Luca Gardini. Vi racconto il vino, la mia vita

gardini-vino-cover-mixerplanet-0a66c128

«E per favore, non chiamatemi sommelier». Ci risiamo. Luca Gardini non si smentisce mai. È bravissimo a spiazzare i suoi interlocutori. E a stupirli. Perché invece lui sommelier lo è. E non è neanche l'ultimo arrivato. Visto che nel 2009 è stato decretato il più bravo d'Europa e nel 2010 il migliore del mondo. E allora?

«In effetti quella del sommelier è una figura complessa, che deve saper fare tante cose. Sa che le dico? Io stesso non saprei definirlo, comunque sono convinto che il sommelier perfetto non sia ancora nato» ammicca Luca.

«Quello che so è cosa sono io: un bene enologico con una missione ben precisa, quella di comunicare il vino in Italia e nel mondo. Perché è di questo che la gente ha bisogno: semplicità e chiarezza. Non gli importa quanti premi hai vinto, da te si aspetta impegno, costanza e forza comunicativa. E visto che tra le mie doti spiccano proprio comunicatività e raffinatezza di palato, è su queste che intendo puntare. Non transigo».

Beh, a questo punto azzardo: mi sa che per Luca Gardini, il suo lavoro è la sua vita. O no?

Non esattamente: non è il lavoro ad essere la mia vita, ma il vino. Perché mi appartiene e mi parla. E perché insieme abbiamo fatto grandi cose, come dare a tanti giovani la possibilità di lavorare in questo campo.

Appunto: a un ragazzo che oggi volesse intraprendere questa carriera cosa consiglierebbe?

Di non trascurare i corsi, ovviamente, ma anche di rimboccarsi le maniche e fare anche tanta gavetta a fianco di bravi professionisti, perché non c'è nulla di più formativo. E so bene di cosa parlo, avendo lavorato con nomi come Veronelli, Pinchiorri e Cracco. Il tutto, ovviamente, stando in guardia dalla tentazione dell'eno-snobbismo! Il vino è un prodotto semplice e non -come vorrebbero far credere alcuni - un prodotto per pochi eletti. Bisogna spiegarlo a tutti.

Sì, ma come?

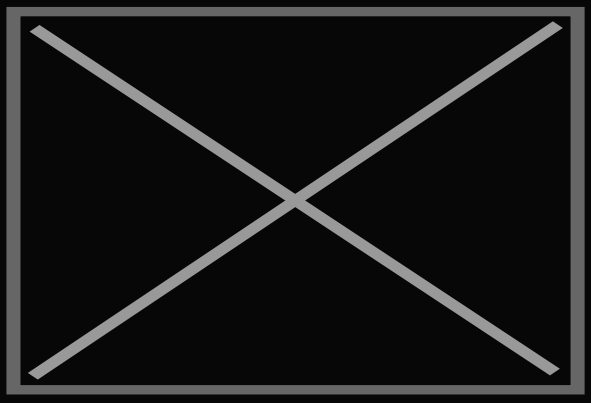
Sforzandosi di capire chi si ha di fronte, per stabilire una sintonia. I tecnicismi non pagano e nemmeno l'istrionismo. E poi, come dico sempre, non bisogna far diventare i vini una macedonia "riempiendoli di mille profumi". Il vino è convivialità e non sfoggio da saccenti.

Luca Gardini è della scuola di chi preferisce abbinare il vino al cibo o di chi articola il menù in modo da adattarlo al vino?

Diciamo che anche in questo caso non ho un manuale cui attenermi né un rigido modus operandi. Vado un po' a sensazione, faccio decidere ai miei sensi, perché vino e cibo richiedono spontaneità. Il mio obiettivo non è che il cliente si ricordi di me, ma che interiorizzi l'emozione dell'abbinamento che gli ho proposto.

Chef in tv, chef e reality: ormai si tratta di una moda. Ritiene che questa forma di spettacolo sia utile a far conoscere e apprezzare ad un pubblico sempre più vasto anche i vini?

Quella del reality e degli show cooking è una forma di divulgazione molto democratica che ritengo utile tanto per il cibo quanto per il vino, nonostante su quest'ultimo sia molto più complessa. Ad essere sincero fino in fondo, penso che per il mio settore ci possano essere prospettive veramente interessanti. E, per quanto mi riguarda, qualcosa già bolle in pentola…



Un anticipo?

No comment.

E allora passiamo a qualcosa di meno top secret come la carta dei vini: snella o barocca?

Snella, concisa e cinica, direi. Vuol proprio sapere qual è la mia carta ideale? Una temporary wine list che contempli dalle 20 alle 30 etichette con rotazione mensile. Diciamo pure che la classica carta, con

una pletora di etichette, è un po’ obsoleta.

In base a quali criteri conviene operare la selezione?

Si devono scegliere prodotti unici e di qualità, ma il prezzo non deve essere proibitivo, in questo serve la massima oculatezza. E bisogna aprire la selezione a qualche novità, senza però dimenticare di far spazio alle icone. Che poi i vini si debbano adattare alla tipologia del locale, lo do per scontato… È un lavoro più complesso di quanto possa apparire. Ci vuole testa, cuore e… palato.

Veniamo ai vini da coltura biodinamica, che lei ha definito “perle enologiche”: sono un must ineludibile?

È vero, li apprezzo molto e credo nelle loro potenzialità perché li ritengo espressivi, di carattere e, soprattutto, prodotti con impegno, passione e dedizione. E sono convinto che la loro presenza all’interno di una carta dei vini contribuisca a completarla e renderla più competitiva. Questo non vuol dire, però, che debbano esserci sempre e a tutti i costi, anche a scapito della coerenza con la propria offerta gastronomica, la tipologia del locale o della clientela. Sarebbe una forzatura inutile.

Portare il vino da casa o condividere la bottiglia fra più tavoli sono tendenze che si vanno affermando. Cosa ne pensa?

In linea di principio, non ho nulla in contrario perché comunque sono mode che presuppongono un certo coinvolgimento, una certa partecipazione da parte della clientela.

Se però scendiamo più nel dettaglio, chiedendoci cosa possa spingere gli avventori a questa forma di “autarchia enologica”, ecco che la risposta mette in allarme: si portano il vino perché quello proposto dai locali è troppo caro. Tocca allora all’esercente mettere i consumatori nella condizione di non ricorrere a questo escamotage, limitando il più possibile i ricarichi.

Ed eccoci alla dolente nota, quella dei prezzi…

Ben detto. Sono anni che lotto contro i mulini a vento dicendo che ricarichi eccessivi, (anche del 400%, come capita spesso di rilevare) non giovano a nessuno. Anzi. Figuriamoci poi in questo periodo... Quello che si deve fare, ora più che mai, è contrattare con i fornitori un prezzo che tenga conto della reale capacità di spesa di clienti di oggi.

E sono convinto che questa politica di moderazione debba riguardare anche il vino al calice su cui, storicamente, si sono sempre tollerati ricarichi maggiori. Bene: penso che ora sia forse il caso di tirare

un po’ il freno a mano anche in questo caso.

Lei è uno sperimentatore nato, lo dimostra, per esempio il suo cocktail Perlé Zen di qualche anno fa. Ce ne parla?

In quell’occasione mi sono divertito è vero, realizzando un drink fresco, divertente e traversale a base di Ferrari Perlè e zenzero. Però ora il tempo degli esperimenti creativi per me è superato, che si cimentino pure gli altri. Oggi preferisco lavorare sulla linearità dei localismi. Nessuna complicazione, nessun mix: il vino è un prodotto semplice e questa semplicità merita rispetto.

