Marco Pozzali

Nato a Parma nel 1972, è scrittore, giornalista professionista e sommelier. Chevalier de l'Ordre de Coteaux de Champagne, per aver promosso il nome dello Champagne nel mondo, ha lavorato per 11 anni (dal 2000 al 2011) nel Gruppo Food dove è stato caporedattore e condirettore di riviste a diffusione nazionale di enogastronomia, come «Bar Business», «Buon Appetito» e «Mangiarsano». Per Food ha realizzato gli abbinamenti vino-cibo nelle numerosissime collane di libri editate sia per la libreria che in allegato ai principali quotidiani e periodici nazionali come «La Repubblica», «La Stampa», «Il Giornale», «Il Giorno», «La Nazione», «Il Messaggero», «Il Resto del Carlino», «La Gazzetta di Parma», il settimanale «Donna Moderna» e altri, per circa 250 volumi. È stato, inoltre, ideatore, direttore ed editore in proprio del periodico sul vino Pietre Colorate (con Federico Graziani e Francesco Orini, 2009-2014) e di monografie tematiche specialistiche. Ha scritto a quattro mani, insieme a Federico Graziani, Grandi Vini di piccole cantine (2007, Food Editore) e Vini d'Autore, le 111 migliori etichette d'Italia (2008, Food Editore). Ha pubblicato un breve romanzo, Il profumo degli aghi di pino (2009 Fedelo's Editrice), con il quale ha vinto il premio Cogeme alla rassegna della Microeditoria di Chiari nel 2011. Nel 2012 ha pubblicato due libri: Grandi vini di piccole cantine (Gribaudo-Idee Editoriali Feltrinelli) in una nuova edizione, completamente ripensata e riscritta ancora assieme a Federico Graziani, e l'Enciclopedia del Vino (Baldini Castoldi Dalai) con il campione del mondo dei sommelier, Luca Gardini, e con Piero Gorgoni e Andrea Grignaffini. Sempre nel 2012 ha realizzato, con il regista Luca Mazzieri, curandone l'ideazione e la sceneggiatura, un lieve film, Simbiosa, alle radici del vino. Il 23 febbraio 2013 a Parigi Grandi vini di piccole cantine è stato premiato come miglior libro del mondo nella categoria Wine Tourism al prestigioso Gourmand Cookbook Awards. Nel novembre 2013 è uscito Grandi Vini d'Italia, sempre con Graziani e sempre per Gribaudo-Idee Editoriali Feltrinelli, giudicato il migliore d'Italia al Gourmand Cookbook Awards 2015. Del novembre 2015, Storie di vino e cucina, incontri e racconti a tavola con venti produttori italiani, edito da Mondadori. Il ritorno alla narrativa è nel dicembre del 2017 con Le nuvole non aspettano (Diabasis), premiato a Leggimontagna 2018. Sempre nel 2018 è uscita una sua piccola raccolta di poesie, Brevissimo, piccole schegge di parole senza nulla dimenticare (Diabasis). Del novembre 2019, Il Taccuino del vino (Gribaudo-Idee Editoriali Feltrinelli) e, nell'ottobre 2020, ancora il romanzo con: Per come posso (Diabasis). Del dicembre 2021 è La grammatica del vino (Gribaudo-Idee Editoriali Feltrinelli), pubblicazione di grande successo, oggi alla guarta ristampa, tradotta con un'edizione dedicata, in Spagna e paesi sudamericani ispanofoni, La grámatica del vino (Editorial Gribaudo, febbraio 2022). Nel dicembre 2022 è infine uscita la trilogia che raccoglie i suoi tre romanzi, Fuori dal tempo (Diabasis). Oltre alla scrittura, lavora come responsabile delle relazioni esterne e come selezionatore per una distribuzione di vini. Si occupa, infine, di arte, di cinema e di letteratura, collaborando a progetti di ideazione, sceneggiatura e scrittura di mostre, narrazioni filmiche ed editoriali.