

# Pietro Russo: “Il titolo di Master of Wine e tutto quello che ho imparato e non smetterò mai di fare”

scritto da Agnese Ceschi | 11 Aprile 2024



Ha vinto il titolo più ambito a livello internazionale, quello di Master of Wine, eppure per lui la soddisfazione più grande non sta nel risultato o nel riconoscimento, ma nell'aver appreso un metodo di lavoro. Una grande prova di umiltà, per qualcuno che potrebbe essersi ormai sentito arrivato avendo raggiunto un titolo che in pochi al mondo possono vantare di avere.

Pietro Russo, siciliano, enologo di Donna Fugata da diversi anni, non si sente arrivato, anzi, con la precisione e il senso critico che lo caratterizzano guarda avanti ai prossimi

step. “Si è chiuso un ciclo, ma ora la responsabilità aumenta: non mi sento arrivato per aver raggiunto il titolo, credo che non si smetta mai di studiare” ci dice Pietro, il terzo Master of Wine italiano dopo Gabriele Gorelli e Andrea Lonardi, coloro con cui ha condiviso il percorso di preparazione, una bella alleanza professionale e un’autentica amicizia. Lo abbiamo raggiunto a poche settimane dalla notizia per raccogliere le sue impressioni a caldo.

## **Complimenti Pietro! Come hai accolto questa notizia, te lo aspettavi?**

Il risultato non lo sai mai finché non ti chiamano, perché quella fatidica chiamata arriva all’ultimo, poco prima dell’ufficializzazione. Per me era ormai una questione di tempo, ma mi ha stupito riuscire a passare al primo tentativo il “*research paper*”. Mi sono impegnato molto, ho lavorato sodo e dunque avevo un buon presentimento, ma non la certezza di avercela fatta.

## **Quanto tempo è durato il tuo percorso?**

Ho iniziato il corso di introduzione nel 2014. Di mezzo ci mettiamo anche la pandemia che ha sicuramente rallentato, ma di fatto sono passati quasi dieci anni.

## **Come sei arrivato alla decisione di intraprendere questo viaggio così impegnativo e lungo?**

In realtà, direi piuttosto ingenuamente. La mia storia è curiosa, perché io sento di essere “inciampato” nel programma. Lo conoscevo ma non avevo contezza realmente dell’entità di questo titolo, di questo percorso di studi. Quasi per caso, nel 2014 mi sono trovato a presenziare per conto di Donna Fugata, l’azienda per cui lavoro da anni, ad una masterclass in Italia, organizzata dall’Istituto Grandi Marchi insieme all’Istituto Master of Wine. Sono stato catapultato in questa dimensione e a poco a poco ne ho scoperto la complessità.

## **Secondo te, che vantaggio può trarre un'azienda vitivinicola dallo sponsorizzare e valorizzare questi percorsi tra i suoi enologi o risorse aziendali?**

Per me l'azienda è stata una palestra in cui ho potuto mettere in pratica quello che imparavo. Dunque, oltre a trarre una certa visibilità per il solo fatto di avere un collaboratore studente del percorso, l'azienda può sfruttare anche un nuovo metodo ed approccio che si apprende studiando per ottenere il titolo. Insomma in poche parole le aziende possono trarre nuova linfa e tante idee.

## **Qual è l'insegnamento più importante che ti sei portato a casa da questo percorso a livello umano?**

A livello personale è sicuramente il valore delle persone. Questo percorso promuove l'interazione ed il network. Uno dei suoi valori è infatti quello di coltivare gli scambi tra persone. Questa è una risorsa inestimabile e me ne sono accorto anche nel momento in cui è arrivato il titolo: mi sono ritrovato la posta inondata da messaggi calorosi da parte dei membri di questa community e da tutto il mondo del vino. Il valore umano sicuramente è anche il valore della famiglia – e la mia mi è stata accanto con pazienza – ma anche dell'amicizia. Io ho scoperto due grandissimi amici, con cui ho condiviso questo percorso, Gabriele Gorelli e Andrea Lonardi.

