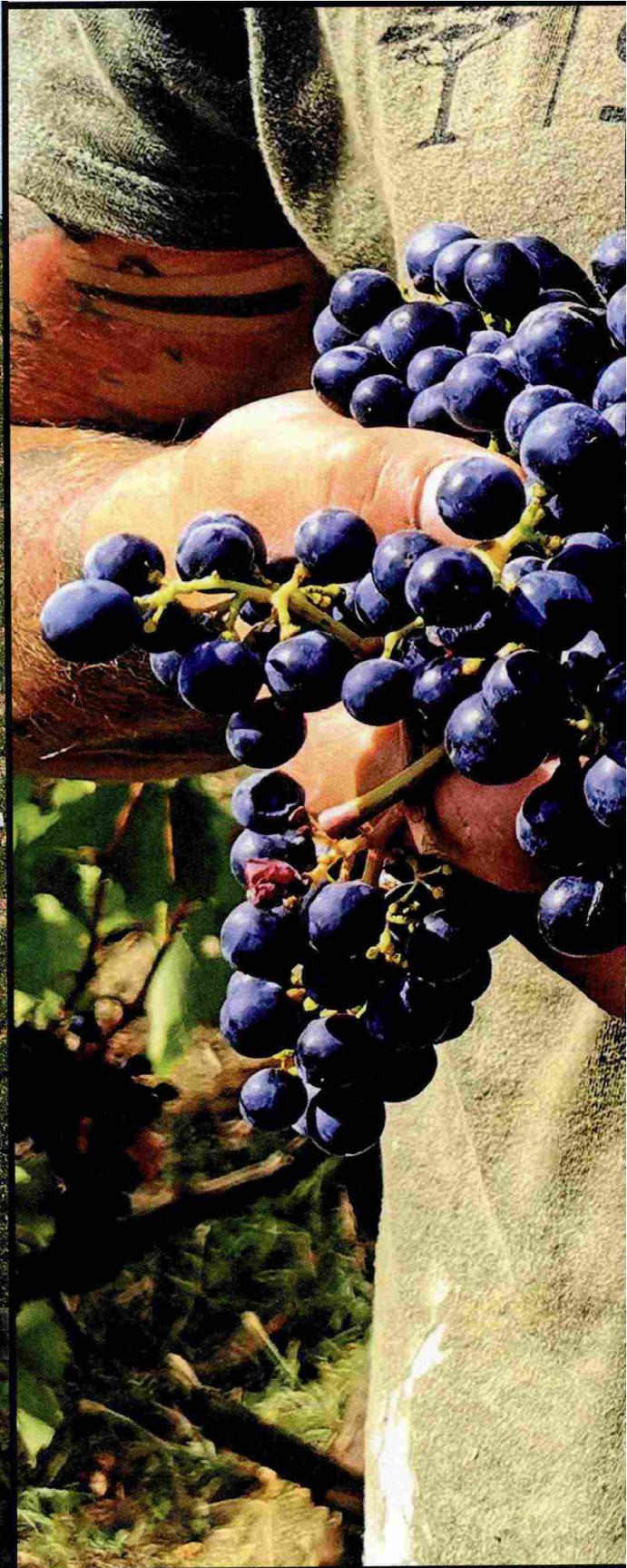


**A TU PER TU CON LUCA D'ATTOMA,
CONSULENTE ENOLOGICO
DI SAN PATRIGNANO, CHE NELLE
VIGNE DELLA COMUNITÀ
DI CORIANO VUOLE ARRIVARE ALLA
CONCILIAZIONE TRA
VITICOLTURA E AGRICOLTURA**

di Leila Salimbeni

Qui sopra, uno degli appezzamenti di San Patrignano, coltivato a Cabernet Sauvignon, Franc e Merlot: sono 105 gli ettari vitati totali, per circa 550-650mila bottiglie all'anno. A fianco, un momento della vendemmia.



