

DOCENTI DELLA X EDIZIONE del MASTER “VINI ITALIANI E MERCATI MONDIALI”

DOCENTI MODULO I

PIETRO TONUTTI (Direttore del Master)

Pietro Tonutti, ordinario di Arboricoltura generale e Coltivazioni Arboree, e Direttore dell'Istituto di Produzioni Vegetali della Scuola Superiore Sant'Anna di Pisa, ha svolto attività di docenza presso i Corsi di Laurea Triennale in Viticoltura ed Enologia e la Laurea Specialistica (interateneo) in Viticoltura, Enologia e Mercati Vitivinicoli della Università di Padova (sede di Conegliano Veneto). E' stato titolare del corso di Viticoltura nel CdL triennale in Scienze e Tecnologie Agrarie dell'Università di Padova e, a partire dall'a.a. 2006/2007 è titolare del corso Principi di viticoltura presso la Scuola Sant'Anna. Si occupa di ricerche relative alla qualità delle uve, ai rapporti fra ambiente e caratteristiche delle uve, al processo di maturazione e di sovraturazione/appassimento. Oltre ad aver pubblicato numerosi articoli scientifici su questi argomenti, è editore di un volume tecnico/ scientifico su “Sweet, reinforced and fortified wines” (Wiley-Blackwell). Ulteriori informazioni: <https://www.santannapisa.it/pietro.tonutti>



Docenza nel Master: Modulo I – La vite, origini e principi della viticoltura, elementi di tecniche viticole e di gestione del vigneto. Rappresentante della Scuola Sant'Anna nel CTS del Master

ATTILIO SCIENZA

Attilio Scienza è titolare dell'insegnamento di Miglioramento genetico della vite presso il corso di laurea in Viticoltura ed enologia dell'Università di Milano e di Viticoltura di territorio nel corso di laurea magistrale interateneo in Scienze viticole ed enologiche di Torino. Si occupa di ricerche relative al miglioramento genetico dei portinnesti, alla biodiversità genetica dei vitigni da vini, agli aspetti della sostenibilità ambientale in viticoltura. E' autore di un recente testo sull'origine geologica dei terroir viticoli italiani e di alcune monografie sulla storia e la cultura della vite in Italia.



Docenza nel Master: Modulo I – La vite, origini e principi della viticoltura, elementi di tecniche viticole e di gestione del vigneto

CLAUDIO D'ONOFRIO

Claudio D'Onofrio è Professore Ordinario di Coltivazioni Arboree (AGR03) presso il dipartimento di Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-ambientali (DiSAAA-a) dell'Università di Pisa, ed è docente di Viticoltura nel corso di Laurea in Viticoltura ed Enologia e di Coltivazioni e Biotecnologie nel corso di Laurea magistrale in Biotecnologie Vegetali e Microbiche. Si occupa di Viticoltura e Biotecnologie applicate alle specie arboree da frutto e la sua ricerca è concentrata sul recupero e caratterizzazione di vitigni autoctoni (ha progettato il software che è stato adottato per il Database Viticolo Italiano www.vitisdb.it di cui è amministratore), individuazione di marcatori molecolari a DNA per l'identificazione di biotipi e cloni, sull'effetto delle tecniche colturali sulla qualità delle uve, caratterizzazione dei profili aromatici delle uve e caratterizzazione funzionale dei geni implicati nelle vie biosintetiche di questi composti. È autore di lavori pubblicati su riviste internazionali, nazionali, libri e capitoli di libri.



Docenza nel Master: Modulo I – La vite, origini e principi della viticoltura, elementi di tecniche viticole e di gestione del vigneto

PIERPAOLO SIRCH

Pierpaolo Sirch fonda insieme a Marco Simonit la società PREPARATORI D'UVA, con sede in Friuli, che si occupa di consulenza e formazione in viticoltura e, ad oggi, è l'unico gruppo internazionale specializzato e accreditato nel settore della formazione del personale addetto alla potatura manuale dei vigneti. Inizia le collaborazioni con numerose aziende vitivinicole di rilievo tra cui Feudi di San Gregorio s.p.a., la più importante azienda vinicola della Campania e fra le più importanti e famose del Mezzogiorno e di cui è attualmente il responsabile di produzione. Nel 2009 SIMONIT&SIRCH ha creato la Scuola Italiana di Potatura della Vite, alla quale sono seguite poi il Napa Valley Pruning School (Napa Valley College), UK Pruning School (Plumpton College), Rebschintt Schule (Hochschule Geisenheim University), Hungarian Pruning School (Egger University). Nel 2016 è stato istituito a Bordeaux, in collaborazione con l'ISVV, il DUTE Diplôme Universitaire de Taille et Épamprage, unico diploma universitario al mondo di Potatura e scelta germogli. Dal 15 gennaio 2021 il gruppo SIMONIT&SIRCH ha dato vita alla prima piattaforma digitale al mondo interamente dedicata alla formazione sulla potatura della vite, la "VINE MASTER PRUNERS Academy". Attualmente Pierpaolo Sirch oltre ad essere Amministratore della PREPARATORI D'UVA srl è anche presidente ed amministratore di due società di servizi in viticoltura che operano in Friuli Venezia Giulia, Veneto e Toscana con circa 200 persone all'attivo, la VIGNA SERVICE soc. coop. e la GEOVINEA srl.

Docenza nel Master: Modulo I – La vite, origini e principi della viticoltura, elementi di tecniche viticole e di gestione del vigneto

ANGELA ZINNAI

Angela Zinnai è Professore Associato di Tecnologie Alimentari presso il dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agroambientali dell'Università di Pisa. E' coautrice di più di centotrenta lavori a stampa, con particolare riferimento ai settori enologico, elaiotecnico, della panificazione, della conservazione dei prodotti ortofrutticoli, pubblicati su riviste e/o libri sia nazionali che internazionali. Parallelamente all'attività di ricerca, si è occupata di divulgazione scientifica, partecipando direttamente o collaborando alla stesura dei testi di trasmissioni radiofoniche, televisive e all'organizzazione di giornate di studio di rilevanza nazionale e internazionale. E' coautrice di tre brevetti inerenti il settore enologico, della panificazione ed elaiotecnico e responsabile scientifico di un quarto, sempre nel settore enologico e ha svolto attività di revisore di progetti nazionali e internazionali. Dall'a.a. 2001/02 è docente di Enologia I del CdL in "Viticoltura e Enologia", di Conservazione e trasformazione degli Alimenti del CdLM in BQA e del modulo sui Distillati del CdLM in ISVE (corso di laurea interateneo di recente attivazione). Dal 2014 è Membro dell'Accademia della Vite e del Vino, dal 2018 dell'International Academy of Sensorial Analysis e del Collegio di dottorato del DiSAAA-a. A partire da Novembre 2017 è socio fondatore e membro del CdA della Start-up NexFood s.r.l., azienda Spin-off dell'Università di Pisa.



Docenza nel Master: Modulo I - Elementi di enologia e sostenibilità delle produzioni enologiche.
Rappresentante dell'Università di Pisa nel CTS del Master

FABIO MENCARELLI

Fabio Mencarelli, già ordinario di Enologia 2 presso l'Università di Pisa, è stato Presidente del Corso di Laurea in Viticoltura e Enologia presso l'Ateneo della Tuscia. È stato anche il primo docente di Enologia negli anni 1993-1997 per il Diploma di Laurea in Viticoltura e Enologia presso la Facoltà di Agraria dell'Università di Pisa. E' docente aggregato della Scuola di Studi Superiori S. Anna di Pisa dove ha svolto corsi su aspetti di Tecnologia Alimentari e di Enologia. Esperto delle tecnologie per la produzione di vini passiti e vini senza aggiunta di solfiti per i quali è titolare di un brevetto internazionale, Purovino. Oltre ad aver pubblicato numerosi articoli scientifici, è editore assieme al Prof. Tonutti di un testo scientifico su "Sweet, reinforced and fortified wines" (Wiley-Blackwell).



