

MASTER ALMA-AIS

Comunicazione, Gestione & Marketing del vino

VENTIQUATTRESIMA EDIZIONE

24[^]



Il vino e' il canto della terra verso il cielo

L. Veronelli

**Massimo
Castellani**

*Tutor scientifico
Master ALMA-AIS*

**Stefano
Venturelli**

*Coordinatore
Master ALMA-AIS*

**Ciro
Fontanesi**

*Coordinatore
Master ALMA-AIS*



ALMA

LA SCUOLA INTERNAZIONALE DI CUCINA ITALIANA





Le migliori etichette degustate

Il Master ALMA-AIS si è sempre distinto per la qualità delle materie prime proposte a supporto delle lezioni didattiche. Grazie ad un costante lavoro di ricerca è stato possibile proporre etichette uniche. Un investimento senza eguali che ha portato all'attenzione degli allievi vini introvabili ed indimenticabili, veri punti di riferimento della enografia italiana e mondiale. Incontri emozionanti che rimangono scolpiti nel percorso da degustatori di ogni allievo.



MASTER ALMA-AIS

VENTIQUATTRESIMA EDIZIONE

Le migliori etichette degustate



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

DOMAINE DE LA ROMANÉE-CONTI- LA TACHE 2021

Il vino che racconta la storia.

Storia che parte secoli fa, quando i monaci già avevano capito cosa avrebbe portato quel vigneto in futuro: gioia e stupore. Quando ho assaggiato questo vino sembravo un bambino dentro un negozio di caramelle, con un sorriso sulla bocca e uno sul cuore. I miei pensieri a riguardo sono di un vino di colore rosso carminio, pieno, luminoso, vivo. Il naso che apre sulla fragola, la ciliegia, il lampone, il mandarino orientale, e tanti fiori, la rosa bianca, delicata, elegante, una violetta.

Continua ancora su note balsamiche, mentolate e rinfrescanti che si uniscono a note iodate e salmastre. Le erbe aromatiche aprono con un timo e una salvia. La Spezia gioca su un alternanza di pepe nero e bianco. Chiude una sensazione carnosa e lattica. La bocca è elegante e posata.

Mai esile, mai pesante. Un acidità che gioca con la sapidità infinita. Tannino composto e giocato sulla spezia dolce come la vaniglia. Presente, ma di una sensuale unicità. Chiude un persistenza lunga che riporta un numero infinito di sensazioni, fruttate e speziate.

BONANNI MATTEO

IL FUTURO DEL VINO NO-LOW IN ITALIA E NEL MONDO

Classe 1995, nato a Roma

Ha iniziato come cameriere in un pub, dove ha avuto modo di conoscere il mondo delle birre artigianali e dei distillati. Grazie al papà ha iniziato ad appassionarsi al mondo del vino e ha iniziato a studiare e assaggiare per poi frequentare il corso AIS. Dal pub si è spostato in enoteca per poi iniziare a lavorare in alcuni ristoranti come cameriere e sommelier. L'ultima esperienza da head sommelier di un grande locale sul litorale romano chiude il curriculum.

Dopo il diploma ha frequentato per un po' l'università, ma andando avanti ha capito che non era quello che voleva. Ha deciso di concentrarsi sul mondo del vino. Dopo aver frequentato AIS, dopo diverse esperienze, sceglie ALMA per il suo futuro.

Ha terminato il rapporto di lavoro con il Marine Village SRL ed è in cerca di una diversa tipologia di lavoro nel mondo del vino.

“Da tendenza emergente a categoria affermata, il vino no-low potrebbe diventare un'opportunità concreta per il futuro dell'enologia”.



ALMA

LA SCUOLA INTERNAZIONALE DI CUCINA ITALIANA

BOSCAINI MASSIMO

MARKETING TOTALE: UN APPROCCIO MULTIDIMENSIONALE

Classe 1968, nato a Varallo Sesia (VC)

Insegna inglese da 30 anni. Ha insegnato in varie aziende, scuole e istituti. Tra i suoi studenti troviamo dal bambino al dirigente d'azienda che necessita dell'inglese per lavoro. Ha preparato studenti a tutti i livelli: dalle elementari all'università passando per le medie e le superiori. Inoltre organizza centri estivi in cui si studia l'inglese e si fanno varie attività.

Dopo le scuole dell'obbligo si diploma come Perito per il turismo a Roma dopo di che si trasferisce in Inghilterra dove consegue una laurea in psicologia. Nel 2022 inizia il percorso AIS - che conclude nel 2024 - al quale affianca un'esperienza come assistente di Matteo Pessina nei suoi corsi di formazione. Continua la sua formazione partecipando a degustazioni.

Attualmente insegna inglese in proprio con partita IVA presso scuole, aziende e privatamente. L'insegnamento prevede anche la modalità online. Oltre ad erogare le lezioni che si svolgono durante l'arco di tutta la giornata, si occupa anche del marketing e della contabilità dell'attività. Di recente affianca all'insegnamento la promozione di una casa vinicola della zona.

"Il marketing è una materia articolata la cui comprensione è possibile solo se il suo studio è inserito in un contesto che tiene conto delle numerose variabili economiche, sociali e psicologiche che ne regolano le dinamiche".



MASTER ALMA-AIS

VENTIQUATTRESIMA EDIZIONE

Le migliori etichette degustate

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



KRUG 171 EME ÉDITION

Giocare in un campionato a parte, è quello che da sempre contraddistingue KRUG!!!

Non si può parlare di confronto, gli altri sono piacevoli, ottimi, strabilianti, lui, invece, semplicemente ti emoziona!!! Paglierino che tende al dorato luminoso, dal perlage finissimo.

Esprime contemporaneamente toni freddi e caldi, dove per freddi intendo note bianche e dirette e per caldi note eleganti e avvolgenti; nocciola verde, mela, pompelmo, canditi, frolla, pan di zenzero, di nuovo la nocciola ma secca, di nuovo l'agrumo ma citrino, finanche zabaione e pasta di mandorle.

Struttura e beva si sommano...

E' sferzante ma cremoso, pieno ed equilibrato, è un ossimoro bellissimo!!!

Termina lungo, anzi non termina, piacevolezza estrema!!!

BOTTILLO ORLANDO

**PILZWIDERSTANDFAIG...TANTO DIFFICILE DA PRONUNCIARE...MOLTO BELLO DA IMMAGINARE...
TROPPO IMPORTANTE DA TRASCURARE!!!**

Classe 1985, nato ad Atripalda (AV)

Inizia a muovere i primi passi nel mondo del lavoro come cameriere e operaio in una azienda agrituristica. Dopo un periodo di circa 4 anni, lascia la ristorazione cambiando diversi lavori dal postino all'impiegato, al piccolo imprenditore, fino all'assicuratore, lavoro che svolge per 5 anni. Terminata l'esperienza assicurativa, decide di dar sfogo alla sua passione per il vino. Da Sommelier rientra nella ristorazione, iniziando a gestire due ristoranti nel Sannio per poi trasferirsi in Toscana, dove ricopre il ruolo di maître in un'importante struttura a Chiusi.

