

---

# MASTER ALMA AIS

Comunicazione, Gestione & Marketing del vino

VENTUNESIMA EDIZIONE



Associazione  
Italiana  
Sommelier

---

# ALMA

LA SCUOLA INTERNAZIONALE DI CUCINA ITALIANA

---



ALMA Wine Academy è il centro di formazione che la Scuola Internazionale di Cucina Italiana dedica al mondo del vino. Le competenze acquisite scegliendo uno dei corsi ALMA Wine Academy rappresentano un'opportunità concreta di educazione al mondo del vino e del beverage in senso lato.

Il nostro obiettivo è formare professionisti con conoscenze tecniche e culturali in grado di comunicare al meglio le caratteristiche e le dinamiche di questo settore.

L'educazione e l'informazione all'interno di canali come scuole, ristoranti, eventi ha permesso al vino italiano di avere grande visibilità e appeal in mercati emergenti come quello orientale o in mercati stabili come quello americano. Il network internazionale di cui dispone la scuola ci permette di capire il trend attuale del mercato del vino, orientato sempre più ad intercettare culture e mondi diversi dal panorama italiano.

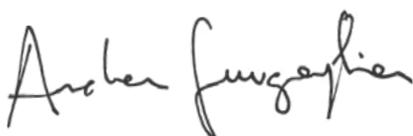
ALMA Wine Academy propone percorsi di formazione e specializzazione, progetti su misura, eventi e momenti culturali. Tutte le attività si svolgono nella splendida cornice della Reggia di Colorno a pochi chilometri da Parma.

ALMA Wine Academy offre ad aziende vitivinicole, selezionate come riferimenti di eccellenza della produzione "made in Italy", la possibilità di far parte della Cantina didattica per rappresentare l'Italia enologica nelle lezioni che ALMA - La Scuola Internazionale di Cucina Italiana ogni anno mette in scena per più di 1500 studenti provenienti da tutto il mondo. Un innovativo sistema di tracciabilità didattica ci consente di instaurare un rapporto trasparente e funzionale con le aziende italiane che decidono di investire il loro vino in educazione. Decine di nostri diplomati sono già professionisti stimati nel mondo della ristorazione.

Per tutti questi motivi, siamo certi che l'esperienza di ALMA Wine Academy rappresenti una straordinaria opportunità formativa.

**Direttore Generale ALMA**

*Andrea Sinigaglia*



**ALMA**

LA SCUOLA INTERNAZIONALE DI CUCINA ITALIANA



---

# MASTER ALMA AIS

---

Comunicazione, Gestione & Marketing del vino

VENTUNESIMA EDIZIONE



Il percorso didattico si compone di lezioni teoriche frontali, lezioni pratiche, laboratori di degustazione, visite d'istruzione da parte di professionisti del settore, uscite didattiche nei territori d'eccellenza e stage professionali in contesti strettamente collegati al mondo del vino.

Il corso si svilupperà con un monte ore complessivo pari a quasi 300 ore, distribuite su 35 giornate di 8 ore con frequenza di un giorno o due alla settimana, da svolgersi presso la sede di ALMA.

- 50 ore di visite nei territori d' eccellenza;
- 125 ore di formazione a distanza;
- 125 ore di stage modulato sulle esigenze dei partecipanti, in strutture legate al mondo del vino.

---

# ALMA

LA SCUOLA INTERNAZIONALE DI CUCINA ITALIANA

---

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

*L. Veronelli*

**Massimo Castellani**

Tutor scientifico  
Master ALMA-AIS



**Ciro Fontanesi**

Coordinatore AWA



**ALMA**

LA SCUOLA INTERNAZIONALE DI CUCINA ITALIANA





## LE ETICHETTE TOP DEGUSTATE

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

Grazie ad un costante lavoro di ricerca è stato possibile proporre etichette uniche. Un investimento senza uguali 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



### **COTE-ROTIE - DOMAINE JAMET**

L'assemblaggio permette di dar vita a questo vino 100% Syrah e ne è la chiave di lettura. La diversità dei terreni, i vari tipi di scisti e l'anzianità delle vigne sono elementi complementari che uniscono i loro punti di forza per produrre questo vino magnifico, caldo, potente e vivace. Proveniente da venti diversi appezzamenti, affina ventidue mesi in botti di rovere (di cui 15% nuove). Natura, semplicità, istinto e carattere esplodono in bocca al primo sorso. Vino dionisiaco, complesso, scapigliato. Respiro di castagne, sapore di carne alla griglia, trattiene un piccolo soffio di vento affumicato, quasi bruciacchiato. Olive, acciughe, cioccolato. E caffè liquido, vivo, che chiude. Il migliore di tutti.

# ALMA

LA SCUOLA INTERNAZIONALE DI CUCINA ITALIANA



---

## MASTER ALMA AIS VENTUNESIMA EDIZIONE

---

Classe 1978, nata a Bazzano (Bo)

Inizia il suo percorso nel mondo dell'ospitalità rurale nel marzo 2020 diventando operatrice agrituristica.

Nasce così la sua passione per l'enoturismo e l'enogastronomia che la porta a frequentare altri corsi di specializzazione e ad interessarsi di vini e distillati.

Nell'autunno del 2020 decide di iniziare un percorso in AIS per approfondire le sue conoscenze nel mondo enologico.

Negli ultimi anni ha inoltre frequentato corsi di analisi sensoriale in vari ambiti, soprattutto relativi al miele e si è interessata di materie relative all'ambito agricolo.

Attualmente si occupa di ospitalità sotto varie forme gestendo gli elementi essenziali delle locazioni e supervisionando attività amministrative, operative e commerciali della sua azienda.

## ANGELICA ANDREOLI

### *ATTRATTA DALLE VIGNE URBANE*

Pensieri, immagini e  
vissuto delle Vigne  
Urbane



---

# ALMA

LA SCUOLA INTERNAZIONALE DI CUCINA ITALIANA

---



## LE ETICHETTE TOP DEGUSTATE

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

### **PEDRO XIMENEZ "SANTA ANA" 1861**



Ultima lezione di Enografia, un pizzico di nostalgia faceva capolino e cercavo di non dare troppa importanza alle mie illusioni, anche se speravo di concludere la mia esperienza con qualcosa che avevo tanto atteso di assaggiare. Anche quest'ultima volta le attese sono state assecondate. Era da tempo che volevo che mi si palesasse davanti, in tutto il suo ultracentenario splendore: un piccolo gioiello, lentamente si accomoda nel bevante, un mogano intenso impenetrabile, con una consistenza molto densa che sembra quasi sciroppo di prugna. I profumi inebrianti che si attaccano al bicchiere danno sensazioni di uva passa e fichi secchi, con note tostate, ricordi di nocino e di cioccolato, intensissimo e complesso. Mi cattura. Il gusto è quello per cui ho iniziato ad amare gli Sherry. Dolce ma non stucchevole. Lunghissimo e con un finale piacevolmente balsamico. Pedro Ximenez "Santa Ana" 1861, anno della prima criadera messa a dimora. Hidalgo è l'unica azienda gestita dalla famiglia fondatrice, la quale ogni anno ci privilegia con 100 bottiglie di questo nettare eterno. E' stato un piacere farsi sedurre.

# ALMA

LA SCUOLA INTERNAZIONALE DI CUCINA ITALIANA

---

## MASTER ALMA AIS VENTUNESIMA EDIZIONE

---

Classe 1988, nata a Sora (FR)

Inizia il suo percorso nel mondo della ristorazione a 19 anni, per pagarsi gli studi universitari, come barlady nel cocktail bar "IL FRIDA" di Isola del Liri. Da lì nasce la sua passione per il vino e il mondo del beverage, che la spinge a interessarsi sempre più e formarsi nel settore.