Docenza nel Master: Modulo I - Elementi di enologia e sostenibilità delle produzioni enologiche

FRANCESCA VENTURI

Francesca Venturi è Professore associato in Tecnologie Alimentari presso il dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agroambientali dell'Università di Pisa. E' coautrice di tre brevetti inerenti il settore enologico, elaiotecnico e dei prodotti da forno e ha svolto attività di revisore di progetti nazionali e internazionali. Presso il DiSAAA-a dell'Università di Pisa è docente del corso di Analisi Sensoriale delle uve e dei vini nell'ambito del CdL in Viticoltura e Enologia, del corso di Industrie agrarie nell'ambito del CdS in Scienze agrarie e del modulo di Vini speciali nell'ambito del CdLM ISVE. A partire dall'anno 2019 è vicepresidente della IASA (International Academy of Sensory Analysis). Dal Novembre 2017 al Gennaio 2022 è socio fondatore e membro del CdA della Start-up NexFood s.r.l., azienda Spin-off dell'Università di Pisa.

Nel corso degli ultimi 20 anni ha prestato docenza varia in Tecnologie Alimentari nell'ambito di diversi corsi di Master universitari di I e II livello, e corsi post-diploma (IFTS, FSE).



Docenza nel Master: Modulo I - Elementi di enologia e sostenibilità delle produzioni enologiche

MICHELE MANELLI

Michele Manelli, nato a Sassuolo, cresciuto a Parigi, vive da vent'anni in Toscana. Da viticoltore, a Montepulciano, ha sviluppato l'azienda che guida, la Salcheto, quale modello di efficienza sostenibile, convinto da sempre che l'impresa debba essere il fulcro di un nuovo progresso sociale. Negli anni si è impegnato per promuovere progetti di ricerca, sviluppo e governo della filiera vitivinicola orientati alla sostenibilità, quali la "Carta di Montepulciano per la Carbon Footprint del Vino" (2010) ed il "Forum per la Sostenibilità del Vino" (2013-2015), di cui è stato co-fondatore, oltre che autore del "Rapporto 2014" (<http://www.vinosostenibile.org>)]www.vinosostenibile.org). L'impegno è proseguito partecipando alla creazione di Equalitas, nel 2016, società controllata dalla Federazione dei Consorzi Italiani del Vino, nata per promuovere norme per la gestione della sostenibilità della filiera vitivinicola e la crescita tecnico-culturale del comparto su questo tema. Seppur profondamente legato al mondo della produzione di vino, ha partecipato e presieduto progetti di filiera, imprese ed enti anche nel campo del turismo, dell'arte e della ceramica, in Italia e all'estero.



Docenza nel Master: Modulo I – La vite, origini e principi della viticoltura, elementi di tecniche viticole e di gestione del vigneto

MICHELE LORENZETTI

Michele Lorenzetti, è laureato in Biologia e Viticoltura ed Enologia. A fine studi lavora presso una cantina per un breve periodo ma soprattutto affianca Carlo Noro nel lavoro pratico in biodinamica e nell'allestimento dei preparati biodinamici. Dal 2004 lavora come consulente presso molte aziende nel territorio nazionale ed estero per portare in modo professionale il metodo biodinamico nei vigneti. Parallelamente si occupa anche della cantina lavorando esclusivamente nel mondo delle fermentazioni spontanee e nel solo uso limitato di zolfo. Ad oggi segue ed ha seguito e formato professionalmente circa 100 aziende tra piccole e grandi realtà. E' costantemente impegnato nella formazione maggiormente svolta presso la sede di "Professione Biodinamica" scuola aperta insieme a Carlo Noro nel 2012. Si occupa anche contribuire come coordinatore del gruppo dei viticoltori DEMETER allo sviluppo e miglioramento dei disciplinari di produzione e trasformazione. Nel 2014 inizia anche il percorso di ricerca scientifica sui preparati biodinamici che ad oggi si è concretizzato nella prima pubblicazione scientifica ufficiale oltre ad altre in via di definitiva review. A settembre 2025 è in pubblicazione il suo primo libro "Conoscere l'Agricoltura Biodinamica" editi da Libreria Editrice Fiorentina.



Docenza nel Master: Modulo I – La vite, origini e principi della viticoltura, elementi di tecniche viticole e di gestione del vigneto

RUGGERO MAZZILLI

Ruggero Mazzilli, agronomo, si dedica solo alla viticoltura bio in campo sin dall'inizio della sua attività professionale (1983). Dopo la preziosissima esperienza maturata nelle colline piemontesi, nel 1998 si è trasferito in Toscana dove nel 2007 ha fondato la Stazione Sperimentale per la Viticoltura SPEVIS. Oltre alla consulenza tecnica per Aziende Vitivinicole Bio in varie regioni italiane, ha investito tantissimo nella sperimentazione in collaborazione con diversi Istituti di Ricerca, soprattutto per quanto riguarda l'aumento della fertilità bio-fisica dei suoli e la difesa bio del vigneto senza rame e zolfo. In Toscana e altre regioni ha promosso la nascita dei primi Biodistretti del vino. In veste di relatore ha partecipato a numerosi convegni e corsi di formazione e ha pubblicato diversi manuali tecnico pratici (scaricabili liberamente dal sito www.spevis.it) e il libro Viticoltura Biologica edito da Edagricole.



Docenza nel Master: Modulo I – La vite, origini e principi della viticoltura, elementi di tecniche viticole e di gestione del vigneto

RICCARDO VELASCO

Riccardo Velasco ha ottenuto la *Laurea in Scienze Agrarie* presso l'*Università degli Studi di Firenze* nel 1990 e il *Dottorato di Ricerca in Biologia Molecolare* all'*Università di Colonia (D)* nel 1995. Dopo una lunga esperienza in Germania (9 anni) RV è stato per 12 anni il Direttore del Dipartimento di Genomica e Biologia delle Piante alla Fondazione E Mach di San Michele all'Adige dove ha lavorato come Senior Scientist per 18 anni, dal 1999. Dal 1 settembre 2017 è il Direttore del Centro di Ricerca in Viticoltura ed Enologia del Consiglio per la Ricerca in Agricoltura e l'Analisi dell'Economia Agraria (6 sedi in totale: sede amm. Conegliano, Arezzo, Asti, Gorizia, Turi e Velletri), ente controllato dal *MiPAAFT*. RV ha pubblicato oltre 150 lavori su riviste internazionali e capitoli di libro in genetica, genomica, breeding assistito e biologia delle piante su diverse specie coltivate. Come Responsabile di dipartimento a San Michele ha guidato diversi progetti **genoma** di specie da frutto, mentre precedentemente ha lavorato prevalentemente sui cereali. Più recentemente si è impegnato nel **new generation breeding** producendo diversi lavori nei quali sono stati identificati **geni di resistenza** ai maggiori patogeni e protocolli dedicati al **genome editing**.

