

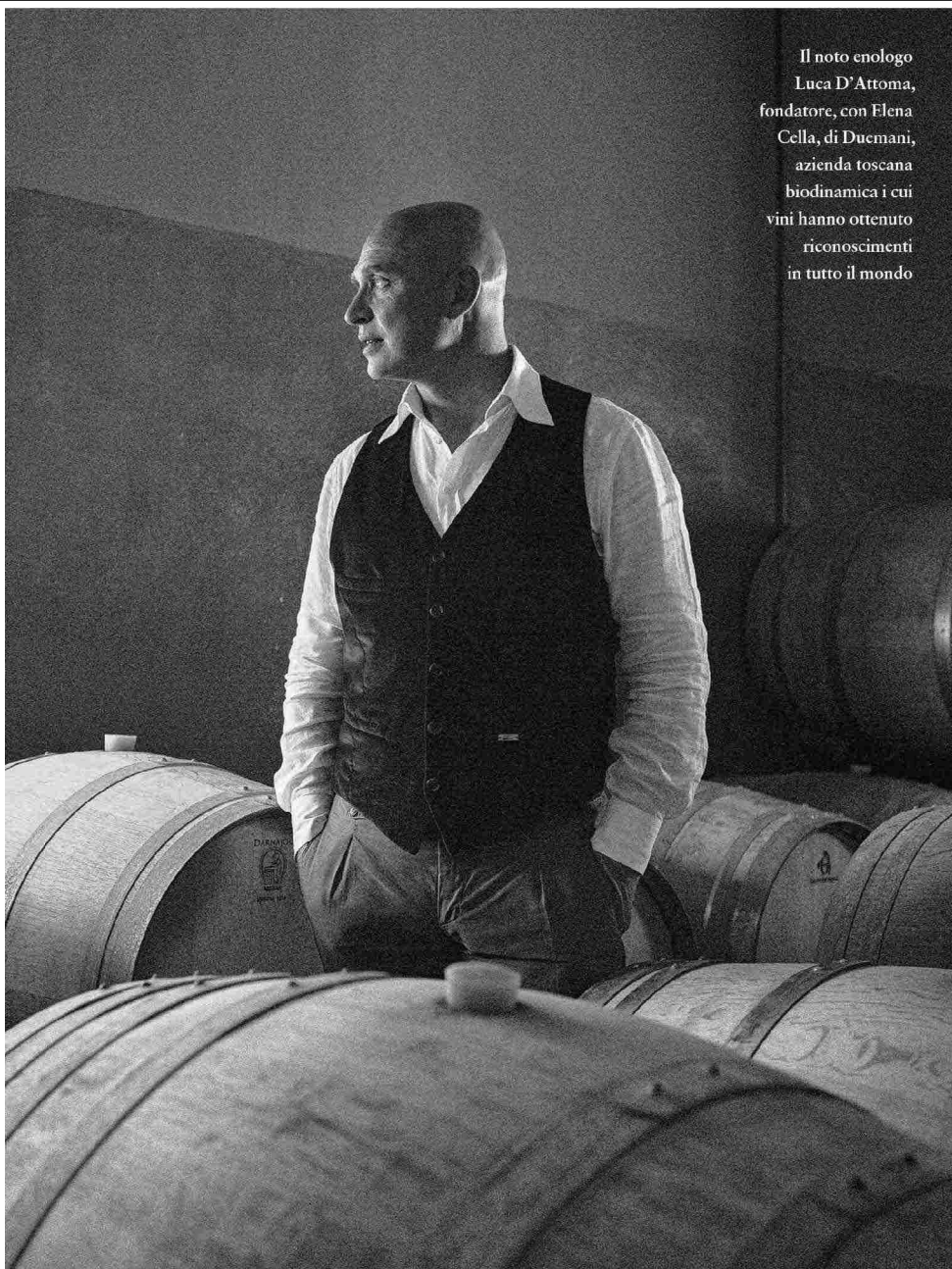
Il noto enologo Luca D'Attoma, fondatore, con Elena Cella, di Duemani, azienda toscana biodinamica i cui vini hanno ottenuto riconoscimenti in tutto il mondo

L'ENOLOGO

## COME SI RICONOSCE UN VINO DI QUALITÀ

Luca D'Attoma crea vini sartoriali, proprio come i grandi stilisti italiani. L'enologo segue infatti tutto il processo – dalla vigna all'imbottigliamento – per ogni cantina con cui collabora (tante e importanti), in modo da creare capolavori unici. A ogni vino il proprio stile, insomma, ma senza seguire le mode: «L'uva e il mosto vanno rispettati e coccolati», spiega.

Ma come capire quando il prodotto finale è davvero un capolavoro? «Quando assaggiamo un rosso dobbiamo ritrovare almeno queste caratteristiche: profumato, invitante, saporito, croccante, gustoso e infinito. Cioè infinito nel sapore, nel senso della persistenza. Quando si tratta di bianchi occorre invece concentrarsi su profumo, acidità, sapidità. Il gusto deve salire e amplificarsi. Dai vini più semplici ai più importanti, è sempre la complessità che fa la differenza. Anche parlando di rosati, che nonostante i pregiudizi possono invecchiare 4-5 anni». Ma prima ancora c'è l'etichetta: «Esistono vini sensazionali senza denominazione, ma le DOC e le DOCG offrono una garanzia di qualità. Io consiglio inoltre ai produttori di aggiungere informazioni sul vitigno, sul blend, sulla temperatura di servizio e sul calice più indicato». Oggi si recuperano anche vitigni autoctoni, magari poco nobili: come orientarci nella scelta? «Di solito se ne ottengono vini semplici, ma ci sono alcune eccezioni come vini bianchi strutturati e longevi, per esempio Petite Arvine (tenetelo d'occhio!), Timorasso e Trebbiano prodotti in varie regioni». ☺ \_ (A.D.G.)



calamaretti spillo, acciughe del Cantabrico, pomodoro, taggiasche e capperi da finire in cucina ([langosteria.com](http://langosteria.com)). A Roma spicca invece il ristorante Per me dello chef stellato Giulio Terrinoni, tra i più creativi nelle ricette di mare, che propone 10 diversi "tappi" (ordine minimo di tre, sia a pranzo sia a cena). Fra cui la trippa di rana pescatrice e il toast di gamberi con maionese di mare home made ([giulioterrinoni.it](http://giulioterrinoni.it)). ☺ \_ (O.N.W)

Salpicón di mare con gamberi rossi, mazzancolle, polpo, seppie, cozze e vongole (Langosteria, Milano). Nella pagina accanto: tortellini di pesce con ricciola e panna al finocchio (ristorante Per me - Giulio Terrinoni, Roma)