Diventa sommelier AIS nel gennaio 2018, per poi nell'autunno del 2019 intraprendere un percorso da maître presso la Chef Academy di Terni. Successivamente, di anno in anno, sfruttando il minor carico lavorativo invernale, si specializza in diversi campi, tutti legati alla percezione olfattiva e gustativa, infatti è sommelier della birra, sommelier dell'olio, assaggiatore di salumi, assaggiatore di grappe e acquaviti.

Attualmente ricopre il doppio ruolo di maître e sommelier della struttura «il Patriarca»

“Posso dire che nel corso degli ultimi anni si sono fatti importanti passi in avanti senza però nascondere inutilmente il fatto che la sperimentazione è alla base di tutto”.



ALMA

LA SCUOLA INTERNAZIONALE DI CUCINA ITALIANA

MASTER ALMA-AIS

VENTIQUATTRESIMA EDIZIONE

Le migliori etichette degustate



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

SAUTERNES, CHÂTEAU D'YQUEM, 1990-2005-2013-2021

La narrazione di questo mondo enologico è stata talmente coinvolgente e dettagliata da trasformare quella che è stata la mia esperienza di degustazione: mentre mi concentravo su ogni calice le nuove conoscenze apprese sedimentavano, come se il vino mi dimostrasse ciò che era prima stato detto.

Era lui stesso testimone della sua qualità sorprendente, del talento e della passione di coloro che hanno realizzato i millesimi.

In base all'età del vino sia i colori che i riflessi cambiano, virano dall'oro lucente all'ambra, raffigurando visivamente la continua evoluzione dei prodotti dello Château.

I profili olfattivi e gustativi dei campioni degustati erano eccellenti, delle esperienze sensoriali magnifiche. Percepivo un'ampissima gamma di profumi (frutta cotta di vari tipi, miele, foglia di tè e zafferano) e ho apprezzato un palato straordinariamente equilibrato tra morbidezza e sapidità.

Il corpo è sempre adeguato, sono da sottolineare intensità e persistenza gusto-olfattive.

Non pensavo di rimanere così colpito; Alma ci ha dato l'opportunità di fare un'esperienza rara, una passeggiata immersiva nel piacere e nella storia che solo vini di grande spessore possono offrire.

Ho scelto di descrivere questa giornata perché, come altre durante il Master Alma-Ais, ha rafforzato la mia passione, la mia curiosità e la mia voglia di progredire in questo percorso di formazione.

CANDIDO LUCA ELIAS

PRIVATE LABEL PREMIUM: OPPORTUNITÀ DI SVILUPPO

Classe 2001, nato a Udine

Mi affaccio al mondo del lavoro con lavoretti manuali all'età di 17 anni. Mi avvicino per la prima volta al vino vendemmiano con mio nonno nel piccolo vigneto di famiglia. Inizio a lavorare nella ristorazione a 18 anni in un popolare localino di Pescara. Successivamente lavorando al Cardamomo a Trieste e a Grado grazie al mio titolare, ho cominciato a visitare numerose cantine che mi hanno fatto innamorare del mondo del vino.

Ha concluso il liceo scientifico, dopo aver provato a fare la università con indirizzo economico, nel 2022 inizia il percorso AIS che si conclude nel 2024

Attualmente sono il responsabile del Bistrot del Castello di Spessa e mi occupo delle degustazioni dei vini dell'azienda.

“Le private label non devono essere viste come minaccia alla qualità o all'identità del vino, ma come strumenti versatili e strategici per affrontare le sfide di un mercato in continua evoluzione”.



ALMA

LA SCUOLA INTERNAZIONALE DI CUCINA ITALIANA

MASTER ALMA-AIS

VENTIQUATTRESIMA EDIZIONE

Le migliori etichette degustate



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

CHAMPAGNE GRAND CRU EXTRA-BRUT "LE BOUT DU CLOS" DI JACQUES SELOSSE

Entusiasmante, commovente, eccezionale.

Di gran lunga il miglior vino mai assaggiato per complessità ed eleganza e anche per questo infatti considerato uno dei migliori vini al mondo, il più rappresentativo della zona di Vosne-Romanée in Borgogna, stiamo parlando di La Tâche 2021 – Domaine de la Romanée-Conti.

Nello specifico l'annata 2021 che abbiamo assaggiato è stata un'annata difficile per la denominazione ma in questo caso le sue caratteristiche principali sono rimaste comunque intatte in modo perfetto.

Sprigiona all'inizio note di frutta matura, di sottobosco, di amarena, agrumi, seguite da note speziate complesse di pepe nero e bianco, cacao, cioccolato, note anche mentolate per continuare su note iodate e di erbe aromatiche. La bocca elegante e gentile, con un tannino vellutato, una sapidità spiccata e una persistenza tendente all'infinito con note fruttate e speziate.

Davvero indescrivibili le sensazioni provate nell'assaggiarlo, è sempre difficile comprendere il livello di alcuni vini finché non li provi ed è lì che comprendi il perché alcuni vini siano più grandi di altri.

CARNEVALI GIOVANNI

INNOVAZIONE E TRADIZIONE:

ANALISI DELL'USO DELL'INTELLIGENZA ARTIFICIALE NEL MARKETING DEL VINO

Classe 1996, nato a Siena

Frequenta Biotecnologie presso l'Università di Siena e approfondisce nel 2019 le conoscenze informatiche completando un corso professionale presso La Fondazione Vita acquisendo la qualifica di Tecnico della programmazione e dello sviluppo di programmi informatici svolgendo uno stage presso l'El.En., azienda leader nella produzione di laser in diversi ambiti, come addetto dell'ufficio di assistenza tecnica del reparto medicale. In seguito, grazie ad amici che iniziano percorsi di studio in ambito enologico e alla visita di alcuni eventi di tale ambito, scopre il mondo del vino. Da lì la decisione di intraprendere il corso AIS per diventare sommelier che conclude nel 2022 ricevendo la qualifica di Sommelier per poter comprendere con maggiori conoscenze questo straordinario ambito.

Attualmente è impiegato presso il Castello di Fonterutoli, una delle più storiche aziende nel Chianti Classico ed ancor oggi condotta dai Marchesi Mazzei fin dal 1435, dove tutt'ora lavora dedicandosi principalmente all'accoglienza, al servizio e al customer care dei clienti dell'Enoteca e dell'hospitality del Wine Resort.

"Ci sono vari aspetti di cui tener conto anche dal punto di vista della produzione quantitativa e qualitativa dell'azienda in cui l'IA può aiutare ma a seconda dei risultati conseguiti si farà risentire poi a cascata nel reparto commerciale".



ALMA

LA SCUOLA INTERNAZIONALE DI CUCINA ITALIANA

MASTER ALMA-AIS

VENTIQUATTRESIMA EDIZIONE

Le migliori etichette degustate



Scelto per la lezione a tema vini dolci liquorosi

SANTA ANA PEDRO XIMENEZ 1861 HIDALGO

L'emblema del vino che sconfigge la parabola del tempo, l'annata va poi a mettere la firma sul quadro, direi a questo punto un vino monumentale....

