

Cristina Mercuri: “Vino, donne e fascismo. Ecco perché ho deciso di parlarne e questo mi è valso il Master of Wine!”

24 Febbraio 2026



MILANO – **Cristina Mercuri** è appena diventata la prima donna italiana Master of Wine. Un traguardo che la eleva tra i grandi del vino perché a conferirle il titolo è stata la più autorevole e antica organizzazione dedicata alla conoscenza e al commercio del vino, il The Institute of Masters of Wine di Londra.

Qui dal 1953 si incoronano i super esperti del vino e l'Italia ci ha messo oltre 70 anni per avere la sua prima esperta. Ma cosa comporta esattamente detenere questo titolo? Quali i doveri che si porta appresso e per arrivarci quanti sacrifici bisogna fare?

Lo abbiamo chiesto proprio a lei, Cristina.

Un grande traguardo che apre le porte a grandi possibilità. Essere Master of Wine

esattamente cosa significa e come si diventa?

È un percorso a tutti gli effetti e non un corso di studio. Non ci sono lezioni, libri da studiare e docenti da seguire. Si tratta di un cammino puramente individuale in cui il candidato deve dimostrare di essere padrone dei vini del mondo e di tematiche che riguardano agricoltura, enologia, comparto commerciale, problemi di carattere etico legati al vino. È un riconoscimento dato agli esperti del settore per il loro impegno nell'industria globale del vino. Per accedere serve poter dimostrare una carriera di lunga data nel vino, un diploma WSET equipollente alla laurea, lettera di referenze da parte di un Master of Wine, quindi avere esito positivo nella prima prova, la selettiva che permette di accedere agli step successivi. Qui avviene già la prima scrematura poiché a passarla è solo il 40% dei candidati. Non si può scegliere di diventare MW, bisogna arrivarci tramite una dura selezione all'ingresso.

Quali sono gli step necessari per raggiungere il titolo?

Il primo stage prevede un'unica giornata di esame. Al mattino si parte con una mixed bag in cui si trovano 12 vini da degustare alla cieca con bianchi, rossi, spumanti, rosati, vini da dessert. Al pomeriggio si passa alla teoria. Il candidato scrive due essay sul tema agricoltura, economia, enologia. Uno per ogni ora su due argomenti a scelta. Passato questo step c'è il secondo con quattro giorni pieni d'esame. I primi tre blind tasting si svolgono al mattino. Il paper one propone 12 vini bianchi, i rossi, poi c'è ancora la mixed bag. Al pomeriggio invece, la teoria. Si parte con il paper in viticoltura, il secondo giorno enologia, il terzo invece è dedicato a procedure di qualità con approfondimenti legati alla salubrità dei laboratori. Il quarto giorno al mattino si parte con teoria di marketing e commerciale, il pomeriggio continua con i contemporary issues in cui si affrontano temi di attualità come i macroeconomici e si tracciano gli scenari futuri del vino. Il pomeriggio devi scrivere tre essay per argomenti. In quattro giorni sei occupato a performare dalla mattina alla sera. Non è solo una prova di conoscenza, ma anche fisica. Mi sono allenata con una simulazione al giorno. Ho affrontato un percorso fisico, mentale con un un terapeuta e mental coach che mi diceva "Devi allenarti a scavare l'Everest per poi scalare le dune della Versilia". Dopo aver fallito il primo tentativo mi sono affidata e ho performato meglio salvando e distribuendo le energie durante il giorno. Niente caffè, alimentazione sana senza cibi pesanti ed elaborati, un buon numero di ore di sonno. Poi quando si è a Londra si cerca di ricreare la routine in appartamento.

Quali gli step che ti fanno venir voglia di mollare tutto?

La risposta giusta è tutti. Ogni step è di intensità crescente e ogni persona lo vive attraverso un grado di consapevolezza del tutto personale. Uno studente dello stage one viene

sottoposto a uno stress enorme. Avevo iniziato col primo e già piangevo. Ad ogni modo è stato tutto un crescendo. Il secondo step prova di più le persone ed è quello in cui la maggior parte inchioda e rinuncia. Dopo il terzo tentativo si è fuori. Ci ho provato due volte. Poi è arrivato il terzo step. Un momento di grande solitudine perché impone la padronanza della materia e ogni certezza va cercata davvero dentro se stessi. È una sorta di percorso di introspezione in cui si scoprono nuove caratteristiche e talenti personali.

Come funzionano le parti pratiche e le degustazioni? Quali i canoni più ostici?

Qui non c'è una gara a chi indovina il vitigno, ma il tutto va motivato. Nel tasting si deve dimostrare perché il vino che si ha davanti è esattamente quello, quale il processo di wine making, qualità, prezzo, sostenendo anche il suo appeal. È un mix tra talento, conoscenza e saper comunicare, proprio come succede agli avvocati che sostengono la propria tesi in tribunale. Ti dimostro con le evidenze ricavate dal calice, acidità, concentrazione, pulizia, purezza del frutto.

Quali gli ostacoli personali e professionali che hai dovuto superare?

Gli ostacoli sono prettamente di natura economica. Il percorso da Master of Wine è estremamente costoso e nessuno mi ha sponsorizzato. In più ci sono stati anche ostacoli logistici perché dovevo avere a mia disposizione vini provenienti da tutto il mondo. In Italia è difficile riuscire ad avere tutto. Certo, arriva un po' di Francia, ma manca molto altro. Inoltre bisogna superare l'ostacolo della pigrizia. Se ci si annoia ci si perde. Il mental coach mi ha aiutato ad accettare il fatto di non poter sempre controllare tutto e che accettare un fallimento è normale. Ho imparato ad essere gentile con me stessa, meno rigida e disciplinata. Si può sbagliare e questo, anche in fase di degustazione, mi ha tranquillizzato.

Veniamo al tanto temuto research paper che tu hai dedicato al legame tra vino, donne e fascismo. Un tema audace e allo stesso tempo difficile da coniugare. Come si decidono gli argomenti?

Bisogna realizzare qualcosa che rispecchi il percorso fatto e anche vicino alla propria etica. Per questo ho valutato un tema a me caro, quello delle donne. *Wine, Women and Fascism: A Visual Analysis of the Representation of Women in Propaganda in Enotria*. Si tratta di una ricerca di semiotica visiva che ha coinvolto le copertine illustrate di Enotria, prima rivista italiana specializzata sul vino, dal 1922 al 1942. Lo studio evidenzia come la rappresentazione femminile sia stata utilizzata in chiave propagandistica e offre oggi una riflessione attuale sulla comunicazione del vino, con particolare attenzione al ruolo delle donne nel settore. È stato difficile accedere a notizie certe poiché i database a nostra

disposizione non sempre sono affidabili e certi. Ad ogni modo affrontare il tema storico era la giusta via per dimostrare come oggi, si possa fare comunicazione del vino in maniera più consapevole.

Come cambia la vita ora che sei Master of Wine?

Essere Master of Wine non porta rendite economiche, bensì la possibilità e il prestigio di presentarsi come tale. Io resto Cristina con o senza titolo. Certo, in termini di visibilità funziona e aiuta nello stabilire nuovi contatti di lavoro. Continuerò a lavorare con le due anime del Mercuri Wine Club, la formazione b2b e b2c, ma anche con la consulenza in marketing e comunicazione per aiutare le aziende nella distribuzione commerciale, export. È un grande valore in un momento di crisi.