

**Curriculum vitae**  
**Dott. MASSIMO CASTELLANI**  
**SOMMELIER PROFESSIONISTA**  
**CONSULENTE ENOGASTRONOMICO**

**PERCORSO DI STUDI**

- 1982 Maturità Scientifica presso Liceo Scientifico Statale di Scandicci con votazione 53/60
- 1990 Laurea in Lettere, indirizzo storico, presso l'Università degli Studi di Firenze con votazione 108/110

**CORSI DI SPECIALIZZAZIONE**

- 1983 iscritto all'Associazione Italiana Sommelier (AIS)
- 1985 ottenimento qualifica Sommelier
- 1988 prima abilitazione a Relatore Corsi AIS
- 1990 Abilitazione Commissario Esami Corsi AIS
- 1992 Abilitazione Sommelier Professionista
- 1994 Corso AIBES (barman)
- 2001 Abilitazione a Degustatore Ufficiale AIS

**MATERIE DI INSEGNAMENTO**

- Tecnica della degustazione del vino
- Enografia nazionale
- Enografia internazionale (in particolare francese)
- Servizio, funzioni del sommelier e gestione della cantina
- Enogastronomia

- Tecnica abbinamento cibo-vino
- Distillati e merceologia liquoristica
- Formaggi

## PERCORSO PROFESSIONALE

- Maggio 1991 al novembre 1995 Comproprietario e gestore di un bar enoteca a Firenze
- Luglio 1995 gennaio 2001 dipendente Salvatore Ferragamo Italia spa responsabile del ricevimento e catering interno presso Palazzo Feroni Spini (via Tornabuoni Firenze)
- **Gennaio 2001 Libero Professionista Consulente enogastronomico**
- **2009 Giornalista pubblicista Ordine Giornalisti della Toscana**

## ESPERIENZE

- **Dal 1988 formatore corsi AIS in tutto il territorio nazionale**
- Dal 1988 al 1994 segretario regionale AIS Toscana
- Dal 1988 al 1990, dal 2007-2010 membro Commissione Didattica Nazionale AIS
- **AIS in Dal 1990 commissario esami corsi AIS tutto il territorio nazionale**
- Dal 1990 al 2010 collaborazione e consulente Consorzio Chianti Rufina
- **1993 1° classificato concorso 1° Sommelier della Toscana**
- **1993 e 1994 2° classificato concorso 1° Sommelier d'Italia**
- 1994 semifinalista concorso Sopexa per i vini di Francia
- Giugno-luglio 1995 docenza "Sala bar" presso Ist. Professionale del Comune di Firenze
- Dal 1999 – 2005 Assessore alla Cultura e Turismo del Comune di Montemignai
- 2002 docenza nell'ambito del progetto "Enoturismo.it" per la qualificazione di guide enoturistiche promosso dalla Regione

Toscana e docenza nel corso di guide turistiche organizzato dalla Provincia di Prato

- dal 2002 al 2010 resp. Comitato tecnico Consorzio Chianti Rufina
- **dal 2004 Delegato AIS Firenze con direzione Corsi AIS in provincia di Firenze**
- dal 2006 al 2010 Vice Presidente AIS Toscana
- **dal 2006 al 2018 responsabile didattico AIS Toscana**
- dal 2004-2006 collaboratore sito “Florencewine” della CCIA Firenze. Rubrica “il Sommelier risponde”
- **dal 2005 Docente Master Universitario “Marketing e Management imprese vitivinicole” Università di Firenze, materia “Cultura enogastronomica”**
- Docenze tenute presso gli Istituti scolastici:  
IPSIA Artusi di Chianciano  
IPSIA Minuto di Marina di Massa  
IPSIA Buontalenti di Firenze  
IP Agraria di Firenze  
IP Agraria Vegni di Cortona  
ITI Da Vinci di Firenze
- Dal 1990 al 2010 Vinitaly (Verona) coordinamento stand Consorzio Chianti Rufina
- 2001 BIT (Milano) resp. Winebar Regione Toscana
- 2001 BITEK (Roma)
- 2001, 2003, 2005 Vinexpo (Bordeaux)
- Varie edizioni Firenze a Tavola, Bibe (Genova), Ruralia (Firenze), Toscanello d’Oro (Pontassieve) e Bacco Artigiano (Rufina)
- Dal 2002 al 2009 organizzazione e coordinamento della “cittadella del vino” nell’ambito del Toscanello d’Oro
- Dal 2000- 2005 organizzatore manifestazione “Montemignaio e il vino”
- **Dal 2001 al 2018 consulente e formatore della catena alberghiera Belmond Italia e Spagna (catena che ha 7**