Docenza nel Master: Modulo I – La vite, origini e principi della viticoltura, elementi di tecniche viticole e di gestione del vigneto

ELOISA CRISTIANI

Eloisa Cristiani è professore associato di Diritto agrario nella Classe di Scienze sociali della Scuola Superiore S. Anna di Pisa. Dal 1998 tiene presso la Scuola il Corso di Diritto Agro-ambientale al quale, dal 2010, si è affiancato il Corso di introduzione al Diritto Agro-alimentare. La sua attività di ricerca si è incentrata su gli aspetti giuridici dell'agricoltura biologica tra tutela dell'ambiente e sicurezza alimentare e sull'impatto dei cambiamenti climatici sul Diritto agrario. Di recente ha pubblicato lavori diretti ad identificare le "regole" giuridiche dell'agricoltura sostenibile, si segnala in particolare lo scritto "Dal vino biologico al vino sostenibile?". E' stata responsabile, nel 2013, dell'Unità di ricerca della Scuola Superiore Sant'Anna nell'ambito del progetto PRIN "L'acqua: risorsa non riproducibile, bene pubblico, fattore di sviluppo, causa di guerra". Fa parte della redazione della Rivista di Diritto Agrario e del Comitato di Direzione della Rivista Diritto agroalimentare, è iscritta all'Albo degli Avvocati di Pisa dal 23 luglio 1992. E' stata Segretario, per oltre vent'anni, dall'Associazione Italiana Cultori di Diritto Agrario e, in tale qualità ha collaborato all'organizzazione di numerosi convegni nazionali e internazionali. E' membro dell'Unione Mondiale Agraristi Universitari (UMAU). Rappresenta la Scuola Sant'Anna nella RUS, la rete delle Università per lo Sviluppo sostenibile



Docenza nel Master: Modulo I - Elementi di legislazione vitivinicola.
Rappresentante della Scuola Sant'Anna nel CTS del Master

GIULIANA STRAMBI

Giuliana Strambi è primo ricercatore del Consiglio Nazionale delle Ricerche (CNR) presso la Sezione di Diritto Agrario Internazionale e Comparato (DAIC) di Firenze dell'Istituto di Studi Giuridici Internazionali (ISGI). È dottore di ricerca in Diritto agrario italiano e comparato. Dall'a.a. 2019/2020 insegna Aggiornamenti di legislazione vitivinicola presso il Corso di Studi di Viticoltura ed Enologia dell'Università degli Studi di Pisa. È autrice di numerose pubblicazioni su riviste scientifiche nazionali e straniere, libri e atti di convegni, dedicate, fra l'altro, alla disciplina della produzione e commercializzazione nel mercato UE del vino dealcolizzato, alla disciplina nazionale delle strade del vino e dell'enoturismo. Fa parte del Collegio dei Docenti del PhD in "Human Rights and Global Politics: Legal, Philosophical and Economic Challenges" della Scuola Superiore Sant'Anna. Fa parte del Comitato redazionale della Rivista di diritto agrario. Agricoltura Alimentazione Ambiente. È socia e tesoriera dell'Unione Mondiale degli Agraristi Universitari.



Docenza nel Master: Modulo I -Elementi di legislazione vitivinicola

ALESSANDRA DI LAURO

Alessandra Di Lauro è professore ordinario di Diritto agrario presso il Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e agro-ambientali dell'Università degli Studi di Pisa, dove insegna Diritto agrario, Diritto alimentare, Legislazione Biotecnologica. Avvocato. Autrice di tre monografie e di numerose altre pubblicazioni dedicate alla disciplina della comunicazione commerciale, della pubblicità, della protezione del consumatore di alimenti, della proprietà industriale e intellettuale nonché al rapporto fra il Diritto e le altre Scienze (in particolare la Medicina, l'Etica, la Chimica, l'Ecologia, la Psicologia, la Linguistica e la Semiotica, le Neuroscienze, le Nanoscienze). Direttrice della Collana Nutridialogo, ed. ETS, Pisa. Co-direttrice del Trattato di diritto alimentare, a cura di P. Borghi, I. Canfora, A. Di Lauro, L. Russo, in corso di pubblicazione, Giuffrè. Membro dell'executive committee of the European Council for Agricultural Law, del Consiglio direttivo dell'Associazione Cultori Diritto Agrario, del Comitato scientifico dell'Union Mondiale degli Agraristi Universitari (UMAU). Membro del Comitato di redazione della Rivista di diritto agrario. E' membro della Chaire de recherche en droit sur la diversité et la sécurité alimentaire, Université de Laval. Afferente al Centro interdipartimentale di ricerca Nutraceutica e alimentazione per la salute (NutraFood) e al Centro Interdisciplinare Scienze per la Pace (CISP) dell'Università di Pisa. Membro del Comitato consultivo dell'Accademia dei Georgofili sulla Digitalizzazione in agricoltura e membro del Comitato scientifico della Fondazione Qualivita.



Docenza nel Master: Modulo I -Elementi di legislazione vitivinicola

ALTRI DOCENTI MODULO I:

- **Cristina NALI (Patologia e malattie fungine della vite)**
- **Edoardo MAZZANTI (La disciplina sanzionatoria del settore vitivinicolo)**
- **Maria Grazia ALABRESE (Le fonti del commercio internazionale)**

DOCENTI MODULO II

ALESSIO CAVICCHI

Alessio Cavicchi è Professore Ordinario di "Agribusiness, rural development and branding" presso il Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-ambientali dell'Università di Pisa. È Managing Editor della rivista *International Food and Agribusiness Management Review* e Associate Editor di *Food Economy*. È co-editor della Book Series "Consumer Science and Strategic Marketing" edita da Elsevier. È stato invitato come esperto esterno dall'Organizzazione Mondiale del Turismo, dal Joint Research Center, DG Regio, DG Education and Culture, e DG RTD della Commissione Europea, ed è esperto esterno dell'ufficio Programmazione e promozione della ricerca in ambito internazionale del MUR. È stato coordinatore di due progetti europei Erasmus+ Knowledge Alliances "The Wine Lab" (www.thewinelab.eu) e "FoodBiz" (www.foodbiz.info); ha coordinato un progetto "Leonardo – transfer of innovation" dal titolo "Introducing marketing principles in the agricultural sector" (www.unimc.it/farminc). È coordinatore del MOOC "Sustainable Food Systems: a Mediterranean Perspective" proposto da SDG Academy - SDSN: <https://courses.sdgacademy.org/learn/sustainable-food-systems-a-mediterranean-perspective-on-demand> Attualmente coordina per l'Università di Pisa il progetto Start for Future <https://startforfuture.eu>, partenariato internazionale sull'entrepreneurial education e la business innovation ed è membro dell'Advisory Board della Commissione Europea sul ruolo delle Università per la Strategia di Specializzazione Intelligente <https://s3platform.jrc.ec.europa.eu/higher-education>



Docenza nel Master: Modulo II- Profili del consumatore di vino nel mondo
Vice Direttore del Master e
Rappresentante dell'Università di Pisa nel
CTS del Master

