
· ITALIA DA BERE ·

di Alessandro Rossi

35

A portrait of Luca Gardini, a man with a beard and mustache, wearing a white shirt, against a red background. The text is overlaid on the image.

Medaglia d'oro al valore enoico

Luca Gardini ha appena compiuto 40 anni, ma ha già bruciato le tappe. Campione italiano, europeo e mondiale di sommelier, ha avuto anche il cavalierato della Repubblica. Oggi fa comunicazione attiva nel mondo del vino valorizzando i talenti che seleziona con il suo straordinario palato. Ed è già pronto per una nuova sfida all'estero

SETTEMBRE, 2021

FORBES.IT

Romagnolo, 40 anni compiuti da poche settimane, Luca Gardini è il talento rivoluzionario della comunicazione enoica in Italia e in tutto il mondo. Nato e cresciuto in un ambiente fertile per assecondare le sue passioni (già il nonno Bruno, che gestiva un negozio di generi alimentari, era solito mettergli da parte le bottiglie migliori per assaggiarle), Gardini unisce alla naturale inclinazione all'assaggio e al duro lavoro sul campo un dono incredibile, da vero fuoriclasse del settore, un cristallino talento naturale, al pari dei calciatori (o musicisti) più celebrati. *Enfant prodige*, giovanissimo, a poco più di vent'anni, è approdato nel gotha della ristorazione italiana, l'Enoteca Pinchiorri di Firenze, alla corte di Giorgio Pinchiorri, per tanti il miglior maître italiano di sempre. A 23 anni, nel 2004, è diventato campione italiano dei sommelier, nel 2009 ha conquistato il titolo europeo e nel novembre del 2010 si è laureato sommelier campione mondiale Wsa. Dopo l'ulteriore esperienza del ristorante Cracco, a Milano, in cui per sette anni ha disegnato la carta dei vini e rivoluzionato il servizio in sala, Luca si è trasformato in un poliedrico comunicatore in ambito vitivinicolo, attività divulgativa svolta a stretto contatto con i maggiori player del settore che gli è valsa il conferimento del titolo di Cavaliere della Repubblica nel 2019 (anche in questo bruciando le tappe). *Forbes* lo ha intervistato.

Gardini, sembra che stiamo uscendo dalla crisi, anche alla luce dei dati di vendita del settore enoico, davvero entusiasmanti per questi primi sei mesi del 2021. Cosa ne pensa?

Siamo stati spossati di un'arma fondamentale, il contatto interpersonale. È stato difficile perché il vino non è mai stato il prodotto di un singolo individuo, ma una sorta di miracolosa concretizzazione degli sforzi di tanti, che sono tutto il giorno a sporcarsi le mani tra campagna, cantina e magazzino, per non dimenticare gli uffici. Come si sa poi la vite non aspetta, ha le sue esigenze. Ecco, mandare avanti lo spettacolo comunque, in queste condizioni, con le ovvie ripercussioni sulle vendite causate soprattutto dalla chiusura dei ristoranti, questo è stato davvero un piccolo miracolo.

Le cantine, sembra evidente, stanno puntando tutto sulle vendite all'estero. Lei a cosa guarda per il prossimo futuro?

Come mio solito ho deciso di rischiare, puntando a mia volta sul terreno della comunicazione internazionale. A mio avviso il livello qualitativo dei mostri sacri dell'enoologia italiana - ovverosia Barolo e Brunello, il Chianti, per non parlare del Prosecco, e di quelli che un tempo si chiamavano Supertuscan, veri grimaldelli dell'enoologia italiana - è ormai tale che penso sia arrivato il momento di sfidare i player internazionali anche a livello comunicativo. Non a caso ormai da un anno ho

● **“Tutti devono essere liberi di avvicinarsi all'esperienza del bere, che è e deve essere sempre e comunque un piacere”**

attivato una collaborazione con Zachys, il numero uno al mondo delle vendite di vino, di lusso e non di lusso, trasmettendo la mia *expertise* in ambito di vini italiani.

