



09  
MARCH  
2023



OF  ENOLOGY  
IN A CHANGING  
PLANET

**Le tendenze attuali del vino: dalla maggiore freschezza al low alcol. Come si sta evolvendo la percezione dei vini e dei territori di produzione?**

GABRIELE GORELLI

## Il primo Master of Wine italiano

Classe 1984, Gabriele Gorelli MW è tra i più stimati esperti di vino in Italia.

Nato e cresciuto a Montalcino, in Toscana, a febbraio 2021 è divenuto il primo Master of Wine italiano. La sua passione per il vino nasce grazie al nonno paterno, che è stato il più piccolo produttore di Brunello di Montalcino.

Dopo studi linguistici, matura una lunga esperienza nella comunicazione visiva del vino. Nel 2015 co-fonda KH Wines, che si occupa consulenza strategica di prodotto e di comunicazione per brand di alto livello.

Avido viaggiatore, trail runner e praticante di Ashtanga Yoga.

Oggi Gabriele è Brand Ambassador di OENO Group per l'Italia, Worldwide Faculty Ambassador per Fondazione Banfi e Brand Ambassador per Vinventions.





Alla luce delle grandi trasformazioni in atto sia dal punto di vista climatico ma anche socio-economico come si sta evolvendo il tuo ruolo, il ruolo dei Master of wine rispetto al passato?



Questa fase che possiamo definire “rivoluzionaria” sotto molti punti di vista sta incidendo profondamente anche nelle tipologie di vino e tendenze di consumo...come vini più freschi, low o addirittura no alcol, come vedi queste tendenze dal tuo osservatorio?



Oggi si ha la sensazione che si stiano modificando anche le percezioni dei vini da parte sia degli addetti ai lavori ma anche degli stessi wine lovers. In sostanza il vino non viene più giudicato solo dal punto di vista “gustativo”, “sensoriale” ma in maniera più allargata coinvolgendo il brand aziendale in tutti i suoi diversi aspetti, comprese tematiche come la sostenibilità, l’etica. Quale il tuo pensiero al riguardo e quanto questo è valido anche nell’approccio dei Master of wine nell’analisi di un vino, di una denominazione?



La complessità delle problematiche attuali, ma anche le tante nuove opportunità, porta a considerare sempre più importanti figure professionali capaci di avere visioni trasversali, multidisciplinari, dagli aspetti produttivi a quelli di mercato senza mai dimenticare i contenuti comunicativi. In questa direzione dal tuo osservatorio come vedi evolversi le risorse umane coinvolte nel comparto vitivinicolo?



09  
MARCH  
2023

OF  ENOLOGY  
IN A CHANGING  
PLANET

**Produrre vino, una professione sempre più multidisciplinare:  
perché il “saper di vino” non è più sufficiente**

ANDREA LONARDI

## Chief operating officer di Angelini Wine & Estate

Laurea in Agraria a Bologna, Master in controllo di gestione per realtà agroindustriali presso la Grande École di Montpellier (ENSAM).

Coordinatore Viticolo del Gruppo Italiano Vini.

Chief Operating Officer di Angelini Wine & Estate.

Studiante al Master of Wine stage 3.





Tu sei quotidianamente in prima linea nelle aziende che fanno parte del gruppo Angelini Wine Estates per fronteggiare sia problematiche di ordine “produttivo” che le richieste del mercato. Come si è evoluto il tuo ruolo di “tecnico” in quest’ultimo decennio?



Le mutazioni climatiche sono indubbiamente una realtà con cui il nostro settore vitivinicolo si confronta quotidianamente. Voi avete imprese dislocate in alcuni territori viticoli più vocati del nostro Paese, come la Valpolicella, Montalcino, le Marche, il Friuli. Ci puoi fare alcuni esempi di come queste problematiche “comuni” stanno impattando in territori così diversi tra loro?



Si è parlato moltissimo in questi anni dell'importanza del cosiddetto "storytelling" emozionale ma quanto conta, dal tuo punto di vista, anche la capacità di costruire uno storytelling "tecnico" capace di spiegare in maniera efficace l'identità autentica di un'azienda, le differenze che la possano rendere realmente riconoscibile.



Anche tu hai intrapreso da tempo il complesso percorso di studio del Master of wine, quanto ti ha aiutato e ti sta aiutando nell'avere una visione internazionale ma anche multidisciplinare?