Con il professor Castellani e' stata un'immersione nel mondo del vino, un metodo di divulgazione culturale serio ma mai noioso, con quel pizzico di sarcasmo che ci ha accompagnati fino a questo punto e non sono mancati i suoi suggestivi aneddoti sulle esperienze vissute in giro per i vigneti d'Europa.

Scrutare con la lente di ingrandimento gli angoli d'Italia e d'Europa e' stato impegnativo ma stimolante nello stesso tempo e credo che la lezione sugli champagne si sia distinta in particolar modo per completezza ed eterogeneita'.

CECCARELLI ANTONIO

KOMBWINE

Classe 1990, nato a Tivoli (RM)

La passione per i vini inizia all'età di 25 anni, passione che presto sfocia in un vero e proprio percorso formativo con AIS nel 2019.

A 29 anni si trasferisce in Australia e lavora come Sommelier in 4 ristoranti diversi per oltre 3 anni mentre prosegue gli studi e ottiene altri certificati come: WSET, Master level su vini francesi e australiani. Ultima esperienza da Sommelier, la stagione estiva presso Zuma Capri.

Non soddisfatto, vuole approdare ai massimi livelli di formazione e decide di iscriversi al prestigioso Master ALMA-AIS proposto da ALMA.

Corso American Bar presso "Flair Project" a Roma nel 2013.

AIS 2° livello presso la sezione di Roma nel 2019.

Master Level vini australiani presso la "Sydney Wine Academy" nel 2021.

WSET 3° livello presso "Sydney W.A." nel 2021.

Master Level vini francesi presso "Sydney W.A." nel 2023.

Trasferito da poco a Parma è in cerca di occupazione, mentre frequenta il Master ALMA.

"il Kombwine è un'idea che strizza l'occhio ai "wine lovers", ai salutisti piu' schierati come ai curiosi e si aggiunge a quella diversificazione che valorizza il singolo prodotto".



ALMA

LA SCUOLA INTERNAZIONALE DI CUCINA ITALIANA

MASTER ALMA-AIS

VENTIQUATTRESIMA EDIZIONE

Le migliori etichette degustate

Scelte per il ciclo di lezioni di enografia nazionale e internazionale

CHAMPAGNE GRAND CRU EXTRA-BRUT "LE BOUT DU CLOS" DI JACQUES SELOSSE

*In ogni lezione abbiamo avuto la fortuna di degustare il massimo delle eccellenze vitivinicole, in particolare mi hanno emozionato 4 vini memorabili, il primo in ordine cronologico è stato il **Monfortino di Giacomo Conterno 2013**, ricordo una grande sensazione, forza e pienezza, sontuoso ma di grande bevibilità, il secondo è stato il **Silex didier Dagueneau** che mi ha colpito molto per la sua differenza stilistica, i suoi profumi delicati di agrumi e frutta esotica e la sua bocca completamente opposta, ricca e piena di sentori fumè e di pietra focaia.*

*Proseguendo in salita il terzo vino è una delle perle dell'enologia francese, **Chateau Latour 1996**, di una eleganza davvero straordinaria, un bouquet aromatico immenso e una beva davvero complessa e infinita, il quarto e ultimo vino è stato **La Tache grand cru Domaine de la Romanée-Conti 2021**, esperienza unica nella vita, un vino di grande eleganza, superiore su tutti i punti di vista, è stato davvero emozionante poterlo assaggiare con la guida del Professore e dividerne le emozioni e sensazioni anche con i miei compagni di corso.*

E' stato un viaggio unico ed emozionante.



CHIAPUZZI SIMONE

IL SAKE:

ORIGINE, TIPOLOGIE, PRODUZIONE E IMPATTO SUL MERCATO ITALIANO

Classe 1982, nato a Voghera (PV)

Inizia il suo percorso nel mondo del lavoro nella grande distribuzione nel 2002, nel 2006 entra in Esselunga e così nasce la passione per il vino, il buon cibo e la qualità in campo alimentare. Oggi sempre in Esselunga si occupa principalmente del reparto alcolici, gestendone ordini e rifornimento direttamente in punto vendita.

Diplomato in ragioneria nel 2002, solo nel 2015 intraprende un percorso AIS ottenendone il diploma, nel 2018 ottiene la certificazione di sakè sommelier dalla Sake Sommelier Association con sede a Londra, nel 2023 partecipa ad un Master sul whisky di primo livello con Whisky Club Italia e nel 2024 ottiene la certificazione di assaggiatore di formaggi con l'Onaf.

Attualmente lavora nella grande distribuzione presso Esselunga.

"La bevanda nipponica viene sempre più percepita non come una moda effimera, ma come un classico in divenire, destinato a entrare stabilmente nelle abitudini di consumo di una fascia di italiani, un sorso alla volta".



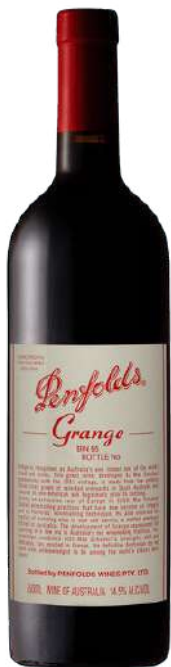
ALMA

LA SCUOLA INTERNAZIONALE DI CUCINA ITALIANA

MASTER ALMA-AIS

VENTIQUATTRESIMA EDIZIONE

Le migliori etichette degustate



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

PENFOLDS GRANGE, 1995

Vorrei parlare della Syrah, questo vitigno dal nome esotico e dalla storia avvolta nel mistero. Nonostante sia provato che discenda da un incrocio di uve francesi, la sua origine viene comunque affiancata da un'aura di mistero che la vedono provenire dalla lontana Persia. Questo piccolo dettaglio mi affascina e contribuisce ad alimentare la mia personale curiosità. In occasione della lezione sui vitigni profumati ho avuto modo di approfondire la conoscenza della Syrah e sono rimasto affascinato dalla sua grande versatilità. Difatti da questa uva si possono ottenere sia vini semplici, immediati e aromatici che vini più complessi, da aspettare e dotati di un profilo importante. Come vino rappresentativo in questo caso ho scelto Penfolds Grange (1995). Questo vino è l'esempio che il talento e la pazienza sono valori imprescindibili, se si vuole primeggiare nel mondo degli artigiani del vino. Quando ho assaggiato per la prima volta questo prodotto, ricordo la sorpresa nel constatare che da uve Syrah potessero scaturire vini di grande personalità come di fatto è Penfolds. Si tratta di un vino dal corpo importante ma allo stesso tempo dalla beva agile e ampiamente godibile. Qui la Syrah si esprime in modo raffinato al naso, spargendo note fruttate non troppo mature e sentori speziati avvolgenti e sensuali. Tuttavia quello che, a mio parere, rende questo vino, un grande vino, è la sua immensa scorrevolezza e la semplicità con cui si lascia godere. Un vino che esprime la grande eleganza di un nobile d'altri tempi, dall'animo semplice e affabile.

