

Alessandro Torcoli

Profilo professionale aggiornato al 1 febbraio 2024

Alessandro Torcoli è direttore ed editore della storica rivista enologica *Civiltà del bere*.

Nel 2000 si laurea in Relazioni Pubbliche alla IULM di Milano con una tesi sul fenomeno dell'enoturismo. Nello stesso anno diventa giornalista professionista e si diploma sommelier Ais.

All'attività giornalistica affianca da sempre quella di organizzatore di eventi enologici di alto livello, come *VinoVip Cortina*, *VinoVip al Forte* e *Simply the best*.

Corsi e masterclass

2016-2023

Docente in materia di Comunicazione del vino (Scuola Superiore Sant'Anna di Pisa – Master Vini Italiani e Mercati Mondiali).

2018-2023 Coordinatore del Modulo Comunicazione presso il medesimo Istituto.

2018-2020

Lezioni su “La Comunicazione del vino” (Master “Wine & Food” RCS Academy)

2017, 2018

Lezioni su “Comunicare il vino tra Old e New Media” (MIB – School of Management Trieste)

2018

Teoria e prassi del Blind Tasting (Università di Milano – Facoltà di Agraria – Corso di Laurea Viticoltura ed Enologia)

2016

Lezione “New media communication and marketing” presso il Politecnico del Design a Milano.

2015-2021

Masterclass di Teoria e prassi del Blind Tasting presso numerose aziende e associazioni (Pasqua Vigneti e Cantine; Tommasi; Velenosi; AGIVI – Associazione Giovani Imprenditori Vitivinicoli Italiani)

Altri titoli ed esperienze

Ha fondato e dirige l'enoluogo di *Civiltà del bere*, enoteca e centro di cultura enologica.

È stato *panel chair*, ossia presidente di giuria (primo italiano) per il Nord Italia al Decanter Wine & Spirits Award, concorso enologico di rilievo internazionale.

Nel 2009 vince il premio quale “Miglior giovane giornalista italiano del vino” (avendo ricevuto 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.

Il 28 maggio 2010 riceve a Siena il prestigioso Premio “Dioniso d'Oro” dall'Enoteca Italiana di Siena (Ministero Attività Produttive), insieme allo scrittore Alain Elkann, all'attrice Valentina Cervi e al produttore vinicolo Vittorio Vallarino Gancia.

Nel 2014 l'Assemblea dell'Accademia italiana della vite e del vino all'unanimità lo nomina Accademico corrispondente.

Nel marzo 2014, su proposta del Consiglio di amministrazione della Fondazione Masi, entra nella Commissione selezionatrice del Premio Civiltà del Vino, di cui è presidente Isabella Bossi Fedrigotti e del quale fanno parte Piero Antinori, Federico Castellucci, Angelo Gaja, Jens Priewe, Ezio Rivella e Demetrio Volcic.

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.

Nell'ottobre 2016 esce VINOLOGY il suo primo libro per i tipi della BUR-Rizzoli, una Guida visuale ai vini italiani e del mondo (interamente corredata da infografiche), rivolta a curiosi e appassionati. E' un best seller nella categoria “vino e bevande”, con oltre 20 mila copie vendute.

Nell'ottobre 2017 esce VINOLOGY SOMMELIER e nell'aprile 2018 la Guida INTO THE WINE, sempre per l'editore BUR-Rizzoli.

Nel 2018 esce VINOLOGY ESSENTIAL ed entra nella classifica di VARIA tra i 20 libri più venduti.

Nel 2018 istituisce WOW-THE ITALIAN WINE COMPETITION, prima competizione enologica proposta da una rivista e riservata ai vini italiani finalizzata alla ricerca dell'eccellenza nella tipicità.

Nel 2019 VINOLOGY viene tradotto in cinese e pubblicato in Cina.

Il 22 novembre 2019 esce IN VINO VERITAS per l'editore LONGANESI.

Nel 2020 vince il Premio Bancarella Cucuna con IN VINO VERITAS.

Nel 2021 esce VINOLOGY - CORSO DI DEGUSTAZIONE 1. Vini Italiani (BUR-Rizzoli)

Nel novembre 2016 riceve il Premio ASPI (Associazione dei sommelier professionisti) Sommelier ad honorem.

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi dell'art. 13 d.lgs. 30 giugno 2003 n°196 - “Codice in materia di protezione dei dati personali” e dell'art. 13 GDPR 679/16 - “Regolamento europeo sulla protezione dei dati personali”