Quindi l'interesse per il nostro Paese non è più esclusivamente per i vini, ma anche per tutto il segmento vitivinicolo?

Certo, lo confermo. Non solo per i vini ma anche per agronomi, enologi e anche professionisti della comunicazione come sono io. Quindi lavorerò intensamente sul mio portale Gardinnotes.com, tramite il quale pubblico speciali tematici in lingua inglese sulle eccellenze italiane e internazionali, mi concentrerò sulla comunicazione per la vendita all'estero e approfitterò, ovviamente, della possibilità di fare eventi in presenza per riprendere con le mie masterclass live, che considero veri show e che mi sono mancati più di ogni altra cosa in questo periodo.

Cosa ne pensa dei vini naturali?

Da diversi anni sto approfondendo il segmento dei vini naturali, grazie soprattutto all'aiuto dell'azienda Meteri, di Raffaele Bonivento, una ditta di commercializzazione di grande affidabilità e ottimo

fiuto. Spero che il settore dei vini naturali non si accontenti di essere la moda del momento, come rischia di fare, ma che condizioni tutta la viticoltura spingendola a essere sostenibile nel suo complesso, alzando l'asticella della qualità del prodotto finito.

Quale pensa che sia il suo valore aggiunto rispetto ai competitor?

In poche parole e se vogliamo condensarlo in una formula, a mio avviso è l'unione di talento, sacrificio, velocità della degustazione, se vuoi anche un certo istinto antidogmatico e la capacità di essere fruibile da tutti, dagli esperti come dai neofiti, dagli estimatori potenziali agli addetti ai lavori. Il mio segreto, forse, è che davvero non credo esista un ascoltatore privilegiato, un'élite del vino. Tutti devono essere liberi di avvicinarsi all'esperienza del bere, che è e deve essere sempre e comunque un piacere.

Chi apprezza maggiormente tra i suoi colleghi?

Da sempre sono un grande estimatore sia di Robert Parker che di James Suckling, li considero grandi professionisti della divulgazione. Per quanto riguarda gli italiani, considero

miei maestri, per motivazioni diverse, ovviamente Giorgio Pinchiorri e il mio grande amico Andrea Grignaffini.

Lei è noto per dare giudizi senza peli sulla lingua. Ci fa cinque nomi di aziende a suo avviso meritevoli di essere seguite nel prossimo futuro?

Certamente. Inizio obbligatoriamente dai miei conterranei di Tenuta Casali, giovani e dalle idee molto ambiziose, che lavorano territoriali di grande spessore come Albana, Famoso, Trebbiano e Sangiovese nella Valle del Savio, per la precisione Mercato Saraceno, un territorio peculiare, con suoli di grande mineralità, con risultati al momento fantastici. Passo poi sulle colline di Valdobbiadene per citare l'azienda Coesel, realtà storica, risalente alla metà del secolo scorso, che recentemente ho approfondito e che mi ha stupito per la sua sfida alle potenzialità espressive del Prosecco, con un lavoro accuratissimo di selezione clonale. Passo poi nelle Langhe, per parlare volentieri dell'azienda Pelissero, cantina di Treiso risalente al 1960 ma estremamente moderna e innovativa, come dimostrano le strepitose bottiglie che ho assaggiato recentemente, soprattutto il Barbaresco. Concludo con due ragazze giovanissime, bravissime, dinamiche e, perché no, anche simpatiche, tutte e due impegnate nel settore delle bolle: la strepitosa Diletta Tonello dell'azienda omonima, che

si occupa della diffusione tipologia Lessini Durello, uno spumantizzato di cui sicuramente si dovrebbe parlare di più, e dell'altrettanto bravissima Silvia Zucchi, di cantina Zucchi, mano incredibile nella rilettura della tradizione del Lambrusco di Sorbara.