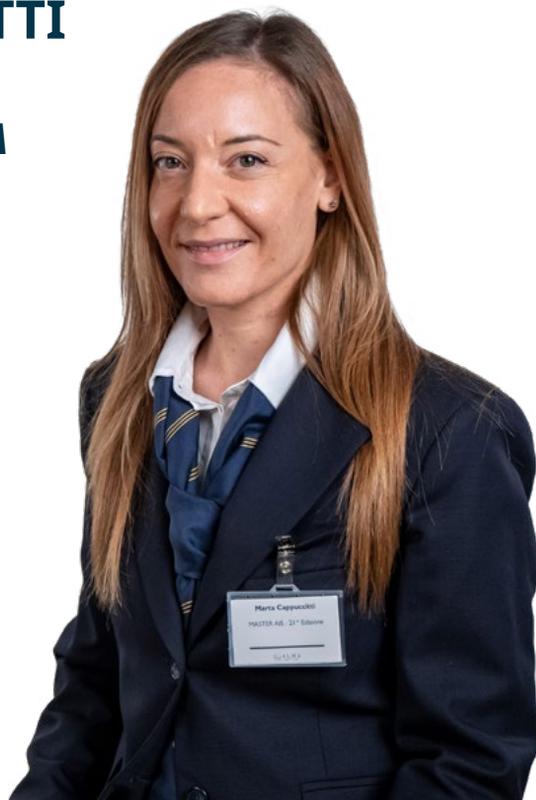
Nel 2017 decide di seguire, per performare la sua conoscenza, il corso AIS, rendendosi attiva nel gruppo servizi e partecipando anche al master di I° livello AIS "École de Champagne", continuando comunque a lavorare nel settore, svolgendo anche compiti gestionali.

Attualmente è impiegata nell'ufficio acquisti di un'azienda che si occupa di prodotti di design da esterni progettati da Anna Fendi e Cristian Grande, per avere la possibilità di conciliare al meglio studio e lavoro. Saltuariamente, quando il lavoro lo consente, svolge servizio presso la società "Enoteca Catering", l'ultima esperienza risale alla fiera del salone del mobile di Milano.

## MARTA CAPPUCITTI

### COME NASCE UNA GUIDA

La tesi definisce il concetto di "naturale" nel vino per augurare un riconoscimento legale chiaro, eliminare la confusione che ruota intorno a questo mondo e tutelare sia i produttori che i consumatori.



---

# ALMA

LA SCUOLA INTERNAZIONALE DI CUCINA ITALIANA

---



## LE ETICHETTE TOP DEGUSTATE

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

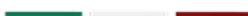


### **JACQUES SELOSSE MILLESIME 2009**

Lo champagne Jacques Selosse Millésime 2009 è ottenuto da uve chardonnay coltivate esclusivamente nei villaggi di Avize, Cramant e Oger nella regione francese della Côte des Blancs. Le uve chardonnay sono accuratamente selezionate in base alla loro maturazione, livelli di acidità e profilo aromatico. Le uve vengono raccolte manualmente e trasportate in cantina in piccole ceste per evitare ammaccature, preservando la qualità e il sapore dell'uva. Il processo di produzione dello champagne Jacques Selosse Millésime 2009 prevede diverse fasi, a partire dalla pigiatura delle uve per estrarne il succo. Il succo appena spremuto viene poi fermentato in botti di rovere, che conferiscono un sapore e un aroma unici allo champagne. Una volta completato il processo di fermentazione, lo champagne viene invecchiato per un minimo di sei anni in cantina, permettendogli di sviluppare il suo complesso profilo aromatico e il suo carattere.

# ALMA

LA SCUOLA INTERNAZIONALE DI CUCINA ITALIANA



---

## MASTER ALMA AIS VENTUNESIMA EDIZIONE

---

Classe 1986, nato a Broni (PV)

Non appena diventato maggiorenne, entra subito nell'associazione che frequenterà quasi tutta la vita, prima da volontario e poi da dipendente: Croce Rossa Italiana, svolgendo varie attività dal soccorso in urgenza alla docenza, dal socio-assistenziale alla creazione di progetti per i più fragili.

Nel 2018 decide di iniziare un percorso in AIS per approfondire le sue conoscenze nel settore enologico, concludendo il percorso ad inizio 2020; supera con merito il secondo livello WSET, ed ora frequenta anche il Master RCS - Corriere della Sera in Social Media & Digital Marketing

Attualmente ricopre il ruolo di Wine Specialist presso Venissa, sull'isola di Mazzorbo (VE), tenuta comprensiva di Wine Resort, due ristoranti di cui uno con Stella Michelin e Stella Verde e soprattutto un vigneto unico composto da Dorona, vitigno recuperato ed autoctono della Laguna di Venezia.

## LUCA CARNEVALI

### ***EFFETTO FARFALLA***

La tesi verte sui concetti fondamentali della filosofia di Mercandelli, che si rifà anche a fisica, chimica e filosofia, sul suo rapporto col marketing, col mercato e col territorio che lo ospita.



---

# 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

### **ÉCHÉZEAUX 2019 – DOMAINE DE LA ROMANÉE CONTI**



Basta andare a non molto tempo addietro per ricordare di come ritenessi irraggiungibile assaggiare un vino de la Romanée Conti, e invece eccomi con una bottiglia (o meglio, La Bottiglia) di Échézeaux 2019 in mano, dopo una degustazione di sola Borgogna che rimarrà impressa a tempo indeterminato nella mia memoria. Assaggio arrivato in fondo ad una batteria di Pinot Noir... Fremevo sapendo che ormai ci stavamo avvicinando ad un momento simile, nonostante tutto fosse servito alla cieca. Nonostante la degustazione poteva considerarsi conclusa dati i vini bevuti in precedenza, ma tutto era stato pensato per preservare il finale di questa lezione sulla regione vitata più famosa al mondo al Domaine più famoso al mondo. Mentre mi accorgo che scrivere tutto ciò non sarebbe stato necessario poiché non avrei dimenticato il mio primo assaggio di DRC, noto anche che il battito cardiaco è accelerato, e che purtroppo il vino nel calice è finito. Ma insieme al dispiacere arriva un profondo senso di appagamento, quasi di completezza... Con il pensiero e la voglia di "incontrarsi" ancora. Un vino giovane e già di grandissimo carattere, figlio di terroir, tradizione e storia. Solo la pazienza e il tempo avrebbero potuto migliorare una tale bottiglia, ma non posso lamentarmi. Indimenticabile

---

## MASTER ALMA AIS VENTUNESIMA EDIZIONE

---

Classe 1996, nato a Molfetta (BA)

Inizia la sua esperienza lavorativa presso vari bar e ristoranti a Bisceglie (BT) per poi avere un rapporto di lavoro continuativo presso un ristorante di cucina sudamericana, terminato solo con il trasferimento a Bologna nel 2017. Nel capoluogo emiliano trova lavoro come cameriere presso L'Osteria del Culatello di proprietà Antica Ardenga di Soragna (PR), acquisendo man mano fiducia e responsabilità da parte dell'azienda fino a diventarne capo sala. Nel 2019 il ristorante passa sotto la gestione di Fontanafredda, avendo così la possibilità di lavorare in sede a Serralunga d'Alba (CN), tornandoci spesso negli anni nei momenti di bisogno come durante la Fiera del Tartufo.

Nel 2015 si diploma all'Istituto Tecnico per Geometri a Barletta (BT), dove riceve una borsa di studio per conseguire un certificato di Lingua Inglese C1 a Londra presso una struttura privata. Durante gli anni di lavoro nella ristorazione accresce in lui la passione per il vino italiano e non, cominciando a studiare in autonomia come poter raccontarlo in maniera più efficace. Nel 2020 inizia il percorso per diventare Sommelier AIS, ritardando di un anno il conseguimento causa interruzione delle lezioni dovute alla pandemia.

Attualmente a capo del servizio presso il ristorante 100 vini a Bologna, in via Paolo Canali 8 nella struttura Fico Eataty World.

## MAURO COSMAI

### ***CRISI CLIMATICA E SYRAH***

L'obiettivo della tesi consiste nell'analizzare qualitativamente le tecniche colturali in grado di contrastare le problematiche dovute al cambiamento climatico che gravano sul syrah e sulla terra di Cortona.



