

Cultura & Tempo libero

Sommelier Alla vigilia della sfida mondiale a Santo Domingo parla il numero uno d'Europa

11

ottobre: la data di inizio dei 7 giorni di degustazioni a Santo Domingo per designare il miglior sommelier del mondo

Da Milano Marittima a Milano. «Mi sento a casa mia», dice il romagnolo Luca Gardini, sommelier ventinovenne, che abita vicino al Teatro dal Verme e lavora in via Victor Hugo, chez Cracco. Un tipo che rappresenta, nel suo settore, un'eccellenza della città. Luca vanta curriculum e glorie da veterano: miglior sommelier d'Italia, nel 2004; campione europeo (2009), in carica. Ed ora è in partenza per Santo Domingo dove parteciperà ai mondiali.

«Parto per vincere», confida. Poi frena: «Se arrivo tra i tre finalisti è comunque un successo notevole». Il giovane è esuberante, entusiasta. Degusta e comunica con passione. Lo incontriamo, fuori servizio, nel ristorante famoso e blasonato. «Stare a Milano, stare nelle sale di Cracco, dove passa il mondo, significa fare ogni giorno esperienze interessanti», osserva. «Di più: Carlo, lo chef, ha umanità. Ha capito subito il mio carattere, mi ha dato i suggerimenti giusti». Approdato a Milano City circa 6 anni fa, Gardini, munito di diploma e di talento riconosciuto dall'Ais (Associazione Italiana Sommelier), si è formato alla prestigiosa scuola di Giorgio Pinchiorri, dell'omonima Enoteca di Firenze, ristorante con cantina, considerata tra le prime al mondo. «Pinchiorri — spiega — mi ha insegnato cose fondamentali per il mestiere: oltre al palato è importante la sensibilità. Al tavolo non basta stappare la bottiglia nel modo giusto, occorre comunicare emozioni affinché lo stesso cliente le provi».

Gardini, sommelier creativo («Ho fatto degustazioni di succhi di frutta, birre, tè, superalcolici»),



Bacco Luca Gardini, 29 anni, romagnolo, al lavoro da Cracco

Qui, da Cracco, passa il mondo ogni giorno. Clienti esperti, dai quali ho da imparare

«Io, campione creativo tra succhi, tè e bollicine»

Luca Gardini: «La sfida è stappare emozioni»

Da sapere

Luca Gardini, «cresciuto» nella celebre enoteca Pinchiorri, a Firenze, è sommelier nel ristorante di Carlo Cracco (2 stelle Michelin) in via Victor Hugo 4

ci», confessa di confrontarsi con gli ospiti, autentici gourmet, e di imparare anche da loro. «Arrivano persone preparate, gente che ha girato i migliori ristoranti del pianeta. Ricordo un tale che mi suggerì uno champagne di una piccola Maison, l'Ulysse Collin, di grande qualità. Ce l'ho in carta, con soddisfazione». «A proposito di champagne — continua — è assurdo metterlo in competizione con i nostri migliori spumanti. Sono prodotti diversi, due stili diversi. Sono conten-

to che i clienti, non solo gli esperti, abbiano capito il valore delle bollicine italiane. Le migliori? In Franciacorta e a Trento. Le mie preferite: Monte Rossa, Le Marchesine, Ca' Del Bosco, Ferrari». E l'Oltrepò Pavese? «Cito un magnifico Pinot nero del conte Vistarino. Per restare in Lombardia, guardo alla Valtellina e sento il profumo dell'eccellente Sfursat della Cantina Fay».

Dice anche la sua sulla Bibbia mondiale del vino, *Wine Spectator*, che ha incoronato come mi-

giori i rossi toscani Masseto (Ornellaia) e Messorio (Le Macchiole). «Personalmente trovo eccellente un grande rosso toscano, il Castello di Vicarello. Vitigno bordolese che, a differenza di altri, rispecchia il territorio».

Gardini, ci indichi un collega sommelier che lavora a Milano, quasi fuoriclasse come lei? «Due: Michele Garbuio del Principe di Savoia e Luisito Perazzo de La Dolce Vita».

Marisa Fumagalli