

## SOMMELIER, QUINDICI DIPLOMATI AL QUINDICESIMO MASTER ALMA-AIS



21 Febbraio 2018

PARMA - Si è appena conclusa la X edizione del Master Sommelier Alma-Ais, promosso dalla Scuola internazionale di cucina italiana in collaborazione con l'Associazione italiana sommelier: sono 15 i diplomati che, a conclusione di un percorso formativo della durata di nove mesi, hanno arricchito il proprio bagaglio di conoscenze "classiche" da sommelier (dalla conoscenza dei principali vitigni e territori italiani e stranieri alle tecniche di degustazione) con una preparazione specifica dedicata alla comunicazione del vino.

Tecniche di marketing e di vendita, degustazioni e uscite didattiche: il programma del master si rivolge a sommelier già qualificati che sono alla ricerca di un percorso di specializzazione sul vino.

Come spiega in una nota **Ciro Fontanesi**, coordinatore di Alma Wine Academy, “negli ultimi anni abbiamo assistito a una vera e propria rivoluzione culturale della professione: oggi il sommelier è molto più di un semplice assaggiatore o degustatore. Non è più sufficiente avere una conoscenza e una cultura specifiche del prodotto: è necessario integrare l’assaggio con la presentazione, il servizio e il relativo abbinamento. Inoltre, si è ampliato il ventaglio di competenze: se in passato il sommelier era inteso come esperto del vino, oggi assistiamo alla nascita di sommelier del tè, del sakè: non a caso, nell’ambito del Master prevediamo moduli e lezioni ad hoc”.

Nel panorama attuale del mondo del lavoro, la professione del sommelier è sempre più ricercata. Del resto, uno studio di Coldiretti e della Camera di Commercio di Milano, presentato a gennaio 2018, rivela che negli ultimi cinque anni, le enoteche in Italia sono aumentate del 13%, fino a raggiungere quota 7.300 unità. Altro dato interessante, in crescita è la presenza femminile: il 27% delle enoteche è guidato da una donna.

Per i 15 studenti del Master Sommelier Alma-Ais, quindi, l’inserimento nel circuito lavorativo non sarà un problema: merito dell’autorevolezza della Scuola, un punto di riferimento per il mondo dell’enogastronomia italiana dal 2004, che agli iscritti al Master ha offerto la possibilità di svolgere stage formativi presso autorevoli realtà distributive come il Gruppo Meregalli, presso wine club esclusivi come il 67 Pall Mall di Londra, presso enoteche come Tabarro di Parma e Glam a Venezia, presso cantine come Ferrari Trento, presso realtà innovative come Vinhood, premiata come Start-up del Vino 2016 dal Gambero Rosso, presso riviste specializzate come *Spirito Divino* e ristoranti stellati come il tre stelle Michelin “Piazza Duomo” dello chef **Enrico Crippa**.

Miglior studente della X edizione del Master Sommelier Alma-Ais è risultato il mantovano **Gianmarco Boninsegna**, 43 anni: una passione per il calcio ereditata dal padre **Roberto “Bonimba” Boninsegna**, bandiera di Inter e Juventus negli anni Settanta, Gianmarco vanta

una laurea in Giurisprudenza, conseguita all'Università Cattolica del Sacro Cuore di Milano. Esercita la professione di avvocato dal 2002, coltivando parallelamente l'amore per il mondo del vino: nel 2013 si diploma sommelier Ais. Per il Master Sommelier Alma-Ais ha sviluppato una tesi dedicata ai vini dell'area del Lago di Garda e alla figura dello scrittore e giornalista tedesco **Hans Barth**, che, come corrispondente del giornale **Berliner Tageblatt**, si stabilì in Italia e fu tra i pionieri del genere letterario del viaggio enogastronomico.

A firmare i migliori progetti di tesi sono stati, invece, **Michele Girelli**, 27 anni, di Trento, e **Gabriele Terzi**, 59 anni, di Ferrara.