

GABRIELE GORELLI È IL PRIMO MASTER OF WINE ITALIANO DELLA STORIA



Intervista a Gabriele Gorelli, il primo Master of Wine d'Italia della storia. Nato in Toscana, nella terra del Brunello, grazie a lui i Master of Wine nel mondo diventano 418.

- [L'esperienza di Gabriele Gorelli al Master of Wine](#)
- [Che cos'è il Master of Wine e perché è così importante nel mondo vitivinicolo?](#)
- [Progetti passati e futuri di Gabriele Gorelli](#)
- [Il vino preferito del primo italiano Master of Wine](#)

Gabriele Gorelli: il primo Master of Wine d'Italia



Il 26 febbraio 2021, Gabriele Gorelli è stato ufficialmente proclamato Master of Wine, titolo che non fa in alcun modo trasparire i sei anni di duro lavoro, rinunce e impegno economico che ha impiegato per conseguire un risultato straordinario.

Il titolo è rilasciato dall'Institute of Masters of Wine, istituzione britannica fondata nel 1955. Si tratta di uno dei riconoscimenti più prestigiosi in assoluto nel mondo vitivinicolo internazionale. La stessa selezione per qualificarsi come idonei al Master non è una passeggiata perché richiede titoli, esperienze professionali nel settore e la dimostrazione di capacità comunicative non da poco. Sopravvivere al resto delle prove è davvero per pochi eletti.



L'esperienza di Gabriele Gorelli al Master of Wine

Qual'è stata per te la prova più dura Gabriele?

Gabriele Gorelli: "Nessuna delle prove a cui sei chiamato a rispondere è un qualcosa di facile o vicino alla nostra cultura, si tratta di una prova continua infatti. Quella però che per me è stata più difficile anche da un punto di vista caratteriale essendo una persona molto socievole che ama condividere e stare con gli altri, è stata l'ultima. La parte di preparazione dell'essay, una sorta di tesi, è dove sei da solo a fare un lavoro giornaliero di ricerca: è profondamente alienante. Per darti un'idea di come me la sono vissuta: il giorno dopo aver consegnato sono uscito con l'idea di fare una corsetta per scaricare e sono tornato solo nel pomeriggio, 44 chilometri dopo!"

E invece l'aneddoto più divertente di quest'avventura così totalizzante e selettiva?

Gabriele Gorelli: "Oltre a questo che ti ho appena raccontato e oltre ad altri aneddoti da nerd del vino che ti risparmio, la cosa forse più esilarante è accaduta sul lago di Neusiedl, in Austria. Qui è dove si è svolto il primo seminario introduttivo del Master. Ebbene, il lago è piuttosto basso, una sorta di lago Trasimeno, e io ho voluto testare di persona la temperatura dell'acqua per eventualmente fare il bagno. Era gennaio. Nel piegarmi per infilare il piede nel lago un lembo di accappatoio si è intriso d'acqua e il suo peso mi ha tirato letteralmente giù. Sono stato il primo studente a cadere nel lago, non si dimenticheranno mai di me!"



Un ricordo rinfrescante, senza dubbio! Scherzi a parte, non a tutti è chiaro cosa comporti conseguire ques-

to titolo. Provi a spiegarcelo?

Gabriele Gorelli: "Si tratta di superare una serie di prove molto dure e imparziali. Quelle pratiche sono costituite da decine di degustazione alla cieca; quelle teoriche sono prove scritte sugli argomenti più disparati riguardanti il mondo del vino: viticoltura, enologia, business, anche temi più olistici che riguardano il vino in quanto parte di un ragionamento più ampio. Potenzialmente possono essere superate in tre anni, a me ce ne sono voluti sei.

Il primo anno puoi avere tre risposte rispetto alle prove da sostenere: promosso, ripetente - vicino alla promozione ma con uno scarto del 5% e puoi ripetere la prova solo l'anno successivo - e infine la terza opzione, molto frequente, cioè la bocciatura. In questo caso non puoi riprovarci per i successivi due anni! Il secondo anno di Master, forse il più tosto, non prevede via di mezzo rispetto alle due prove da sostenere: o si passa o si boccia. Il terzo e ultimo anno è quello della stesura di un progetto di ricerca su un argomento specifico."

Tu hai incontrato qualche difficoltà il secondo anno se non mi sbaglio?