**alberghi 5 stelle lusso: Villa San Michele di Fiesole, Hotel Cipriani di Venezia, Hotel Splendido e Splendido Mare Portofino, Hotel Caruso di Ravello, Hotel Timeo e Villa S. Andrea di Taormina e La Residencia di Maiorca )**

- **2002, 2006, 2008 Commissario durante la Selezione dei Vini di Toscana organizzata dalla Regione Toscana**
- **Docenze per Corsi AIS all'estero (Bruxelles, Amsterdam, Lussemburgo, Los Angeles, S. Juan di Porto Rico e San Paolo)**
- **Dal giugno 2007 componente del comitato di redazione e redattore della rivista trimestrale Sommelier Toscana**
- **Dal settembre 2009 componente delle commissioni di degustazione della CCIA di Firenze (oggi gestite da TCA) per l'approvazione delle DOCG e DOC**
- **Dal 2011 docente del Master Alma- AIS (materia: enografia)**
- **Dal 2014 scrivo su Vitae trimestrale dell'Associazione Italiana Sommelier**
- **Dal 2014 docente Corso Superiore Sommeliere Alma Colorno**
- **Dal 2014 al 2018 membro commissione nazionale Area Formazione AIS**
- **Novembre 2014 nominato Chevalier du Tastevin di Borgogna**
- **Dal 2015 nominato tutor scientifico Master ALMA-AIS**
- **Dal 2015 docente Master Sant'Anna "vino italiano e mercati internazionali"**
- **Dal 2016 al 2020 consulente e formatore della catena alberghiera Rocco Forte Hotels (Verdura Resort a Sgiacca, GH Savoy Firenze)**
- **Dal 2018 al 2020 consulente e formatore Hotel Augustus di Forte dei Marmi**
- **2018 nominato Ambasciatore ad honorem del Chianti Classico**

- **Dal 2018 gestore del blog [www.ilsalottodelvino.it](http://www.ilsalottodelvino.it)**
- **2020 nominato Ambasciatore del Chianti Rufina**

## ESPERIENZE IN MANIFESTAZIONI

- Settembre 2002 “Italia in Palacio” Città del Messico (evento Regione Toscana ed ICE)
- Febbraio 2003 “Prodexpo” Mosca (evento Promofirenze e ICE)
- Novembre 2003 “Festa Italiana” Bombay (evento Promofirenze ed ICE)
- Dicembre 2003 “Vini Fiorentini a Stoccolma” Stoccolma (evento Promofirenze)
- Febbraio 2004 “Prodexpo” Mosca
- Agosto 2004 “La Toscana ai Giochi Olimpici di Atene” (evento Regione Toscana e Ambasciata d’Italia in Grecia)
- Settembre 2004 “Bravo Italia” Kiev (evento Promofirenze ed ICE)
- Settembre 2004 “Firenze ad Edimburgo” Edimburgo (evento Promofirenze e CCIA Firenze)
- Ottobre 2004 “settimana Fiorentina a Zurigo” Zurigo (evento Promofirenze e CCIA Firenze)
- Maggio 2005 “Sapori d’Italia” Shangai e Pechino (evento promosso ICE Promofirenze e Camera Campobasso, Umbria e Piemonte)
- Ottobre 2005 Seminario/wine tasting Vini Fiorentini Kyoto e Gifu
- Novembre 2005 Wine Tasting Vini Fiorentini e Udinesi Bratislava
- Maggio 2006 “Sapori d’Italia” Shangai e Quindao (evento promosso da ICE)
- Settembre 2006 “wine and fashion” a Darmstadt
- Ottobre 2006 “Ercole Olivario” Seoul e Tokyo (evento promosso da ICE)
- Aprile 2007 “Seoul Food& Hotel”