CONTI MATTIA

**UN ESEMPIO DI MARKETING ESPERIENZIALE
L'ENOTECA COME CIRCOLO CULTURALE**

Classe 1994, nato a Frosinone

Durante l'adolescenza lavora saltuariamente come cameriere in piccoli ristoranti, acquisendo le prime basi del mestiere. Durante gli anni dell'Università alterna lavoro e studio senza focalizzarsi mai interamente sulla carriera nel mondo della ristorazione.

In un momento di crisi tra studio e lavoro, nel 2022 decide di voler intraprendere un percorso differente, qualcosa che lo soddisfi maggiormente. Sospende gli studi universitari, frequentava il corso di Storia Moderna e Contemporanea all'Università La Sapienza di Roma, e si dedica completamente a quella che scopre essere la sua vera passione, iscrivendosi al corso per Sommelier organizzato dall'AIS.

Attualmente lavora presso il Furore Grand Hotel, in procinto di iniziare il suo percorso in ALMA.

"Anime no Wine non si identifica con uno spazio fisico, quanto piuttosto con un'idea. Quella pura e semplice di festeggiare la vita e, come insegnava Veronelli, non c'è modo migliore di imparare a farlo sorseggiando un buon vino".



ALMA

LA SCUOLA INTERNAZIONALE DI CUCINA ITALIANA

MASTER ALMA-AIS

VENTIQUATTRESIMA EDIZIONE

Le migliori etichette degustate



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

BAROLO "MONFORTINO" RISERVA DI GIACOMO CONTERNO, 2013

Degustare un Barolo Monfortino è stata un'esperienza sensoriale unica.

Ogni sorso racconta una storia di passione, dedizione e rispetto per la natura. È un vino che invita alla contemplazione e alla riflessione, rendendo ogni assaggio un momento speciale.

Il Barolo Monfortino di Giacomo Conterno è molto più di un semplice vino; è un simbolo di tradizione, qualità e passione per il mondo del vino.

La sua complessità e la sua capacità di evolversi nel tempo lo rendono un tesoro da scoprire e apprezzare.

FARINACCI DAVIDE

LA VITICOLTURA NEI COLLI EUGANEI

PAESAGGIO, TRADIZIONE E INNOVAZIONE

Classe 1991, nato a Roma

Inizia a lavorare nella ristorazione a 17 anni nel ristorante del suo paese, della nota chef Anna Dente.

Dopo alcune esperienze in alcuni locali della Capitale, si trasferisce all'estero, con esperienze di lungo trascorso a Londra e seppur brevi ma molto formative a Sydney e in Kenya. Dove ha potuto così crescere professionalmente e confrontarsi con vari professionisti del settore.

Nel 2011 si iscrive al corso AIS per curiosità, poi mutata in passione e professione. Negli anni all'estero frequenta anche i corsi WSET per prepararsi al meglio con il mondo anglosassone.

Attualmente occupa la posizione di Restaurant mNager presso un locale di Padova.

"La combinazione tra suoli vulcanici, microclimi collinari e una biodiversità viticola storicamente stratificata ha permesso lo sviluppo di un comparto vitivinicolo distintivo, capace di coniugare tradizione e innovazione".



ALMA

LA SCUOLA INTERNAZIONALE DI CUCINA ITALIANA

MASTER ALMA-AIS

VENTIQUATTRESIMA EDIZIONE

Le migliori etichette degustate

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



CHAMPAGNE EXTRA BRUT 'R.D.' BOLLINGER 2008

Degustare il Bollinger RD 2008 è un'esperienza che va oltre il semplice piacere del palato. È un viaggio sensoriale ed emotivo, un momento di connessione autentica con la natura, il tempo e la passione di chi ha creato questa meraviglia. Il primo sorso apre le porte a un mondo di aromi complessi e avvolgenti. Si iniziano a percepire note di brioche calda appena sfornata, con sfumature di nocciola tostata e un tocco di miele di acacia. Con il passare dei secondi, si sviluppa una sensazione di freschezza e vitalità, grazie alla vivacità delle bollicine e alla struttura equilibrata. Questa combinazione crea un'emozione incredibile: si assapora un vino che ha attraversato anni di maturazione, affinando la sua personalità senza perdere la sua freschezza originaria. È un sentimento di rispetto per il tempo che passa, per la pazienza e la dedizione di chi ha curato ogni fase della produzione. Ogni sorso rivela nuove sfumature: note di frutta secca, agrumi canditi e un leggero sentore di lievito, che si mescolano in un'armonia perfetta. Il finale, lungo e persistente, lascia una sensazione di meraviglia. È come un invito a condividere, a celebrare la vita e le sue sfumature più autentiche. Degustare il Bollinger RD 2008 è quindi molto più di un semplice gesto: è un'esperienza che coinvolge tutti i sensi e le emozioni, un'occasione per riscoprire la magia del tempo, della natura e della passione umana. Un sorso che rimane impresso nella memoria, come un ricordo prezioso da custodire e condividere.

GHETTI DANIEL PAOLO

KLEIN CONSTANTIA

ANALISI DI UN'AZIENDA DALLA STORIA IMMORTALE

Classe 1994, nato a Cracovia (Polonia), in Italia dal 2004

Inizia il suo percorso nel mondo della ristorazione nel 2021 presso l'albergo Delle Alpi (Passo del Tonale) come Sommelier. Nel 2022 si sposta a Milano dove inizia a lavorare presso Signorvino come Wine Specialist, ruolo che ricopre tuttora presso lo Store di Fidenza.

Come attività parallela, con famiglia e amici dal 2010 produce vino in Valle Camonica, 6000 bottiglie circa di vino bianco (Riesling Renano + Incrocio Manzoni).

Dopo aver frequentato la facoltà di Economia presso l'Università di Brescia, nel 2018 inizia il suo percorso in AIS / delegazione Brescia e si diploma Sommelier nel 2020. Parallelamente lavora in uno studio legale tributario (Studium1912) e svolge uno stage presso l'azienda Prismyan a Southampton nel reparto Marketing.

Attualmente lavora presso Signorvino Fidenza come Wine Specialist.

"La cantina Klein Constantia non è solo testimone della storia vinicola del Sudafrica ma rappresenta anche un faro di innovazione e qualità."



ALMA

LA SCUOLA INTERNAZIONALE DI CUCINA ITALIANA

MASTER ALMA-AIS

VENTIQUATTRESIMA EDIZIONE

Le migliori etichette degustate



Scelto per la lezione a tema vini dolci liquorosi

SANTA ANA PEDRO XIMENEZ 1861 HIDALGO

Non pensavo di riuscire a trovare nella mia vita un vino del genere, capace di superare brillantemente il secolo e mezzo. Un vino che mi piace definire "eterno". Ha lasciato di stucco l'intera classe.