Gabriele Gorelli: "Sì è corretto, nel 2017 non ho superato entrambe le prove. L'anno successivo ho superato la degustazione e sono stato il primo in Italia, perché nessun connazionale era mai arrivato così lontano. Ma dei 5 elaborati che costituiscono la parte teorica ne ho sbagliato uno. L'anno dopo in via del tutto eccezionale e solo perché avevo fatto molto bene il resto, ho potuto integrare con un esame di 3 ore solo sulla parte di agronomia, quella dove ero risultato più debole.

Fortunatamente sono passato altrimenti avrei dovuto rifare tutta la parte teorica! La pressione di quelle tre ore di esame è stata però pesantissima: un conto sono 4 giorni di esame dove diluisci tensione ed eventuali scivoloni; un conto sono 3 ore dove si gioca il tutto per tutto della partita su un piccolo spicchio della materia."



Che cos'è il Master of Wine e perché è così importante nel mondo vitivinicolo?

Molte delle nostre lettrici e lettori si staranno a questo punto chiedendo di che cosa si occupa esattamente un Master of Wine?

Gabriele Gorelli: "Di diversi aspetti, come diversi sono i punti della filiera vitivinicola. Tanti sono compratori, quindi acquistano vino per collezionisti, importatori, ristoranti, banche del vino, supermercati. Altrettanti invece si occupano di campagne di promozione, di trend, di strategie di marketing. Anche se meno frequente alcuni sono nella produzione vera e propria, mentre altri sono divulgatori e dunque condividono le loro conoscenze a beneficio degli importatori per esempio, o delle varie scuole in giro per il mondo."

E tu? Come stai sfruttando il tuo titolo di Master of Wine?

Gabriele Gorelli: "Quando sono entrato in Istituto nel 2015 ho trovato un metodo di lavoro pulito, limato, concreto, basato sui numeri. Ho anche trovato una marea di persone, gli altri studenti, di altissimo valore e interesse non solo per le loro conoscenze sul vino ma per la loro energia, per la loro voglia di arrivare e per il loro livello di motivazione. Ho sentito che potevo fare da ponte sia culturale che commerciale e ho così messo in piedi una nuova società, la KH Wine.

Sviluppiamo prodotti vitivinicoli da poter collocare laddove si individuino delle pecche, delle falle in termini di mercato internazionale, quindi se c'è un gap da colmare ci si concentra su questo. Oppure si aiutano gli importatori a trovare ciò che cercano nei vari mercati, non solo italiani. In qualche modo però già prima facevo quello che dovrebbe fare il Master of Wine."



Progetti passati e futuri di Gabriele Gorelli

Stavo giusto per chiederti a cosa ti dedicavi prima del Master

Gabriele Gorelli: “Mi occupavo già di vino e immagine. La prima società che ho fondato, nel 2004 è la Brookshaw & Gorelli, agenzia pubblicitaria collegata al vino. Nasco a [Montalcino](#) e mio nonno era produttore: aveva 0,46 ettari di Brunello, una vigna quasi da hobby. Ero piccolo e la cosa mi piaceva particolarmente. Amavo i ritmi della campagna e la sensibilità che è necessario avere in cantina, aspetti che mi hanno sempre affascinato e che ho apprezzate sin dall’inizio. Crescendo mi sono però accorto che mancava un modo per far arrivare al consumatore tutta la fatica, tutto l’impegno e la tenacia che serviva per produrre certi vini. Mi sono detto che avevo voglia di stare lì, conoscere sì la parte produttiva ma anche divulgarla. Quindici anni fa questo significava cominciare a far esistere foto, etichette, siti, brochure e video di un certo tipo. Quello è stato il mio primo obiettivo a lungo termine.”

Posso chiederti con quale vino hai festeggiato la notizia della tua proclamazione?

Gabriele Gorelli: “Non ho festeggiato con un vino solo ma con diversi, così tanti che non saprei elencarli tutti – ride. Ma ho avuto un criterio: sono tutti stili di vino che ho imparato a riconoscere durante il Master e dunque un Bordeaux, un Borgogna, uno Champagne, un Madeira e via dicendo.

Non ho semplicemente detto 'apro un Brunello', cosa che comunque ho fatto davvero: ho aperto un Brunello di mio nonno del '94 che era ancora stupendo."

Hai già nuovi progetti per il futuro o altri sogni nel cassetto?

