

Camilla De Paolis, a 31 anni alla guida di ONAV: “La tecnica non deve essere la prima barriera all’ingresso del vino”

scritto da Redazione Wine Meridian | 9 Ottobre 2026



Camilla De Paolis, 31 anni, enologa e PhD in Scienze Viticole ed Enologiche, è la nuova Direttrice Generale di ONAV nell’anno del 75° anniversario. Nell’intervista racconta il suo percorso, il progetto di un corso in lingua inglese e la proposta di un linguaggio più semplice per avvicinare i giovani al vino, mantenendo il rigore scientifico.

Camilla De Paolis, 31 anni, enologa e PhD in Scienze Viticole ed Enologiche, è la Neodirettrice di Onav, l’Organizzazione

Nazionale Assaggiatori di Vino, nata ad Asti nel 1951 e oggi punto di riferimento in Italia per la formazione degli assaggiatori. La nomina arriva nell'anno del 75° anniversario ed è stata annunciata dal presidente Vito Intini come una scelta nel segno di competenze, preparazione e ricambio generazionale.

Il dato che colpisce è l'età, in un ruolo di vertice di un'associazione con tre quarti di secolo di storia. De Paolis ha un profilo costruito tra **ricerca scientifica, università e produzione**: laurea e dottorato a Torino, e la responsabilità dei progetti sperimentali di vinificazione nella cantina dell'ateneo. Si sottolinea anche che la scelta ricade su una donna, in un settore in cui i ruoli tecnici e dirigenziali sono stati storicamente maschili.

Abbiamo intervistato Camilla De Paolis per capire da dove arriva, come intende guidare ONAV e che cosa pensa del rapporto tra vino e nuove generazioni.

Cosa l'ha portata a dedicarsi all'enologia?

Dedicarmi all'enologia è stata una scelta controcorrente rispetto alle mie origini: vengo dalla città e non ho un background agricolo. Mi ha avvicinata la passione per la natura e i suoi prodotti, ed è stato proprio intorno a un tavolo che ho iniziato a scoprire e ad assaggiare il vino. Ne sono rimasta così affascinata da voler approfondire tutti gli aspetti tecnici e i metodi di produzione, così mi sono iscritta a Viticoltura ed Enologia all'Università di Torino. Da lì è stata una scoperta continua: più studiavo, più mi innamoravo di questo mondo. Ho affiancato allo studio esperienze pratiche e vendemmie in cantina, fino al dottorato di ricerca su innovazione e sostenibilità in enologia, e nel frattempo sono stata responsabile dei progetti sperimentali di vinificazione presso la Cantina Sperimentale dell'Università

di Torino. **L'esperienza universitaria mi ha permesso di unire il rigore scientifico al senso pratico, fondamentale nella gestione del lavoro.**

Perché ha accettato l'incarico di direttrice di ONAV? Come sente questa responsabilità?

Avere la possibilità di dirigere un'organizzazione come ONAV è per me, prima di tutto, un grandissimo onore. In secondo luogo, amo le sfide. Quando mi è stato proposto l'incarico è stato un momento molto emozionante: **so bene quanto questa organizzazione conti nel mondo del vino e quanta storia sia racchiusa nel suo nome.** Sento quindi una grande responsabilità, ma voglio portare avanti l'incarico con entusiasmo e positività, due elementi che mi hanno sempre accompagnata. Dopo le esperienze nella ricerca e nel mondo produttivo ho inoltre sentito la necessità di dedicarmi alla **promozione e alla diffusione della cultura del vino**, specialmente in un momento storico in cui i consumi sono ai minimi storici. **Penso che il passo più audace lo abbia compiuto ONAV stessa**, andando contro gli schemi e scommettendo su una dirigenza giovane e alla prima esperienza all'interno dell'organizzazione. In Italia, in tutti i campi, dovrebbero esserci più enti, organizzazioni e aziende con il coraggio di investire sui giovani.

Quali sono i suoi obiettivi? Cosa vorrebbe apportare con il suo contributo all'Organizzazione?

Vorrei portare all'associazione uno sguardo nuovo e dinamico sul mondo del vino e dell'assaggio. Mi piacerebbe che ONAV diventasse ancora più inclusiva e internazionale, mantenendo ben salde le proprie radici e la propria tradizione. Tra i miei obiettivi c'è senz'altro **la creazione di un corso in**

lingua inglese, un progetto dal duplice valore: da un lato permetterà di avvicinare i tanti ragazzi stranieri che vivono nel nostro Paese per studio o lavoro, insegnando loro l'arte dell'assaggio e la ricchezza del nostro patrimonio vitivinicolo; dall'altro offrirà agli appassionati e ai professionisti italiani un percorso formativo legato alle proprie radici, ma con una prospettiva internazionale spendibile anche all'estero.