SLAWKA G. SCARSO

Slawka G. Scarso è laureata con lode in Economia alla LUISS Guido Carli, diplomata Sommelier AIS. È docente di Marketing del vino e del turismo enogastronomico alla Scuola Superiore Sant'Anna di Pisa, alla Fondazione Mach di San Michele all'Adige, allo IUSVE di Venezia e all'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo. Dal 2004 si occupa di comunicazione nel settore dell'enogastronomia collaborando come consulente con varie aziende italiane e con agenzie di comunicazione. Dal 2005 cura il blog www.marketingdelvino.it, primo blog in Italia dedicato a questo ramo. Ha collaborato con numerose riviste e guide di vino e di ristoranti. È autrice dei libri *Il vino a Roma* (2010) e *Il vino in Italia* (2011), editi entrambi da Castelvechi. È inoltre autrice del manuale *Marketing del vino. Dalle etichette ai social network, la guida completa per promuovere il vino e il turismo enogastronomico* (LSWR, terza edizione 2021) e co-autrice di *Marketing del gusto* (LSWR, seconda edizione 2022), *Marketing dei prodotti enogastronomici all'estero* (LSWR, 2017) e *Food&Wine Marketing 4.0* (Flaccovio, 2018)



**Docenza nel Master: Modulo II
Marketing dei prodotti enologici . Web
marketing del vino**

DANIELE VERGAMINI

Daniele Vergamini, ricercatore presso il Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-ambientali dell'Università di Pisa con più di 10 anni di esperienza in progetti di ricerca internazionali, nazionali e regionali. Economista dell'Ambiente e del Territorio, titolo conseguito con lode presso il Dipartimento di Economia e Management dell'Università di Pisa. Ha conseguito il Dottorato in Scienze e tecnologie agrarie, ambientali e alimentari presso l'Università di Bologna con un progetto di ricerca congiunto con la prestigiosa University of Western Australia (School of Agriculture and Environment) sul disegno sperimentale degli incentivi economici per le misure agro-ambientali nell'ambito della politica agricola comune (PAC). Membro dell'European Association of Wine Economists (EuAWE) nell'ultimo quinquennio ha focalizzato i suoi studi sulle strategie di impresa, l'emergere di nuove architetture di mercato (piattaforme), di strumenti digitali di marketing relazionale e sulla sostenibilità della filiera vitivinicola. È responsabile di diverse linee di ricerca in collaborazione con la Regione Toscana, che spaziano da strumenti come il BuyWine a servizio dell'export dei vini toscani alle possibilità offerte da approcci legati all'economia sperimentale per migliorare l'efficacia e l'efficienza dell'intervento pubblico a sostegno del territorio e della produzione vitivinicola regionale. Ulteriori informazioni: <https://page.agr.unipi.it/profile/daniele-vergamini/>



Docenza nel Master: Modulo II- Marketing dei prodotti enologici

SIMONE FABBRI

Simone Fabbri, Laurea in Agraria e successiva importante esperienza nel Marketing. Dopo iniziali consulenze a cantine del vino, da manager ho ricoperto ruoli all'interno della Frescobaldi, storico produttore di vini in Toscana, vivendo la crescita storica del settore e dell'azienda. Dalla Programmazione dei vini alla gestione della supply chain in tutto il mondo.

La nuova sfida della Market Innovation & Culture vuole creare valore con 2 obiettivi, quello di contribuire all'elaborazione di strategie commerciali monitorando le tendenze del mercato, e incrementando le vendite con una nuova comunicazione commerciale che si basi sulle unicità dei vini venduti alla clientela mondiale.

Formo inoltre le risorse umane commerciali col fine di raggiungere una visione comune nella comunicazione e attuo la leadership attraverso l'economia del dono.

Parallelamente partecipo come relatore a seminari e conferenze in Italia e all'estero sul tema della creazione di valore nel settore food.

Il tema della sostenibilità guida le mie scelte e le iniziative che metto in atto.



Docenza nel Master: Modulo II - Programmare la produzione per i mercati. La creazione di valore.

LORENZO ZANNI

Lorenzo Zanni è Professore Ordinario di Economia e gestione delle imprese presso l'Università di Siena dove insegna Marketing, Marketing Internazionale e International Management. I suoi interessi di ricerca riguardano l'imprenditorialità, l'innovazione tecnologica, il marketing internazionale. Delegato del rettore dell'Università di Siena al "Trasferimento Tecnologico" (2008-2022), membro del Comitato scientifico Enoteca Italiana (2014-2015), membro del Comitato scientifico di Equalitas (2016-2023); attualmente presiede la Commissione Spin off dell'Università di Siena, è coordinatore del Comitato scientifico del distretto tecnologico toscano Scienze della Vita, è membro dell'Accademic Board del centro di competenza nazionale ARTES 4.0. E' autore di numerose pubblicazioni (volumi, capitoli libro, articoli su riviste italiane e internazionali), tra cui una ventina riguardano il tema del vino. Recentemente ha collaborato al progetto PNRR Agritech su nuove tecnologie per il settore agroalimentare con particolare riferimento ad applicazioni di realtà virtuale per l'analisi dei comportamenti di consumo.



Docenza nel Master: Modulo II – Principi di Marketing

DAVID WALTHALL

David Walthall, statunitense, Lettore di Lingua Inglese presso l'Università per Stranieri di Siena, vive da oltre vent'anni in Italia e si è sempre occupato di enologia. Come docente svolge corsi di formazione e terminologia tecnica per operatori, associazioni di categoria e enti governativi. Come traduttore cura i contenuti per siti web, brochure e altri strumenti di comunicazione online e offline per cantine e rassegne vinicole. Collabora con tour operator esteri in viaggi alla scoperta della storia del vino italiano, passato e presente. Lettore assiduo delle principali pubblicazioni di settore, segue attentamente l'evolversi del linguaggio della degustazione, promozione e commercio del vino italiano, in particolare per i mercati anglofoni.



Docenza nel Master: Modulo II-English for wine. How to communicate wines and wine culture at international level

PIERPAOLO PENCO

Pierpaolo Penco, docente di Wine Business, Marketing del vino e del Turismo enogastronomico all'interno della divisione Executive Education di MIB Trieste School of Management, dal 2007 ha una cattedra come Visiting Professor presso la School for Viticulture and Enology dell'Università di Nova Gorica, in Slovenia, tenendo corsi in lingua inglese in "International Wine Marketing", "Consumer Behaviour", "Wine Tourism & Cellar door sales". Ha svolto attività formative sul settore vinicolo ed enogastronomico per altre Business School, Università, Enti di formazione e Aziende contribuendo ad alcune ricerche e pubblicazioni accademiche. Ricopre l'incarico di Country Manager Italia per l'agenzia Wine Intelligence di Londra, la principale società europea di consulenza strategica specializzata sull'analisi dei mercati e dei consumatori vinicoli. Svolge inoltre consulenze per Consorzi, Associazioni, Enti e Aziende vinicole in materia di strategia, marketing, branding, comunicazione, marketing territoriale e gestione del turismo del vino. In particolare, per la CCIAA di Pisa ha sviluppato il piano strategico del brand territoriale "Terre di Pisa", che è stato poi declinato in specifiche attività formative per gli operatori su incarico della Strada del Vino e dell'Olio delle Colline Pisane. Ha al suo attivo esperienze pluriennali quale giudice e degustatore per guide vinicole e concorsi internazionali, mentre suoi articoli sono stati pubblicati da diverse riviste di settore. Ulteriori informazioni: <https://www.linkedin.com/in/pierpaolopenco/>



Docenza nel Master: Modulo II – I numeri del vino. Turismo del vino.

CRISTINA SANTINI

Cristina Santini ha conseguito il dottorato in Economia e Gestione delle Imprese e dei sistemi locali presso l'Università degli Studi di Firenze. È Professore Associato di Economia e Gestione delle Imprese presso l'Università Telematica San Raffaele di Roma. Prima di intraprendere il percorso accademico, ha maturato esperienza professionale lavorando per multinazionali e per aziende operanti nel settore vitivinicolo e enoturistico.

