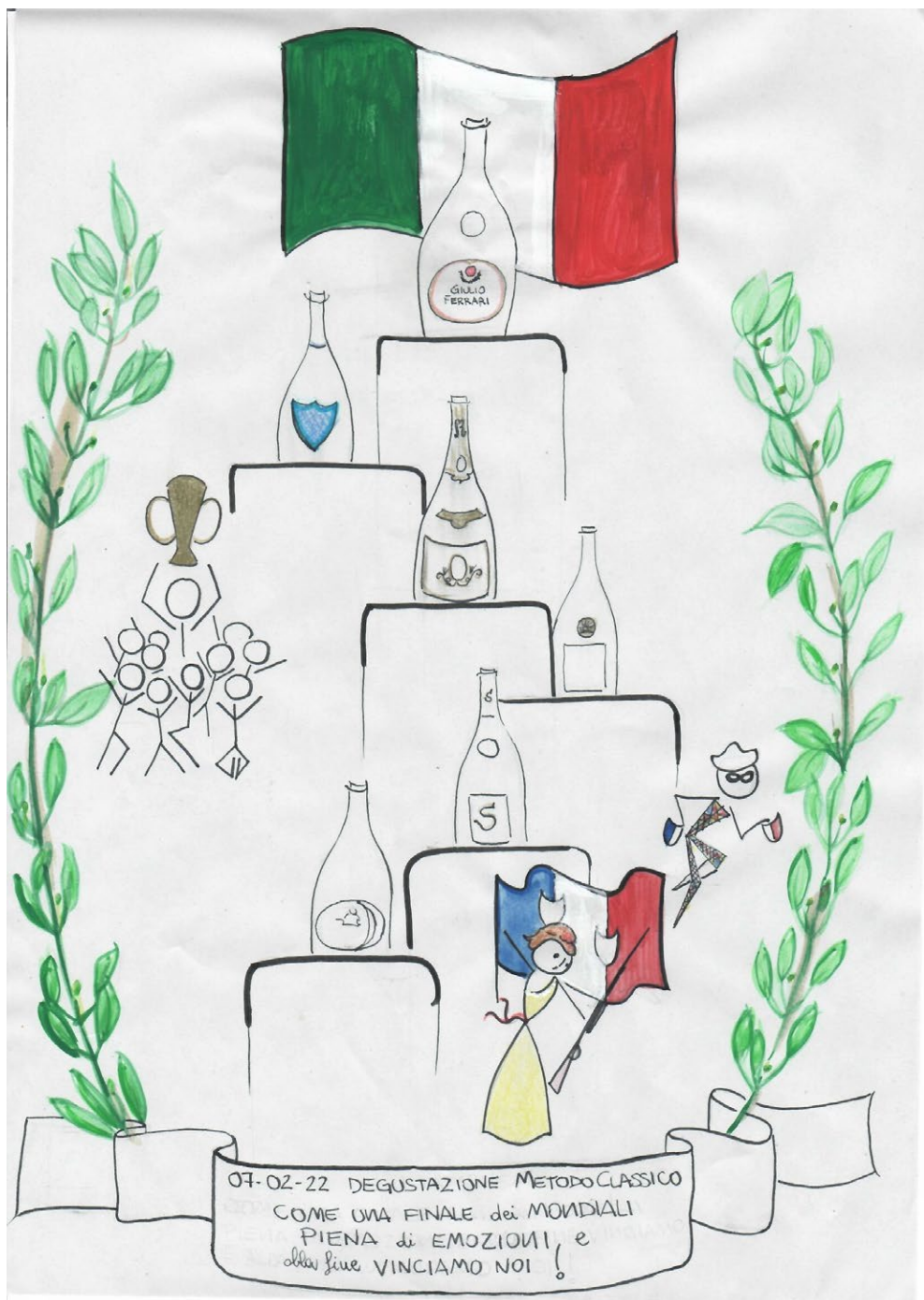
Annata 1978 Marsala Vecchio Samperi di Marco de Bartoli regala un profumo antico, terziari di biscotteria, mandorla tostata, miele, agrumi canditi, un colore che richiama il caldo sole di Sicilia unita ad una sapiente attesa per la sua realizzazione, un assemblaggio fuori dal tempo che regala al vino dal sapore secco e salmastro una potenzialità di evoluzione infinita come infinito è il moto perpetuo usato per la sua realizzazione.

In abbinamento con pasticceria secca o con i dolci tipici siciliani va a nozze, ma anche con un accostamento insolito come con l'ostrica regala grandi emozioni.

ALMA

LA SCUOLA INTERNAZIONALE DI CUCINA ITALIANA





ALMA

LA SCUOLA INTERNAZIONALE DI CUCINA ITALIANA



ALMA

LA SCUOLA INTERNAZIONALE DI CUCINA ITALIANA

MASTER ALMA AIS diciannovesimædizione

Classe 1982, nata a Milano.

La formazione l'ha fatta sul campo, lavorando in diverse realtà e cercando il più possibile di degustare e condividere.

Il tempo libero che ha avuto con il Covid l'ha dedicato ad un corso di formazione con la Food Genius Accademy che sta portando a termine.

Nel 2019 decide di iniziare il percorso AIS per approfondire al meglio il mondo enologico, conseguendo la qualifica nel 2020.