Il colore è quello del mogano intenso e impenetrabile, con una consistenza molto densa che sembra quasi cioccolato fuso. Al naso una moltitudine di profumi, dai fichi secchi alle note tostate, nocino, cacao e curcuma e una nota balsamica sul finale. In bocca si percepisce subito la pastosità e viscosità, quasi come si stesse bavendo del caramello fuso.

La dolcezza fa da padrona, ma con una nota di freschezza che non ti aspetteresti da un vino così vecchio, che chiude con una persistenza infinita in bocca.

Amarcord!

GIANUZZI ALESSANDRO

IL ROSSESE BIANCO

Classe 1991, nato a Ciriè (TO)

Il suo percorso nel mondo della ristorazione inizia nel 2014 lavorando come lavapiatti presso un ristorante pizzeria a Torino. Dopo poco tempo decide di provare a spostarsi in sala ricoprendo il ruolo di cameriere. Dopo un anno decide di cambiare posto di lavoro e inizia una nuova esperienza in un altro ristorante pizzeria. Nel gennaio del 2018 dopo varie esperienze in locali di Torino decide di trasferirsi all'estero per ampliare il proprio baglio personale, decidendo di trasferirsi in Australia per un anno. Tornato nella primavera del 2019, inizia a lavorare in un ristorante di pesce in centro a Torino. Durante quell'esperienza comincia a pensare di voler approfondire le sue conoscenze sul mondo del vino, iscrivendosi successivamente alla scuola italiana per sommelier AIS.

Nella primavera del 2021 decide di iniziare il percorso di studio per incrementare la sua conoscenza enologica presso la sede di Torino presso l'AIS, si diploma nel gennaio del 2023. Decide di iscriversi alla scuola internazionale di cucina ALMA per frequentare il master in collaborazione con l'AIS per ampliare ulteriormente le proprie conoscenze sul mondo del vino.

Attualmente lavora presso la Trattoria Fratelli Bruzzone a Torino, con il ruolo di sommelier. Affianca il proprietario, nonché collega Gabriele Bruzzone, nella scelta dei vini da inserire all'interno della carta del locale.

"Il Rossese Bianco rappresenta un esempio di recupero e valorizzazione di un vitigno reso possibile grazie alla volontà e passione di vignaioli coraggiosi".



ALMA

LA SCUOLA INTERNAZIONALE DI CUCINA ITALIANA

MASTER ALMA-AIS

VENTIQUATTRESIMA EDIZIONE

Le migliori etichette degustate



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

LA COMBE D'ORVEAU 2021- DOMAINE ANNE GROS

Questo vino perché mi ricordo quanto mi colpì degustandolo alla cieca.

Il colore tipico del Pinot nero già di per sé denota un'eleganza estrema, appena lo si avvicina al naso tutto è confermato, si sente la potente finezza di Chambolle Musigny. Le prime sensazioni donano profumi di piccola frutta scura come il cassis e le more di gelso, un fruttato concentrato e maturo, succoso. Il viaggio continua e come una passeggiata nel bosco arrivano note balsamiche di anice, muschio e terra bagnata. La balsamicità si fa sempre più intensa fino a sfociare in una caramella alla liquirizia.

Le prime impressioni invogliano all'abbeverata e il sorso non mente, vino estremamente preciso, verticale e teso. Una rinfrescante acidità crea un sorso vibrante e rimanda alla frutta, il tannino è molto elegante, dà struttura ma è anche molto vellutato e si porta dietro tutti i sentori balsamici che abbiamo sentito prima annusando il bicchiere. Tutto molto armonico e una bevuta davvero molto piacevole che permane anche a lungo in bocca.

MAESTRONI ROBERTO

DIONISO

Classe 1996, nato a Magenta (MI)

Entra nel mondo del vino prima dalla produzione lavorando come cantiniere in alcune aziende dell'alto Piemonte e dell'Oltrepò Pavese, si sposta poi nella vendita del vino tramite l'enoturismo che lo porta a seguire e gestire clienti durante i tour aziendali e degustazioni guidate.

Frequenta la laurea triennale in Viticoltura ed Enologia presso l'università degli studi di Milano, successivamente frequenta il Master "Vini italiani e mercati mondiali" presso l'Università Sant'Anna di Pisa in collaborazione con AIS.

Nello stesso periodo consegue quindi anche il diploma di Sommelier presso la delegazione di Pisa. Per avere poi una visione più internazionale sui vini frequenta e consegue il diploma WSET level 3 nel 2022.

Attualmente lavora nell'azienda vitivinicola Castello di Albola a Radda in Chianti (SI), nel cuore del Chianti Classico, dove si occupa di wine hospitality. All'interno dell'azienda si trova anche un ristorante gli permette di confrontarsi anche con la parte di servizio vino a tavola.

"In un mondo che va sempre più veloce rallentare è un atto di rivoluzione".



ALMA

LA SCUOLA INTERNAZIONALE DI CUCINA ITALIANA

MASTER ALMA-AIS

VENTIQUATTRESIMA EDIZIONE

Le migliori etichette degustate



Scelto per la lezione a tema taglio bordolese

CHATEAU MALESCOT SAINT EXUPÉRY 1978 MARGAUX

Colore aranciato e cristallino con una sorprendente vivacità nonostante gli anni, il naso è di una complessità disarmante che va dalle note di noce e foglie secche, alle note vegetali come tabacco, foglia di tè e soia, fino alle note animali e di sottobosco come cuoio e fungo, il tutto contornato da un elegante bouquet di fiori in appassimento.

In bocca è ampio e persistente con un tannino lungo e setoso, chiude sottile con una sapidità elegante e verticale. Questo vino mi ha stupito poiché non avevo mai bevuto una simile rappresentazione di eleganza nel territorio di Bordeaux.

Con più di 45 anni sulle spalle è rimasto vivo e ha dimostrato un'incredibile eleganza floreale. Nonostante la grande struttura ha mantenuto una finezza infinita attraverso un sorso minerale e sottile.

PELIZZA PIETRO

**LE NUOVE LEVE DEL BAROLO
LA LANGA CHE AVANZA**

Classe 1999, nato a Parma

A 19 anni inizia a lavorare nel cocktail bar La Fortezza a Parma e si avvicina al mondo della miscelazione lavorando tre anni come Barman. Nel frattempo, si appassiona al mondo del vino e nel 2022 diventa responsabile di sala presso Iolanda Bistrò a Parma per cercare di avvicinarsi sempre di più al settore enologico.

Per approfondire le conoscenze nel settore enologico, oltre a visitare cantine e partecipare a degustazioni, inizia il percorso AIS nel 2022 con il primo livello, per poi concludere il terzo livello a giugno 2024.

Attualmente lavora a tempo pieno come responsabile enoteca presso Signorvino a Parma.

"I giovani in langa devono creare un movimento per la salvaguardia delle tradizioni e del territorio senza cadere nei giri speculativi e senza cedere alla burocrazia poiché "ogni sorso di barolo è una stretta di mano tra uomo e natura".



