

DOCENTI DEL MASTER “VINI ITALIANI E MERCATI MONDIALI”

PIETRO TONUTTI (Direttore del Master)

Pietro Tonutti, ordinario di Arboricoltura generale e Coltivazioni Arboree presso la 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 Produttività della vite ed elementi 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 sovrasmaturazione/appassimento. Oltre ad aver pubblicato numerosi articoli scientifici su questi argomenti, è editore di un testo 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 viticoltura biologica. Rappresentante della Scuola Superiore Sant’Anna nel CTS

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 viticoltura biologica

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 viticoltura biologica

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 60 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 sta concretizzando nella prima pubblicazione in rivista accreditata.



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

FRANCESCA VENTURI

Francesca Venturi è ricercatore in Tecnologie Alimentari presso il dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agroambientali dell'Università di Pisa. Coautrice di più di 120 lavori a stampa pubblicati su riviste sia nazionali che internazionali, ha partecipato a numerosi convegni internazionali in qualità di Invited Speaker e come componente del Comitato Organizzatore. E' coautrice di due brevetti inerenti il settore enologico ed elaiotecnico e responsabile scientifico di un terzo, sempre nel settore enologico. A partire dall'a.a. 2006/2007 è docente del corso di Analisi Sensoriale nell'ambito del CdL in Viticoltura e Enologia e del corso di Conservazione e trasformazione dei prodotti alimentari nell'ambito del CdLM PAGA del DiSAAA-a dell'Università di Pisa. A partire dall'anno 2015 è membro supplente del Comitato di Certificazione dei vini a D.O. per le filiere san Torpé, Montescudaio e Terre di Pisa e a partire dall'anno 2019 è vicepresidente della IASA (International Academy of Sensory Analysis).

Nel corso degli ultimi quindici 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

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 cento 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 due brevetti inerenti il settore enologico ed elaiotecnico e responsabile scientifico di un terzo, 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, dal 2014 Membro dell'Accademia della Vite e del Vino, dal 2018 dell'International Academy of Sensorial Analysis e del Comitato Scientifico dell'UIV (unione italiana vini).



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

FABIO MENCARELLI

Fabio Mencarelli, ordinario di Enologia presso l'Università della Tuscia, è stato Presidente del Corso di Laurea in Viticoltura e Enologia dello stesso Ateneo e attualmente svolge attività di docenza di Enologia 1 ed 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. Si occupa di ricerche relative allo sviluppo di tecnologie per la produzione di vini passiti e vini senza aggiunta di solfiti per i quali è titolare di un brevetto internazionale, Purovino. Inoltre svolge attività di sperimentazione nell'applicazione della sensoristica in vigneto nell'ambito della viticoltura di precisione. 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

MICHELE MANELLI

Michele Manelli, laureato presso l'Università Bocconi di Milano, è dal 2003 presidente e AD di Soc. Agr. Salcheto s.r.l. (Montepulciano, Siena, Italia), impresa vitivinicola riconosciuta tra le leader nazionali nel campo della produzione sostenibile ed anche del suo distretto di riferimento in Toscana (www.salcheto.it). Dal 2014 è Consigliere e Vice Presidente (dal 2019) di Equalitas s.r.l. (Roma, Italia). La società è una start-up del mondo della certificazione della sostenibilità per il vino, partecipata da FederDoc, Unione Italiana Vini, Gambero Rosso e CSQA-Valoritalia. Dopo aver ricoperto un ruolo determinante nello sviluppo del progetto, sia a livello imprenditoriale che politico nell'ambito della filiera nazionale, ha ricevuto delega alla gestione dei rapporti con il Ministero del Lavoro per poi ricoprire la carica di Vice Presidente. Dal 2014 è Consigliere del Consortium Wine PEF Pilot (Bruxelles, Belgio). Il consorzio, il cui capofila è il CEEV (Comité Europeen des Entreprise des Vins), ed è partecipato tra gli altri da Pernod-Ricard Winmakers, CIV de Champagne, FEVE, ESCI-UPF Unesco Spain, Amcor e Nomacorc, ha ottenuto l'incarico da parte della Commissione Europea per la definizione della prima linea guida europea per la misura dell'impronta ambientale del vino (Product Environmental Footprint).



