

# "Sono il genio dei vini e vi insegno a bere bene"

Di fronte a un bicchiere, Luca Gardini del ristorante Cracco azzecca cantina e annata. «Ma per scegliere bene basta sapersi emozionare», giura. E qui ci spiega i suoi segreti

di Fiamma Tinelli - foto Guido Clerici/Luzphoto

Milano, ottobre

«Non è vero che saper apprezzare un buon vino è difficile. È come guardare una donna negli occhi e capire cosa la rende felice». Serve altro per spiegare perché Luca Gardini, 29 anni, romagnolo, è il migliore sommelier del mondo?

Primo classificato al Campionato mondiale di Sommelier di Santo Domingo, Gardini ha ottenuto il massimo del punteggio in tutti i test, dagli abbinamenti cibo-vino alla prova di servizio. Quando da oltreoceano è arrivata la notizia, al ristorante milanese di Carlo Cracco, i due stelle Michelin per cui lavora, si sono fermati tutti, dai camerieri ai lavapiatti. Ed è partito un lungo applauso.

La prova finale era una «de gustatione cieca»: doveva indovinare vitigno e annata di tre diversi vini dalla bottiglia bendata. È stato l'unico ad az-



## IL TRIONFO

Santo Domingo. Luca Gardini col suo trofeo e (a lato e più sotto) in due momenti della gara.



zeccarli tutti. Ma lei che ci fa coi vini, ci parla?

«No, sono loro che parlano. Io chiudo gli occhi, metto il naso nel bicchiere e il resto viene da solo».

A proposito, che vini erano?

«Un Sancerre del 2008, un Montepulciano d'Abruzzo del 2004 e uno Sherry Palo Cortado».

Quanto ha studiato per arrivare a questi livelli?

«Io ho fatto l'Istituto agrario e lavoro come sommelier da quando avevo 15 anni. Ma prima ancora dello studio c'è la sensibilità. Se il vino non ti emoziona, non arrivi da nessuna parte».

I colleghi francesi saranno lì che rosicano. →

Esclusivo: il campione ci consiglia le migliori bottiglie sotto i 15 euro

I ROSSI



- Dolcetto d'Alba**, azienda Luciano Sandrone
- **Pinot Nero Oltrepo pavese**, azienda Conte Vistarino
- **Centurione**, azienda Ferrucci
- **Torre di Ceparano**, fattoria Zerbina
- **Rosso di Montalcino**, azienda Belpoggio

i bianchi



- Grillo Sicilia**, azienda D'Alessandro
- **Franciacorta Extrabrut**, azienda Le Marchesine
- **Vermentino Narà**, azienda Salustri
- **Pecorino**, azienda La Valentina
- **Verdicchio Castelli di Jesi Riserva**, azienda Santa Barbara