Professionista di sala/banco, Sommelier, Mamma e Moglie.

ARIANNA SALAMI

LA SCIENZA DELL'ABBINAMENTO

La tesi ha lo scopo di approfondire la storia, l'evoluzione del vino e della gastronomia, scegliendo dei prodotti autoctoni che rappresentano in tutto il mondo la qualità e l'eccellenza italiana.



ALMA

LA SCUOLA INTERNAZIONALE DI CUCINA ITALIANA



LE ETICHETTE TOP DEGUSTATE

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



GRANDS ÉCHÉZEUX 2015 DOMAINE DE LA ROMANÉE CONTI

Da amante della Borgogna, sia per filosofia che concezione di terroir, mi emoziono davanti a questo calice che Fontanesi ci versa.

È servito alla cieca ma si percepisce un'atmosfera di solennità. Frutto scuro, quasi macerato, rosa, viola, karkadè, spezie, pipa, pompelmo rosa: ecco le note che invadono il naso appena lo si avvicina. Si percepisce una profondità che mi pervade. L'assaggio è emozionante, la bocca è invasa da un'esplosione di gusto e tannino evidenti ma sovrastati da un'eleganza e una persistenza straordinari.

ALMA

LA SCUOLA INTERNAZIONALE DI CUCINA ITALIANA

MASTER ALMA AIS diciannovesimædizione

Classe 1988, nata a Monza (MB).

Dal 2007 al 2011 - Cameriera, servizio al tavolo, stappatura e servizio vini presso LOLA in Viale Brianza a Lissone.

Dal 2019 ad oggi - Sommelier, gestione e disposizione eventi presso Vinhood srl in Via Massena a Milano.

Dal 2021 ad oggi - Gestione ed organizzazione eventi di degustazione e insegnante al corso di avvicinamento al vino presso Vinodromo, in Via Salasco a Milano.

Ritrovandosi spesso in situazioni dove il vino è protagonista sente di voler capire e conoscere maggiormente il mondo enologico e decide di intraprendere il percorso in AIS. Inizia e conclude nel più breve tempo possibile il corso grazie ad una passione ed interesse sempre maggiori che mi spingono a concretizzare la formazione diventando Sommelier. È così che tra viaggi e gruppi di degustazioni mi addentro sempre di più nel mondo del vino emozionandomi. Proprio per questa forte emozione decide di continuare a seguire questa strada: nel maggio del 2021, dopo diverse riflessioni e considerazioni riguardo a vari master, di iscriversi al Master ALMA-AIS per accrescere la sua conoscenza e poter provare a dare una svolta alla sua carriera lavorativa.

Lavora presso il reparto di Radioterapia come Tecnico Sanitario di Radioterapia dal 2011 e frequenta il Master ALMA-AIS continuando parallelamente le collaborazioni sopracitate.

ELENA STRATA

LA MINERALITÀ: PAROLA AL VINO

Che cosa significa il termine "mineralità" nel vino? Non abbiamo ancora una risposta scientifica. Ma esiste un rapporto che fa sì che la vigna sia espressione di un territorio attraverso il concetto di terroir. Perché alcune sensazioni e percezioni nei vini sono innegabili, seppur ancora inspiegabili.



ALMA

LA SCUOLA INTERNAZIONALE DI CUCINA ITALIANA



LE ETICHETTE TOP DEGUSTATE

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



CHAMBOLLE MUSIGNY 2019 "LES HAUTS DOIX" ROBERT GROFFIER

Chambolle Musigny Premier Cru "Les Hauts Doix" nasce dal Domaine Robert Groffier Père & Fils, si trova nella zona sud-est di Chambolle-Musigny vicino al celebre Cru "Les Amoreuses". Il vino gioca sull'eleganza e finezza espressiva tipica del territorio dove possiamo trovare note di un fruttato di marasca, una viola quasi essiccata, una foglia d'olivo, un agrume pendente all'arancia rossa, il tutto accompagnato da una speziatura dolce e delicata.

Il sorso è raffinato, fresco e sapido con un tannino ben amalgamato e per niente invasivo; gli aromi floreali e fruttati armonizzano il finale di bocca prima del sorso successivo.

ALMA

LA SCUOLA INTERNAZIONALE DI CUCINA ITALIANA

MASTER ALMA AIS diciannovesimædizione

Classe 1997, nato a Venezia.

Inizia il suo percorso nel mondo della ristorazione tramite gli stage scuola/lavoro presso la scuola alberghiera che l'hanno portato a lavorare come commis de rang all'Hotel Excelsior del Lido di Venezia. Tramite la frequentazione con altri sommelier presenti in famiglia, Mattia scopre la sua passione per il mondo del vino.

Nel 2019, per ampliare le sue conoscenze enogastronomiche, ottiene il diploma di sommelier AIS.

Diplomato nel 2016 presso la scuola alberghiera di Venezia.

Recentemente conclude il suo rapporto lavorativo per dedicarsi agli studi presso ALMA.

MATTIA VIANELLO

UTILIZZO E RISCOPERTA DI VITIGNI CAUSA CLIMATE CHANGE

La tesi si occupa di ricercare, attraverso interviste e degustazioni, nuovi studi riguardo l'utilizzo di varietà d'uva causati dall'avvento del climate change.



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
diciannovesimædizione



A L M A

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 525211 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