È autrice di numerose pubblicazioni e i suoi interessi di ricerca spaziano tra Business Strategy e Entrepreneurship. È co-editor della book series Strategic Marketing e Consumer Science (Elsevier) e si occupa principalmente di agribusiness. È stata visiting professor presso vari atenei in Europa e negli Stati Uniti.



Docenza nel Master: Modulo II – Strategie di marketing del vino

MASSIMO FERASIN

Massimo Ferasin, laureato in Scienze Agrarie presso l'Università degli Studi di Padova. Attualmente lavora come Funzionario Agrario del Ministero delle Politiche Agricole Agroalimentari e Forestali presso il Dipartimento dell'Ispettorato Centrale della Tutela della Qualità e della Repressione Frodi dei Prodotti Agroalimentari ICQRF Lombardia dove ricopre l'incarico di responsabile dell'Ufficio d'Area di Brescia. È referente per l'ICQRF Lombardia del settore vitivinicolo. Nel corso della sua attività professionale si è specializzato anche nel settore dell'olivicoltura e dell'elaiotecnica contribuendo allo sviluppo di questo settore in Veneto ed altre aree minori del Nord Italia. È stato ideatore del primo laboratorio sensoriale con panel di disabili della vista e dell'udito denominato "Officina dei Sensi" ricoprendo il ruolo di Presidente per diversi anni.



Docenza nel Master : Modulo II – Principi di marketing dei prodotti agro-alimentari.

FRANCESCO MARANGON

Francesco Marangon è professore ordinario di Economia agraria, alimentare ed estimo rurale presso il Dipartimento di Scienze economiche e statistiche dell'Università di Udine, dove insegna Economia dello sviluppo sostenibile, Economia ed estimo ambientale e Economia e marketing. Dirige il Corso di perfezionamento in Environmental, Social and Governance. La sua attività di ricerca è rivolta alla gestione delle imprese agricole, allo sviluppo rurale, alla valutazione monetaria dei benefici e dei danni ambientali, all'economia del paesaggio, all'economia del turismo sostenibile, alla sostenibilità dei consumi agroalimentari. È autore e curatore di alcune monografie e di oltre duecentosettanta articoli su riviste nazionali ed internazionali. Ulteriori informazioni: <http://people.uniud.it/page/francesco.marangon>



Docenza nel Master: Modulo II – Turismo del vino

GIANFRANCO VOGLINO

Giancarlo Voglino è laureato in Scienze Agraria presso l'Università di Torino e Agronomo. Si è formato al marketing e alla promozione internazionali lavorando presso Divisioni Agricoltura di multinazionali quali Shell e Höecst. Dal '91 al '96 ha diretto l'*Ufficio Promozione Agroalimentare Italiano dell'Istituto Commercio Estero – ICE*. Dal '96 al '99 è stato Direttore Generale di *Veronafiere International*. Nel 1999 ha co-fondato *IEM International Exhibition Management*, società di servizi specializzata nell'internazionalizzazione delle aziende vinicole e nella promozione del vino italiano nel mondo di cui è Amministratore Delegato. Nel 2004 ha contribuito alla creazione e all'avvio dell'*Istituto del Vino Italiano di Qualità Grandi Marchi* di cui è il coordinatore delle attività. Nel 2007 ha co-fondato negli USA a Miami *IEEM International Event and Exhibition Management LLC* di cui attualmente è socio e Managing Director, con l'obiettivo di garantire supporto alle imprese vinicole italiane nel continente americano, soprattutto USA e Canada. Nel 2010 ha contribuito all'ideazione e lancio di *Simply Italian Greats Wines di IEM*, eventi di promozione e valorizzazione del vino italiano specifici e mirati al servizio delle cantine italiane, il cui calendario annuale tocca i più importanti mercati internazionali quali Stati Uniti, Canada, Messico, Germania, Inghilterra, Giappone, Cina, Corea e Singapore.



**Docenza nel Master: Modulo II-
Organizzazione di eventi di promozione e
valorizzazione del vino italiano**

GIUSEPPE TURCHETTI

Giuseppe Turchetti è Professore ordinario di Economia e Gestione delle Imprese presso l'Istituto di Management della Scuola Superiore Sant'Anna di Pisa. I suoi interessi di ricerca attengono la strategia d'impresa, il marketing e le scelte distributive, il comportamento del consumatore, il marketing non convenzionale e il neuromarketing. Coordinatore e Membro di numerosi gruppi di ricerca a livello nazionale e internazionale, ha partecipato alla progettazione e conduzione del Master Universitario in "Gestione e Controllo delle Produzioni Agroalimentari di Qualità" della Scuola Superiore Sant'Anna. Autore e/o curatore di diciannove volumi e di oltre duecentocinquanta lavori tra capitoli di libro e articoli su riviste nazionali e internazionali. Giuseppe Turchetti è sommelier diplomato AIS.



Docenza nel Master: Modulo II- Marketing non convenzionale e neuromarketing

UGO FARAGUNA

Ugo Faraguna è Professore Associato di Fisiologia presso la Scuola di Medicina dell'Università di Pisa. I suoi interessi di ricerca si muovono all'interno del perimetro delle neuroscienze, con particolare attenzione ai processi che durante il ciclo sonno-veglia influenzano il processo di decision-making. Ha pubblicato sulle più prestigiose riviste neuroscientifiche (tra le quali Nature Neuroscience, Neuron). Ex Allievo Ordinario e Perfezionando del Settore di Scienze Mediche della Scuola Sant'Anna, è oggi Presidente dell'Associazione ex Allievi.



Docenza nel Master: Modulo II- Marketing non convenzionale e neuromarketing

ALTRI DOCENTI MODULO II:

- **Gabriele GNERI (Ospitalità ed accoglienza nelle imprese agrituristiche e vitinicole)**

DOCENTI MODULO III

ALESSANDRO TORCOLI

Alessandro Torcoli è editore e direttore della storica rivista enologica *Civiltà del bere*. Laureato alla Iulm di Milano nel 2000 con una tesi sul nascente fenomeno dell'entoturismo, nello stesso anno diventa giornalista professionista e sommelier Ais. All'attività giornalistica affianca da sempre quella di organizzatore di eventi enologici di alto livello come *Simply the best*, *VinoVip Cortina* e *VinoVip al Forte*. Tiene corsi e seminari presso l'Enoluogo di *Civiltà del bere* (spazio milanese di cultura enologica) e partecipa a importanti giurie internazionali, tra le quali il *Decanter Wine & Spirits Awards* di Londra, dove è Panel Chair per il Nord Italia (primo italiano a rivestire questo importante ruolo). Nel 2009 vince il premio quale "Miglior giovane giornalista italiano del vino" (ricevendo la *nomination* per il medesimo riconoscimento continuativamente dal 2008 al 2013) conferitogli dall'associazione *Grandi Cru d'Italia*, che riunisce 140 tra le più prestigiose aziende vinicole nazionali. Riceve nel 2010 a Siena il prestigioso Premio "Dioniso d'Oro" dall'Enoteca Italiana di Siena (Ministero Attività Produttive). È accademico ordinario dell'Accademia italiana della vite e del vino. Nel marzo 2014 entra nella Commissione selezionatrice del Premio *Civiltà del Vino*. Nel febbraio 2015 gli viene conferita a New York dall'American Society of the Italian Legions of Merit, sotto l'alto patronato del Presidente della Repubblica, la *Gold Medal for Excellence in Wine*. È Second Stage Student nell'ambito dell'Institute of Masters of Wine.