Docenza nel Master: Modulo I – Sostenibilità in vitivinicoltura

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 più di recente sulle tematiche correlate alla “*Qualità e sicurezza dell'acqua come alimento*” e all'impatto dei cambiamenti climatici sul Diritto agrario. 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 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). Ha rappresentato la Scuola S. Anna nell'ambito della Cabina di Regia, creata dalla Regione Toscana, per delineare il ruolo della Regione all'EXPO 2015. Ha coordinato un'attività di ricerca, finanziata dalla Regione Toscana, diretta all'elaborazione del “Manifesto della Regione Toscana” verso Expo 2015. Ulteriori informazioni: <http://www.cdg-lab.dirpolis.sssup.it/staff/academic/eloisa-cristiani/>



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

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, insegna Diritto agrario, Diritto alimentare, Legislazione Biotecnologica. Avvocato. Autrice di tre monografie e di numerose altre pubblicazioni dedicate, fra l'altro, 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). E' 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). E' 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. E' 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.



Docenza nel Master: Modulo I -Elementi di legislazione vitivinicola

GIANLUCA BRUNORI

Gianluca Brunori è Professore Ordinario presso l'Università di Pisa. E' presidente del Corso di Laurea di Viticoltura ed Enologia, presso cui insegna Marketing del vino. E' co-autore, con Marilina Saba, del libro: Marketing in azienda, ed. Tramontana. La sua attività di ricerca, svolta soprattutto in ambito europeo, riguarda le strategie di sviluppo dell'impresa agricola familiare, l'organizzazione di mercato delle produzioni sostenibili e di qualità, le strategie di filiera corta, le politiche di sviluppo rurale.



Docenza nel Master : Modulo II – Principi di marketing dei prodotti agro-alimentari. Vice-direttore del Master. Rappresentante dell' Università di Pisa nel CTS.

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 – Turismo del vino ed organizzazione di eventi promozionali

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 quattordici volumi e di oltre duecento lavori tra capitoli di libro e articoli su riviste nazionali e internazionali. È sommelier diplomato AIS.



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

DENIS PANTINI

Denis Pantini è direttore dell'area Agricoltura e Industria Alimentare di Nomisma e responsabile del progetto Wine Monitor. Economista, con competenze di ricerca applicata, consulenza ed assistenza tecnica in numerosi ambiti legati allo sviluppo agroalimentare, in particolare per il settore vitivinicolo. Autore di numerose pubblicazioni sulla politica agricola, sull'economia e marketing del vino e dei prodotti alimentari di qualità, è scritto all'Ordine nazionale dei giornalisti in qualità di pubblicista e collabora con numerose riviste del settore agroalimentare. Tra le diverse pubblicazioni realizzate: "Wine Marketing, edizioni 2003, 2008, 2018"; "Il marketing dei prodotti tipici (2010)", "Il vino oltre la crisi" (2011), "Ci salveranno gli chef" (2013), editi da Agra Editrice. Svolge docenze, seminari e corsi post-laurea (Master) sull'economia agroalimentare e partecipa in qualità di esperto e relatore a numerosi convegni legati ai temi della PAC (politica agricola comunitaria), dell'economia e marketing del vino nonché della competitività dell'industria alimentare.



Docenza nel Master: Modulo II- Strategie per l'export del vino e la figura dell'export manager

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. 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, e co-autrice del volume *Custodi di Identità* (2012), pubblicato dall'INEA (Istituto Nazionale di Economia Agraria). 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, 2014) e co-autrice di *Marketing del gusto* (LSWR, 2015), *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**

FRANCESCO MARANGON

Francesco Marangon, ordinario di Economia ed Estimo Rurale presso l'Università degli Studi di Udine, svolge attività di docenza presso i Corsi di Laurea Triennale in Economia e Commercio (Economia Ambientale) e Scienze per l'Ambiente e la Natura (Economia ed Estimo Ambientale) della Università di Udine. È stato Direttore dei Master universitari di I livello in "Sviluppo Turistico del Territorio" e in "Valorizzazione Turistica dei Beni Ambientali e Culturali" presso l'Università di Udine. Per nove anni ha ottenuto l'incarico di docenza per il corso di Environmental Economics presso la University of Nova Gorica (SLO). Attualmente è Delegato del Rettore per le problematiche inerenti la Rete delle Università per lo Sviluppo Sostenibile, Presidente della Società Italiana di Economia Agraria (SIDEA) e Vicepresidente dell'Associazione Italiana delle Società Scientifiche Agrarie (AISSA). La sua attività di ricerca di stampo economico agrario e ambientale, è rivolta all'analisi economica delle attività agro-forestali, alle politiche agro-ambientali comunitarie e alla loro ricaduta locale, alla pianificazione e la gestione delle aree naturali protette, alla valutazione monetaria dei benefici e dei danni ambientali, all'economia del turismo sostenibile, alla sostenibilità dei consumi agroalimentari. Ulteriori informazioni: <https://people.uniud.it/page/francesco.marangon>.



