

## Il vino secondo Michele

di Stefano Bianchi



Trevigiano, classe 1977, **Michele Garbuio** è il **Miglior Sommelier Italiano 2006**, primo e unico premio proveniente da selezioni effettuate in tutta Italia. L'autorevole riconoscimento dell'**Associazione Sommelier** premia questo giovane di talento che vanta un curriculum d.o.c.: dal 2000 sommelier presso il **Hotel** e del **Dorchester Hotel** di **Londra**, dal 2004 stella che nobilita il prestigio dell'**Hotel Principe** di **Milano** e dallo scorso maggio Chef Sommelier del **Ristorante Acanto**, all'interno

Ora, Michele ha un nuovo traguardo da raggiungere: conseguire la certificazione di **Master Sommelier** (riconosciuta in tutto il mondo) dopo aver frequentato il corso inglese della **Court of Master Sommeliers**. Per lui la comunicazione, il sommo piacere della convivialità: «**Quando mi appresto a dare il mio consiglio, cerco di essere puntuale - non considero solo le pietanze da accompagnare, ma cerco di capire il momento d'animo, il vino più adatto alla situazione nel suo complesso**». Per queste ragioni, e per questo prestigioso premio, gli abbiamo chiesto quali sono a suo giudizio i 2 vini (bianco e rosso) più "cool" del momento. Ecco il prezioso responso.



### **Terrazze Retiche di Sondrio Ca' Brione 2005 – Casa Vinicola**

Alla vista, si presenta giallo paglierino di buona intensità con riflessi verdastri. Al naso si esprime con una buona complessità, con sentori di susina chiudendo con note di burro di arachidi e mandorle tostate. In bocca, un buon corpo e morbidezza, con una piacevole spalla acida e notevole persistenza.

**Da abbinare a carni bianche salsate  
da €15 a €18 in enoteca**

**Casa Vinicola Nino Negri, via Ghibellini 3, Chiuro (SO)  
tel. 0342485211**

[www.giv.it](http://www.giv.it)



**Inferi Montepulciano d'Abruzzo 2001 – Azienda Marramiero**

Rosso rubino quasi impenetrabile di buona compattezza, al naso piacevoli sentori di frutta nera e ciliegia sotto spirito, con piacevoli sentori di vaniglia e pepe nero. Al palato rivela gran corpo, con tannini piacevolmente ammorbiditi dall'affinamento. Di buona alcolicità e morbidezza, piacevole sapore di frutti rossi.

**Da provare con bocconcini di manzo e selvaggina  
€18 in enoteca**

**Azienda Marramiero, Contrada Sant'Andrea 1, Rosciano (PI)  
tel. 0858505766**

[www.marramiero.it](http://www.marramiero.it)

**Ristorante Acanto, c/o Hotel Principe di Savoia, piazza della Repubblica 17, Milano  
tel. 0262301**

[www.hotelprincipedisavoia.com](http://www.hotelprincipedisavoia.com)

Foto: Michele Garbuio/Hotel Principe di Savoia  
Casa Vinicola Nino Negri  
Azienda Marramiero