ALMA

LA SCUOLA INTERNAZIONALE DI CUCINA ITALIANA

MASTER ALMA-AIS

VENTIQUATTRESIMA EDIZIONE

Le migliori etichette degustate



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

FERRARI BRUT DE BRUT 1982

Visivamente il vino ricorda il colore dell'ambra. Al naso è una poesia d'amore, parla di un innamoramento. Penso in particolare ad un quadro, Il bacio di Gustave Klimt, in cui l'innamorata si abbandona completamente alle braccia dell'amato. Al palato è avvolgente, trasmette quell'affetto che già il naso comunica. Se dovessi paragonarlo ad una forma geometrica, sceglierei una sfera, per la pienezza e il calore che manifesta. Nella sua tridimensionalità è Solare. Assaggiato alla cieca, il vino ha ormai perso la bolla. Sorprende tuttavia la sua complessità e la persistente freschezza. È oggi un grande vino bianco fermo. Non può che essere immenso lo stupore nello scoprire l'etichetta.

Giallo paglierino vivace e brillante. Il perlage è fine e persistente.

Profumo fresco e intenso, con un'ampia nota fruttata di mela Golden Delicious matura, fiori bianchi e un delicato sentore di lievito, derivante da un affinamento in bottiglia di 20 mesi.

Armonioso ed equilibrato, con una lieve suggestione di frutta matura e accattivanti note di crosta di pane.



<<due amanti che si uniscono nell'estasi dell'amore [...] il dipinto più celebre del "periodo aureo" di Gustav Klimt>>

PETRILLO MATILDE

L'INTELLIGENZA ARTIGIANALE

LES CAVES DE PYRENE ED IL CONCETTO "LESS IS MORE": QUANDO L'ESSENZIALITÀ È VEICOLO DI AUTENTICITÀ

Classe 1995, nata a Figline Valdarno (FI)

Nel 2022, dopo una breve sosta come enologa interna di una piccola realtà di Castelnuovo Berardenga, torna alle origini presso l'azienda Petrolo. Occupandosi del vino a 360°, riscopre ancora una volta l'amore per la comunicazione del prodotto stesso e la fatica che questo richiede.

Nel Settembre 2014 si iscrive alla Facoltà di Enologia e Viticoltura dell'Università degli studi di Firenze. Laureatasi a Febbraio 2018 con il titolo di Dottoranda Enologa, è determinata a frequentare corsi aggiuntivi volti in particolare modo all'apprendimento della pratica degustativa.

L'impegno inizia iscrivendosi al 2° livello del corso internazionale WSET nel 2019, prosegue poi con il 1° e 2° livello ONAV nel 2020 e 2021, diventando così Esperta Assaggiatrice.

Nel Novembre 2023 torna ad approfondire il vino in ambito internazionale conseguendo il 3° livello WSET con la votazione massima. A Maggio 2024 decide di concretizzare il desiderio, che da anni coltiva in cuor suo, di frequentare il Master di Alta Formazione ALMA AIS iscrivendosi come ultima candidata alla 24ª edizione.

Attualmente frequenta il Master ALMA AIS e parallelamente continua il proprio lavoro presso l'azienda vinicola Petrolo. Ricopre un ruolo versatile, lavorando sia in ambito produttivo come assistente enologa ed aiuto cantina, sia in ufficio amministrativo.

"Oggi potremmo affermare che il lusso non sta più nel senso letterale della parola... Si tratta di essere audacemente diversi, reali, originali e profondamente umani".



ALMA

LA SCUOLA INTERNAZIONALE DI CUCINA ITALIANA

MASTER ALMA-AIS

VENTIQUATTRESIMA EDIZIONE

Le migliori etichette degustate



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

BARON DE LADoucETTE "BARON DE L" POUILLY FUMÉ 2020

Vino manifesto della più alta espressione di ciò che un particolare territorio è in grado di raccontare (in questo caso le mille sfumature del Pouilly Fumé) e di quello che invece un vitigno come il Sauvignon può tuttora darci e che può ancora donare nel tempo.

Forza, Equilibrio, Finezza, Freschezza.

Chiara Identità e Persistenza massima, tutte doti che un grande vino deve possedere e che questo vino dimostra in ogni assaggio.

PIROLA PIETRO

INDAGINE E SVILUPPO DELL'ABBINAMENTO CON L'AFFUMICATURA

Classe 1997, nato a Monza Brianza

Nel settembre 2016 inizia il percorso lavorativo come operaio specializzato nell'azienda Fiamma S.P.A.. La carriera lavorativa all'interno del mondo del vino inizia nel settembre del 2017 quando decide di lavorare in una piccola enoteca «Dai bignei» con cucina, con la mansione contemporanea di lavapiatti e cameriere, esperienza che porta avanti fino a ottobre 2019. A giugno 2020 comincia a lavorare come sommelier presso il «Brut Merate».

Nel giugno 2016 si diploma come perito chimico presso l'indirizzo «Chimica e materiali» di Villa Greppi. A settembre 2016 si iscrive al corso «Viticultura ed Enologia» presso la facoltà di agraria all'Università degli Studi di Milano, terminando con l'ottenimento del diploma di laurea triennale nel giugno 2020. Il percorso all'interno del mondo AIS inizia nel gennaio 2017 con la delegazione AIS milano e termina con l'acquisizione del diploma di sommelier nel maggio 2019. Nel febbraio 2023 studia e ottiene il diploma di assaggiatore di formaggi presso l'ONAF.

Attualmente svolge la missione di Maitre e sommelier presso il ristorante «Brut» a Merate (LC).

"Si può affermare che al fine di poter procedere ad un abbinamento armonico con un prodotto affumicato è innanzitutto necessario capire il ruolo che l'affumicatura stessa acquisisce nel panorama gusto olfattivo del prodotto e l'intensità con cui è presente".



ALMA

LA SCUOLA INTERNAZIONALE DI CUCINA ITALIANA

RAZUVAYEVA ALONA

LA SOLITUDINE DEI NUMERI UNO

GRANDI VINI TRA MITO, MERCATO E CULTURA DEL LUSSO

Classe 1997, nata a Sumy (Ucraina)

Nel 2017 decide di avvicinarsi al mondo del vino tramite un corso di alfabetizzazione dei vini. L'anno dopo si iscrive al primo livello di AIS presso la delegazione di Parma che porta avanti fino al diploma, nel 2021. Negli ultimi 4 anni ha frequentato corsi di specializzazione della vendita nell'ambito dell'attuale impiego: settore automobilistico.

Attualmente lavora come consulente commerciale presso la concessionaria Autotorino di Reggio Emilia.

"L'unicità, fulcro del lusso, è una qualità fragile e vulnerabile, messa in discussione dalle dinamiche ambientali e dal fenomeno della mercificazione".



MASTER ALMA-AIS

VENTIQUATTRESIMA EDIZIONE

Le migliori etichette degustate

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



CHATEAU CLIMENS - 1ER CRU BARSAC 2015

Quando penso alle sensazioni provate assaggiando questo vino sento ancora il calore e la giovialità che mi aveva trasmesso: se dovessi impersonificarlo direi che rappresenta una grande amicizia, affettuosa ma schietta, profonda ma leggera e divertente allo stesso tempo.

