



Il primo ma non l'ultimo: **Gabriele Gorelli** e i *Master of Wine* italiani che verranno

L'importanza dell'inclusività e del fare squadra. Ecco la filosofia del primo Master of Wine italiano. In futuro? La pubblicazione del manuale per conseguire il titolo MW e un vino prodotto a Marsala con i suoi amici e futuri "collegli", Andrea Lonardi e Pietro Russo

di **FRANCESCA CIANCIO**

Cosa serve per diventare un Master of Wine? Più genio e sregolatezza o più disciplina? A sentire Gabriele Gorelli, primo italiano a conseguire il prestigioso titolo del famoso istituto londinese due anni fa, la risposta è disciplina.

Non che il wine educator nato a Montalcino nel 1984 difetti della giusta dose di creatività, ma, per sua stessa ammissione, sarebbe stato impossibile superare gli esami senza un rigoroso

metodo di studio.

Così dettagliato e preciso nella scansione delle cose da fare, che lui, con altri studenti dell'IMW, darà alla stampa un manuale che promette di dare una grossa mano a chi vorrà tentare questa sfida. Ma ci torneremo tra poco.

Chi è Gabriele Gorelli

Dicevamo il cinese, non ancora quarantenne, già avvezzo al mondo della comunicazione e del

La cerimonia ufficiale di conferimento del titolo di Master of Wine di Gabriele Gorelli si è tenuta il 23 marzo 2022, un anno dopo il raggiungimento effettivo, a causa del Covid



JOSHUA TUCKER

marketing del vino – nonché della vendita, con la sua società HK Wine, di cui ha venduto le quote l'anno scorso – Gabriele inizia a interessarsi a questo mondo nella veste di nipote di un nonno che faceva vino a Montalcino. Una passione quindi lontana. L'idea di iniziare il lungo e intricatissimo percorso di “maestro di vino” è iniziato intorno al 2015, lo stesso anno in cui è nata la sua società.

Sono stati anni di viaggi, di trasferte, di andata/ritorno da e per Londra, di migliaia di vini degustati, di panel alla cieca, di un investimento economico assai importante e anche di un figlio avuto nel 2018 con la compagna Azzurra. Poi il Covid che ha bloccato la proclamazione e finalmente l'ufficialità del titolo, il 3 marzo del 2021. Gabriele Gorelli ha avuto un approccio alla Vittorio Alfieri, “Volli, e volli sempre, e fortissimamente volli”, lasciando la scrivania per fare yoga alle 5 del mattino e per correre - anche 25 chilometri al giorno -. C'è poi lo studio condiviso – anche attraverso videochat intercontinentali – con i suoi “compagni di ventura” Andrea Leonardi, Chief Operating Officer di Angelini Wine Estate e Pietro Russo, enologo dell'azienda siciliana Donnafugata, entrambi studenti dello Stage 3 dell'Institute Master of Wine e anche loro in

odore di proclamazione (e sarebbero così tre gli italiani ad ingrossare le fila dell'elenco internazionale). Gorelli è il numero 418.

Sono passati due anni dal conseguimento del titolo, quale è stato il più “pazzo”? Il primo o il secondo?

Il 2021 è servito per costruire l'awareness del titolo, far capire quanto questo fosse importante non solo per me ma per l'intera Italia del vino. Chiaro che c'è stata una sorta di “accaparramento” al Gabriele Gorelli MW da parte di aziende e consorzi che davano così lustro alle loro iniziative. Il 2022 è servito per imparare a conoscerci reciprocamente e a sceglierci. Quindi è stato anche l'anno della selezione, sia da parte loro che da parte mia. In molti hanno visto e apprezzato anche il Gorelli wine expert, aldilà del riconoscimento. Anche io ho messo a fuoco meglio ciò che mi interessava e che valeva la pena seguire.

A proposito di campi in cui lavorare, quale è quello in cui ti senti e ti muovi più a tuo agio?

Il percorso che ho fatto prima di arrivare al conseguimento del titolo di MW delinea già i miei interessi, che sono quelli legati alla comunicazione e al marketing, supportare le aziende dal punto di vista comunicativo. Mi piace oc-



THE INSTITUTE OF
MASTERS OF WINE

L'Institute of Master of Wine del Regno Unito è nato nel 1955. È un ente no profit e rilascia, dopo un intenso programma di studi ed esami diviso in tre fasi, la qualifica non accademica di MW, ovvero Master of Wine.



Gabriele Gorelli è un grande appassionato di running. Ha creato, insieme a un gruppo di amici, la Brunello Crossing, che raduna quasi 2mila appassionati, con tre percorsi da 45, 24 e 14 km

cuparmi di formazione, ma in futuro non mi vedo solo, piuttosto penso a una squadra di persone, specializzata in più campi. Lo stiamo già costruendo da tempo con Andrea e Pietro (Lonardi e Russo, i suoi compagni di studio) e da due anni è entrata nel gruppo anche Cristina Mercuri, altra studentessa Stage 3. Andrea copre più l'aspetto manageriale, Pietro quello tecnico, Cristina si muove bene nell'area formativa. So di essere stato il primo ma non ho mai pensato né sperato di essere l'unico, anzi questo percorso ha un senso se può essere condiviso, è stato così fin dall'inizio. Quanto a me punto a far conoscere sempre meglio le aziende italiane all'estero.

Ti piacerebbe scrivere di vino?

Se per scrittura di vino intendi informazione, direi di no. Lo faccio in maniera occasionale e preferisco rivolgermi a lettori esteri. Mi piace pensarmi come figura che unisce e che ha un approccio inclusivo. Spesso, invece, noto un comportamento divisivo nel mondo dell'informazione di settore e questa cosa non fa bene né al mondo produttivo né a quello dei consumatori. Non fraintendermi, in Italia abbiamo ottime penne e degustatori/giornalisti che hanno una preparazione immensa su alcuni territori, ma si fa fatica a rendere fruibile tutta questa competenza all'estero. Un po' per la barriera linguistica, ma soprattutto per una questione di stile. Fuori dai nostri confini si aspettano argomentazioni causa/effetto, mentre noi cadiamo in posizioni fidei-

stiche, o eccessivamente compiacenti o talvolta addirittura denigratorie. Questa propensione a schierarsi non interessa ai lettori stranieri.

Te lo avranno già chiesto in molti, ma ti rifaccio la domanda a distanza di due anni: perché l'Italia ha dovuto aspettare così tanto per il suo primo Master of Wine?

Per quanto mi riguarda posso dirti che ci sono riuscito grazie al metodo e al gruppo di studio.

Credo che in precedenza sia mancato questo, un'applicazione tenace e condivisa. Io Pietro e Andrea siamo stati davvero uno e trino per anni e studiando abbiamo messo a punto una metodologia che sarà messa nero su bianco.

Il nostro obiettivo è infatti quello di pubblicare un testo che aiuti gli studenti ad affrontare questo percorso. Lo stiamo già facendo con gli italiani dello Stage 2 e la stessa Cristina Mercuri si è affidata al nostro metodo.

So che il "manuale definitivo per diventare Master of Wine" non è il vostro unico obiettivo. Ho sentito parlare di un vino che farete insieme...

È vero, ma non posso dire molto al momento. Rappresenta un po' la chiusura del cerchio per tutti e tre (ma è coinvolto anche un mio amico e socio in affari di Montalcino).

Sarà un bianco secco e fermo fatto a Marsala, un posto non scelto a caso, perché cercavamo un luogo dall'identità fortissima e lo abbiamo trovato in Sicilia. ♦