09  
MARCH  
2023

OF



ENOLOGY  
IN A CHANGING  
PLANET

**“Cambia il clima, cambiano i vini: una rivoluzione vitienologica senza precedenti”**

FRANCESCO SAVERIO RUSSO

## Divulgatore enoico

Divulgatore enoico dalla vigna al bicchiere. Da oltre 18 anni Francesco Saverio Russo approfondisce le dinamiche pedoclimatiche degli areali vitivinicoli italiani calcandone i vigneti, visitandone le cantine e degustandone i vini in prima persona. E' stato tra i primi, in Italia, a comprendere il potenziale del web e dei social come "megafono" e veicolo per una comunicazione del vino contemporanea ma è rimasto, da sempre, fedele all'etica che ha posto alla base del suo operato nel mondo del vino, senza scendere a compromessi.





Le mutazioni climatiche stanno avendo un impatto profondo sulle caratteristiche di moltissimi vini. Ma dal tuo osservatorio, esperienza, quanto stanno cambiando i vini e cosa dobbiamo aspettarci in prospettiva?



Il mercato sembra richiedere sempre più vini freschi, bevibili, con gradazione alcolica non esagerata, eppure non sempre la cosiddetta critica enologica sembra andare in questa direzione. E' solo una sensazione o continua ad esserci una distanza tra chi giudica i vini e chi poi li acquista, li consuma?



Nel tuo ruolo di ottimo divulgatore di tematiche legate al mondo del vino come ritieni stiano comunicando le aziende vitivinicole? Quali i punti di forza ma anche le carenze?



E' già emerso da chi ti ha preceduto la necessità di avere figure professionali nel mondo del vino, a partire da agronomi ed enologi, con visioni più ampie che non si limitino "solo" ai cosiddetti aspetti tecnici. Pensi che la stessa cosa valga per il mondo dei giornalisti del vino, degli influencer (termine che amo poco), dei media in generale che si occupano di vino?



09  
MARCH  
2023

OF  ENOLOGY  
IN A CHANGING  
PLANET

Il progetto OENOTERRIS® e il concetto di agro-enologia ragionata  
al servizio delle aziende

DANIELE PIZZINATO

**R&D technical and products specialist  
Oenofrance - referente Oenofrance Italia**

Dipendente di Oenofrance dal 2010

Responsabile Station Oenotechnique de Champagne Italia e responsabile Internazionale per il Metodo Charmat della Station Oenotechnique de Champagne.

Responsabile progetto Oenoterris Italia

Supporto Tecnico-Commerciale Italia e Internazionale e gestione Italia dei Consulenti.

Responsabile progetti scientifici ed Università Italia.

IRD per gruppo Sofralab come Products Specialist.





In un mondo in così profonda mutazione, a particolare dai cambiamenti climatici, puoi dirci anche quanto il tuo lavoro si sia modificato in questa fase così complessa?



Oenofrance da 80 anni è coinvolta profondamente a supporto dello sviluppo delle imprese vitivinicole. Dal tuo osservatorio quali sono le problematiche ma anche le principali opportunità che attualmente le imprese vostre partner fronteggiano?



In tutti gli interventi precedenti è emersa la necessità di avere visioni più ampie delle problematiche ma anche delle opportunità per il settore vitivinicolo. In questa direzione è nato il vostro progetto Oenoterris, puoi spiegarci meglio di cosa si tratta?



Oggi festeggiamo l'80° di Oenofrance, un anniversario molto importante. Quali sono a tuo parere le ragioni di una così rilevante longevità e quali dovranno essere i fattori per garantire un futuro ancora roseo a questa realtà che ha scritto pagine importanti nell'innovazione dei prodotti e servizi per l'enologia?



09  
MARCH  
2023

OF  ENOLOGY  
IN A CHANGING  
PLANET

**Approvvigionamento sostenibile: come creare vantaggio comune  
nella filiera agroalimentare**  
SIMONE AGOSTINELLI

**Barilla EU Durum Wheat Purchasing  
Manager & Group Sustainable Farming  
Project Manager**

Dopo la laurea in Agraria presso il Politecnico delle Marche, ha maturato svariate e pluriennali esperienze in diversi ruoli all'interno della filiera dei cereali, tra cui responsabile agronomico, qualità e di produzione di aziende del settore, per poi approdare in Barilla, di cui coordina il progetto Barilla Sustainable Farming, l'approvvigionamento sostenibile delle materie prime strategiche del Gruppo e di cui è buyer grano duro per l'Europa.