---

# ALMA

LA SCUOLA INTERNAZIONALE DI CUCINA ITALIANA

---



## LE ETICHETTE TOP DEGUSTATE

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



### **CASALE DEI CECI - GRECHETTO UMBRIA IGT 2021**

Non è certo un vino “ruffiano”, facile da bere. Lo evidenziano l’impatto visivo (tutt’altro che limpido) e quello olfattivo (odori iniziali percepiti non proprio gradevoli). Non è certo il grechetto a cui si è abituati. Ma se aspetti un po’ ti accorgi che è un vino per persone forti, un vino, come tutti quelli prodotti nella “Repubblica Popolare Marsciano Nord”, fatto da uomini veri, un vino con un’anima. Emozioni date dalla storia dei tre fratelli Ceci, ragazzi di poco più o poco meno di vent’anni. Le uve del Casale dei Ceci vengono proprio dal podere dove si nascondevano questi tre giovanissimi contadini, prima di essere catturati e giustiziati per non aver obbedito al bando Graziani che li obbligava a prendere le armi contro chi combatteva per la libertà dell’Italia.

# ALMA

LA SCUOLA INTERNAZIONALE DI CUCINA ITALIANA



---

## MASTER ALMA AIS VENTUNESIMA EDIZIONE

---

Classe 1959 nato a Mantova

Insegnante precario nel 1986 e 87. Programmatore presso il Centro Amministrativo Elettronico della Banca Commerciale Italiana dal 1987 al 1993. Docente di ruolo presso scuole statali superiori dal 1993 al 2021.

Laurea in Fisica conseguita presso l'Università di Parma. Ha frequentato il corso di laurea in Lettere Moderne presso lo stesso ateneo. Ha seguito il corso di Sommelier presso la delegazione di Mantova, ottenendone la qualifica.

Attualmente non impiegato

## FRANCESCO FORONI



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



### **ADRIANO, MARCO E VITTORIO BARBARESCO BASARIN 2017**

La cantina Adriano ha sede nella vallata di Seno d'Elvio, nelle strette vicinanze di Alba. Le uve Nebbiolo maturano in un habitat davvero ideale, dove i suoli sono ricchi di marne blu, le pendenze sono marcate e l'uso dei diserbanti è stato da tempo bandito. Più che una cantina, gli Adriano rappresentano prima di tutto una Famiglia, persone che mantengono un basso profilo e rispecchiano l'identità più vera della gente di Langa. Insieme al fratello Marco, Vittorio gestiva l'azienda agricola dei genitori. Passo dopo passo, la superficie vitata è cresciuta fino agli attuali 30 ettari e a una produzione annua di 170.000 bottiglie. Per anni, Vittorio ha rappresentato le istanze delle cantine piemontesi nella FIVI. La moglie Grazia e le figlie Michela e Sofia continuano oggi il suo lavoro in azienda.

# ALMA

LA SCUOLA INTERNAZIONALE DI CUCINA ITALIANA



---

## MASTER ALMA AIS VENTUNESIMA EDIZIONE

---

Classe 1987, nato a Recanati (MC)

Inizia il suo percorso nel mondo della ristorazione a 20 anni come cameriere nel ristorante Villa Anton di Recanati (MC) lavorando saltuariamente il fine settimana fino all'età di 31 anni. Negli anni sviluppa la sua passione per il mondo della ristorazione che lo porta a fare esperienze con vari catering nelle marche e nella costa Romagnola. A 31 anni decide di iniziare la sua formazione come barman, caffetteria e sommelier Ais. Nello stesso periodo inizia a lavorare presso il ristorante Mezzo Baiocco di Osimo (AN). A 32 anni inizia a collaborare come sommelier con la società B-Gourmet di Sirolo (AN) che possiede 2 ristoranti, 1 bar, 1 campeggio e varie attività ricettive.

Nel 2018 ha svolto un corso da Barman e Caffetteria presso la Barman Around School dell'Istituto Alberghiero di Loreto (AN). Nel 2019 ha completato con successo il percorso con l'AIS diventando Sommelier. Nel 2020 ha frequentato la Scuola Concorsi organizzata da AIS Marche.

Attualmente è primo Sommelier presso il Ristorante la Ginestra in fiore di Sirolo (AN), una delle strutture della società B-Gourmet. All'interno della stessa società è il responsabile beverage, gestendo la selezione e i contatti con i vari fornitori di tutte le strutture del gruppo.

## FRANCESCO GALASSI

### **FRANCISCI SCACCHI**

### **FABRIANENSIS: UN PROGETTO DI MARKETING SPUMANTISTICO SU BASE STORICA DEL 1622**

Nel 1622, 46 anni prima di Dom Pérignon, Francesco Scacchi da Fabriano descrive i vini "mordaci". Oggi con il marchio "Metodo Scacchi" sta crescendo un nuovo movimento spumantistico Marchigiano.



---

# 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

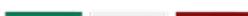
### **SAN LEONARDO 2013**



Tenuta San Leonardo è un posto magico della Vallagarina, un gioiello dell'enologia. Più di mille anni fa era un monastero, diventato poi la residenza dei Marchesi Guerrieri Gonzaga, viticoltori dal XVIII secolo. Giardini di vigne e di rose, le protettive montagne trentine, il tepore del lago di Garda, il padre Carlo enologo e il figlio Anselmo imprenditore che fatappa a Bolgheri, ieri Giacomo Tachis ed oggi Carlo Ferrini, le pratiche di cantina ancora artigianali... Tutti i protagonisti di una storia che racconta uno dei più famosi e premiati tagli bordolesi italiani. Vigneti delle Dolomiti IGT "San Leonardo" nasce nel 1982, traendo il nome dall'ispirazione a San Leonardo di Noblac (santo protettore dei prigionieri) ed avendo festeggiato da poco quarant'anni di produzione, che avviene solo nelle annate più importanti. Cabernet sauvignon (allevato a pergola trentina), carménère e merlot (allevati a guyot) vengono vinificati separatamente, con affinamento in legno di rovere francese di secondo e terzo passaggio, sia barrique sia tonneau, per 18-24 mesi ed assemblaggio in seconda fase. In particolare, abbiamo degustato il 2013. Seppur sia stata un'annata calda, quello che contraddistingue questo vino balsamico e dal frutto scuro evoluto è uno stile vicino sia all'eleganza olfattiva dell'Haut-Médoc sia al gusto salino del plateau calcaire di Saint-Émilion, al quale il tannino progressivo cede il passo. Rispetto alle ultime vendemmie che ne sono più cariche, siamo di fronte ad un legno già digerito. Fresco e dinamico, con la profondità delle erbe officinali e delle erbe alpine, di tabacco, sottobosco e radice di rabarbaro. Poi quella nota fumé. Se quella bottiglia non fosse stata aperta, l'incredibile eleganza avrebbe potuto proseguire per 30 anni e più. È un caso che più di metà del mercato di questo vino sia in Italia? Io non credo. Teniamocelo stretto.

# ALMA

LA SCUOLA INTERNAZIONALE DI CUCINA ITALIANA



---

## MASTER ALMA AIS VENTUNESIMA EDIZIONE

---

Classe 1991, nato a Taranto (TA)

Inizia il suo percorso nel mondo della ristorazione nel 2017 nel famoso quartiere di Santo Spirito di Firenze come commis di sala, dove nasce la sua passione per ospitalità, ristorazione e vino, fino a diventare in poco tempo chef de rang e braccio destro dei responsabili dello stesso locale. Dopo pochi mesi, diventa responsabile di cantina in un noto ristorante storico nello stesso quartiere, dove rimane per più di quattro anni e raggiungendo in pochi mesi anche il ruolo di vicedirettore.

Nell'autunno dello stesso 2017 decide di iniziare il percorso in AIS presso la Delegazione di Firenze, così da soddisfare le proprie curiosità in settore enologico, diplomandosi a inizio 2020 e iniziando a fine 2021 a prestare servizio, sia interno che esterno, con la stessa Delegazione di Firenze.

Attualmente è iscritto, seppur studiando con ritmo più rallentato, all'Università degli Studi Firenze al Corso di Laurea Magistrale in Medicina e Chirurgia, continuando parallelamente il proprio lavoro di restaurant supervisor e responsabile di cantina in un ristorante, la cui gestione è di un'affermata famiglia ristoratrice fiorentina e che si trova presso uno storico hotel 5 stelle luxury in centro a Firenze.

