LUCA GARDINI E LE STRAVAGANZE SUL BRUNELLO by www.ilpuntosalute.it La cantina è Ciacci Piccolomini d'Aragona. Rosso di Montalcino 2014, Rosso di Montalcino Rossofonte 2014, Brunello di Montalcino 2011, Brunello Vigna di Pianrosso Riserva S. Caterina d'oro 2010, Brunello di Montalcino Vigna di Pianrosso 1999: questi i vini in degustazione al ristorante Vun del Park Hyatt Milano. Vino Lui è Luca Gardini, si definisce "romagnolo verace" ed è il mattatore della serata e l'eclettico comunicatore dell'anima dei vini. Miglior Sommelier d'Italia nel 2004, Miglior sommelier d'Europa nel 2009 e Ambasciatore del metodo classico italiano in qualità di vincitore del premio Ferrari nel marzo del 2009. Aveva ventinove anni ed era sommelier presso il Ristorante Cracco di Milano quando si è aggiudicato, al teatro Bella Artes di Santo Domingo, il titolo di "Miglior

andare dal produttore e dirglielo di persona, aiutarlo a migliorare. Ho grande memoria olfattiva. E istinto: un vino lo capisci nei primi 30 secondi, quelli che ci stanno a pensare tre ore brancolano. Poi ci vuole fortuna. Riconoscere alla cieca è la mia specialità, e la sfida mi piace. Quindi sono molto forte, anche se qualche volta sbaglio”.□□ Cosa mi dici in 30 secondi del Brunello? Esemplare unico, coinvolge. Un po’ come una donna, vedi subito se è fatta per te. La chimica, la reazione. Quando assaggio il Brunello di Ciacci è amore a prima vista, pulizia, estremo rigore, estrema finezza, estrema territorialità. È come quando vedi una bella donna per la prima volta e dici: questa donna mi stimola, mi emoziona! Così come il Brunello che ti invoglia, che crea il desiderio, ti spinge ad andare su quel bicchiere. Questo è importante nel mondo del vino: la voglia di versarlo