Docenza nel Master: Modulo II – Turismo del vino

ALESSIO CAVICCHI

Alessio Cavicchi è Professore Associato di Economia e Marketing Agroalimentare presso il Dipartimento di Scienze della Formazione, dei Beni Culturali e del Turismo dell'Università di Macerata. La sua attività di ricerca è rivolta all'analisi delle scelte del consumatore nei mercati dei prodotti tipici e di qualità, al turismo sostenibile e all'innovazione nel settore agro-alimentare. È Managing Editor della rivista americana indicizzata Scopus e ISI, *International Food and Agribusiness Management Review*. È co-editor della Book Series "Consumer Science and Strategic Marketing" edita da Elsevier. E' stato invitato come esperto esterno o valutatore 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 MIUR. Ha svolto attività di ricerca e consulenza scientifica per numerose imprese agroalimentari a livello europeo e per il MIBACT e per alcune Regioni italiane. E' 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). E' 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>



Docenza nel Master: Modulo II- Profili del consumatore di vino nel mondo

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 describe and communicate wines and wine culture at international level

IRENE GRAZIOTTO

Irene Graziotto, ufficio stampa estero di Studio Cru per i quali segue aziende e consorzi italiani nella promozione e rafforzamento del brand con particolare attenzione ai mercati US e UK (Gravner, Cantina Tramin, Zorzettig, Consorzio Vini Asolo Montello, Consorzio Tutela Bardolino Chiaretto, Maculan sono alcune delle realtà che supporta). Sommelier AIS prossima al WSET 3, giudice in competizioni italiane e internazionali, relatrice per eventi dedicati al pubblico specializzato e non, Irene Graziotto inizia ad occuparsi di vino dieci anni fa in Toscana, per I Grandi Vini che segue poi per oltre un lustro, sia nella parte prettamente divulgativa che in quella tecnica-agronomica-enologica. Precedenti esperienze lavorative in ambito gastronomico e turistico, la portano a interrogarsi sulla comunicazione e la sua capacità inclusiva o esclusiva nei confronti del lettore-consumatore. Il faccia a faccia quotidiano con l'estero e l'aggiornamento giornaliero fatto di studio e confronti con i principali player stranieri, le consentono di monitorare costantemente il cangiante mercato enologico.



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

GIUSEPPE LEONARDO LOCASCIO

Giuseppe Leonardo LoCascio was born in New York City, but grew up in Italy where he graduated in Economics and Business Administration. He moved back to New York in 2002 and in 2010 received his MBA from Fordham Graduate School of Business. In 2004 he spent one year in Florence as Junior Associate at Matura, a consulting firm specialized in the wine business and owned by the renowned Italian winemaker Alberto Antonini.

Expert in fine wine brand management and import/distribution strategies, until August 2016 he was the Vice President of portfolio management for Leonardo LoCascio Selections, the Italian wine imports division of the Winebow Group. Prior to his current position, he worked as the director of brand management for Italy and Austria, as national brand manager for the Allegrini Group and as sales manager for New York City and Westchester County.

In January 2017, Giuseppe LoCascio founded his own consulting company and import agency, based in NYC. As an agent, he serves key US markets for a selection of high quality Italian wineries. In April 2017, Giuseppe LoCascio became an Italian Wine Ambassador for the Vinitaly International Academy program, after successfully attending the course taught by Ian d'Agata in Verona and passing the graduation test. During his tenure at Winebow, Giuseppe LoCascio has developed new sales analysis techniques particularly suited for high quality wines.