## FABRIZIO GENTILE

### ***IL VITIGNO FIANO: CARATTERISTICHE E DIFFUSIONE IN ITALIA, CON UN FOCUS SUL SUO UTILIZZO IN TOSCANA***

La tesi ha lo scopo di indagare sul vitigno Fiano e sulle sue diverse espressioni territoriali. Si è voluto, quindi, indagare su come su come un vitigno che parte da ben più lontano possa arrivare a livelli qualitativamente alti anche lontano da "casa propria".



---

# 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



### **MEURSAULT CLOS DES AMBRES ARNAUD ENTE 2018**

Niente burro, nè fronzoli: è un vino essenziale, meno sensazionale e più beverino della media. Un 15% di legno nuovo in meno e l'abbandono del bâtonnage contribuiscono a un Meursault inaspettatamente snello, dove non è il sale che dà lunghezza, nè una dolcezza di miele e men che meno è una morbidezza burrosa a garantire persistenza. L'infinito lo trova nell'equilibrio aereo delle sue parti, che lo rendono ritmato di sale e freschezza, saporoso di gelatina di agrumi lavanda e pop corn caramellato, lunghissimo nella fusione sinergica di queste componenti. È un Meursault senza trucco e parruccho, in un vestito più attillato del solito, che gli dona da morire!

# ALMA

LA SCUOLA INTERNAZIONALE DI CUCINA ITALIANA



---

## MASTER ALMA AIS VENTUNESIMA EDIZIONE

---

Classe 1998, nata a Ravenna (RA)

Inizia il suo percorso nel mondo della ristorazione quasi per caso, come cameriera in un locale di Bologna, durante gli studi universitari. Nasce così l'interesse per il vino, che la porta, in parallelo al conseguimento della laurea, a continuare ad approfondire questo mondo in qualità di cameriera prima e di sommelier poi, in due piccoli locali della città natale, Ravenna.

Nel 2020 decide di iniziare un percorso in AIS per approfondire le sue conoscenze nell'ambito enologico.

Nel triennio 2017-2020 ha inoltre conseguito una Laurea Triennale in Lingue e Letterature Straniere (le lingue di competenza l'Inglese e l'Arabo), presso l'Università degli Studi di Bologna, con un anno accademico passato in Erasmus presso la University of Edinburgh. Sempre nel 2020, intraprende una Laurea Magistrale in Scienze Storiche e Orientalistiche della stessa Università di Bologna, appassionandosi agli studi dell'ebraico biblico e dell'egittologia in particolare, interrotti al termine del primo anno, spinta dalla voglia di dedicarsi al settore enologico più compiutamente.

Attualmente è iscritta al Corso di Laurea in Viticoltura ed Enologia dell'Università degli Studi di Torino, continuando parallelamente le proprie esperienze nell'ambito della ristorazione presso il 'Ristorante del Lago' di Acquapartita (Bagno di Romagna, FC).

## CHIARA GRAZIANI

***IL SERVIZIO E LA GESTIONE  
DEL BEVERAGE COME  
CHIAVE PER FARE LA  
DIFFERENZA IN UN  
ESEMPIO DI RISTORAZIONE  
D'ECCELLENZA: GERANIUM.***

La tesi indaga in quattro capitoli i capisaldi del servizio offerto a Geranium, l'importanza della carta vini e del sommelier come suo interprete, la gestione della carta al di fuori del servizio.



---

# ALMA

LA SCUOLA INTERNAZIONALE DI CUCINA ITALIANA

---



## LE ETICHETTE TOP DEGUSTATE

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

### **CHAMPAGNE LAHERTE FRÈRES "ROSÈ, MEUNIER" EXTRA BRUT**



Interessante constatare che nel suo complesso questo champagne soddisfa a pieno le tendenze del mercato vitivinicolo contemporaneo. A partire dal colore: le nuove generazioni di viticoltori sperimentano nuance e sfumature meno tradizionali, in sintonia con la crescente popolarità dei vini rosé. La sostenibilità: il consumatore oggi è più attento, consapevole e predilige un prodotto a basso impatto ambientale. L'incremento del consumo di vini biologici e biodinamici ne è un'ulteriore conferma. L'immediata bevibilità di questo Rosé Meunier è perfettamente allineata con la crescente richiesta di leggerezza a discapito di vini più austeri. Un vino che riesce ad essere inclusivo e all'avanguardia pur raccontando sé stesso. Le uve provengono da vecchie viti di Pinot Meunier di circa 30 anni raccolte a mano. La composizione dell'assemblaggio è particolarmente articolata: il 30% dei vins clairs è vinificato in rosato, con una breve macerazione sulle bucce; il 60% è Meunier vinificato in bianco, di cui il 40% vino di riserva di precedenti annate conservato in barrique ed infine il 10% di Meunier è vinificato in rosso. I vigneti de La Maison Laherte Frères fondata nel 1889 da Jean-Baptiste in origine si trovavano unicamente a Chavot, mentre oggi si estendono anche sulle pendici più a sud di Epernay, in Côte des Blancs e nella Vallée de la Marne. Il rispetto delle terre è cruciale, viene privilegiato un metodo di lavoro naturale seguendo i dettami dell'agricoltura biodinamica con il tipico utilizzo di preparati composti da materie naturali e biologiche. La vinificazione si effettua a pezzi per pezzi mentre la pressatura è immediata e delicata. Il dosaggio minimo garantisce quel tanto di sapidità ficcante.

# ALMA

LA SCUOLA INTERNAZIONALE DI CUCINA ITALIANA

---

## MASTER ALMA AIS VENTUNESIMA EDIZIONE

---

Classe 1975, nata a Bologna (BO)

Dopo il Master in Mktg Communication inizia il suo percorso alla British Council - l'ente britannico per la promozione delle relazioni culturali - poi Associazione Italo Britannica, ideando e sviluppando conferenze ed eventi culturali. Nel 2008 entra in agenzia di comunicazione internazionale come Event Manager e Account Executive dove ha gestito per diverse aziende progetti di comunicazione: strategie di comunicazione, mktg e corporate. Parallelamente si è occupata di redazione testi istituzionali, website, blog, nl, social media, article mktg e e-commerce. Da sempre appassionata di vino diventa sommelier nel giugno 2022.

Laureata in Scienze Politiche con specializzazione Master in Mktg Communication (pubblicità, mktg, promozioni, pr, ufficio stampa, web mktg). Continua la sua formazione frequentando corso in Comunicazione d'Impresa (mktg, tecniche di vendita) e in Mktg Automation (sviluppo progetti mktg automation, strategia). Ha partecipato a numerosi workshop di scrittura creativa. Sommelier da giugno 2022, delegazione AIS Emilia.

Attualmente si occupa di Eventi Aziendali in presenza e digitali, nello specifico: team building, family day, eventi live streaming.

## GIULIA GRAZIOLI

### ***ENOTURISMO ED EVENTI IN EMILIA ROMAGNA IN UN'OTTICA DI MARKETING ESPERIENZIALE***

La tesi ha lo scopo di analizzare l'attuale scenario degli eventi legati al settore del vino in Emilia Romagna



---

# 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

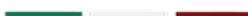
### **OPUS ONE 2014**



Un vino statunitense degno dei più grandi tagli bordolesi francesi, Opus One è il sogno realizzato di due grandi uomini: il Barone Philippe de Rothschild e il vignaiolo italoamericano Robert Mondavi. Questo vino è il mix perfetto di una sinestesia creatasi tra percentuali diverse di ben cinque vitigni, dove il pulsante Cabernet Sauvignon viene domato dalla dolcezza di Petit Verdot, Cabernet Franc, Merlot e Malbec. Rosso rubino intenso, denso, quasi impentrabile lascia trasparire un leggero riflesso granato. Il naso è formidabile, l'eleganza dei primi frutti rossi e neri come la mora, la ciliegia in confettura lascia spazio ad un bouquet di spezie, fiori essiccati e il legno, che qui gioca un ruolo fondamentale, arricchisce il tutto di vaniglia, china, sigaro e note di torrefazione. La bocca succosa, intrisa di frutti rossi lascia spazio ad un tannino cremoso, ormai domato, che offre una struttura delicatamente rotonda in perfetta sinestesia con l'acidità. Armonico, persistente questo è uno di quei vini certamente difficili da dimenticare, la dimostrazione di un'eccellenza al di fuori dal luogo d'origine, sfatando la supremazia dei vini bordolesi.