Siamo a Barsac, lungo il piccolo fiume Ciron a pochi chilometri da Sauternes, in un territorio particolarmente vocato per i vini a base di uve Semillon attaccate da Botrytis.

Il calore trasmesso da questo vino parte sicuramente dal suo colore: dorato tendente all'ambrato, intenso e brillante. Il naso è così ricco e complesso che si potrebbe rimanere ore ad elencarne le caratteristiche: dominano le note speziate di zafferano e cannella, miele di acacia, foglia di te ed una fresca nota di liquirizia; anche le note di frutta candita e disidratata si fanno spazio in scena con arancia e albicocca, frutta secca e dattero.

L'ingresso in bocca è rotondo e caldo, aiutato dal residuo zuccherino ben presente ma mai eccessivo, freschezza e sapidità, struttura e molta persistenza. E così, come accade per i grandi amici, non ci si stanca mai di stare insieme: questo è un pò quello che accade con questo vino così intenso e complesso ma allo stesso tempo così coinvolgente.

RIILLO MIRIANA

TERRA MADRE

VINI SECONDO NATURA TRA PASSATO E FUTURO

Classe 1994, nata a Catanzaro

Riesce a fare alcune esperienze nel mondo del vino grazie a suo zio, viticoltore nel Roero, che le consente di partecipare a diverse fiere di importanza italiana ed internazionale (Viniveri nel 2023 e Vinitaly nel 2024). All'interno di questo contesto si occupa della parte di hospitality della cantina in questione e del servizio dei vini in assaggio, cercando di trasmettere e comunicare la filosofia dell'azienda con passione ed entusiasmo.

Si laurea in Ingegneria Edile-Architettura nel 2019 presso il Politecnico Di Milano ed inizia a fare esperienza presso prestigiose società di ingegneria operanti a livello internazionale. Inizia il suo percorso di avvicinamento al mondo del vino e dei distillati frequentando il primo livello del diploma da sommelier presso l'Associazione Italiana Sommelier (sede di Milano) nel 2022, diplomandosi nel dicembre 2023.

Attualmente frequenta il Master ALMA-AIS e porta avanti parallelamente il suo lavoro come Ingegnere strutturista presso una nota società del settore (Holzner & Bertagnolli).

"Il vino naturale in Calabria è un settore reale e in trasformazione, che merita attenzione sia per il suo valore identitario che per le opportunità future, culturali ed economiche, che può rappresentare".



ALMA

LA SCUOLA INTERNAZIONALE DI CUCINA ITALIANA

ROCCHETTI WALTER ARNOLDO

LE TERRAZZE DEL CANTO

UN ESEMPIO DI RESISTENZA SOSTENIBILE NELLE TERRE DI MAPELLO

Classe 1991, nato a San Salvador (El Salvador)

Inizia il suo percorso nel mondo della ristorazione durante gli studi universitari, a 20 anni, nel ristorante con enoteca della zia, in Città Alta a Bergamo. Qui si avvicina per la prima volta al mondo del vino; che dal quel primo incontro sarà una costante per lui; prima solo per passione, poi una vera professione.

Intraprende il percorso in AIS nel 2017, per approfondire le conoscenze del mondo del vino; dopo essersi laureato in Lingue e Letterature Straniere presso l'Università degli Studi di Bergamo.

Attualmente lavora presso il Ristorante la Caprese di Mozzo (Bg).

"Le Terrazze del Canto si configura come un esempio tangibile di come un'azienda vinicola possa essere motore di cambiamento positivo, promuovendo pratiche agricole e enologiche etiche, sostenibili e rispettose delle risorse naturali".



MASTER ALMA-AIS

VENTIQUATTRESIMA EDIZIONE

Le migliori etichette degustate



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

CHABLIS AOC 2020 - DOMAINE GÉRARD DUPLESSIS

Alla vista, questo Chablis si presenta con un colore luminoso e vivace, dai riflessi dorati che ne anticipano la complessità.

Al naso, il bouquet è raffinato e ben delineato: il frutto si esprime con grande precisione, rivelando note di frutta secca, mandorla e burro fuso. A questi aromi si uniscono sentori floreali di gelsomino e acacia, accompagnati dalla freschezza degli agrumi.

In bocca, il sorso è essenziale e sottile, con un profilo acuto che si sviluppa in modo elegante e persistente. La componente fruttata è ben presente, arricchita da una chiusura che richiama il legno, con sfumature di liquirizia e vaniglia. Un vino immediato, capace di affascinare per la sua finezza e per la perfetta sintesi tra struttura e freschezza.

Questo Chablis mi ha colpito per la sua purezza e la sua capacità di raccontare il terroir con autenticità. Ogni sorso è un viaggio sensoriale che attraversa la freschezza degli agrumi, la cremosità delle note burrose e la profondità delle spezie dolci. Un vino che si lascia scoprire poco a poco, regalando un'esperienza diretta e raffinata, capace di emozionare nella sua essenzialità.

SANNINO MARIO

AI E SOSTENIBILITÀ NEL SETTORE VITIVINICOLO: SFIDE GLOBALI E ORIZZONTI FUTURI

Classe 2001, nato a Piano di Sorrento (NA)

Inizia il percorso nel mondo della ristorazione a 16 anni presso ristoranti in provincia di Napoli come cameriere. Per tre stagioni consecutive è impegnato in una risto pizzeria a Torre Annunziata (Na) ed infine conclude l'ultima stagione lavorativa presso il Forte Village in Sardegna.

Nel 2021 inizia il percorso in AIS per ampliare le conoscenze nel campo vitivinicolo, inizialmente per approfondire una passione che poi si è trasformata in lavoro. Negli ultimi anni frequenta il corso di Gastronomia Ospitalità e Territori presso Unimercatorum e termina il percorso triennale a Maggio del 2024.

Attualmente frequento il Master ALMA - AIS ed è alla ricerca di lavoro.

"In viticoltura, l'AI abilita l'agricoltura di precisione, migliorando la previsione delle malattie, l'ottimizzazione delle risorse idriche e nutritive, e la gestione generale del vigneto".



ALMA

LA SCUOLA INTERNAZIONALE DI CUCINA ITALIANA

MASTER ALMA-AIS

VENTIQUATTRESIMA EDIZIONE

Le migliori etichette degustate

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



MONTEVERTINE LE PERGOLE TORTE 2018

Le Pergole Torte è l'etichetta che più mi ha emozionato all'interno di quelle degustate durante il Master. Si tratta di un Sangiovese in purezza da Radda in Chianti, frutto dell'intuizione di Sergio Manetti e di Giulio Gambelli e portata avanti negli anni da Martino Manetti e Bruno Bini.

L'incredibile parte agrumata di arancia rossa, accompagnata dai toni più caldi della ciliegia è completata da una speziatura cesellata e mai coprente che allunga il sorso su rimandi anche leggermente balsamici. Fenomenale lo slancio al palato, che ha grande freschezza e finezza ma senza far mai mancare una succosità di fondo, mai intralciata dal tannino precisissimo.

