

Pietro Russo è il terzo Master of wine italiano

written by Marco Salvaterra | 23 febbraio 2024



Enologo, siciliano, 38 anni, è stato insignito del titolo dal prestigioso istituto inglese: “La filiera produttiva potrà contare su di un rappresentante tecnico, che potrà dare ulteriore visibilità al vino italiano nel mondo”

Pietro Russo è il terzo *Master of Wine* italiano: dopo Gabriele Gorelli e Andrea Lonardi, con i quali ha condiviso il percorso di studi, è **il primo enologo del Paese ad aver ottenuto il prestigioso titolo dall’*Institute of Masters of Wine***, la più autorevole e antica organizzazione del vino al mondo.

“Ho avuto le idee chiare sin da piccolo su quello che avrei voluto fare da grande, ma non mi sarei mai immaginato di arrivare a questo traguardo – dichiara il neoproclamato *Master of Wine* -. È stato un percorso di studi difficilissimo e al contempo ricco di soddisfazioni: mi piace pensare che questo sia solo il punto di partenza per numerose altre sfide professionali”.

Pietro Russo ha iniziato il suo percorso di studente *Master of Wine* nel 2014: superati brillantemente i primi due Stage, come prova finale ha presentato un *Research Paper* dal titolo ***Comparative analysis of different tartaric stabilisation techniques, including the impact of new ingredient labelling rules, for Grillo and Nero d’Avola wines from Sicily***, uno studio complesso e attuale in cui ha confrontato i principali metodi di stabilizzazione tartarica, l’impatto sul profilo chimico-fisico dei vini e sui costi di produzione. All’interno del documento viene inoltre discusso il possibile impatto sulla produzione siciliana delle nuove norme di etichettatura. “Il corso di studi – continua Pietro Russo – mi ha arricchito non solo dal punto di vista delle conoscenze acquisite e del network, ma mi ha anche dato la possibilità di apprendere un metodo di lavoro rigoroso ed efficace,

fondamentale per fare una sintesi delle mie competenze e per comprendere e comunicare un vino con lo scopo di posizionarlo in un contesto qualitativo e commerciale". Pietro Russo è l'**unico enologo Master of Wine italiano: da oggi la filiera produttiva potrà contare su di un rappresentante tecnico che potrà dare ulteriore visibilità al vino italiano in ambito internazionale**. "Assieme a Gabriele Gorelli e Andrea Lonardi - prosegue -, costituiamo un team di connazionali che, con competenza, diversità e complementarità, si fa ambasciatore autorevole dell'eccellenza enoica nazionale nel mondo. Insieme abbiamo inoltre redatto il capitolo italiano della **Sotheby's Wine Encyclopedia**, riconosciuta come la Bibbia del vino mondiale".

Pietro Russo è nato nel 1985 a Marsala (Trapani), dove fin da piccolo ha avuto l'occasione di conoscere il mondo del vino da vicino grazie al nonno viticoltore e al padre ispettore agroalimentare. Dopo la maturità scientifica si trasferisce a Conegliano Veneto (Treviso) dove consegue la laurea triennale in Enologia e Viticoltura. Si sposta poi ad Asti per la specialistica e continua la sua formazione internazionale con studi a Montpellier e Bordeaux, dove conduce una tesi sui terroirs di Pomerol.

Dopo alcune esperienze lavorative in Languedoc, Sicilia, Spagna, Bordeaux, Toscana, Nuova Zelanda, nel 2010 torna nella terra natia per iniziare il suo percorso come enologo di Donnafugata, tra le aziende più importanti e note nel panorama enologico italiano e internazionale: "Donnafugata è una palestra incredibile, dove quotidianamente ci si confronta con stimoli ed esigenze sempre nuove e dove una vendemmia vale per quattro. Sono felice di aver contribuito al consolidamento qualitativo dei vini aziendali e di aver partecipato attivamente alla nascita e allo sviluppo stilistico dei vini delle tenute dell'Etna e di Vittoria. La famiglia Rallo, alla quale sono riconoscente, mi ha dato la possibilità di continuare il percorso di studi e di lavorare quotidianamente a progetti ambiziosi e innovativi. Ritengo di avere una spiccata sensibilità nel percepire le potenzialità qualitative di un territorio e di adottare un approccio tecnico coerente e rispettoso per poterne rivelare le caratteristiche peculiari. Continuerò a collaborare con il team tecnico a progetti di rilievo per portare alla luce le ancora enormi potenzialità di crescita della Sicilia vinicola e dei suoi territori. Guardando al futuro, metterò a disposizione le mie competenze multidisciplinari per abbracciare nuovi progetti e sfide nel campo vitivinicolo".

Oltre al suo percorso all'interno di Donnafugata, Pietro Russo è anche giudice in numerosi concorsi enologici internazionali.

Il percorso da Master of Wine

Nel 2014 Pietro Russo prende parte alla *residential masterclass* organizzata dall'*Institute Masters of Wine* e supportata dall'Istituto Grandi Marchi nell'azienda Masi in Valpolicella. Una volta superato il test d'ingresso, inizia il percorso dallo Stage 1. Nel 2015 il primo seminario a Rust, in Austria, e l'esame di giugno superato brillantemente gli aprono le porte dello Stage 2, la fase più difficile. Tre lunghi anni tra viaggi, bootcamp di studio e approfondimento delle innumerevoli tematiche del mondo del vino, ma anche di crescita relazionale e professionale, gli permettono di superare con successo la prova pratica di degustazione nel 2019. Nel 2020 gli esami vengono sospesi a causa della pandemia, ma nell'ottobre 2022 arrivano i risultati della parte teorica: Pietro Russo entra ufficialmente nell'ultima fase del percorso, lo Stage 3, che prevede la stesura di un *research paper*. Il titolo della tesi è *Comparative analysis of different tartaric stabilisation techniques, including the impact of new ingredient labelling rules, for Grillo and Nero d'Avola wines from Sicily*.

L'Institute of Masters of Wine

L'*Institute of Masters of Wine* è un'organizzazione fondata nel 1953, i cui membri sono i *Masters of Wine*. La missione è promuovere l'eccellenza, la condivisione e la conoscenza tra i diversi settori della comunità globale del vino. I *Masters of Wine* dimostrano la loro conoscenza di tutti gli aspetti del vino superando l'esame finale, riconosciuto a livello mondiale per il rigore e gli standard esigenti. La prova prevede una serie di papers teorici e degustazioni alla cieca, oltre a un progetto di ricerca individuale che possa contribuire alla comprensione del mondo del vino. Dopo aver superato l'esame, i *Masters of Wine* sono tenuti a firmare un codice di condotta prima di potersi fregiare del titolo e di utilizzare le iniziali *MW*. Il codice richiede di agire con onestà e integrità e di utilizzare ogni opportunità per condividere la propria conoscenza del vino con gli altri. Sono attualmente 414, ad oggi, i *Masters of Wine*, che provengono da 31 diversi Paesi del mondo. L'*Institute of Masters of Wine* rappresenta ancora l'ambizione più alta per i professionisti del vino di tutto il mondo.