# ALMA

LA SCUOLA INTERNAZIONALE DI CUCINA ITALIANA



---

## MASTER ALMA AIS VENTUNESIMA EDIZIONE

---

Classe 2000, nata a Rimini (RN)

Inizia il suo percorso subito dopo il diploma superiore da Perito Agrario, l'anno successivo intraprende all'età di 20 anni il percorso AIS che la porta poi all'inserimento in aziende del settore ed enoteche.

Negli ultimi anni termina il suo percorso AIS e collabora con alcune aziende in eventi e degustazioni e si appassiona al ramo della vendita tramite un'esperienza in enoteca.

Attualmente frequenta il corso Master ALMA-AIS 21<sup>a</sup> edizione, nel contempo continua la sua collaborazione con aziende vitivinicole.

## VERONICA GUIDUCCI

### ***RISCOPRIRE IL PETIT VERDOT***

L'elaborato mira a descrivere il vitigno Petit Verdot sotto diversi aspetti: descrizione della varietà, zone di produzione e cambiamento climatico.



---

# 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

### **SAUTERNES CHÂTEAU D'YQUEM 1996**



Un gioiello già alla vista con il suo colore ambrato intenso, questo Sauternes da la prima volta che si porta al naso esplose con le sue intense note di zafferano, frutta secca, sciroppo d'acero e un leggero sentore di distillato. Un vino elegante e seducente. All'assaggio risulta subito pieno e rotondo, senza diventare nauseante grazie alla sua setosità e alla alcolicità che si percepisce, leggermente, nel finale. Di una persistenza incredibile. Molto coerente con l'aspetto olfattivo, infatti ritroviamo uno zafferano morbido, delle note di vaniglia e pasta sfoglia burrosa e una chiusura con note di distillato alle prugne. Adatto ad ingredienti pregiati come il foie gras, formaggi erborinati e perché no, è perfetto da goderselo anche da solo a fine pasto per apprezzarne ogni sfumatura. Château d'Yquem non viene prodotto ogni anno, ma solo nelle annate che rispettano perfette condizioni climatiche durante tutto l'anno. La vendemmia rispetta la grandezza di questo vino, perché viene svolta a mano per raggiungere la perfezione di ogni singolo acino. Scelta che dona prestigio e ricercatezza a questo vino di cui ci si potrebbe non stancare mai.

# ALMA

LA SCUOLA INTERNAZIONALE DI CUCINA ITALIANA

---

## MASTER ALMA AIS VENTUNESIMA EDIZIONE

---

Classe 1998, nata a Saronno (VA)

Dopo il diploma alberghiero si allontana dal mondo della ristorazione per iniziare un lavoro da customer care, in una trasmissione radiofonica pubblicitaria con sede a Milano che dava spazio e voce a piccole e medie aziende. Successivamente intraprende un lavoro da cameriera in una grande catena di steak house a Gerenzano. Attualmente lavora come commessa e barista presso il bar tabacchi Barbaresco a Caronno Pertusella.

Ha frequentato l'istituto alberghiero con indirizzo ristorazione a Milano. Nel 2019 inizia il corso AIS per ampliare le sue conoscenze sul mondo del vino e dopo aver ottenuto il diploma di terzo livello, decide di rimanere nella famiglia AIS entrando a far parte del gruppo servizi della delegazione di Como.

Attualmente frequenta il master ALMA - AIS Edizione 21 presso ALMA - la scuola Internazionale di Cucina Italiana. Fa parte del gruppo servizi della delegazione di Como e lavora presso un bar tabacchi.

## CLARA LISI

### ***ALTA LANGA: ANALISI DELLA DENOMINAZIONE DALLA SUA NASCITA ALLA VISIONE DELLA CANTINA MONSIGNORE***

In questa tesi si espone ciò che concerne la denominazione Alta Langa. Essendo un areale vasto, verrà approfondito il terroir nelle sue diverse composizioni. Quindi è stata compiuta una ricerca sul suolo, il clima e l'altitudine e di come questi fattori influenzino la coltivazione della vite.



---

# 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

### **MEURSAULT CLOS DES AMBRES ARNAUD ENTE 2018**



Un altro vino è sicuramente il MEURSAULT CLOS DES AMBRES ARNAUD ENTE 2018 un campione che, come abbiamo visto durante la lezione, rappresenta un'unicità. L'obiettivo di Arnaud è fare il miglior lavoro possibile nei vigneti che ha. Attualmente gestisce 4 ettari con un totale di quattro dipendenti: lui, la moglie Marie-Odile e due dipendenti. Arnaud è meticoloso in cantina come in vigna. Il Clos des Ambres è la parte più sassosa della trama di En l'Ormeau. La vite è stata piantata nel 1952-1953. Il suo atteggiamento è poco invasivo, che denota una sottigliezza, che è un po' fuori dai canoni di questa denominazione, ma che degli esperti e amanti di questo produttore rappresenta forse uno dei vini più eleganti in assoluto per la sua estrema self control che ha nel bicchiere, di questa denominazione. Non ha quella grassezza solita che ci aspettiamo da questa denominazione, ma ha un'eleganza che è una trama così sottile, fatta di trasparenze, di assenza più che di presenza. Già nel colore se si pensa che questo vino ha fermentato in legno, non è rappresentativo, ricorda più uno Chablis, e il profumo di una delicatezza e setosità straordinaria, tratti veramente delicati. Qui canta la vigna che ha 70 anni, e pochissima produzione. È un vino AEREO, non solido, è questo può mettere in confusione perché quando deglutiamo questo vino possiamo pensare che la leggerezza, la "liquidità" di un vino finisca dopo la deglutizione, invece è un vino lunghissimo, non tanto tracciata dalla salinità come il vino precedente, ma tracciata dagli aromi. Non appesantisce la bocca perché il legno è in continua riduzione.

---

## MASTER ALMA AIS VENTUNESIMA EDIZIONE

---

Classe 1994, nata a Carate Brianza (MB).

A sei anni si trasferisce in Sicilia, a Donnalucata (RG), dove i genitori aprono un ristorante, da qui cresce sempre di più la sua passione per il buon cibo ed il buon vino.

Cresciuta da sempre nel ristorante dei genitori, dopo aver frequentato la scuola alberghiera, decide di fare un'esperienza linguistica a Dublino, al rientro si dedica completamente al ristorante familiare. Nel 2020 decide, insieme al fratello, di aprire un sushi-pub tutto italiano, fondendo la cucina giapponese e quella siciliana. Decide di intraprendere il Master Alma AIS, sicuramente per il grande interesse nell'enogastronomia, ma anche per uscire da quella che è la sua comfort zone e fare nuove esperienze professionali e personali.

Dopo aver conseguito il Diploma di Tecnico dei Servizi Ristorativi, nel 2017 decide di iniziare un percorso in AIS per approfondire le sue conoscenze, che accantona per qualche anno per studiare all'estero, per poi riprenderlo nel 2020 e terminarlo nell'aprile del 2022.

Attualmente si occupa della gestione del ristorante di famiglia, e della gestione amministrativa del Ginger (sushi-pub).