Gabriele Gorelli: "Be' in quanto a sogni l'ho appena tirato fuori dal cassetto il mio sogno più grande e lo sto giusto incorniciando adesso. Certo è che ho sempre avuto voglia di imparare. Al di là della scolasticità: amo la formazione vera e propria. Purtroppo per chi mi sta intorno - ride - questo non finirà mai. Penso soprattutto alla mia compagna che mi ha supportato ma anche sopportato - ride ancora - non per altro il mio socio l'ha soprannominata Master of Wife perché ha dei meriti non indifferenti."

Una cosa che mi ero promesso e ripromesso di fare è diventare insegnante di yoga. Sono serio! Lo yoga, che ho cominciato a praticare il secondo anno di Master, è stato il cambio di passo: essere energicamente costanti, serafici, tranquilli, è stato per me quello step in più che ti rende emotivamente inattaccabile.

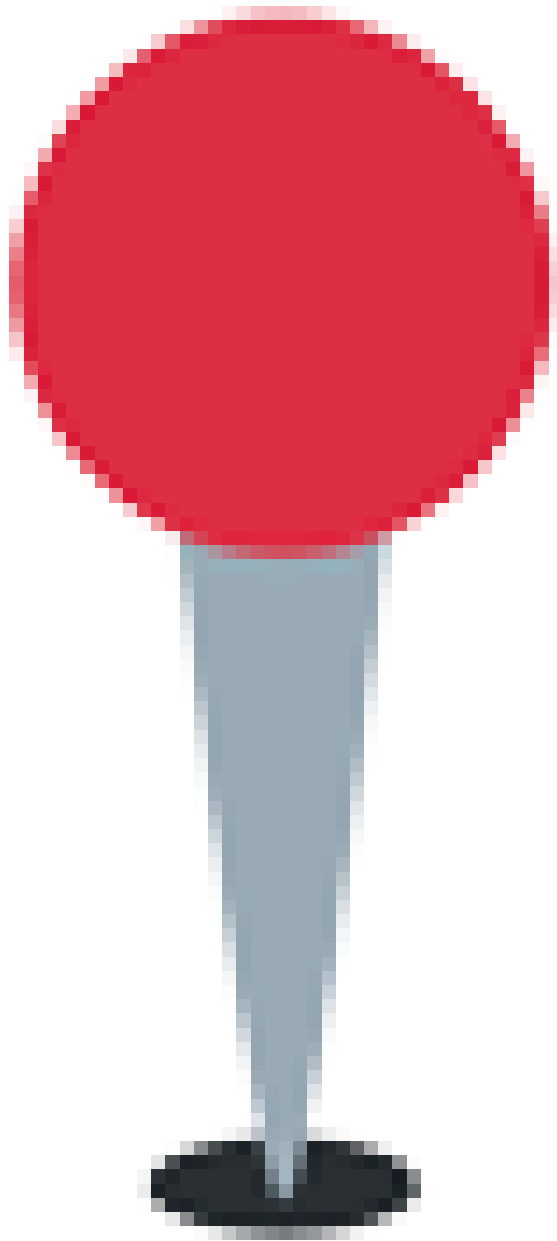


Il vino preferito del primo italiano Master of Wine

Domanda questa un po' provocatoria perché da Sommelier ritengo impossibile rispondere: qual'è il tuo vino preferito? O il tuo stile di vino preferito?

Gabriele Gorelli: "Come hai correttamente introdotto è impossibile rispondere perché è una preferenza da collocarsi in base al momento, alla stagione, agli abbinamenti. Da appassionato quale sono il vino migliore è quello che non ho ancora assaggiato e che vado a cercare tutte le volte che assaggio."

Ancora i nostri più sentiti complimenti a Gabriele e un grazie per il tempo che ha concesso a TuscanyPeople. Affascinati dalla sua poliedrica personalità e incantati dalla sua energia, non possiamo che augurargli mille di questi...assaggi!



PER APPROFONDIRE

- [Nuovi manager del paesaggio agrario: Firenze e la Toscana on top of the world](#)
- [L'indomito vino sotto il \(non\) sole della Garfagnana](#)
- [8 Wine Resort da favola in Toscana. Un sogno divenuto realtà](#)



La Toscana è la tua passione? Anche la nostra!

Teniamoci in contatto

Foto 5: ©DanielaMartini

Riproduzione Riservata ©Copyright TuscanyPeople

