

Educare al vino La sfida è **MONDIALE**

di **Alessandra Piubello**

Nel cuore del Chianti Classico, nell'antico monastero di Badia a Passignano o a Tenuta Tignanello, nome evocativo dei celebri vigneti di Tignanello e Solaia, o ancora, nella culla del Rinascimento, a Firenze: ecco dove si possono studiare vini e superalcolici sotto l'egida del più importante ente di formazione e insegnamento di vino nel mondo, il Wine & Spirit Education Trust.

Siamo andati a trovare Maurizio Colia, il primo referente in Italia qualificato dall'istituto inglese per insegnare secondo le metodologie WSET. Colia riesce a trasmettere la sua grande passione in ogni parola, in ogni gesto. Assistere alle sue lezioni - rigorosamente in inglese, come prevede il regolamento - è un'opportunità di crescita e di confronto. Deciso e preparato come sanno esserlo gli uomini che si sono fatti da soli lavorando duramente e tenacemente, ironico per quel suo vissuto di viaggiatore del mondo sempre a contatto con persone diverse, sa coinvolgerci con entusiasmo, spontaneità e umiltà, qualità per le quali è molto amato fra i suoi allievi.

Maurizio, cos'è il Wine & Spirit Education Trust?

Il WSET, fondato nel 1969, oggi è la più grande organizzazione per l'insegnamento del vino e alcolici nel mondo. Insegna a 27.500 studenti in cinquantacinque Paesi del mondo in quindici lingue (ma non in italiano, le lezioni e i libri di testo su cui studiare sono in inglese) con un programma che copre la produzione globale, studiato su vari livelli di conoscenza. La struttura di base è formata da 450 centri di insegnamento affiliati (Approved Program Providers, o APP) che sono imprese private, regolate e controllate dal WSET, che ne forma gli insegnanti, fornisce il programma e il materiale di studio e ne valuta i risultati. È un'organizzazione 'no-profit', che si è fatta conoscere ed apprezzare nel Regno Unito per la

qualità della sua formazione. Riconoscimento che poi è arrivato anche a livello internazionale. Così dal 1990 ha cominciato ad insegnare anche all'estero. Oggi i due terzi degli studenti si trovano al di fuori del Regno Unito (Hong Kong da sola costituisce circa il 10%).

Come è strutturato?

È composto da otto trustees, che sono l'espressione dell'industria del vino e dei liquori britannica: tre sono espressi dalla Vintner's Company, tre dalla Wine & Spirit Association, due dal Worshipful Company of Distillers e uno dall'Institute of Masters of Wine. I corsi sono suddivisi in 5 livelli, dal Foundation, livello 1, seguito cronologicamente dall'Intermediate, Advanced, Diploma e Honour Diploma del livello 5. Il corso di Diploma dura due semestri ed è parificato formalmente ad un primo anno di università. È l'unica associazione approvata dall'authority per l'educazione britannica, il 'Qualification and Curriculum Authority'.

Qual è il taglio del corso?

Il focus principale, specialmente per i livelli di insegnamento più elevati, è il business del vino. Quindi, non solo conoscere le varietà di uva, i terroir, i vini del mondo, ma comprendere le dinamiche con le quali funziona il commercio internazionale e locale in ogni area di insegnamento. A livello di Diploma, uno dei moduli obbligatori principali è il 'Global Business of Wine'. Penso che questa tipologia d'insegnamento avrà un'influenza determinante per i futuri leader del settore. L'altra istituzione, sempre inglese, è The Institute of Master of Wine, difficilissima e molto selettiva, con sole 290 persone al mondo che possono usare il suffisso MW dopo il loro nome (nessun italiano fra questi, purtroppo), ma forse l'impatto a livello mondiale è maggiore per il WSET: da qui escono buyer, responsabili acquisti, professionisti che tengono in pugno le sorti del mercato del vino internazionale. In realtà, in Inghilterra per esempio, tutti gli esperti di vino han-



no frequentato questi corsi, inclusa Janis Robinson.

Parliamo per esempio del livello 2, l'Intermediate.

È destinato a coloro che possiedono già una conoscenza di base sulle bevande alcoliche in commercio. Ecco un elenco di alcuni temi trattati durante le lezioni, a partire da come si produce il vino, ai fattori determinanti lo stile del vino, ai vitigni a bacca bianca e rossa, alle regioni che producono vino nel mondo, ai vini spumanti, dolci e liquorosi, ai distillati e liquori, a come degustare il vino, agli abbinamenti cibo e vino, con degustazione pratica di circa venti vini provenienti dal mondo. I libri, spediti mesi prima della full immersion di tre giorni durante la quale vengono spiegati gli argomenti studiati precedentemente, sono molto chiari ma approfonditi. La 'study guide' racchiude praticamente, per punti essenziali ('key facts'), un riassunto del libro principale 'Looking behind the label', con molte domande test per verificare l'apprendimento. Un metodo anglosassone di sicura efficacia, anche se è necessario studiare seriamente per passare gli esami, in quanto la scuola è selettiva. Per ottenere la qualifica bisogna passare un esame di 50 domande a risposta multipla.

Chi è **Maurizio Colia**

Originario del Molise, fin da piccolo vive le vigne, camminando fra i filari dei nonni. Dopo il diploma alberghiero, comincia la sua avventura per il mondo, che lo porterà fuori dall'Italia per una decina d'anni, prima a Londra (dove entra in contatto con il WSET, studiando fino all'ultimo livello mentre lavora per Gualtiero Marchesi, per il Colony Club e il Ritz Club), poi negli Stati Uniti, passando per ruoli di responsabile dei ristoranti di prestigiose navi da crociera. Rientra in Italia e si trasferisce in Toscana, dove lavora come sommelier presso lo stellato Osteria di Passignano, di proprietà dei Marchesi Antinori. Nel 2009 prende l'Approved Program Provider, ovvero la licenza per poter insegnare in Italia il WSET fino al terzo livello e nel 2010 fonda la prima scuola d'Italia. Nel 2012 ottiene il Wine Making Certificate della California University UC Davis e attualmente sta studiando per diventare Master of Wine.



Maurizio Colia