Taumaturgia in grappoli



IL CIRCOLO VIRTUOSO DI «SANPA»

Taumaturgia in grappoli

**«RIVITALIZZARE I SUOLI E CONDURRE
OGNI APPEZZAMENTO VERSO
LA RAPPRESENTAZIONE DI SE STESSO
MIGLIORE E MEGLIO DEFINITA:
È IL MIO CONCETTO DI ARTIGIANALITÀ»**



Sopra, Luca D'Attoma degusta i rossi di San Patignano. A fianco, dal basso, le vigne: contano 6.600-7.200 ceppi per ettaro; D'Attoma, al centro, con i vignaioli di «Sanpa»; la tenuta; si vendemmia (vinisanpatignano.com).

Non è un motto ma un moto, un concetto che non solo lo rappresenta, ma lo muove. Considerare, infatti, l'attuale come pregresso prevede una tensione verso il futuro che s'intuisce già nel nome della sua prima creatura: Wine evolution consulting. Di che cosa si tratta?

Di una società di consulenza, e dunque di ricerca e scambio di conoscenze teoriche e tecniche empiriche, che dal 1999 scruta e anima, dall'interno, il mondo del vino in un'ottica squisitamente evolutiva. Rifuggendo la fissità nelle impostazioni e la reiterazione dei protocolli, Luca D'Attoma, nuovo consulente enologico di San Patignano, crede che «ogni nuova azienda rappresenti un momento zero e, di conseguenza, un lavoro sempre diverso». Questi i presupposti di un'attività, la sua, che si manifesta come artigianale, oltre che originale, sin dai suoi esordi. Un percorso che lo ha condotto a San Patignano il cui testimone gli proviene nientemeno che da Riccardo Cotarella. La cantina vanta, dal canto suo, una missione peculiare che ne caratterizza gli intenti sin dal 1978, quando Vincenzo Muccioli decise di creare una realtà fondata sui concetti di comunità e di solidarietà: qui, infatti, e attraverso una rosa di 40 settori differenti, sono oggi accolti più di 1.200 ragazzi in cammino verso il recupero dalle dipendenze cui è associato un percorso di formazione totalmente gratuito dove, manco a dirlo, spicca la vitivinicoltura.

Appassionarsi a un lavoro, soprattutto se questo ha a che fare con la natura e con la vita, ha un effetto taumaturgico sullo spirito che, così, potrà più facilmente affrancarsi dalle ricadute: «In particolare modo la vitivinicoltura, virtuosa per definizione, rappresenta una filiera verso il benessere nei confronti della quale ho grande fiducia e grande speranza: è su questa idea di benessere che ho impostato tutta la mia vita professionale, di cui San Patignano rappresenta il coronamento nonché una sfida professionale e personale non da poco». Negli anni, infatti, i vigneti di San Patignano sono cresciuti fino a superare i 100 ettari ed è in ragione delle grandi dimensioni e di un territorio estremamente vocato, ancorché molto differenziato, «che s'innesta la prima esigenza, di ordine conoscitivo. In concreto, si tratterà come prima cosa di decidere le fasi vendemmiali che rappresentano un passaggio essenziale all'interno del mio concetto di vitivinicoltura di precisione. Poi, a livello agronomico, l'esigenza sarà quella di rivitalizzare i suoli e di condurre ogni appezzamento verso la migliore e più definita rappresentazione di se stesso, il che coincide, né più né meno, col mio concetto di artigianalità», prosegue D'Attoma. Il lavoro della terra, infatti, offre all'uomo solo una possibilità all'anno: il momento della vendemmia. Per questo motivo si impone un'assoluta coscienza, oltre che conoscenza, di tutto quanto avviene in vigna. Discorsi, questi, la cui importanza riecheggia da più punti di vista: si profila, infatti e mai così precisamente nelle parole di un enologo, la necessità di una conciliazione tra enologia e agronomia e ciò potrebbe rappresentare la chiave di volta da un punto di vista tanto imprenditoriale quanto epistemologico. Non stupirà dunque apprendere che tra gli interessi e le competenze di D'Attoma spicchino anche le ragioni del vino biologico e del biodinamico: «Perché fare vino significa essere, a prescindere dalle qualifiche, agricoltori». Un approccio solo apparentemente semplice, questo, in grado di innescare un circolo virtuoso e un'aspirazione verso un'ecologia del pensiero, in ottica evolutiva, sposata appieno anche a San Patignano. 🍷