Docenza nel Master: Modulo III- La comunicazione del vino: giornalismo, critica e relazioni pubbliche tra old & new media
Coordinatore delle attività didattiche del Master sulla Comunicazione

RICCARDO GABRIELE

Riccardo Gabriele è giornalista professionista, laureato in lettere e filosofia all'Università di Pisa e relatore pubblico professionista iscritto a Ferpi. Inizia la carriera giornalistica nel 1996 al quotidiano "Mattina", inserto di cronaca dell'"Unità". Nel dicembre 1997, entra nella redazione del mensile "30 giorni". Dopo esperienze in radio e stage in televisioni locali, dal marzo 1999, svolge a "30 giorni" la funzione di caporedattore. Nel dicembre 2002, all'interno del mensile "30 giorni" attiva una rubrica dedicata al vino. La passione per questo settore lo induce ad approfondirne la conoscenza con due livelli di corso *Slow food* e la qualifica di *Sommelier Ais*. Collabora, saltuariamente per alcuni anni, con le riviste specializzate *Euposia*, *L'assaggiatore* e *VQ*. Nel 2005 fonda la ditta *RG Communication*, e nel maggio la testata online *Corriere del vino* (attualmente quotidiano) di cui è titolare e direttore responsabile. Dal 2006 collabora con la *Guida I vini buoni d'Italia*, attualmente coordinatore della regione Lombardia. A giugno 2006 nasce la sua agenzia PR *Comunicare il vino*. Ad oggi si occupa di comunicazione, relazioni pubbliche e strategiche per aziende e consorzi in tutta Italia (esclusivamente nel mondo del vino) contando oltre 50 clienti sul territorio nazionale oltre che collaborazioni con una *maison di champagne*. www.pr-vino.it.



Docenza nel Master: Modulo III- La comunicazione del vino: giornalismo, critica e relazioni pubbliche tra old & new media

DANIELE CERNILLI

Daniele Cernilli è un critico enologico di fama internazionale. Conosciuto con il nickname *DoctorWine*, nove anni fa ha creato l'omonimo web magazine dove mette a frutto la sua quarantennale esperienza. Giornalista e critico di vini (è stato cofondatore del *Gambero Rosso* nel 1986, curatore della guida *Vini d'Italia* per 24 edizioni, direttore del magazine *Gambero Rosso*, personaggio televisivo alla guida del *Gambero Rosso Channel* oltre che collaboratore di diverse testate nazionali specializzate e non, e attualmente è direttore responsabile anche della rivista *L'Assaggiatore* dell'Onav - Organizzazione Nazionale Assaggiatori Vino), conferenziere e docente ai corsi professionali di degustazione e analisi sensoriale, scrittore (è autore del libro *I racconti (e i consigli) di Doctor Wine* - Einaudi 2014; *Vitigni del mondo* - La Conchiglia 2012 - in collaborazione con Dario Cappelloni; *Memorie di un assaggiatore di vino* - Einaudi 2006). Dal 2014, in collaborazione con un selezionato staff di degustatori e giornalisti, ha pubblicato con Mondadori le prime due edizioni della *Guida Essenziale ai Vini d'Italia* 2015 e 2016 e con MD Communication le edizioni successive della *Guida Essenziale ai Vini d'Italia* fino ad oggi. Dal 2012 è degustatore ufficiale al concorso *Decanter Wine World Award (DWWA)*. Nel 2015 è stato selezionato per far parte del *Wine Writers' Hall of Fame* della Wine Media Guild di New York e in passato è stato incluso nella classifica della rivista inglese *Decanter* tra le 50 persone più influenti nel mondo del vino (2007-2008-2009). Dal 2019 è chairman di *5stars - The Book* di Vinitaly International.



Docenza nel Master: Modulo III- La comunicazione del vino: giornalismo, critica e relazioni pubbliche tra old & new media

ROBERTO CIPRESSO

Roberto Cipresso, originario di Bassano del Grappa, inizia la propria carriera di winemaker nel 1987 a Montalcino. Nel 1999 fonda Winemaking, il suo gruppo di consulenza agronomica ed enologica. Il suo percorso professionale ha visto e vede anche collaborazioni con alcune aziende straniere. Tra esse, Achaval-Ferrer in passato, e adesso Matervini in Argentina; in Brasile, il progetto Bueno Bellavista; in Spagna, in Argentina ed in California i Vinos de La Luz. È il fondatore dell'azienda La Fiorita, collocata nel cuore del territorio di Montalcino, ed il creatore e la guida di Winecircus, cantina/laboratorio e centro di ricerca e sviluppo. Nel Giugno 2006 viene proclamato Miglior Enologo Italiano nell'ambito della manifestazione "Oscar del Vino 2006", mentre nel 2008 la rivista Men's Health lo elegge "Uomo dell'Anno" nella categoria "Food". E' autore di quattro libri sul vino ("Il Romanzo del Vino", "Vinosofia", "Vineide" e "Vino: Il Romanzo Segreto"), e possiede il titolo di Accademico sia presso l'Accademia Nazionale di Agricoltura di Bologna sia presso l'*Academia Argentina de la Vid y del Vino*, con sede a Mendoza. E' inoltre membro del comitato scientifico dell'Ente Vini – Enoteca Italiana. Nel 2016 dà vita, con il fratello Gianfranco, al progetto Cipresso 43, per la produzione di vini da vitigni autoctoni dell'Italia Centrale coltivati lungo il 43° Parallelo Nord - per l'autore, la "linea ideale" che meglio rappresenta il vino nella sua storia e nelle sue eccellenze -. www.robertocipresso.it



Docenza nel Master: Modulo III – Tecniche di comunicazione ed analisi dei mercati internazionali

FRANCESCO ANNIBALI

Francesco Annibali

è un docente, semiologo e giornalista enologico. Autore di circa 700 articoli apparsi su alcune delle principali testate di settore (Il Corriere Vinicolo, Winesurf, Doctorwine, Il Cucchiaino d'Argento, Vinix), da 28 anni si occupa di formazione e informazione nel vino.

Con "Il Linguaggio del Vino" (Ampelos, 2021 - premio Biblioteca Lunelli 2022) ha inaugurato a livello internazionale l'analisi semiotica del vino e della degustazione.

L'analisi semiotica del vino è stata successivamente approfondita e ampliata nel recente "Logica della degustazione del Vino" (Mimesis, 2023).

Dal 2021 conduce seminari di Semiotica del vino presso le Università per Stranieri di Siena, di Camerino e di Macerata. Dal 2023 è docente di Laboratorio di Giornalismo all'Università di Macerata.



Docenza nel Master: Modulo III- La comunicazione del vino: giornalismo, critica e relazioni pubbliche tra old & new media

ULRICH KOHLMANN

Ulrich Kohlmann è nato a Monaco di Baviera. Si laurea in giurisprudenza prima di proseguire gli studi di filosofia che si concludono con il dottorato summa cum laude. Trascorre anni da docente di filosofia itinerante in Italia, Brasile e Germania. Pubblica due libri e numerosi saggi su temi della filosofia pratica prima di diventare degustatore di olio di oliva (metodo COI), assaggiatore di formaggi (ONAF), sommelier, degustatore e docente AIS. Dal 2006 lavora con la propria azienda nel turismo culturale ed enogastronomico. Inoltre è titolare della Tuscan Tasting - Comunicare il Gusto che opera nel campo della comunicazione enogastronomica. Dal 2016 al 2021 ha ricoperto il ruolo di consigliere del Movimento Turismo del Vino Toscana. Scrive per diverse riviste del settore, tra cui Dissapore, Intravino, Doctor Wine, Sommelier Toscana e Civiltà del bere.



