Nello Gatti: il vino si racconta ascoltando

scritto da Veronica Zin | 2 Marzo 2026

Nello Gatti, vincitore della categoria "Narratore" al Best Wine Hospitality Manager 2026, racconta il suo percorso multidisciplinare tra F&B, arte e comunicazione digitale, la sua visione di un vino democratico e inclusivo, e perché l'ascolto, non la tecnica, è il cuore di ogni racconto memorabile.

C'è chi racconta il vino attraverso schede tecniche di degustazione e chi, invece, lo trasforma in un punto di osservazione sul mondo. Nello Gatti appartiene alla seconda categoria. Brand Ambassador, divulgatore digitale e figura di riferimento nella comunicazione del settore vitivinicolo, Nello ha costruito il suo percorso professionale attraversando ambiti diversi, dalla ristorazione agli spirits, dalla birra al sakè, con l'obiettivo di restituire al vino una dimensione

che, forse, sta andando perduta: conviviale, piacevole, democratica.

Oggi Nello Gatti è al centro del progetto di Cantina Urbana, una realtà anomala nel panorama italiano: una winery in città, senza vigna, capace di elaborare le proprie ricette come un ristorante di alta cucina, selezionando la materia prima con visione e coerenza, senza vincoli territoriali né disciplinari. Un modello che Nello ha abbracciato con convinzione dopo diverse esperienze all'estero.

La seconda edizione del concorso Best Wine Hospitality Manager, tenutasi il 4 febbraio 2026 a Riva del Garda nell'ambito della 50ª edizione della fiera Hospitality – Il Salone dell'Accoglienza, ha assegnato a Nello Gatti il premio nella categoria "Narratore", riconoscimento dedicato a chi padroneggia l'arte dello storytelling per dare voce al vino, alla storia della cantina e al territorio in modo autentico. Lo abbiamo intervistato per conoscere meglio il suo percorso e la sua visione.

Puoi parlarci del tuo background professionale e del tuo percorso nell'hospitality? Qual è il tuo ruolo attuale?

A differenza di molti professionisti del settore, non ho seguito un percorso lineare focalizzato esclusivamente sul vino. Ho scelto di arricchire il mio background attraversando altri ambiti, cercando stimoli e competenze che mi permettessero di comprendere la filiera a 360 gradi. Ho inserito il vino dentro le sue funzioni economiche, geopolitiche, storiche, culturali ed esperienziali, osservandolo nel contesto sociale e nei mercati, perché lo sappiamo tutti: nel vino non conta solo il prodotto.

Da questa consapevolezza nasce il mio percorso

multidisciplinare. Ho approfondito la formazione nel mondo F&B spaziando tra ristorazione, birra, spirits, acqua, olio, sakè. Parallelamente collaboro anche con pittori, musicisti, attori, scrittori e figure pubbliche per costruire uno scenario più cosmopolita e meno retorico, **dove il vino diventa inclusivo, attuale, meno rigido.**

Per questo indosso la divisa di una urban winery. Mi permette di vivere una città metropolitana dove gli scambi e i trend hanno un passo diverso, spesso in anticipo, e di bilanciare le esigenze di una clientela eterogenea, mettendo allo stesso tavolo esperti, appassionati e neofiti da tutto il mondo. Anche senza una vigna attorno, qui possiamo elaborare le nostre ricette come in un ristorante, selezionando la materia prima pur non possedendola direttamente, senza vincoli territoriali né disciplinari, ma guidati da una visione coerente. È un modello ancora anomalo in Italia, ma dopo diverse esperienze all'estero ho scelto di abbracciarlo pienamente, perché consente di restituire al vino quella dimensione conviviale, piacevole e democratica che rischiamo di perdere.

Come trovi l'equilibrio tra dettagli tecnici e narrazione emotiva quando parli di vino?

Dobbiamo avere il coraggio di sfatare un mito: non è il tecnicismo ad allontanare le persone dal vino. Non lo è mai stato. Il problema risiede nei modelli di valutazione cristallizzati, nei percorsi formativi irrigiditi, nella divulgazione retorica e nella carenza di aggiornamento e spirito critico. La tecnica è profondità, struttura, competenza; ma quando diventa una tabella da imparare a memoria, smette di essere ponte e diventa barriera.