Si parla molto del tema vino e giovani. Quale dovrebbe essere, a suo avviso, la strategia per riavvicinare questo pubblico?

Non penso che i giovani siano del tutto disinteressati al vino: credo che spesso siano intimoriti dalla complessità con cui viene raccontato. Negli ultimi decenni è stato involontariamente "sacralizzato", diventando una materia che rischia di generare ansia da prestazione. Oggi un giovane che entra in un'enoteca, in un wine bar o al ristorante si trova di fronte a carte infinite, un gergo spesso incomprensibile e prezzi talvolta proibitivi. Nel mondo della birra o della mixology, invece, l'approccio è immediato, informale, accessibile. Non dico che si debba banalizzare il prodotto, ma che si debba avere il coraggio di raccontarlo con semplicità. Il vino offre diversi livelli di lettura, dal consumo disinvolto alla scoperta più complessa, e la nostra missione deve essere promuovere ciascuno di questi livelli. Per i più giovani bisogna rimettere al centro l'emozione, **facendo sì che la tecnica sia un valore aggiunto da scoprire nel tempo e non la prima barriera all'ingresso**. C'è poi la necessità di ritrovare una dimensione sociale e conviviale: il vino deve tornare a essere una bevanda di condivisione, fuori da contesti rigidi o elitari. Diventa fondamentale anche la formazione, a patto di offrire percorsi snelli ed esperienziali, come quelli che promuoviamo in ONAV. Il nostro

obiettivo non è esaminare o giudicare il consumatore, ma dargli una bussola per esplorare la straordinaria diversità enologica con curiosità e senza timori.

Come vede il futuro del mondo del vino? Quali sono le sfide maggiori?

Il vino sta attraversando una delle fasi più complesse della sua storia recente, ma penso che ne usciremo rafforzati se sapremo creare una reale sinergia tra enti di ricerca, associazioni come la nostra e aziende del settore. Dobbiamo però prendere atto di una realtà strutturale: **le abitudini di consumo sono cambiate e difficilmente torneranno come prima.** Il consumatore contemporaneo è sempre più consapevole, esigente e attento alla sostenibilità. Questo non significa che il mercato stia scomparendo, ma che si sta orientando verso un'eccellenza che non va intesa in senso puramente economico o d'élite. L'eccellenza del futuro risiede nel valore immateriale del vino: nelle storie che la bottiglia sa raccontare, nell'identità del territorio, nella trasparenza dei processi e nella passione delle persone. I produttori vincenti saranno quelli capaci di trasferire un'emozione autentica. A questa evoluzione si affianca la sfida più urgente: il cambiamento climatico. Siccità prolungate, ondate di calore estreme ed eventi atmosferici violenti non sono più eccezioni, ma la nuova normalità. La gestione di vendemmie sempre più imprevedibili richiederà un salto di qualità sul piano delle competenze tecniche e agronomiche, e solo attraverso ricerca, innovazione e visione condivisa potremo tutelare la qualità del nostro patrimonio vitivinicolo.

Crede che le donne incontrino qualche difficoltà in più nel lavorare nel settore?

Sono certa che in diverse occasioni le donne riscontrino

maggiori ostacoli: è un mondo che, specialmente in passato, ha nutrito molti pregiudizi e che tuttora fa fatica a dare piena fiducia alle figure femminili e ad affidare loro ruoli tecnici e dirigenziali, storicamente maschili. Fortunatamente sono sempre di più le giovani che si appassionano al vino, in particolare agli aspetti più tecnici, ed è ormai frequente incontrare valide enologhe nelle cantine. Ciò che è successo a me, ovvero **avere il privilegio di incontrare persone che hanno scelto di puntare sulle mie competenze tecniche e non sul mio genere**, spero diventi al più presto la normalità in ogni ambito lavorativo. Spero anche che ONAV possa essere d'esempio per tanti.

Punti chiave

1. **Camilla De Paolis, 31 anni, enologa e PhD, è la nuova Direttrice Generale di ONAV.**
2. **Un corso in lingua inglese aprirà ONAV agli stranieri** che vivono in Italia e a una prospettiva internazionale.
3. **Il vino per i giovani richiede un linguaggio semplice**, che metta al centro l'emozione prima della tecnica.
4. **Il cambiamento climatico è la sfida più urgente:** servono ricerca, innovazione e competenze agronomiche.
5. **Competenze prima del genere:** De Paolis spera che la fiducia nei talenti femminili diventi la normalità.