Docenza nel Master: Modulo III –Analisi dei mercati internazionali (Germania)

COSTANZA CARLOTTA MAAG

Costanza Maag è la fondatrice, titolare e CEO di The Blonde and The Barrel, un'affermata agenzia di brand management nel settore vinicolo con sede a Verona. Operando in Nord America, Nord ed Est Europa, Russia, Ucraina ed in alcuni mercati asiatici, The Blonde and The Barrel aiuta con successo aziende vinicole medio-piccole, attente all'ambiente e ai propri collaboratori, a costruire e sviluppare il proprio brand nei mercati esteri. Le sue comprovate abilità in analisi di mercato, selezione di partner strategici, posizionamento di prodotti e gestione dell'immagine aziendale, le hanno permesso di conquistare la fiducia e il rispetto di un vasto e fedele pacchetto clienti, tanto da venire spesso ingaggiata anche per operazioni di “wine scouting”.

Docenza nel Master: Modulo III –Analisi dei mercati internazionali (USA e Canada)

NICOLETTA DICOVA

Nicoletta Dicova, Laureata in Lingue e Letterature Straniere con indirizzo manageriale all'Università degli Studi di Torino. Libera professionista consulente di marketing del vino. Tra i progetti seguiti: selezione e promozione di vini artigianali italiani per Finoteca, importatore con sede in Belgio; selezione e promozione di vini artigianali italiani ed est europei per Weinwise, importatore con sede a Copenhagen, Danimarca; promozione in Europa dei vini qvevri di Chateau Mere e Winiveria, Georgia; promozione dei vini di Neragora, Bulgaria; promozione dei vini karasi di Trinity Canyon Vineyards, Armenia; promozione ed export dei vini biodinamici di Podere Borgaruccio e Terre del Ving, Toscana, Italia; dal 2018 in poi: imprenditrice agricola, co-proprietaria a San Donato in Bellaria Permaculture Project.

Docenza nel Master: Modulo III –Analisi dei mercati internazionali (Est europa)

ALTRI DOCENTI MODULO III:

- **Antonio STOPPER (Mercato svizzero)**
- **Patrizia BALDINI (Mercato UK)**
- **Asa JOHANNSON (Mercato Scandinavia)**
- **Mi Yeun HONG (Mercato Corea del Sud)**
- **Vinicio EMINENTI (Mercato Cina)**
- **Alessandro CELLAI (Mercati sud-est asiatico, America latina e Russia)**
- **Alessandro BENATO (Mercato Giappone)**
- **Brunella SACCONI (Attività e ruolo dell'ICE per la promozione del vino italiano)**

DOCENTI CORSO SOMMELIER AIS

ROBERTO BELLINI

Roberto Bellini è Sommelier AIS dal 1979, docente e commissario di esame dal 1989, consigliere nazionale per ripetuti mandati. Si occupa dell'insegnamento alla professione di sommelier in Italia e all'estero, con più assiduità in Giappone, Cina e Inghilterra. Nel 1999 ha scritto il libro *Toscana Libera Terra di Vino*, a cui sono seguiti *Champagne e Champagnes*, *In vino eroticus*, *In vino erectus*, e nel 2015 *Maledetto Champagne e Champagne, Degustare il mito*. È direttore dei progetti editoriali AIS e Direttore responsabile della rivista VITA. Ha collaborato alla stesura del libro *Enografia Nazionale*, e *Food and Wine* editi da Associazione Italiana Sommelier; è responsabile nazionale Area Formazione e dei CLUBAIS nel mondo.



**Docenza nel Master: Corso AIS.
Rappresentante dell' AIS nel CTS del Master**

ALESSANDRO BALDUCCI

Alessandro Balducci, avvocato, formatosi presso l'Università di Pisa ove ha conseguito anche due master in materia legislativa e gestione del personale. E' dirigente alle risorse umane presso il Comune di Pisa, dopo numerose esperienze nel mondo amministrativo universitario:

Università di Siena dal 2017 al 2020, direttore dell'Università per Stranieri di Siena, dal 2007 al 2014, ove successivamente si è occupato dell'area qualità, Anticorruzione e trasparenza.

Ha inoltre lavorato anche presso l'Università di Pisa, ove è diventato dirigente, la Scuola Superiore S. Anna e l'Università di Perugia, con incarichi di responsabilità nell'area legale, affari generali, area studenti, personale.

In AIS è Sommelier dal 2007, docente, degustatore ufficiale dal 2010, redattore guida AIS 2014 e 2015, ha elaborato, proposto e realizzato alcuni progetti a livello nazionale, mettendo in contatto il mondo del sommelier col mondo universitario: progetto sommelier in Cina; corso professionalizzante presso regione toscana; master vini italiani e mercati del mondo. Membro del comitato scientifico, tiene nel master lezioni e seminari di degustazione ed approfondimenti territoriali, ed è responsabile dei rapporti con le aziende partner e dei tirocini.

Dal giugno 2018 è consigliere regionale Ais Toscana, delegato di Pisa e provincia, direttore di corso.



**Docenza e Ruolo nel Master: Corso AIS
Responsabile dei rapporti con le aziende per gli stage
Rappresentante AIS nel CTS**

LEONARDO TADDEI

Leonardo Taddei è Sommelier dal 1994 e si occupa di formazione presso l'Associazione Italiana Sommelier operando prevalentemente in Toscana e nel Lazio. Dal 2014 è referente per AIS Toscana della Guida ai vini d'Italia VITAE. Dal 2011 è iscritto all'Albo dell'Ordine Nazionale dei Giornalisti nell'elenco "pubblicisti" e scrive regolarmente su Sommelier Toscana, Toscana & Chianti e altre testate di settore. Sempre nel 2011 è stato selezionato come promoter e relatore nazionale del Sigaro Toscano® da MST Manifatture Sigaro Toscano – Gruppo Maccaferri.

Dal 2008 è Ambasciatore Italiano dello Champagne dopo aver vinto a Milano il concorso europeo istituito dal CIVC (*Comité Interprofessionnel du Vin de Champagne*) che premia i professionisti del vino attivi nella formazione. Dal 2006 è presidente e amministratore delegato della McCulloughs S.r.l. con la quale promuove e sviluppa la conoscenza del mondo della birra. Nel *food* opera come consulente enogastronomico dal 2004 collaborando prevalentemente con enti, consorzi, scuole e università.