## LAURA PAOLINO

### **COME RENDERE LA DOCG DEL CERASUOLO DI VITTORIA RICONOSCIUTA E RICONOSCIBILE**

Viaggio nelle principali cantine della denominazione cercando di valutare come le caratteristiche territoriali influiscono su questo vino, affiancando la figura del brand ambassador del territorio



---

# 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

### **SILEX 2018** **DOMAINE DIDIER DAGUENEAU**



Riflettendo su queste 5 lezioni di enografia che ci hanno portato in viaggio per l'Italia, Francia e mondo. Questo fantastico viaggio fatto in compagnia del professore Castellani, che grazie alle sue lezioni ci ha fatto esplorare terreni, climi, persone e personaggi. In questo fantastico viaggio oltre ad approfondire il mio bagaglio culturale, grazie all'assaggio e la degustazione di grandi vini sono potuto entrare in pieno nel modo tecnico della degustazione ma anche nella parte emozionale. Molti vini mi hanno emozionato e scossò dentro di me delle sensazioni particolari ma vi voglio parlare di uno in particolare... Il SILEX di Louis Benjamin Dagueneau, che ci fa capire quanto è importante inseguire i propri ideali anche quando essi ci portano ad andare contro corrente. infatti Dagueneau si allontana dal tipico pensiero che c'era a Pouilly-fumè e decide di seguire il proprio, e il suo pensiero lo ritroviamo in questo fantastico vino infatti a differenza di altri Pouilly Fumé che ci regalano avvolgenza e morbidezza il SILEX ci regala una grande verticalità con la sua grande acidità e la sua bocca tesa che si chiude con un sale pungente che porta il sorso a chiederne subito un altro. Complessità e grande evoluzione, questo per me è il vino che ti dice di non mollare mai e continuare a credere nei propri sogni.

# ALMA

LA SCUOLA INTERNAZIONALE DI CUCINA ITALIANA



---

## MASTER ALMA AIS VENTUNESIMA EDIZIONE

---

Classe 1995, nato a Acquaviva delle Fonti (BA)

Frequenta la scuola alberghiera e si diploma nel 2014, prende parte ad un corso per sommelier nel 2017 presso International Wine Institute di Bad Neuenahr-Ahrweiler e nel 2019 inizia il percorso in AIS che si conclude nel 2021.

Le prime esperienze professionali nascono con uno stage dopo la scuola in Germania a Düsseldorf nel ristorante di un hotel 5 stelle lusso Brasserie 1805. Continua per tre anni in un altro ristorante stellato sempre a Düsseldorf. Tornato in Italia lavora per due anni presso Cracco ristorante e da un anno lavora presso l'enoteca a Milano Bicerin.

## ANDREA PATRIMIA

### *DEGUSTAZIONE SPONTANEA*

La tesi racconta di uno studio fatto con l'aiuto di Giampiero Pulcini e i vignaioli umbri studiando la denominazione, il concetto di vino naturale, terminando il racconto parlando proprio dei vignaioli umbri e del loro approccio al vino in modo differente.



---

# 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



### **VECCHIO SAMPERI PERPETUO QUARANTENNALE**

Ricordo ancora quel 6 febbraio, durante la lezione dei vini dolci ci servirono questo prezioso vino nella seconda batteria, terzo calice. La tonalità cromatica e quella forza nel riflettere la luce mi fece pensare ad una gemma di topazio: senza avvicinare il calice al naso, una profusione di molecole odorose iniziarono a diffondersi nell'aria come se volessero dirci qualcosa, ancor prima di sfiorare quello stelo. Un assaggio emozionale. La parte olfattiva era suadente, ricca, con una forza incredibile. Ho ritrovato dei profumi e degli aromi al palato che riconducevano alla mia infanzia in Sicilia. Quelle note di frutta secca si intrecciavano con ricordi di cioccolato di Modica grezzo, le note salmastre dell'oliva verde in salamoia che annusavo in cantina da mio padre. Ascoltare la storia di Marco De Bartoli mi ha fatto commuovere, lodevole il suo spirito perseverante nel cambiare la percezione comune del Marsala in Sicilia e non solo. Per la prima volta ho pianto davanti ad un calice di vino, un GRANDE VINO ITALIANO.

# ALMA

LA SCUOLA INTERNAZIONALE DI CUCINA ITALIANA

---

## MASTER ALMA AIS VENTUNESIMA EDIZIONE

---

Classe 1997, nato a Patti (ME)

Nel 2016 termina gli studi presso l'Istituto Alberghiero Ipsar Luigi Pirandello (ME) e nel 2019 prosegue con gli studi per diventare sommelier presso AIS Veneto, delegazione di Padova.

Inizia il suo percorso nel mondo della ristorazione a 13 anni approdando in un locale nella provincia messinese. Fino a 18 anni ha svolto varie esperienze lavorative come commis, chef de rang e assistant manager all'interno di strutture come San Domenico Palace a Taormina e Borgo Murauto a Piraino. Si trasferisce a Padova con ulteriori esperienze presso l'hotel Mioni Pezzato, il Caffè Diemme e Box Caffè che lo portano ad iscriversi ad AIS, approfondendo un interesse e una forte passione per i vini, distillati e tutto il mondo beverage. Attualmente si trova a Milano svolgendo la professione di chef de rang e sommelier Presso Me Milan Il Duca.

## STEFANO PRINCIOTTO

### ***DA MESSINA A SINGAPORE LA COLLABORAZIONE ESCLUSIVA TRA L'AZIENDA***

Il progetto di tesi si è focalizzato sul vino Faro Doc dell'Azienda Palari, con una strategia di brand marketing a livello nazionale e internazionale fino alla collaborazione con Peck a Singapore.



---

# 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

### **MARGAUX CHÂTEAU GISCOURS 2010**



Ci troviamo a Bordeaux in un areale del Medoc, per la precisione a Margaux. Protagonista di questa zona è il cabernet sauvignon, il cui vitigno è reso docile dalla prevalente sabbiosità del suolo. Il vino degustato in classe proveniva nello specifico dalla zona sud di Margaux, dove la presenza di sabbie è maggioritaria, e presentava una percentuale di cabernet sauvignon del 71% con restante merlot. Nel bicchiere, il colore cupo, con un rosso rubino centrale, preannunciava al naso profumi di frutti rossi, ma alla prima olfazione sprigionava sentori di scatola di sigari, varietale del vitigno protagonista. L'impatto al palato mostra la sua delicatezza e femminilità. Durante la degustazione si percepisce la docilità e la morbidezza del vitigno, lasciando un piacevole ricordo alla bocca. Ritengo questo vino adatto chi non ama i vini troppo corposi e a chi apprezza la delicatezza del sorso. Il tannino sottile, che accompagna per l'intera durata del sorso, trasmette tranquillità e suscita curiosità.

---

## MASTER ALMA AIS VENTUNESIMA EDIZIONE

---

Classe 2001, nata Genova (GE)

Fin da piccola si trova circondata dal basilico e dalla vite. A 17 anni nasce la passione per il vino e la curiosità di approfondire il campo della viticoltura.

Nel febbraio 2019 decide di iniziare un percorso in AIS per approfondire le tecniche di degustazione e la conoscenza dei vini. Nel 2020 consegue la maturità linguistica con particolare approfondimento della lingua francese. Nel 2020 decide di frequentare l'università di matematica, ma poi sceglie di dedicarsi unicamente al campo dell'agricoltura e del vino.

Attualmente lavora presso il Centro di Sperimentazione e Assistenza Agricola della regione Liguria, presso la città di Albenga.

## CHIARA RATTO

### *IL MOSCATELLO DI TAGGIA: STORIA E ANALISI DI UN VINO DIMENTICATO*

Il Moscatello di Taggia è un vitigno che per molto tempo è stato dimenticato, ma che dopo tanto è stato riscoperto.

Il mio obiettivo è quello di farlo conoscere non solo da appassionata ma da ligure.



---

# 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



### **ÉCHÉZEAUX 2019 - DOMAINE DE LA ROMANÉE CONTI**

Un vino degustato ancora giovane, ben equipaggiato per un lungo invecchiamento, che rappresenta comunque una grandissima esperienza. Innanzitutto, un privilegio poterlo degustare sia per la rarità, sia per l'incredibile progressione di finezza e potenza che riesce ad esprimere. In secondo luogo, ha fatto riaffiorare dei ricordi. Qualche anno fa, quando il vino stava solo cominciando a farsi strada nella mia vita, mi sono recato in Borgogna. Passando per Vosne-Romanée, ho passeggiato accanto ai vigneti più famosi tra i quali La Tâche, Romanée-Conti, Richebourg. Se chiudo gli occhi affiorano alla mente i colori: il verde delle vigne, l'azzurro intenso del cielo estivo, i colori della terra e dei muretti a secco. Una brezza lieve e costante accarezzava le foglie in un lieve fruscio. Come può non essere superlativo un vino che proviene da un tal angolo di bellezza?

