

Gaia Muci è nata a Nardò (Le) il 16/03/1983. Dopo aver conseguito la maturità scientifica, ha frequentato il corso di laurea in Viticoltura ed Enologia presso l'Università degli Studi di Perugia. Al fine di perfezionare gli studi in ambito viticolo, si è iscritta al corso di laurea magistrale in Scienze Viticole ed Enologiche dell'interateneo tra le Università di Torino, Milano, Palermo, Sassari e Foggia, con sede tra Asti, Alba e Grugliasco scegliendo l'indirizzo di Progettazione del Vigneto. Con la tesi sperimentale della durata di tre anni ha approfondito ulteriormente i processi della fisiologia vegetale e produttiva della vite.

Dal 2014 è titolare di partita Iva e svolge l'attività di enologo e consulenza per diverse aziende del territorio.

Ha completato la sua formazione frequentando numerosi corsi di degustazione di vino, birra e distillati.

Dal 2011 è collaboratrice della guida Slow Wine edita da Slow Food Editore per la quale si occupa delle aziende di Puglia e Alto Adige. Scrive inoltre per la guida Osterie d'Italia occupandosi della recensione di ristoranti pugliesi.

Dal 2011 è responsabile della locale condotta di Slow Food e negli anni ha organizzato eventi, cene, convegni, Laboratori del Gusto e degustazioni ai quali ha partecipato come relatrice. Collabora attivamente con Slow Food Puglia e Slow Food Italia.

È tra i soci fondatori dell'associazione politico-culturale Nardò Bene Comune per la quale ha rivestito il ruolo di segretaria fino a luglio 2020, quando ne diventa presidente.