Docenza nel Master: Corso AIS

MASSIMO CASTELLANI

Massimo Castellani, fiorentino, laureato in Lettere presso l'università degli studi di Firenze, è consulente enogastronomico e sommelier professionista da oltre trenta anni dell'Associazione italiana Sommelier (AIS). Svolge il ruolo di delegato dei sommelier fiorentini e formatore nei corsi AIS da oltre vent'anni. Insegna cultura enogastronomica nel Master di Marketing e Management per imprese vitivinicole presso l'Università degli Studi di Firenze, ha inoltre una cattedra di enografia italiana ed internazionale al Master ALMA-AIS, presso ALMA Scuola di cucina Italiana a Colorno. E' giornalista enogastronomico e degustatore professionista, membro commissioni camerali per l'attribuzione DOC e DOCG. Fra le sue consulenze (da 16 stagioni) ha 7 hotel 5 stelle lusso dell'importante catena alberghiera internazionale Belmond Hotels (Hotel Cipriani Venice, Hotel Splendido Portofino, Hotel Villa San Michele Fiesole, Hotel Caruso Ravello, Hotel Timeo Taormina, Villa Sant'Andrea Mazzarò e La Residencia Isola di Maiorca). E' Chevalier du Tastevin di Borgogna dal 2014. E' stato autore di alcune pubblicazioni sul vino. Ha svolto numerosi seminari sul vino in varie parti del mondo (Vietnam, Cina, Giappone, Corea del Sud, Messico, Stati Uniti, Porto Rico, Russia, India, Svezia, Belgio, Olanda Lussemburgo, Germania, Svizzera, Gran Bretagna, Brasile, Ucraina, Grecia, Slovacchia e Thailandia). E' stato Vice Campione Italiano Sommelier nel 1993 e 1994 e Primo Sommelier di Toscana nel 1993.



Docenza nel Master: Corso AIS

LUIGI PIZZOLATO

Luigi Pizzolato è Delegato AIS dal 1999 per il territorio della Val d'Elsa, dal 2002 al 2006 è stato Vicepresidente AIS Toscana. Sommelier Professionista, docente ai corsi di qualificazione professionale per Sommelier su Tecnica di degustazione, Analisi sensoriale del cibo e del vino, Tecnica dell'abbinamento cibo-vino, Carni e prodotti di salumeria, Figura e le funzioni del Sommelier, Sicilia e Sardegna, Paesi Europei, Seminario esame abbinamento cibo-vino, Commissario d'Esami. E' stato docente ai corsi di qualificazione professionale per Sommelier nelle sedi della Worldwide Sommelier Association di Londra e Amsterdam, in Cina a Guangzhou e presso Scuola Universitaria Superiore di Pisa SANT'ANNA per Master "vini italiani e mercati mondiali". Giudice concorso internazionale (CIWC) a Ningbo (Cina). Guida alle degustazioni per AIS e altre Istituzioni. Ha partecipato al Progetto "Ristora" presso Istituto Alberghiero Enriques di Castelfiorentino (Fi). 1° classificato al Campionato Italiano a squadre di Degustazione e Cultura del Vino tenutosi a Jesi, 1° Classificato Blind Tasting Competition organizzata Da Civiltà del Bere a Vino Vip Cortina. Ha partecipato a programmi televisivi di TV Antenna 5 "Terra Nostra" e interventi su "Radio Lady". Cura la rubrica l'Alfabeto del Vino della rivista Oinos viveredivino. Blogger www.winepit.it



Docenza nel Master: Corso AIS

VALENTINO TESI

Valentino Tesi Valentino Tesi è Laureato in Economia e Commercio nel 2006, Università di Firenze, Dopo aver raggiunto il Diploma di Sommelier AIS (Associazione Italiana Sommelier) nel gennaio 2013, l'attività di perfezionamento avviene in tempi rapidi. Nel marzo 2014 ottiene l'attestato di Degustatore Ufficiale AIS mentre, nel frattempo, ottiene la nomina di Responsabile dei Servizi Ais Pistoia nel maggio 2015, ruolo tuttora mantenuto. In seguito sviluppa quella che è la sua vera passione, ovvero la docenza nei corsi professionali, ottenendo, a partire da ottobre 2016 l'abilitazione a Relatore AIS nei tre livelli del Corso Sommelier. Ruolo svolto anche per collaborazioni con l'Istituto Alberghiero Saffi di Firenze e per la Scuola Internazionale di Cucina ALMA. Partecipa e conduce numerosi eventi di degustazione, anche in lingua inglese, oltre a prender parte a trasmissioni televisive dedicate al vino. Per migliorare la comunicazione e la preparazione inizia a frequentare il mondo dei Concorsi e dopo i primi piazzamenti al Master del Primitivo e Sagrantino, diventa il Miglior Sommelier del Vermentino nel 2017. In seguito si aggiudica il Primo Master del Chianti Classico, Miglior Sommelier della Toscana, fino al prestigioso titolo nazionale di Miglior Sommelier d'Italia nel 2019. Nominato nel 2020 Ambasciatore della Vernaccia di San Gimignano nel mondo. Consulente della Camera di Commercio Italiana nel Québec e di varie attività nel settore della ristorazione.



Docenza nel Master: Corso AIS

LUCA CARMIGNANI

Luca Carmignani, pistoiese, laureato in Medicina e Chirurgia presso l'Università degli Studi di Firenze e specialista in Radiodiagnostica e Scienza delle Immagini presso lo stesso ateneo; attualmente in fascia di Eccellenza per Radiologia e Oncologia Interventistica presso l'azienda UsI Toscana centro. Sommelier AIS dal 2004, Relatore Ufficiale e Direttore di Corso AIS dal 2013, Redattore guida vini Vitae dal 2014, docente presso la Scuola Universitaria Superiore di Pisa SANT'ANNA per Master "vini italiani e mercati mondiali", scrive regolarmente su Sommelier Toscana e dal 2018 è Delegato AIS di Pistoia. Docente presso i Corsi di Qualificazione Professionale per Sommelier in varie Delegazioni della Toscana, a Malta e in Germania, e presso il Corso di Qualificazione Professionale per AIS Japan. Ha svolto e svolge attualmente seminari sul vino a Malta, in Germania e in India. Collabora da alcuni anni come consulente enogastronomico con enti, associazioni, consorzi e varie realtà produttive locali, soprattutto dell'ambito vivaistico.



Docenza nel Master: Corso AIS

CRISTIANO CINI

Cristiano Cini ha esperienza ultra ventennale nel campo del vino a 360°gradi, declinata nella formazione di sommelier e comunicatori, nella comunicazione e strategia aziendale, nella gestione di risorse umane da collocare in aziende vitivinicole e nell'enoturismo. Studio e ricerca sull'evoluzione del linguaggio del vino. Esperienze di ricerca e analisi su social-commerce comparto vino. Consulenza costruzione experience sui territori vitivinicoli nazionali ed internazionali. Progettazione e sviluppo di format televisivi e digital legati al vino. Volto televisivo di vari format sempre comparto vino. Dal 1995 sommelier professionista Associazione italiana sommelier (Ais), 2003 degustatore ufficiale e relatore. 2006/07/08 vice campione italiano sommelier, 2003 miglior sommelier di toscana, 2005 miglior sommelier d'italia sul vitigno sangiovese, sempre in ambito Ais. 2007 co-fondatore scuola concorsi Ais Toscana. 2010/2018 consigliere nazionale e membro giunta esecutiva nazionale Ais, dal 2018 presidente di Ais Toscana e consigliere nazionale. Dal 2010 responsabile nazionale area concorsi Ais, ancora in carica. 2014 premio Solidus come professionista dell'anno categoria sommelier. 2013 direttore tecnico del miglior sommelier del mondo WSA tenutosi a Londra. Attività di docenza Scuola di alta formazione ALMA e 1° corso di formazione per l'enoturismo on line organizzato da Consorzio di Bolgheri e MTV. Dal 2017 direttore del canale televisivo Wine Tv Sky 815. Attività di consulenza in aziende vitivinicole. Presidente Strada del Vino Terre di Arezzo dal 2012 al 2016.



Docenza nel Master : Corso AIS

