

ENOLOGI

LUCA D'ATTOMA ENOLOGO E CONSULENTE SEMPRE IN CERCA DI NUOVE SFIDE

«**R**ealizzare un vino è come cucire un abito su misura. Si parte immaginando il modello, ascoltando attentamente i gusti del cliente; poi, a tavolino, si cerca di costruirlo partendo dal vigneto fino alla scelta dell'etichetta. La vera sfida sta nell'individuare le tecniche di produzione e di vinificazione giuste per creare un capolavoro di alta sartoria enologica». È questa la filosofia di **Luca D'Attoma**, enologo di grande esperienza apprezzato sia in Italia che all'estero, fondatore della Wine Evolution Consulting, azienda che, dal 1999, fornisce consulenza tecnica e strategica alle aziende vitivinicole assistendole in tutte le fasi del processo produttivo.

Valorizzare al massimo vitigni e territori. Esplorare nuovi orizzonti, sperimentare tecniche non convenzionali. Il tutto con determinazione, ricerca della perfezione, creatività e intuito. Perché ogni

vino deve essere centrato, con una sua qualità e specificità in grado di soddisfare sia le aspettative del produttore sia quelle del consumatore.

Attraverso la Wine Evolution Consulting, Luca D'Attoma mette al servizio delle aziende vinicole il suo know-how, la sua sensibilità e creatività, in ogni sin-



L'enologo, conosciuto in tutto il mondo e con riconoscimenti da record, con la sua azienda Wine Evolution Consulting fornisce una consulenza ad ampio raggio, dal vigneto alla bottiglia, per creare prodotti unici

to all'esame e valutazione dei vini fino al controllo qualità. Inoltre, lavora in sinergia con i responsabili e gli addetti che operano in vigna e in cantina per trasmettere loro conoscenze tecniche e la sua personale visione, al fine di ottenere un prodotto unico, annata dopo annata.

gola fase: dall'impianto e gestione del vigneto alla progettazione e allestimento della cantina, dalla vinificazione e affinamen-

Riconoscimenti da record e tante collaborazioni

Definito dalla stampa di settore "l'enologo dai riconoscimenti da record", Luca D'Attoma opera da trent'anni come consulente per importanti aziende vitivinicole italiane ed estere, per cui realizza vini molto apprezzati sia dal pubblico sia dalla critica. Nonostante sia famoso per aver realizzato grandissimi vini rossi, è anche autore di vini bianchi molto importanti e di successo, ottenuti talvolta ricorrendo a tecniche di vinificazione particolari, come l'affinamento in anfora o in orci di terracotta.

C'è la sua sapiente mano dietro grandi etichette come Giusto di Notri e Redigaffi di Tua Rita, azienda storica di Suvereto con cui collabora da molti anni, ma anche dietro il Brunello di Montalcino Vignavecchia della tenuta San Polo, la cui annata 2015 ha ottenuto 100/100 da James Suckling e i Tre Bicchieri del Gambero Rosso. Portano la sua firma, inoltre, "Dedicato a Walter" Bolgheri Rosso Superiore Doc e Sondaia di Poggio al Tesoro. Tra le sue creazioni di maggior successo, due eccellenze dell'azienda biodinamica Duemani di Riparbella (Pi): Suisassi e Duemani, ripetutamente premiati dalla critica con ottimi punteggi. Durante il suo percorso professionale, D'Attoma è stato artefice di numerose perle dell'enologia italiana, come il Saffredi della Fattoria Le Pupille, in Maremma, o Paleo Rosso e Messorio de Le Macchiole, azienda bolgherese con cui ha collaborato per ben 25 anni. Tra i vini di successo creati di recente, il Sopraquota 900 dell'azienda valdostana Rosset Terroir, la cui annata 2019 ha conquistato il titolo di "Bianco dell'anno" della guida del Gambero Rosso 2021. Appena 6mila bottiglie ricavate da un vigneto di circa due ettari, di cui 1,7 di Petite Arvine, ben oltre i 900 metri di quota.

Dal 2020, anche Carlo Cracco e la moglie Rosa Fanti si sono affidati a Luca D'Attoma per seguire la produzione vinicola dell'Azienda Agricola Vistamare, nuovo progetto dello chef stellato sulle colline di Santarcangelo di Romagna (Rn) dedicato alla produzione di materie prime agroalimentari di qualità da impiegare nei suoi ristoranti. Del resto, D'Attoma conosce bene l'entroterra romagnolo, dove collabora già con altre due realtà importanti come San Valentino e San Patrignano; un territorio ancora poco noto e valorizzato ma molto promettente.

Pioniere del metodo biologico

Già negli anni '90, Luca D'Attoma è stato uno dei primi a praticare la viticoltura biologica, quando in Italia non era ancora nemmeno considerata. Riconosciuto come uno dei massimi esperti in materia, è particolarmente apprezzato per il suo approccio rigoroso e innovatore. Oggi il vino biologico è una realtà consolidata: essere stato fra i pionieri dimostra l'aver intuito l'evoluzione del prodotto e del mercato. «Ho sempre creduto nel bio - spiega - ed ero certo che prima o poi saremmo arrivati a parlarne di più. La biodinamica, poi, rappresenta un ulteriore passo in avanti, perché impari ad osservare la natura e a servirtene rispettando i suoi cicli».

Ed è proprio la passione per la viticoltura biodinamica che lo ha spinto, nel 2000, a fondare insieme ad Elena Celli, l'azienda Duemani, apprezzata dal pubblico e dalla critica per i suoi vini puliti, originali, gustosi, ciascuno con un carattere unico e riconoscibile. 13 ettari di vigneti ad alta densità, che si estendono tra Riparbella e Castellina Marittima, in provincia di Pisa, con il mare della costa tirrenica all'orizzonte, dove l'enologo pratica la biodinamica

senza compromessi per innovare, sperimentare e mettere al servizio dei clienti le competenze acquisite.

Wine Evolution Consulting, hub dell'enologia di qualità

Fra le colline intorno a Lucca, a San Martino in Colle, sorge una vecchia cantina immersa nel verde che è stata ristrutturata per accogliere il quartier generale della Wine Evolution Consulting. L'ufficio è dotato di un'ampia sala dove si tengono degustazioni e meeting. Oggi sono più di venti le realtà vitivinicole italiane che si avvalgono della consulenza dell'enologo, dalla Valle d'Aosta alla Sicilia, passando per Piemonte, Trentino Alto Adige, Lombardia, Emilia Romagna, Toscana, Lazio, Umbria, Abruzzo, Campania e Sardegna. Regioni caratterizzate da climi, terroir, aree produttive e vitigni estremamente diversi da cui D'Attoma riesce a trarre sempre il massimo affinché il prodotto finale - che si tratti di un vino rosso, bianco, rosato o di uno spumante - sia davvero unico, capace di raccontare un territorio e di conquistare i gusti del pubblico e della critica.

[cod 75731](#)