Chiudiamo con un sorriso. Luca, se fosse uno sportivo, un musicista o un personaggio dei

fumetti, chi sarebbe?

Per quanto riguarda lo sportivo, devo dire sicuramente Maradona. È stato il più grande di tutti, nessun dubbio a riguardo, sono ambizioso, devo per forza pensare a lui. Se fossi un cantante, sicuramente sarei Vasco: è emiliano-romagnolo, canta la vita spericolata, non potrei che essere lui. Per quanto riguarda il personaggio dei fumetti, beh, anche lì nessun dubbio al

mondo. Sarei sicuramente Gigi La Trottola.

Infine, se dovesse lasciare il testimone chi potrebbe essere il suo erede?

L'unico mio erede può essere Claudio Vella. È il mio assistente personale, un giovane under 30 che mi segue ormai da sette anni ogni giorno, passo dopo passo, e sta imparando molto. Ho una grande fiducia. Ha un grande futuro. **F**



I 40 VINI DEL WINEKILLER

38

ITALIA DA BERE

Le etichette da intenditori selezionate da Luca Gardini per festeggiare i suoi primi 40 anni

1. GIOVANNI ROSSO – BAROLO DOCG ESTER CANALE PARTICELLA 251P DELL'ANTICA VIGNA RIONDA

Vera chicca da una cantina ormai punto fermo delle Langhe. Lamponi in confettura, tocchi di gardenia. Bocca con tannini salmastro-salati.

2. CASANOVA DI NERI – BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG CERRETALTO

Riserva-simbolo del territorio. Marasche sotto spirito, maggiorana, liquirizia al naso. Bocca densa, ritorno officinale.

3. POGGIO DI SOTTO – BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG

Materia prima di ricchezza per un vino entusiasmante, mirtillo al naso, tocco di pepe nero, frutto di capperi e liquerizia, tannini salmastri.

4. LE POTAZZINE – BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG

Un Brunello da vigne antinterventiste fine ed elegante. Naso vibrante, piccoli frutti neri, tocco di camomilla. Bocca sapido-officinale.

5. CORTONESI – BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG LA MANNELLA

Dalle mani di Marco in quelle, altrettanto sapienti, di Tommaso. Ciliegie e frutti

neri al naso, poi eucalipto. Bocca tesa e bella sapidità.

6. ARGIANO – TOSCANA IGT SOLENGO

Un'etichetta mitica, ora interessata da un appropriato restyling gustativo. Visciole in confettura, foglia di pepe, palato con tannini salmastri.

7. ELVIO COGNO – BAROLO DOCG RAVERA

Il capolavoro di Cogno da vigne vecchie. Fresco e balsamico al naso con frutti di sottobosco, more, arancia sanguinella. Denso-crocante alla bocca.

8. GIUSEPPE MASCARELLO E FIGLIO – BAROLO DOCG MONPRIVATO

Teso e insieme fresco, icona che sorprende ad ogni sua uscita. Susina selvatica, maggiorana e tocco mentolato, bocca elegante, ritorno mentolato.

9. PETROLO – VAL D'ARNO DI SOPRA DOC MERLOT VIGNA GALATRONA

Un purosangue da Merlot in purezza, naso di frutti rossi, alloro, bocca croccante, ritorno di agrumi e finale fresco e salmastro.

10. TENUTA SAN GUIDO – BOLGHERI SASSICAIA DOC SASSICAIA

Prodotto-icona della moderna enologia italiana. Mora selvatica, eucalipto, tocchi di macchia



mediterranea. Bocca densa, elegante, profonda.

11. TENUTA SETTE PONTI – TOSCANA IGT ORENO

Uno scenario imperdibile, un vino unico. Mora di rovo, eucalipto, pepe rosa e capperi, chiusa balsamica.

