

“La scienza ci insegna che, attraverso le emozioni, apprendiamo più in fretta e in maniera più incisiva. Il vino ci dona sensazioni e con esse ci racconta la sua storia, le aspirazioni di chi lo produce, mostrandoci, sorso dopo sorso, da dove proviene – spiega Sergio Bruno, parlando della sua avventura – io ho voluto creare un percorso emozionale attraverso la Francia”.

Grande appassionato di enogastronomia e sommelier, Sergio Bruno svela delle realtà enologiche di gran livello qualitativo, ancora poco note. La sua distribuzione è giovane per data di fondazione (2017), ma ha acquisito un'approfondita e lunga esperienza sul campo, fatta di anni di viaggi alla scoperta della Francia che, con le sue specifiche “appellation”, dipinge un affresco di varie culture, stili e tipologie di proposte gastronomiche, suscitando da sempre grande interesse. Come anticipa il nome, “Emozioni Oltre il Gusto”, il progetto di Sergio Bruno tratteggia un nuovo volto della distribuzione, interpretata come chiave per divulgare la cultura enogastronomica di un Paese – in questo caso la Francia – passando attraverso lo stile, l'eleganza e le sfumature che lo rendono affascinante, unico e soprattutto emozionante. La ricerca diventa passione e il vino è selezionato per le sensazioni che trasmette. Questa selezione vi farà apprezzare le varieguate modalità espressive tipiche dei differenti terroir e caratteristiche di ciascuna Maison.

Emozioni OLTRE il gusto

alessandra rachini

PER VIAGGIARE
ALLA SCOPERTA
DELLA FRANCIA

Sergio Bruno ci conduce attraverso un interessante percorso gustativo ricco di mille sfumature che evidenziano quanto siano rivelatrici la zona di provenienza e lo stile del vigneron. La cifra stilistica che tratteggia la scelta delle aziende in “Emozioni Oltre il Gusto” è l'eleganza, che si rivela in un'accattivante piacevolezza e un gran carattere, l'alta qualità enologica e il grado di rappresentatività dei differenti terroir. La distribuzione è curata in ma-

niera capillare, non solo a livello commerciale, il rapporto instaurato coi vari produttori è infatti una collaborazione profonda che si basa su un'accurata conoscenza del prodotto e delle persone che lavorano per ottenerlo, con le quali i continui scambi garantiscono di poter veramente parlare in nome dell'azienda e tratteggiarne le peculiarità. Nella scuderia di “Emozioni Oltre il Gusto” si trova una selezione di bollicine, per la precisione: Crémant de Bourgogne, Crémant d'Alsace, Crémant de la Loire, Crémant du Jura e Champagne, ciascuno dei quali proveniente da una delle diverse regioni della Champagne ovvero Montagne de Reims, Côte des Blancs, Vallée de la Marne e Côte des Bar. La scelta prosegue con cantine provenienti da altre denominazioni e zone quali Alsazia (coi suoi Grand Cru), Borgogna (con tante denominazioni, dalle appellations régionales ai villages ai 1° Cru e ai Grand Cru) e Chablis (dal Petit ai Grand Cru), Bordeaux (Haute Médoc, Entre deux Mers, Saint Emilion, Sauternes), Loira (Muscadet, Anjou, Sancerre e Pouilly-Fumè), Jura, Valle del Rodano (Lirac, Vacqueyras, Gigondas, Châteauneuf du Pape), Provenza, Languedoc Roussillon (Minervois, Collioure, Banyuls e Muscat de Rivesaltes), Sud Ouest (Jurançon).