## I cambiamenti visti da un manager dell'agroalimentare

Sei l'unico non facente parte della filiera vino, prima di porti delle domande specifiche alla tua esperienza nel Gruppo Barilla, da quello che hai ascoltato quali ritieni siano le similitudini con il settore al quale appartieni? Per onore di cronaca so che comunque hai un'esperienza diretta anche con il mondo del vino...



Le mutazioni climatiche hanno indubbiamente un'influenza anche nel settore cerealicolo. Quali sono le principali problematiche che hanno determinato nella filiera che segui?



Anche il vostro Gruppo da tempo cerca di dare risposte sempre più adeguate al tema della sostenibilità. Ci spieghi perché voi ritenete che un investimento serio in sostenibilità generi un vantaggio per tutti i soggetti della filiera agroalimentare?



In chiave di prospettiva, considerando i grandi cambiamenti attuali sia in termini climatici ma anche di mercato, come ritieni dovranno evolversi non solo società importanti come quella che rappresenti ma, più in generale, tutte le imprese che operano in un settore complesso e strategico come quello agroalimentare?



09  
MARCH  
2023



OF ✈️ ENOLOGY  
IN A CHANGING  
PLANET

**Quando la ricerca in agricoltura è “giovane”: la sostenibilità, il cambiamento climatico, l’innovazione vista dal nostro futuro**

GIULIA SIRONI, JACOPO COMETTI, EDOARDO DE CAL

## Studenti e ricercatori settore agricolo

Edoardo de Cal, studente di Ingegneria Gestionale al Politecnico di Milano. È stato selezionato da Apple tra i 350 migliori studenti-sviluppatori di app al mondo.

Jacopo Cometti studente di Ingegneria Gestionale al Politecnico di Milano. Ha fondato una startup (TreeLab srl) ad alto contenuto tecnologico per veicolare un progetto blockchain con particolare attenzione alla sostenibilità dei processi.

Giulia Sironi, diplomata in chimica ambientale e biotecnologie, con esperienza lavorativa nel settore. Fondatrice di GenQ (startup che si occupa di gender equality), attualmente si occupa di UX design, digital marketing e comunicazione presso l'azienda Guanxi.





Siete freschi vincitori del concorso indetto dall'Agenzia nazionale per i giovani in collaborazione con Ashoka Italia, per la vostra piattaforma digitale WOP (Water Optimization Protocol). Il Corriere della Sera vi ha dedicato un lungo articolo definendovi i "tre ventenni che si sono alleati per salvare l'agricoltura dalla crisi idrica. Niente male per tre ventenni. Ci potete spiegare brevemente cosa è WOP e perché può essere così importante?



Tre giovani che si impegnano nella ricerca in agricoltura. Cosa vi ha attratto di questo comparto che spesso appare così lontano alle giovani generazioni?



Edoardo tu sei stato selezionato da Apple tra i 350 migliori studenti-sviluppatori di app al mondo, partecipando al WWDC (Conferenza mondiale per developers) nel 2017, 2019 e 2021 a Cupertino. Pensi che i vostri colleghi di altri Paesi abbiano maggiori opportunità professionali rispetto a voi italiani?



Tu Giulia sei la fondatrice di GenQ (startup che si occupa di gender equality), attualmente si occupa di UX design, digital marketing e comunicazione presso l'azienda Guanxi. Hai inoltre una passione per la sostenibilità e per uno sviluppo socialmente positivo della comunità. Spesso i giovani di oggi vengono accusati di avere pochi interessi ma tu e i tuoi due colleghi siete la dimostrazione concreta dell'esatto contrario. Puoi spiegarci meglio i tuoi interessi multidisciplinari?



Jacopo nel 2020 hai partecipato ad un'esperienza formativa negli Usa e nel 2020 hai fondato una startup (TreeeLab srl) ad alto contenuto tecnologico per veicolare un progetto di blockchain. Pensi che potrà essere utile anche per il comparto agroalimentare, a partire da quello del vino che da molti anni è alla ricerca di una blockchain efficace anche per la tracciabilità del vino?