

## TROVA LAVORO

*Offerte, approfondimenti e storie di chi ce l'ha fatta*

24 GEN 2017

## L'accademia dei superesperti cerca talenti del vino in Sicilia



di MANUELA LAIACONA

La più prestigiosa membership del vino sceglie per la prima volta la Sicilia per cercare nuove leve in Italia. Dal 3 al 5 marzo, l'Institute of Masters of Wine di Londra approda a Marsala. Nella cantina storica di Donnafugata si terrà una sessione di formazione intensiva, finalizzata all'accesso all'iter di studio difficile, facoltoso e anche costoso del mercato vinicolo (la sola retta si aggira sulle 15mila sterline).

Con quella siciliana, si inaugura la sesta edizione di recruitment nel nostro Paese. L'Institute, nasce negli anni 50' nella capitale per promuovere la cultura del vino e sfornare le massime autorità del business del vino e oggi conta solo 353 masters in tutto il mondo. Ancora nessun italiano è riuscito a conquistare il titolo anche se sono in 17 attualmente a provarci. Ma la prossima sessione, organizzata in collaborazione con l'Istituto Grandi Marchi, l'associazione che riunisce 19 griffe del vino italiano, le cantine icona della storia del vino italiano tra cui Gaia, Ca' del Bosco, Antinori, Biondi Santi, T d'Almerita e Donnafugata, apre nuove possibilità a chi vuole intraprendere la strada per diventare il player più corteggiato e temuto dalle aziende vinicole.

Possono partecipare alle giornate marsalesi, articolate in degustazioni tecniche e ore di teoria, rigorosamente in lingua inglese, coloro che già da tempo lavorano nel campo vinicolo, pr, sommelier, commerciali, enologi, tecnici, produttori di vino. Dopo l'evento formativo i partecipanti potranno sostenere l'esame d'accesso ai tre anni di studio propedeutici all'ottenimento del diploma di Masters of Wine, percorso che vede arrivare al traguardo il 10 per cento degli aspiranti e che richiede un grosso investimento di risorse in termini di materiale didattico che spazia dal marketing all'enologia, degustazioni di etichette di vino e spirits da tutte le Nazioni, quelle costose e quelle economiche, le annate più vecchie e l'ultima vendemmia, viaggi e partecipazioni onerose master class. Lo scoglio che rende davvero arduo è anche la padronanza della lingua inglese. Praticamente una conoscenza da madrelingua. L'apertura dell'Institute al bacino italiano è segno di un ruolo centrale nel panorama globale che il Made in Italy oramai esercita, in grado di competere con le nazioni e territori vitivinicoli rinomati da decenni forti sugli scaffali e nelle carte dei vini di tutto il mondo, con un export che si aggira sui 5 miliardi di euro (dato sull'imbottigliato).

Mancano quindi gli ambassador tricolore in questa élite di super esperti. Tra le materie che saranno approfondite dagli aspiranti: le varietà, gli stili e le tendenze nell'enologia internazionale; i vini fortificati; l'eco sostenibilità vitivinicola; i mercati e la comunicazione del vino oltre a lezioni tecniche dedicate all'acquisizione delle abilità di degustazione. (Il costo del corso è di 550 euro più iva. Per info e prenotazione scrivere a g.zullo@iem.it.) Diventare Master of Wine significa guadagnare un peso nel wine business. Il campo di azione di questa figura è il trading internazionale e la comunicazione.

La maggior parte dei membri svolge il lavoro di buyer, importatore, di consulente di approvvigionamento per il retail e per ristoranti o di consulente di mercato per le cantine. Non manca chi si occupa di comunicazione dirigendo blog, riviste specializzate, pubblicando libri, guide e saggi didattici.

Il Master of Wine esporta la cultura del bere bene organizzando eventi e grand tasting ad hoc. E' il guru del vino in tutti i sensi, il pr per eccellenza. La recensione o un semplice twitt sull'assaggio di un vino ne decreta il successo.

Scritto in *Senza categoria* | *Nessun Commento* »

## LASCIA UN COMMENTO

Devi essere registrato per postare un commento.