# ALMA

LA SCUOLA INTERNAZIONALE DI CUCINA ITALIANA

---

## MASTER ALMA AIS VENTUNESIMA EDIZIONE

---

Classe 1995, nato a Legnago (VR)

Una volta conseguita la Laurea in Psicologia, rimane folgorato ed incuriosito dal mondo del vino. Da qui la scelta di cambiare il proprio futuro. Si interessa nel mondo del vino e della mixology: intesa come pratica dei cocktail ma anche come curiosità nel mondo dei distillati. Grazie a questa formazione (tutt'ora in corso) lavora in un ristorante in centro a Verona, occupandosi della parte bar, fino a tornare nella propria cittadina natale per lavorare come bartender.

Nell'estate del 2019 consegue la Laurea in Scienze e Tecniche Psicologiche presso l'Università di Verona. Nel gennaio 2022 conclude con esito positivo il percorso di formazione AIS. Attualmente continua la sua formazione frequentando masterclass nel mondo del vino e del bartending.

Attualmente ricopre il ruolo di barman presso il cocktail bar Barba e Mostaci, in centro a Legnago (VR)

## ALESSANDRO ROSINA

### **VIAGGIO NELLA DENOMINACION DE ORIGEN UTIEL-REQUENA**

Il progetto di tesi narra di un viaggio alla scoperta di una Denominacion de Origen spagnola: Utiel-Requena. Si approfondirà la storia, il territorio, approfondimento sul vitigno Bobal ed esperienza diretta in quattro aziende vinicole.



---

# ALMA

LA SCUOLA INTERNAZIONALE DI CUCINA ITALIANA

---



## LE ETICHETTE TOP DEGUSTATE



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

### **BREG GRAVNER**

Ciro versa nel bicchiere. Guardo dentro. Un liquido denso e fitto. Qualcosa di magnetico mi cattura e mi trascina. Comincio a cadere... Cadere... Cadere. Mi trovo nel cuore di un bosco maestoso con alberi centenari. È autunno. Tante foglie secche e rami coprono l'erba. Sono seduta ad un tavolo, una tazza davanti. Sorseggio. Caffè e cioccolato si fondono col profumo di foglie, rami e radici. E poi tutto svanisce. Apro gli occhi. Il bicchiere è vuoto.

# ALMA

LA SCUOLA INTERNAZIONALE DI CUCINA ITALIANA



---

# MASTER ALMA AIS

## VENTUNESIMA EDIZIONE

---

Classe 1975, nato a Tirana (AL)

Dal 2018 e fino al 2020 lavora presso il Green Park Hotel e il ristorante Gran Sasso a Bologna, come addetta alla sala. Nel 2020 inizia il primo livello del corso sommelier di AIS a Bologna. Nel giugno del 2022 ottiene il diploma di Sommelier AIS.

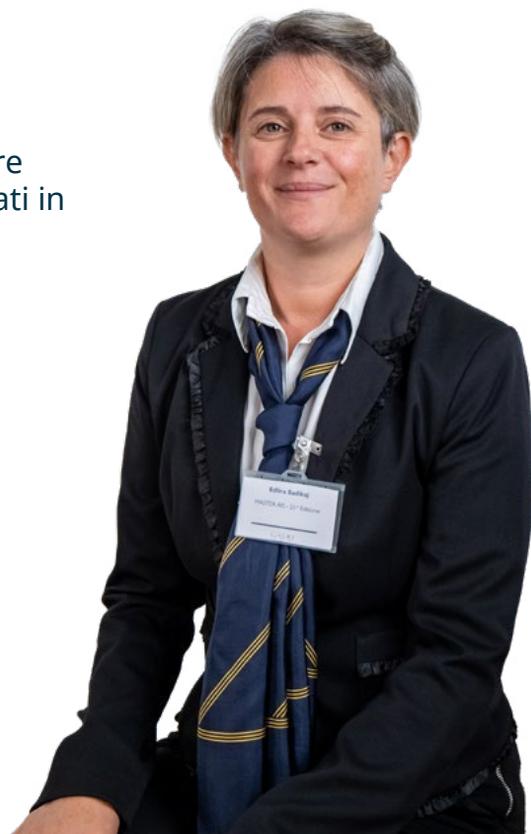
Edlira è nata in Albania ed è cresciuta nello studio d'arte del padre. Dal 1990 vive in Italia. Seguendo le orme del padre studia architettura presso ISAB Bologna ottenendo il Diploma maestro d'arte e il Diploma di maturità. Ma la grande passione per il cibo tradizionale e di qualità la porta a studiare presso CEFAL a Bologna ed ottenere la qualifica di « operatore della ristorazione».

Edlira decide di approfondire ed elevare ad un livello di eccellenza le sue conoscenze e si iscrive ad ALMA. Nel frattempo lavora presso un'azienda di cartotecnica perché le permette di avere giorni ed orari da dedicare al Master ed allo studio.

## EDLIRA SADIKAJ

### *LA FERMENTAZIONE NATURALE*

La tesi mira a studiare la fermentazione naturale con il desiderio di creare un piccolo laboratorio di verdure fermentate ed altri fermentati in futuro.



---

# 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

### **PENFOLDS GRANGE 1989**



L' espressione più potente della filosofia di miscelazione multi-vigneto di Penfolds. Grange è senza dubbio il vino più celebrato d'Australia, icona del South Australia. Sinergia tra il Syrah e i suoli e climi di un "Nuovo Mondo" lontano. Ogni sorso è stata una scoperta. Il vino è prodotto da uve Syrah e da una piccola percentuale di Cabernet Sauvignon. Aromi freschi di cioccolato fondente, prugna e panforte con note, dapprima, aromatiche e di salvia che virano poi verso la quercia, il cocco, con richiami olfattivi di caffè e liquirizia. Un vino che in bocca risulta ben concentrato e sensuale con frutti carnosi di lampone, prugna scura e ciliegia scura, bei tannini eleganti. Un'acidità morbida ma persistente con il finale cioccolatoso, deciso, note di foglie di pastiglia di ribes nero. Un vino che, nonostante l'età, continua a "surfare" le onde del tempo in bottiglia e esprimere poi nel calice le migliori qualità del territorio da cui proviene, inondato dal sole australiano. Una meravigliosa esperienza da ricordare per sempre.

---

## MASTER ALMA AIS VENTUNESIMA EDIZIONE

---

Classe 1978, nato a Messina (ME)

Da sempre ha avuto la passione per il vino pur non svolgendo un'attività lavorativa legata a questo settore;

Conoscitore delle zone vinicole sull'Etna, dopo un viaggio in Australia decide di iniziare un percorso in AIS nella delegazione di Torino, nonché accrescere la sua preparazione frequentando seminari di approfondimento sui vitigni piemontesi e il Master sui territori del Nebbiolo nell'Alto Piemonte, organizzato dall'AIS Piemonte e diretto da Mauro Carosso, a seguito del quale diventa un grande appassionato del vino Boca.

Nel maggio 2022 consegue il diploma di sommelier AIS con grande soddisfazione, tanto da iscriversi al Master Alma AIS presso ALMA per approfondire le sue conoscenze nel settore enologico.

Oltre alla sua professione attuale che esula dal campo enologico, collabora con un piccolo produttore canavesano di Carema: «Sopravvento vini».

## GIANLUCA SAVOCA

### *LA NASCETTA IL BIANCO DELLE LANGHE*

La tesi è un viaggio di riscoperta nel regno della Nascetta, un grande vitigno autoctono bianco delle Langhe, terra dei rossi nobili piemontesi.