12. MAZZEI – CASTELLO DI FONTERUTOLI – CHIANTI CLASSICO DOCG GRAN SELEZIONE BADIOLA

Bocca densa, croccante-salata, richiami agrumati. Una gemma enoica dalla romanica Pieve di Badiola, naso di more di

sottobosco, tocchi di eucalipto e peonia. Bocca densa-compatta, tannini salmastri.

13. PODERE FORTE – ORCIA DOC PETRUCCI ANFITEATRO

Il lato 'maschile' dei cru di casa, prodotto di un vigneto spettacolare, ad anfiteatro greco. Naso vibrante, pepe nero e duroni. Bocca tesa e croccante.

14. CASTELLO DI VOLPAIA – CHIANTI CLASSICO DOCG RISERVA

Sofisticata e seducente lettura di Riserva. Piccoli frutti rossi, lampone, tocchi di alloro, sferzate iodate. Bocca succosa, densa-crocante.

15. SAN SALVATORE – PAESTUM IGP FIANO PIAN DI STIO

Memorabile Fiano dal Parco del Cilento. Pesca-noce dalla polpa bianca, macchia mediterranea, bocca tesa e croccante, con tocchi acido-sapidi.

16. DE RICCI CANTINE

STORICHE – VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG

Una delle icone di Montepulciano. Lampone giallo, erbe aromatiche, chiusura speziato-balsamica. Bocca verticale, ritorno di frutti rossi.

17. TENUTA SANT'ANTONIO – AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOC RISERVA LILIUM EST

Gemma della Valpolicella da una *firm* di affidabilità. Ciliegie sotto spirito, maggiorana, bocca vellutata, tannini iodati, ritorno fruttato-officinale.

18. ANTONELLI SAN MARCO – MONTEFALCO SAGRANTINO DOCG

Uno dei progetti più entusiasmanti di Montefalco. Naso preciso e denso, visciole, timo, finale di menta selvatica. Bocca piena e ricca.

19. TENUTA SAN LEONARDO – VIGNETI DELLE DOLOMITI IGT SAN LEONARDO

Un punto fermo tra i bordenesi italiani. Ciliegie in confettura, sottobosco, bocca densa, croccante e compatta, con tannini salmastri.

20. CA' DEL BOSCO – FRANCIACORTA DOCG ANNAMARIA CLEMENTI

La bollicina dedicata alla capostipite, eleganza e raffinatezza. Naso di pesca bianca con tocchi di timo cedrino, poi balsamico-mentolato. Bocca compatta e officinale.

21. RONCO DEI TASSI – VENEZIA GIULIA IGP MALVASIA COLLEZIONE DI FAMIGLIA

Vino-simbolo della dedizione



famigliare. Nettare al naso, rosmarino e gelsomino, bocca salata e di croccantezza, persistente.

22. CIAVOLICH – TREBBIANO D'ABRUZZO DOG FOSSO CANCELLI
Il Trebbiano della linea Fosso Cancelli, emblema della filosofia sostenibile di Chiara. Naso di gelsomino e salvia limonata, bocca croccante.

23. TORNATORE – ETNA BIANCO DOC ZOTTORINOTTO
Il nuovo, magnifico cru di Tornatore

da Carricante in purezza. Pesca gialla, chiodi di garofano e timo al naso, bocca fruttato-sapida.

24. MARISA CUOMO – COSTA D'AMALFI FURORE BIANCO DOC FIORDUVA
L'emblema dello stile inimitabile di Marisa Cuomo. Naso di limoni di Sorrento e macchia mediterranea, bocca salina, agrumata, di grande persistenza.

25. CANTINA TERLANO – ALTO ADIGE DOC TERLANER I GRANDE CUVÉE
Lo zenit della ricerca in bianco di Cantina Terlan. Naso intenso, frutto della passione, susina gialla. Bocca piena, elegante e bilanciata.