- Maggio 2007 Hofex Hong Kong
- Maggio 2008 “Thaifex” Bangkok
- Novembre 2008 Missione imprenditoriale in Giappone (evento Unioncamere) Tokyo
- Luglio e Ottobre 2010 seminari “Abbinamento vino Toscano con cucina cinese” a Shanghai rivolto alla stampa (progetto Toscanapromozione ed Enoteca Italiana).
- Novembre 2010 seminario su Brunello di Montalcino, Chianti Classico, V.Nobile di Montepulciano e Vernaccia di S.Gimignano in Vietnam (Hanoi e Ho chi Minh City)
- Aprile Vinitaly 2011: degustazione guidata per Carpenè Malvolti
- Maggio 2011 Hofex Hong Kong Seminario sui vini Italiani
- Ottobre 2011 Seminario sui Vini Toscani a Sao Paolo
- Novembre 2011 Seminario sui Vini Toscani in Vietnam
- Marzo 2012 Toscana: news feelings (degustazioni di vino emozionali presso lo stand Regione Toscana) - degustazione guidata per Carpenè Malvolti Vinitaly
- Maggio 2012 Membro di giuria del XVIII Concour Mondial de Bruxelles a Guimaraes (P)
- Novembre 2012 Seminario sui Vini Toscani Seoul Corea
- Marzo 2013 Vinitaly: stand Tenimenti Folonari
- Maggio 2013 Membro di giuria del XVIII Concour Mondial de Bruxelles a Bratislava
- Maggio 2013 Seminario sui vini toscani e sull’abbinamento vini di Toscana e cucina vietnamita Hochimin City
- Giugno 2013 Seminario sul vino a Baku
- Novembre 2013 Seminario sui Vini di Toscana in Vietnam
- Maggio 2014 Seminario sui Vini di Toscana in Corea
- Ottobre 2014 Seminario sui Vini di Toscana in Vietnam
- Maggio 2015 Seminario sui Vini di Toscana in Vietnam
- Ottobre 2015 Seminario sui Vini di Toscana in Vietnam
- Aprile 2016 Seminario sui Vini Italiani in Vietnam e Taiwan

- Maggio 2017 Seminario sui Vini Italiani in Vietnam e Taiwan

## PUBBLICAZIONI

- MC, Gli Uomini delle foglie lunghe. Montemignaio dal medioevo all'epoca moderna, Comune Montemignaio
- Coautore in AA.VV., Il vino nel Mondo, AIS
- Coautore in AA.VV., Symposium: La cultura del vino nei valori della conoscenza storica e nelle strategie di mercato, Firenze University Press
- Coautore in AA.VV. Il Maestro del Vino, Angeli editore
- Coautore in AA.VV., Il Vino in Italia, AIS
- MC, Un sogno in Borgogna, Bertani grafica

## Attività offerta

- consulenza alla ristorazione e alberghi (redazione carte dei vini, carte dei formaggi, formazione personale di sala e supporto attività di f&b)
- organizzazioni degustazioni per aziende vitivinicole, consorzi e istituzioni
- gestione della presentazione di vini e prodotti gastronomici in occasione di fiere e manifestazioni settoriali
- degustazioni guidate in eventi all'estero
- lezioni didattiche sul vino ed enogastronomia
- formazione tecnica del personale del settore commerciale di aziende vitivinicole e degli addetti alle vendite del settore beverage della gdo

Reggello 30 maggio 2022

Massimo Castellani

*Il sottoscritto MASSIMO CASTELLANI, ai sensi degli artt. 46 e 47 del DPR 445/2000, consapevole delle responsabilità penali cui può andare incontro in caso di dichiarazioni mendaci, ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 76 del DPR 445/2000 e sotto la propria responsabilità dichiara che le informazioni contenute nel curriculum vitae sono veritiere e autorizza il trattamento dei propri dati personali ai sensi del D.Lgs. 196/2003.*

**Reggello, Maggio 2022**

**Massimo Castellani**