

CATEGORIES

[Art](#)[Champagne](#)[Chord](#)[Culture](#)[Cup](#)[EVO](#)[Food](#)[Franciacorta](#)[Hop](#)[JAMES 7 BEST](#)[James Tasting](#)[Lifestyle](#)[News](#)[Rooms](#)[Spirits](#)[Time](#)[Travel](#)[Umbria James](#)[Wellness](#)[Wheels](#)[Wine](#)[XMAS 2018](#)[XMAS 2019](#)[XMAS 2020](#)

LA POLIEDRICITÀ DI LUCA D'ATTOMA

Febbraio 8, 2021 / [Giovanna Romeo](#) / [Highlights](#) / [Wine](#)

Una figura eclettica, meravigliosamente complessa, un "Uno, nessuno, centomila" pirandelliano, composito personaggio protagonista della viticoltura del nostro secolo. È **Luca D'Attoma**, fondatore della **Wine Evolution Consulting**, enologo di fama internazionale, che ha segnato gli ultimi decenni dell'enologia italiana. Raccontarlo, tutto sommato, richiede poco sforzo. Il grande lavoro lo ha fatto lui: esplorare, osservare, valorizzare e sperimentare vitigni e territori. Creare, poi, con intuito e lungimiranza, occasioni e opportunità attraverso scelte dettate da un'abilità fuori dal comune e da una buona dose di sentimento.



Gli esordi lo hanno contraddistinto come uomo pioniere del biologico, approccio a cui ha creduto sin dagli anni '90 quando in Italia quasi non se ne parlava, e che lo ha portato, con la nascita nel 2000 dell'azienda **Duemani**, verso l'ulteriore, inevitabile, passo in avanti: il metodo biodinamico. "Ho sempre creduto nel bio" spiega D'Attoma "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". Uno dei tanti suoi successi, nel quale è riuscito ad esprimere un lavoro di pulizia, di gusto, di valorizzazione del territorio: 13 ettari di vigneti ad alta densità, che si estendono tra **Riparbella** e **Castellina Marittima** (in provincia di Pisa). "Realizzare 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”.



La filosofia di Luca D'Attoma, per la quale è stato considerato un riferimento in tutto il mondo tanto da essere definito dalla stampa di settore "enologo dei riconoscimenti da record", è racchiusa in un pensiero semplice ma dalla visione ampia. Filosofia che ha voluto condividere attraverso "Wine Evolution Consulting", l'azienda messa in piedi nel 1999 e divenuta cuore operativo, quartier generale da cui guardare, da nord a sud, a terroir ed opportunità, strumento attraverso cui fornire il proprio know-how oltre alla consulenza tecnica e strategica.



La sua efficiente supervisione nelle collaborazioni con grandi realtà italiane ha permesso la realizzazione di etichette uniche come Giusto di **Notri** e Redigaffi di **Tua Rita**, azienda storica di **Suvereto**, o il Brunello di Montalcino Vignavecchia della tenuta **San Polo**, di cui l'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 Sondraia di **Poggio al Tesoro**, oltre a Saffredi della **Fattoria Le Pupille**, in Maremma, definito un "autentico mito", o Paleo Rosso e Messorio de **Le Macchiole**, azienda di Bolgheri con cui ha collaborato per ben 25 anni. Un curriculum che si è arricchito dell'esperienza estrema valdostana presso l'azienda **Rosset Terroir**. Meno di due ettari di vigneti di 29 anni, aggrappati eroicamente a oltre 900 metri di quota e solo 6000 bottiglie dal quale nasce Sopraquota 900, l'annata 2019 (inutile dirlo) ha conquistato il titolo di "Bianco dell'anno" assegnato dalla guida del Gambero Rosso 2021.



"Mi piacciono le sfide, andare contro mano, se è necessario, senza farmi condizionare dalle mode" afferma D'Attoma "perché se devi creare un vino nuovo, devi avere il coraggio di osare. Magari riscoprendo vecchi vitigni dimenticati o meno conosciuti, oppure adottando tecniche di vinificazione diverse, come la fermentazione e l'affinamento in anfora. Per ottenere dei vini unici bisogna essere rigorosi, sempre, ma al tempo stesso dimostrare una grande apertura mentale".

Sono più di venti le realtà vitivinicole italiane che si avvalgono della sua consulenza, sparse in regioni molto diverse con climi, terroir, aree produttive e vitigni che richiedono un'esperienza a 360 gradi, dai quali Luca D'Attoma riesce a trarre il massimo per un prodotto finale davvero unico. Recentissima la collaborazione con **Carlo Cracco** e la moglie **Rosa Fanti** nell'**Azienda Agricola Vistamare**, per il nuovo progetto dello chef stellato sulle colline di Santarcangelo di Romagna. La scelta non poteva che essere Luca D'Attoma.

Tags: Azienda Agricola Vistamare, Carlo Cracco, Duemani, Fattoria le Pupille, Le Macchiole, Luca D'Attoma, Notri, Poggio al Tesoro, Rosa Fanti, Rosset Terroir, San Polo, Tua Rita, Wine Evolution Consulting

Previous article
SAN VALENTINO,
BENESSERE
ALL'HOTEL ARMANI



GIOVANNA ROMEO

Custode dell'assaggio, scrittrice per indole, globe trotter per passione. Milanese doc e mamma a tempo pieno, tra una cena gourmet e una passeggiata tra i filari. Master Sommelier Alma Ais ed Esperto Assaggiatore Onav, sogno di vivere in Provenza sorseggiando Rosé.