26. TRAMIN – ALTO ADIGE DOC CHARDONNAY RISERVA TROY
Un vino emozionante, che esplora le potenzialità dello Chardonnay in Alto Adige. Agrumato e officinale al naso, poi balsamico. Teso e verticale alla beva.

27. BRUNO BROGLIA –



GAVI DOG DEL COMUNE DI GAVI VECCHIA ANNATA

Il Piemonte di Alessandria, con un re 'in bianco', il Cortese. Naso fresco, di pesca dalla polpa bianca, bocca persistente, finale ammandorlato.

28. SANTA BARBARA – VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI DOG LE VAGLIE
Il solito Stefano, carismatico, ostinato, iconoclasta. Cedro, maggiorana, tocco ammandorlato in chiusura. Bocca

fresca, agrumata.

29. LA MONACESCA – VERDICCHIO DI MATELICA DOG RISERVA MIRUM
Un (magistrale) Verdicchio di Matelica per 18 mesi in acciaio, melone bianco, anice stellato e camomilla, bocca di freschezza.

30. CASTELLO DI MONTEPÒ – TOSCANA IGT SASSOALLORO
Il patrimonio del Grosso BBSII in una lettura nitidissima. Ribes rosso, alloro e peonia al naso, bocca tesa e croccante.

31. FATTORIA LE PUPILLE – TOSCANA IGT SAFFREDI
Un bel bordolese da una delle eroine del Morellino.



Marmellata di more, poi eucalipto e macchia mediterranea. Bocca succosa, tannini salmastrici.

32. MASTROBERARDINO – TAURASI DOG RADICI
Da Mastroberardino, il magistero della viticoltura campana, un Taurasi iconico. Ciliegia sotto spirito e alloro al naso, bocca densa e compatta.

33. CA' D'GAL – MOSCATO D'ASTI DOG VIGNA VECCHIA

Una chicca, la ricerca dell'espressività della tipologia. Bocca officinale, rosmarino, salvia e bergamotto, bocca salmastra, finale lunghissimo.

34. MONTEROSSA – FRANCIACORTA DOG BRUT CABOCHON
Il prodotto-bandiera di Monte Rossa, centrale nel panorama franciacortino. Naso di pompelmo rosa e kiwi, tocchi di mentuccia. Bollicina croccante e salmastra.

35. GIULIO FERRARI – TRENTO DOC GIULIO FERRARI RISERVA DEL FONDATORE
Cru di Maso

Pianizza, una delle bollicine italiane che se la giocano coi cugini. Naso di scorza di cedro, gelsomino e salvia. Bocca tesa, verticale, croccante.

36. CHIARA ZILIANI – FRANCIACORTA DOG PAS DOSE ZILIANI C
L'esempio lampante delle

ambizioni di casa Chiara Ziliani. Naso di susina gialla, kiwi e tocchi di rosmarino, croccante e salato alla bocca.

37. MASOTTINA – CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOG RIVE DI OGLIANO R.D.O. BRUT

Un punto fermo della produzione di Conegliano. Al naso melone bianco e biancospino, al gusto teso, profondo, con tocchi salmastro-sapidi.

38. FATTORIA ZERBINA – ROMAGNA ALBANA PASSITO DOG SCACCO MATTO

Una vendemmia raffinata per un prodotto unico. Bergamotto, arancia candita, tocchi di zafferano al naso. Bocca di spessore, persistenza incredibile.

39. AR.PE.PE – VALTELLINA SUPERIORE DOG SASSELLA RISERVA ROCCE ROSSE

Una cantina esemplare, la sfida alle potenzialità della Chiavennasca. Naso di mirtillo, foglia di pepe e noce moscata. Bocca compatta, tannini salmastro-sapidi.

40. FRANK CORNELISSEN – TERRE SICILIANE IGT MAGMA
I vigneti secolari di Contrada Barbabecchi in un vino inimitabile. Naso verticale, ampio in bocca, tannini polverosi, finale salato-piccante. **F**