## **E a livello professionale?**

Io ho avuto un percorso accademico e professionale puramente legato alla produzione: sono un enologo e ho sempre fatto questo. L'enologia è il mio pane quotidiano, però mi mancava tutto quello che era il “resto del mondo del vino”: aspetti commerciali, economici, sociali e di comunicazione. Questo percorso mi ha permesso di approfondire tutto questo e di fare

una sintesi verso un metodo di lavoro diverso, che crei una sinergia tra tutte queste sfaccettature.

## **Cosa pensi del mondo del vino oggi?**

Il mondo del vino è incastrato in un modo di comunicare autoreferenziale. Questo non basta più, specialmente oggi che c'è la pressione di tante altre tipologie di bevande e i consumi stanno cambiando. Risulta dunque importante fare attenzione a tutti gli stimoli che arrivano dalla filiera, non solo da parte dei consumatori abituali, ma anche dai più giovani, e rispondere anche alle esigenze che cambiano.

## **Dal tuo punto di vista come possiamo gestire questa ondata di calo dei consumi che ormai sta arrivando e le nuove generazioni si stanno dimostrando interessate ad altre tipologie di bevande?**

A me non piace essere catastrofico, ma oggettivamente è un periodo non roseo. Dunque ne approfitterei per cominciare a fare un po' di ragionamenti critici: cosa si è fatto finora e cosa si potrebbe fare per crearsi nuova opportunità? Il primo nodo da risolvere, a mio avviso, è capire se non abbiamo una superficie viticola eccessiva rispetto a quello che il mercato può assorbire. Dopodiché andare a focalizzarci sulle sole produzioni che riescono a dare valore al sistema, creando sinergie di sistema, non solo produttive, ma anche coinvolgendo la distribuzione.

Inoltre ragionerei sulla stilistica dei vini, se non sia il caso di doverli aggiornare per produrre delle nuove tipologie di vino un po' più gradite ai consumatori, meno complicate, senza perdere l'identità della varietà del territorio.

In sintesi dovremmo chiederci: stiamo facendo il giusto e in un modo sostenibile oppure magari vale la pena guardare oltre confine, come in Francia, dove stanno provando a ridurre un

po' le superfici e mettersi in discussione? Sono ragionamenti che dovremmo fare in modo strutturale.



*Andrea Lonardi MW, Gabriele Gorelli MW e Pietro Russo MW*

**Parlando di network: Gabriele e Andrea sono stati compagni di viaggio determinanti. In che modo questa sinergia ha portato tutti al successo?**

Noi siamo andati incontro a questo percorso non pensando a questa difficoltà. Ci siamo accorti strada facendo che da soli avremmo fatto più fatica, perché rispetto ai colleghi inglese noi avevamo difficoltà di accesso ai vini, ma anche differenze culturali, perché è un esame che è stato creato dagli inglesi per gli inglesi. Ci siamo accorti che i nostri profili diversi ci avrebbero aiutato, oltre ad una compatibilità di personalità che ci ha portato a non avere mai litigi e sempre un profondo rispetto reciproco. La cosa bella è stata che nel momento in cui Gabriele è arrivato prima di noi al titolo la

macchina non si è fermata e ha continuato a supportarci al massimo.

## **Proseguirà la vostra collaborazione?**

Continuiamo a confrontarci e scambiarci pareri, ma non escludo che ci possa essere qualche progetto comune in futuro.

## **La prova più difficile che hai affrontato?**

L'organizzazione del tempo. Tra lavoro, famiglia e figli la pressione è stata importante e ho imparato ad ottimizzare le giornate. Con i miei due colleghi e amici, facevamo sessioni di studio alle 5 della mattina per poi staccare ed andare al lavoro e risentirci la sera. Con questo voglio dire che ho capito il valore del tempo a disposizione.

## **Consigliaresti ad un giovane di approcciare questo percorso?**

Assolutamente, ma consiglio di arrivarci preparati e consapevoli. Altrimenti diventa un “bagno di sangue”: in termini economici, emotivi e professionali. Col senno di poi, direi che solo se c'è motivazione e passione, credendo nelle proprie capacità e con il giusto metodo, si può arrivare al risultato.