Docenza nel Master: Modulo III - Analisi dei mercati internazionali

RICCARDO GABRIELE

Riccardo Gabriele, laureato in filosofia, è giornalista professionista dal 2005 e relatore pubblico professionista. 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. Dal febbraio 2000, fino al 2002, collabora con il quotidiano “La Nazione”. Altre collaborazioni in testate specialistiche e nelle PR, precedono l’apertura, nel dicembre 2002, all’interno del mensile “30 giorni”, di una rubrica dedicata al vino. Collabora, saltuariamente, 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. Nel 2006 collabora con la Guida I vini buoni d’Italia per la Toscana. A giugno 2006 deposita, con un contestatario, un nuovo marchio per una società di comunicazione nel mondo del vino: PR Comunicare il vino. Ad oggi si occupa di comunicazione del vino per aziende e consorzi in tutta Italia e continua la sua attività di professionista come direttore del Corriere del vino



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

LUCIANO FERRARO

Luciano Ferraro, veneziano, ha iniziato a scrivere di vino nel 1984 con un libro sulle Enotecche venete, con la prefazione di Luigi Veronelli. Il seguito è stato una guida sulle Enotecche d’Italia con la casa editrice Alexa. La passione per vino è andata di pari passo con quella per il giornalismo di cronaca. Prima corrispondente per l’Occhio di Maurizio Costanzo, poi redattore e capo servizio per i giornali veneti del Gruppo Espresso, poi corrispondente dal Veneto per alcuni giornali nazionali (Messaggero di Roma, Resto del Carlino e gli altri della catena Poligrafici), infine corrispondente e poi caposervizio per il Corriere della Sera nella redazione Cronache. Infine, l’incarico attuale, capo redattore centrale del Corriere della Sera. Al Corriere è ripresa l’attività giornalista sul vino e sul cibo. Nel 2002 ha ideato e realizzato la pagina Vie del gusto, la prima del settore in un quotidiano italiano con recensioni settimanali su una località descrivendo offerta culinaria, enologica, alberghiera e turistica in generale. Ha aperto il blog Divini. Scrive ogni venerdì una pagina sul Corriere sui vignaioli soprattutto italiani. Da quattro anni, con Luca Gardini, pubblica con il Corriere una guida ai migliori vignaioli e ai migliori vini d’Italia. Numerosi i premi ricevuti negli ultimi anni. Tra questi: miglior giornalista italiano dal Comitato Grandi Cru d’Italia, il Premio Casato Prime Donne a Montalcino, il Premio Miglior comunicatore di Carpenè Malvolti, il Premio 5 Stelle al giornalismo.



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

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'enoturismo, 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

MASSIMO VEDOVELLI

Massimo Vedovelli è professore ordinario di *Linguistica educativa* e di *Semiotica* presso l'Università per Stranieri di Siena. Ha studiato presso le Università di Roma La Sapienza e di Heidelberg. È stato ricercatore presso le Università della Calabria (1984-1986) e di Roma La Sapienza (1986-1992). È stato professore di Sociolinguistica e di Glottodidattica presso l'Università di Pavia (1992-2000), per trasferirsi poi all'Università per Stranieri di Siena. È stato visiting professor presso la Goggio Chair del Dept. of Italian Studies dell'Università di Toronto. È stato Rettore dell'Università per Stranieri di Siena (2004-2013) e Assessore alla cultura del Comune di Siena (2014-2016). Attualmente è componente del Nucleo di Valutazione dell'Ateneo. Si occupa delle dinamiche sociolinguistiche dei processi di insegnamento e di apprendimento della lingua italiana soprattutto nei contesti di emigrazione italiana verso l'estero e di immigrazione straniera in Italia. Ha curato la *Storia linguistica dell'emigrazione italiana nel mondo* (2011). Ha condotto studi sull'enogrammatologia, cioè sulla lingua delle etichette delle bottiglie dei vini, nonché sulla presenza degli italianismi e degli pseudoitalianismi nei panorami linguistici urbani globali.