Penso che le etichette, disegnate da Alberto Manfredi, incarnino benissimo lo spirito di questo vino; grazia, eleganza, ma anche carattere forte da femme fatale.

SIMONCINI FEDERICO

IL VERDICCHIO DI MATELICA: UNA ZONAZIONE È POSSIBILE?

Classe 1994, nato a Empoli (FI)

Da sempre innamorato del mondo dell'enogastronomia decide di intraprendere la strada della ristorazione partendo dal ruolo di cameriere, ma sempre con il vino come punto focale. Inizia quindi nell'Hospitality di una cantina per poi passare al ristorante e da lì si innamora del fine dining.

Dopo il diploma si iscrive all'Università e parallelamente consegue il diploma AIS nel 2022, esperienza che lo porterà a capire che il vino sarà la sua strada.

Attualmente è Sommelier del Ristorante Santa Elisabetta presso l'Hotel Brunelleschi di Firenze.

"Dal punto di vista aromatico i marcatori riscontrati sono stati comuni a molti vini e sono quelli caratterizzanti, come il finocchietto e la mandorla".



ALMA

LA SCUOLA INTERNAZIONALE DI CUCINA ITALIANA

MASTER ALMA-AIS

VENTIQUATTRESIMA EDIZIONE

Le migliori etichette degustate

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



"LES CHÊNES", CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS BRUT NATURE, 2019, GEORGE LAVAL

Colore giallo oro, carico, intenso e scintillante. L'olfazione è intensa di yogurt e banana matura, frutta tropicale, fieno e pan brioche. Sorso complesso, ricco e agrumato, citrico e sferzante di cedro, pompelmo e arancia, perfettamente incorniciato da uno sfondo delicato e speziato di nocciola e mandorla amara.

Lungo e sapido con ricordi di fiori di camomilla e resina. Servito tra tanti champagne rinomati e di grandissima levatura come Cristal 2016, Dom Perignon 2013, Krug 171, Bollinger RD 2008, Luigi XV 2012, non teme il confronto con famigerati colleghi.

Questo chardonnay in purezza, nato nel vigneto di proprietà dell'azienda (2,5 ha) presso Cumieres nella valle della Marna, è un gioiello figlio della bontà della natura e della filosofia di Vincent Laval, fantastico interprete sulla scia del padre Georges, che conserva la riverenza nei confronti dei vigneti e dell'ambiente circostante.

SORDILLO VINCENZO

ETNA: DOVE LA VITE GIOCA COL FUOCO

Classe 1989, nato a Lucera (FG)

Nel 2011 si trasferisce a Milano, dove comincia il suo percorso nella ristorazione presso "Wicky's Innovative Japanese Cuisine", nota realtà della cucina asiatica contemporanea. È qui che nasce la sua curiosità per i vini e il servizio di sala, che presto diventeranno una sua grande passione. In seguito si avvicina al mondo del mixology grazie ad alcune esperienze in club e cocktail bar della città. Successivamente, l'idea di poter esplorare altri territori e assaporarne la cultura enogastronomica, lo porta alla ricerca di nuove esperienze in Sardegna, Alto Adige e Puglia.

Nel 2017 si iscrive al corso per sommelier presso l'AIS di Milano, per accrescere le proprie competenze nel settore enologico, ottenendo il Diploma nel maggio del 2019.

Al momento frequenta il Master ALMA-AIS, volenteroso di affinare le proprie conoscenze del panorama vitivinicolo. Attualmente è in cerca di un impiego nuovo e stimolante che gli permetta di continuare a crescere.

"Prima di provare a spiegare un vino o un territorio, bisogna "ascoltare", andare in profondità, proprio come fanno le radici quando cercano nutrimento".



ALMA

LA SCUOLA INTERNAZIONALE DI CUCINA ITALIANA

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

Massimo Castellani

Nicola Chighine

Costanza Fregoni

Rossana Gaja

Roberto Gardini

Luca Gargano

Gabriele Gorelli MW

Pierluigi Gorgoni

Mateja Gravner

Andrea Grignaffini

Erika Mantovan

Sofia Pepe

Matteo Pessina

Mario Pojer

Monica Soldera

ALMA

LA SCUOLA INTERNAZIONALE DI CUCINA ITALIANA

MASTERCLASS

Come nasce un mito: storia di Château d'Yquem

In ALMA la presentazione del libro firmato da Cinzia Benzi, con le foto di Francesca Brambilla e Serena Serrani, che racconta la storia leggendaria della tenuta simbolo del Sauternes

La storia di un terroir eccezionale, iniziata nel XVI secolo, divenuta mito per esperti e neofiti. Un'opera che la racconta, fra nozioni più tecniche, come la descrizione di vitigni e stili di vinificazione adottati, e personaggi che hanno segnato le vicende di questa iconica cantina, rivelando i segreti dell'alchimia tra la Botrytis cinerea e il sapere dell'uomo.

Cinzia Benzi, storica penna di Identità Golose ed esperta conoscitrice di etichette d'Oltralpe, firma il libro dedicato a Château d'Yquem, esplorando la leggenda di uno dei vini più celebri al mondo, unico Premier Cru classé Supérieur de Sauternes. Presentato agli allievi del Master ALMA AIS 24, questo volume monografico ripercorre le tappe di una delle realtà più iconiche del panorama enologico francese, impreziosito dalle immagini di **Francesca Brambilla e Serena Serrani**, specialiste dello still life e del reportage fotografico e interpreti della food photography italiana. Presenti insieme a loro alla presentazione, anche **Andrea Grignaffini**, giornalista Enogastronomico e membro del Comitato Scientifico ALMA, **Lorenzo Pasquini**, Directeur d'Exploitation Estate Manager at Château d'Yquem. Moderatore dell'incontro è stato il giornalista e illustratore **Gianluca Biscalchin**, che ha curato le illustrazioni del volume interpretando le note di degustazione di Yquem e dipingendo alcuni scorci della tenuta.



MASTER ALMA-AIS

VENTIQUATTRESIMA EDIZIONE



ALMA
LA SCUOLA INTERNAZIONALE DI CUCINA ITALIANA

MASTER ALMA-AIS

VENTIQUATTRESIMA EDIZIONE



ALMA

LA SCUOLA INTERNAZIONALE DI CUCINA ITALIANA



MASTER ALMA-AIS

VENTIQUATTRESIMA EDIZIONE

IN COLLABORAZIONE CON



Associazione Italiana Sommelier
dal 1965

ALMA - Scuola Internazionale di Cucina Italiana

Piazza Garibaldi, 26 - 43052 Colorno (Parma) Italia
Tel. +39 0521 525211 www.alma.scuolacucina.it



[almascuoladicucina](#)



[alma_scuola_cucina](#)



[alma-scuola-cucina](#)



[alma_scuola_cucina](#)



[alma_scuola_cucina](#)

ALMA

LA SCUOLA INTERNAZIONALE DI CUCINA ITALIANA

