



Le Guide de L'Espresso  
11 ottobre alle ore 18:59 · 

...

## LUCA D'ATTOMA ENOLOGO PER LA CANTINA DI CARLO CRACCO

Due talenti - artisti contemporanei in cantina e in cucina - si incontrano per creare qualità e emozioni

L'Azienda Agricola Vistamare - nuovo progetto dello Chef Carlo Cracco e della moglie Rosa Fanti - sorge su una collina verde a Santarcangelo di Romagna (Rimini), che è proprio il paese di origine di Rosa. Un piccolo gioiello: circa 16 ettari di cui 4 di uliveto, 6 di frutteto (con alberi di pesche, albicocche, ciliegie, cachi), 1 di orto e 5 ettari di vigneto.

"Sono molto felice di aver l'occasione per potermi misurare con una persona di grande talento come Carlo Cracco", racconta l'enologo Luca D'Attoma che aggiunge "ci accomuna l'impegno a creare qualità ed emozione attraverso il nostro lavoro, Carlo in un settore diverso ma convergente al mio, al quale ho dedicato tutta la mia vita; ho grandi aspettative per questo progetto che mi vede particolarmente coinvolto, quando ho visitato la Tenuta sono rimasto estremamente colpito dalle viti vecchie - di 50 fino a 80 anni - di vitigni simbolo del territorio della Romagna. In generale l'obbiettivo di questo progetto è proprio quello di creare - con impegno e sensibilità - vini autentici e schietti, volti a valorizzare appieno questo territorio particolarmente vocato alla viticoltura".

Luca D'Attoma conosce bene l'entroterra romagnolo - collaborando già con altre due realtà come San Valentino e San Patrignano - e sa che si tratta di un territorio ancora poco conosciuto ma con un potenziale enorme dal punto di vista agroalimentare ed enologico.

"Era da tempo che cercavo un terreno su cui poter poi coltivare e produrre le materie prime che avrei utilizzato nella mia cucina e finalmente sono riuscito a trovarlo qui, tra le colline romagnole, a cui sono molto legato e non solo per motivi affettivi", spiega invece Carlo Cracco che continua "Parte della materia prima viene utilizzata al ristorante, sia per il menu che per la pasticceria, parte invece viene trasformata per la produzione di succhi di frutta, confetture, olio e naturalmente vino; proprio per il vino, mi sono affidato a Luca D'Attoma, grande professionista e conoscitore di vino, per cui nutro da sempre una profonda stima. Oltre al cibo, il vino è una delle mie grandi passioni, ed era fondamentale per me potermi far affiancare da una persona come Luca che sa condividere la mia stessa visione." Un aspetto importante per l'Azienda è il tema della circolarità e del recupero: per questo motivo, con gli scarti della frutta si ricava la carta per stampare i menù e per i packaging, oppure con i noccioli di pesche e ciliegie si producono farine utilizzate per le preparazioni di pasticceria.

Nella Cantina dell'Azienda Agricola Vistamare si sta lavorando a due vini che saranno imbottigliati prima della prossima vendemmia. Un vino rosso per cui è stata recuperata la tecnica dell'uvaggio, ossia una combinazione di uve diverse vinificate in acciaio, che vede Sangiovese in preponderanza, con piccole percentuali di Cabernet Sauvignon, Lambrusco e Trebbiano. L'intento è quello di produrre un rosso conviviale, di facile beva, fresco e profumato, che ben interpreti le caratteristiche del territorio.

Non manca il bianco composto invece da quattro vitigni: Rebola, Pagadebit, Albana di Romagna e Trebbiano della fiamma. Anche in questo caso è stato creato un uvaggio, con macerazione e fermentazione sulle bucce in grandi anfore ad esaltarne il carattere. Con questo uvaggio si punta ad ottenere un bianco corposo che esalti le caratteristiche del terroir, senza aromi fermentativi e con profumi decisi.

**LUCA D'ATTOMA**

Enologo e consulente per la produzione vitivinicola.

Da sempre attratto dalla natura e dal mondo agricolo. Così tanto da sceglierli come compagni di vita. Luca D'Attoma, animato da questa passione, ha orientato i suoi studi verso la viticoltura e l'enologia. Partendo dalle esperienze professionali, ha seguito ciò che il suo istinto di sperimentatore gli consigliava di fare e ha elaborato una tecnica di lavoro e uno stile molto personali, con l'ambizione di creare qualcosa di unico. Qualcosa che sia distintivo e capace di valorizzare al massimo vitigni e territori. La passione per il vino lo spinge ogni giorno ad ampliare le sue conoscenze, cercare nuovi orizzonti e sperimentare tecniche non convenzionali. Determinazione, ricerca della perfezione, umiltà, creatività e intuito sono i cardini della sua vita professionale e dell'approccio che ha nei confronti delle aziende vitivinicole con cui lavora.

Dal 1999 la W.E.C. - guida da Luca D'Attoma - fornisce consulenza tecnica e strategica alle aziende vitivinicole. Per farlo al meglio, l'impresa segue l'intero percorso dall'impianto del vigneto alla bottiglia. La filosofia aziendale si fonda sulla certezza che ciascun prodotto debba essere centrato, con una sua qualità e specificità: solo così si può davvero parlare di utilità del vino. Qualunque tipo di vino deve lasciare soddisfatto chi lo ha scelto, acquistato e gustato, conquistando sia il consumatore sia l'opinion leader. Per questo, l'obiettivo è di proporre sempre un vino di successo.