Docenza nel Master: Modulo III

La comunicazione del vino: la lingua delle etichette dei vini italiani. Rappresentante dell'Università per Stranieri di Siena nel CTS

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; nell'ultimo periodo, i Vinos de La Luz in Argentina ed in Spagna. È il fondatore dell'azienda La Fiorita, collocata nel cuore del territorio di Montalcino. E' creatore e guida del progetto cantina-laboatorio Winecircus. Nel 2000, in occasione del Giubileo, esegue la Cuvée speciale per il Papa Giovanni Paolo II. Nel Giugno 2006 viene proclamato Miglior Enologo Italiano nell'ambito della manifestazione "Oscar del Vino 2006". Nel 2008 la rivista Men's Health lo elegge "Uomo dell'Anno" nella categoria "Food". Autore di tre libri sul vino ("Il Romanzo del Vino", "Vinosofia", "Vineide"). E' Accademico Corrispondente all'Accademia Nazionale di Agricoltura di Bologna. E' membro del comitato scientifico dell'Ente Vini – Enoteca Italiana. Nel 2016 dà vita, con il fratello Gianfranco, al progetto Cipresso 43, per la produzione dei vini da vitigni autoctoni coltivati lungo il medesimo parallelo - che idealmente per l'autore rappresenta l'eccellenza dei vini dell'area del Mediterraneo – e sui due mari, Tirreno ed Adriatico, ai lati opposti della penisola italiana. www.robertocipresso.it



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

SIMONE FABBRI

Simone Fabbri, toscano di origini familiari in agricoltura, inizia a lavorare nel mondo del vino negli anni '80 come tecnico di cantina. Diventa agronomo e prosegue la sua attività come consulente e ottiene una borsa di studio sui cicli finanziari delle cantine. Negli anni '90 inizia la sua attività aziendale dove fa crescere la cultura del servizio seguendo la pianificazione della produzione e la distribuzione in tutto il mondo. Con queste responsabilità pianifica lo sviluppo delle vendite per vini di vari territori e partecipa alla nascita di alcuni brand oggi di spessore mondiale. Con 2/3 dei prodotti destinati ai mercati esteri ha sempre basato le scelte sui prodotti sull'analisi in tempo reale dei mercati creando la figura del controller commerciale. Ha vissuto la crescita storica del mondo del vino ideando attività innovative su tutta la wine supply chain.

Parallelamente dagli anni '90 ha iniziato un'attività di comunicazione dei valori del mondo agricolo che tuttora continua sviluppando idee sulla creazione di valore nel mondo economico. Questa attività iniziata con lezioni ai corsi AIS prosegue con varie docenze ai master sul vino che si sono attivati negli ultimi anni e a scuole di vario livello.



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

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. Attualmente è Vice Presidente dell'Associazione Italiana Sommelier; Responsabile nazionale Area Formazione, Responsabile 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 l'università di Siena dal luglio 2017, direttore dell'Università per Stranieri di Siena, dal 2007 al 2014, ove successivamente si è occupato dell'area qualità, Anticorruzione e trasparenza..

Ha lavorato anche presso l'Università di Pisa, ove è diventato dirigente, la Scuola Superiore S. Anna e l'Università di Perugia, ricoprendo incarichi di responsabilità nell'area legale, affari generali, area studenti, personale, collaborando con molte università in progetti e commissioni di concorso.

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, giunto alla V edizione, in collaborazione tra Ais, e quattro università partner. Membro del comitato scientifico, tiene nel master lezioni e seminari di degustazione ed approfondimenti territoriali, 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. Coordinatore delle attività di degustazione. Responsabile dei rapporti con le aziende. Rappresentante dell' AIS e dell' Università per Stranieri di Siena 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, carica rinnovata dal 2010. 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

ANTONELLO MAIETTA

Antonello Maietta è Sommelier professionista dal 1980, Degustatore ufficiale, Docente e Commissario d'Esame ai corsi di formazione AIS. Si occupa di consulenze in ambito vitivinicolo e ho.re.ca. ed è membro di diverse commissioni ministeriali per il riconoscimento dei vini a Denominazione di Origine. Nel 1990 ha vinto il titolo di Miglior Sommelier d'Italia e nel 1992 ha rappresentato l'Italia al Campionato del Mondo dei Sommelier a Rio de Janeiro. Nel 2008 ha scritto il libro *Vini di Liguria, Vinidamare*, in seguito ha collaborato alla realizzazione dei volumi *Il Mondo del Sommelier* e *Il Vino in Italia*; è autore di diversi saggi e articoli per numerose riviste. All'interno del progetto editoriale Vitae dell'AIS riveste l'incarico di Direttore responsabile della rivista e della Guida ai Vini d'Italia. Attualmente è Presidente nazionale dell'Associazione Italiana Sommelier.



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 Usl 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