Luca Gardini - La voce del vino

gardini-mixerplanet-img11-3c0fec32

Partiamo dal territorio per liberarci dei tecnicismi e imparare a capire cosa “si muove nel bicchiere”

Riconoscere un vino alla cieca è davvero possibile? E come si fa? Semplice, basta ascoltarlo. Non si tratta di una provocazione, ma di un approccio al vino, emozionale e mai teorico.
Non a caso Carlo Macchi ha definito il compianto Giulio Gambelli “L’uomo che sapeva ascoltare il vino”. Gambelli era un personaggio pragmatico, energico e sensibile, dotato di uno straordinario palato, diventato unico grazie all’ esperienza maturata in una vita di lavoro interamente votata all’enologia. Il fatto che non avesse alcuna qualifica al riguardo la dice lunga.
Grazie a questa intuizione sono riuscito a tradurre in parole il mio istintivo legame con il vino e da anni cerco di comunicare la mia intenzione a spogliare il linguaggio della degustazione da ogni tecnicismo, e ad “ascoltare” ciò che il vino racconta di sé, della sua terra, delle sue radici e delle mani che l’hanno fatto.
Partiamo dunque da qui, dal territorio, o ancora meglio dalla terra, per imparare a capire cosa si muove nel bicchiere e le caratteristiche che rendono ogni vino unico e riconoscibile.
Preoccuparci di dire se un vino è buono o meno senza sapere da dove provenga sarebbe come voler conoscere qualcuno senza provare curiosità o interesse per il suo passato, per il luogo in cui è cresciuto.

Il passato dice molto di una persona e la terra d’origine dice moltissimo di un vino.
“Colore rubino, riflessi purpurei, sentori speziati…” tutto questo non conta se non sappiamo cogliere l’essenza.
Il vino quando - e solo a questa condizione - è fatto con autenticità e senza alterazioni, racconta del luogo in cui è nato e cresciuto, di come il clima, l’altitudine, l’esposizione al sole e al vento o la vicinanza al mare, abbiano formato le bacche e i grappoli che lo hanno generato. Chi lavora in vigna sa riconoscere l’età di un vigneto e un degustatore esperto può fare lo stesso con il bicchiere in mano. Sembra incredibile, ma è così.

Tutto questo per dire che di un vino e della sua terra le cose da sapere sono tante, tantissime, ma non è alle nozioni che ci dobbiamo affidare, bensì alla vera conoscenza. Come fare? Degustare i vini là dove vengono prodotti, scoprire la geografia dei luoghi, la bellezza dei paesaggi e creare un proprio bagaglio esperienziale, fatto non solo di immagini di grandi etichette blasonate ma di profumi, sapori, luoghi colori e volti, che renderanno ogni assaggio indimenticabile, allora sì che il vino avrà molto da raccontare.

Tre vini che consiglio

Romagnolo verace, Luca Gardini inizia giovanissimo la sua carriera, divenendo Sommelier Professionista nel 2003 a soli 22 anni, per poi essere incoronato, già l'anno successivo, miglior Sommelier d'Italia e -nel 2010- Miglior Sommelier del mondo.