---

# ALMA

LA SCUOLA INTERNAZIONALE DI CUCINA ITALIANA

---



## LE ETICHETTE TOP DEGUSTATE

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

### **FEDERICO GRAZIANI PROFUMO DI VULCANO 2019**



Nato dalla passione di Federico Graziani, ex Sommelier Professionista, dal lavoro svolto con massimo rispetto e senza alcuna fretta su un piccolo vigneto di circa mezzo ettaro di origine prefillosserica, "Profumo di Vulcano" citando Pino Daniele è un vino "fatto di lava e sale". Siamo alle pendici del Monte Etna, sul versante nord, dove le uve di Nerello Mascalese e Cappuccio hanno la possibilità di giungere a perfetta maturazione, fissando al loro interno aromi che diverranno una sintesi perfetta del territorio in cui nascono. Una volta versato nel calice si veste di rosso rubino profondo pur rimanendo trasparente e di grande vivacità. L'esordio al naso è agrumato di arancia sanguinella e di piccoli frutti rossi, a cui fa scia un richiamo alla macchia mediterranea con nuances di timo, maggiorana e capperi. Dapprima in sottofondo, emergendo poi scaldante il richiamo a queste note di infuso, di karkadè, seguito infine da pennellate speziate di tabacco da pipa con sfumature fumè a ricordare quasi un tè affumicato al legno di pino cinese stile Lapsang Souchong. In bocca è ricco, suadente, profondo con il tannino vivace e mai invadente. La tensione acida e il finale decisamente sapido, gli donano grande persistenza e complessità, in una chiusura che richiama l'arancio candito ma anche note più eleganti e femminili di acqua di rosa.

# ALMA

LA SCUOLA INTERNAZIONALE DI CUCINA ITALIANA



---

## MASTER ALMA AIS VENTUNESIMA EDIZIONE

---

Classe 1993, nato a Terlizzi (BA)

Inizia il percorso nel mondo della ristorazione a 19 anni iniziando a lavorare in vari locali del centro storico di Trento mentre si dedica agli studi universitari. Durante questi anni riscopre la passione per il mondo dell'enogastronomia ed intraprende un percorso di studio in tale ambito.

Nel 2020 inizia a frequentare i corsi AIS per capire il vino nella speranza di comunicarlo in maniera più efficace durante il servizio. Nel frattempo svolge anche corsi su Caffè e Mixology ed infine nel novembre del 2021 inizia il Corso Superiore di Sala, Bar & Sommellerie 16 ^ Edizione presso ALMA.

Attualmente lavora presso Enoteca Pinchiorri con la mansione di demi-Chef de Rang.

## ALBERTO SAVERIO STRIPPOLI



---

# 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

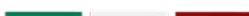
### **PENFOLDS GRANGE 1989**



“Un profondo color granato che sfuma in toni caffè, mantenendo un’invidiabile vivacità. Roteando il calice, il vino si aggrappa alle pareti del bevante, ricadendo lentamente, lasciando dietro di sé pesanti lacrime. Olfattivamente affascinante, non per la sua verticalità, sarebbe riduttivo attribuirgli solo questa caratteristica, quanto più per la sua nitidezza nei profumi, che si scandiscono un dopo l’altro, olfazione dopo olfazione. Impossibile non emozionarsi davanti ad un vino di 33 anni che inizialmente svela la sua parte ancora fresca con sentori di erbe amare quali genziana, ortica, rabarbaro; successivamente balsamico con eucalipto, foglie di menta, poi un rilassante floreale di camomilla. In seconda batuta esprime tutta la sua evoluzione, con confettura di ciliegie, prugna sciropata, pepe nero, caffè, cioccolato, carruba, nocino e liquirizia. Sorso pieno, tannino identificativo del Syrah, elegante, integrato con la morbidezza genera una piacevole avvolgenza. Sapido. Conclude una lungimirante liquirizia”.

# ALMA

LA SCUOLA INTERNAZIONALE DI CUCINA ITALIANA



# MASTER ALMA AIS VENTUNESIMA EDIZIONE

Classe 1991, nato a Rovigo (RO)

Entra nel mondo della ristorazione già all'età di 16 anni, lavorando come commis de rang durante la stagione estiva presso un hotel in provincia di Belluno. Da qui parte il suo percorso nel mondo della ristorazione, lavorando presso ristoranti della sua zona, maturando esperienze e accrescendo la sua professionalità anche nel mondo del catering, e della sommellerie.

A seguito degli studi presso l'Istituto Alberghiero G. Cipriani di Adria (RO), si laurea dapprima in Scienze e Cultura della Gastronomia e della Ristorazione e successivamente in Scienze e Tecnologie Alimentari presso l'Università degli Studi di Padova. Di pari passo al suo percorso universitario inizia i corsi di sommelier presso l'AIS di Rovigo, diplomandosi nell'estate 2014. Nel 2017 diventa Degustatore Ufficiale AIS, lo stesso anno frequenta la Scuola Concorsi AIS e partecipa al Concorso di Miglior Sommelier del Veneto. Nel 2018 sostiene l'abilitazione alle Tecniche di Servizio AIS. A settembre 2022 comincia il percorso ALMA.

Attualmente svolge il ruolo di Plant Laboratory Analyst, presso lo stabilimento Birra Peroni di Padova, continuando a coltivare la sua passione per il mondo del vino.

## ALBERTO TOFFANELLO

### IL TAGLIO EUGANEO

L'elaborato focalizza l'attenzione sulla produzione delle uve bordolesi, Merlot, Cabernet Franc e Sauvignon, e Carmenère, con le quali viene prodotto il vino taglio bordolese, prendendo la denominazione di Colli Euganei Rosso DOC.



# 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

### **PENFOLDS GRANGE 1989**



Il vino che rappresenta un continente. Potremmo dire che Grange sta all'Australia, un po' come Opus One sta all'America Un'invenzione di Max Schubert che negli anni '50 del secolo scorso volle imitare i grandi vini bandiera della Francia e dell'Europa vinicola. Max scelse fin da subito la varietà di uva Syrah, ma non si limitò a vinificare l'uva di un solo vigneto o di una sola zona, bensì decise di unire il raccolto dei migliori vigneti di proprietà Pen Folds sparsi in tutto il sud Australia. Inizialmente il suo progetto non fu ben compreso e apprezzato ma il suo perseverare in segreto permise al suo capolavoro di vedere la luce nel 1960. Da allora una enorme ascesa e un divenire di premi e riconoscimenti rendendolo soprattutto per fama ma senza dubbio anche qualità e fattura il vino icona di tutto il continente australiano. L'annata in questione, 1989, presentava un colore nettamente aranciato ma di ancora grande vividezza; al naso raccontava di un bouquet infinito di frutta rossa e viola matura, in confettura e macerata, alternata a speziature di caffè, cacao, liquirizia, con sentori di nocino, erbe officinali e torrone. In bocca regalava una dinamicità di beva difficilmente riconoscibile in un vino di quasi 35 anni, ciò permesso dall'acidità che sorreggeva questo vino insieme al tannino, ospite nel liquido come comparsa di grande pregio, non come protagonista. Le sensazioni di morbidezza e avvolgenza erano, assieme all'amarena e simili, centrali nella cavità orale bilanciate da qualche sentore più amarognolo sui bordi della lingua, che trasportavano il sorso in un finale lunghissimo.

# ALMA

LA SCUOLA INTERNAZIONALE DI CUCINA ITALIANA

---

## MASTER ALMA AIS VENTUNESIMA EDIZIONE

---

Classe 2001, nato a Cesena (FC)

Nel 2020 decide di intraprendere il percorso AIS per ampliare le conoscenze nel settore. Alle scuole superiori di secondo grado ha frequentato l'Istituto Tecnico Agrario con indirizzo viticoltura ed enologia.

Attualmente lavora con un contratto determinato nella suddetta azienda florovivaistica ed ha iniziato un percorso di studi presso Università di Bologna nella facoltà di viticoltura ed enologia al quale si trova a metà del secondo anno di corso.

## ANDREA TREZZA

### *I VINI DELLE ISOLE AZZORRE*

La tesi verterà su una trattazione della viticoltura, enologia e descrizione di vini, vigneti e produttori delle isole Azzorre (Portogallo).



---

# 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
- Gabriele Gorelli MW
- Pierluigi Gorgoni
- Andrea Grignaffini
- Matteo Pessina
- Mario Pojer
- 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](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