Il vino non va semplificato: va rimesso in circolo, e dobbiamo assumerci una parte di responsabilità in questo. Abbiamo

difeso il binomio “tradizione e innovazione” senza comprendere uno scenario che cambiava più velocemente di noi, **mentre altre industrie ben più a rischio della nostra, come il tabacco, gli spirits e lo street food, sono riuscite in una metamorfosi che il vino non riesce ancora a decifrare**.

L’equilibrio non sta nel togliere profondità tecnica, ma nel darle respiro: collegare un dato analitico a una storia, un territorio a un fenomeno economico, un profilo aromatico a un cambiamento culturale. La tecnica deve sostenere l’emozione, non soffocarla. Non si tratta di semplificare a tutti i costi, ma di avere la visione d’insieme e le competenze necessarie per riavviare questa vettura in avaria.

Come trasmetti l’identità di Cantina Urbana rendendo il racconto autentico e coinvolgente?

Cantina Urbana è la conseguenza naturale del mio percorso. Dopo aver osservato il vino nei suoi aspetti economici, culturali e sociali, avevo bisogno di un luogo in cui tutto questo potesse accadere concretamente. **Qui raccontiamo il viaggio e la ricerca, la connessione tra anima agricola, energia metropolitana e persone che si ritrovano in una cantina in città per vivere un’esperienza autentica di degustazione**.

Il dialogo è il pilastro centrale. Considero questo spazio un osservatorio privilegiato, popolato ogni giorno da profili internazionali che trovano il tempo di vivere a pieno un momento piacevole, sottraendosi per qualche ora ai ritmi e alle pressioni della città di Milano. Trovare gratificazione quando si riesce ad appassionare e far partecipare ogni tipologia di utente, dai più esperti ai meno rigorosi, è la conferma che il modello funziona.

I ringraziamenti, le recensioni e i segnali di stima,

soprattutto in una città esigente come Milano, ripagano il tempo e le energie investite. **Abbiamo deciso consapevolmente di vivere così: a contatto con la società del vino e quella dei consumi, nessuno escluso**.

Quale elemento del tuo stile narrativo ritieni fondamentale per far sì che il visitatore porti con sé il ricordo della tua storia?

Semplice ma non banale: l'ascolto. Sappiamo quanto possano essere noiose le visite preconfezionate, i monologhi interminabili e le degustazioni incentrate solo sul descrittore tecnico. Con me funziona diversamente. Ogni ospite ha domande, spesso non espresse, curiosità e tempi propri; quindi, **il percorso narrativo deve seguire chi abbiamo davanti.**

Molto spesso ci si paralizza su dettagli produttivi e processi interni, quando magari i visitatori vogliono comprendere come orientarsi nelle loro future scelte con maggiore consapevolezza: ecco perché è importante chiarire tematiche come il biologico, i trend del mercato, il packaging o le diverse tipologie di chiusura. Professionalità significa rispettare questo equilibrio.

Non siamo qui per sentirci superiori né per giudicare il livello di conoscenza di chi partecipa, ma per **accorciare le distanze e trasformare la curiosità in esperienza collettiva**. L'ospite deve essere protagonista: non può limitarsi ad annuire e roteare il calice, ma deve vivere il vino come esperienza personale, proficua e consapevole.

Punti chiave

1. **Percorso multidisciplinare come punto di forza:** Nello ha attraversato F&B, arte e comunicazione per costruire un approccio al vino più aperto e cosmopolita.
2. **La tecnica non allontana, la retorica sì:** il vero ostacolo è la divulgazione rigida, non la profondità tecnica.
3. **Cantina Urbana come laboratorio metropolitano:** una urban winery senza vigna dove dialogo e sperimentazione mettono insieme esperti e neofiti.
4. **L’ascolto è il primo atto narrativo:** ogni visita deve seguire i tempi e le curiosità dell’ospite, non uno schema preconfezionato.
5. **L’ospite deve essere protagonista:** vivere il vino come esperienza personale, consapevole e collettiva, non come lezione frontale.