

MEETS TOP

## WineCouture meets Luca D'Attoma: Evviva il Sangiovese

2 ORE FA · TEMPO DI LETTURA: 5 MINUTI · DI MATTEO BORRÉ



**D**ue chiacchiere attorno a un tavolo con un simbolo dell'enologia tricolore. A parlare di "Sanguis Jovis", la colonna portante della viticoltura italiana. Tra sfide in vigna, ricordi al calice e futuro. A tu per tu con Luca D'Attoma.

**Sedetevi ad un tavolo a parlare del Sangiovese e perderete certamente il senso del tempo.** Emblematico simbolo della nostra viticoltura. Discusso e ridiscusso: santificato, proclamato e venerato dai più che si sono trovati a parlar di vino per mestiere o per diletto. **La sua "santità", il Sangiovese, se l'è tutta meritata.** La deve alla grandissima presenza e propagazione sul territorio nazionale (copre quasi l'11% del totale vitato italiano), all'estrema duttilità e a quell'identità varietale davvero capace di vestire abiti sempre diversi pur rimanendo stilisticamente fedele a sé stessa. E se potete trovare una panoramica che corre lungo tutto lo Stivale, di vigna in regione, di etichetta in terroir, dedicata al Sangiovese, **sull'uscita cartacea di WineCouture (numero 3/4-2021),** oggi abbiamo voluto sederci attorno a quel tavolo di cui si diceva all'inizio. **Del carattere e delle peculiarità di un simbolo tricolore ne parliamo con l'enologo Luca D'Attoma, uno dei grandi protagonisti del vino italiano,** 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, nonché mano dietro alcune delle etichette più celebrate lungo tutta la Penisola.



"Il Sangiovese è in Toscana che ha trovato il suo habitat ideale. Ed è proprio qui che si esprime al meglio" (Luca D'Attoma)

[Ph. Consorzio Tutela Vini Montecucco]

#### ***Cosa significa Sangiovese per Luca D'Attoma?***

È il vitigno di **Toscana per eccellenza**, così come il Nebbiolo è l'emblema del Piemonte. Il Sangiovese esiste dalla notte dei tempi, è **una vera e propria colonna portante dell'enologia e della viticoltura italiana**. Gli ampelografi ritengono che il luogo d'origine sia la zona Appenninica tra Toscana e Romagna, dove ancor oggi rappresenta l'uva a bacca rossa più importante, ma si coltiva anche in altre regioni dell'Italia centrale, come Umbria e Marche. **È in Toscana, in ogni caso, che ha trovato il suo habitat ideale. Ed è proprio qui che si esprime al meglio.**

#### ***C'è un particolare ricordo, personale o professionale, che associa con piacere a questo vitigno?***

Gli episodi della mia vita legati al Sangiovese sono tanti e tutti molto belli. Ma quello che mi emoziona ancora oggi è il ricordo di **una cena presso l'azienda Monteverdine. Era il 1995**. Io ero un giovanissimo enologo e mi ritrovai a tavola **con Sergio Manetti, il purista del Sangiovese, e Giacomo Tachis, che già allora aveva creato i primi Supertuscan** assemblando il Sangiovese con altri vitigni internazionali. Due uomini con visioni completamente diverse riuniti allo stesso tavolo. E io lì, seduto tra loro, ad ascoltarli. È ancora oggi uno dei ricordi più belli della mia vita.



"Quello che conta è interpretare bene le caratteristiche del suolo e il clima di ogni singolo territorio. Poi bisogna essere molto aperti e versatili e lavorare in vigna e in cantina senza schemi mentali" (Luca D'Attoma)

***A suo avviso, il Sangiovese può essere considerato il vitigno che storicamente più rappresenta la specificità italiana?***

Il Sangiovese è **uno dei vitigni che fanno parte della specificità tricolore** e che identifica i grandi territori simbolo dell'eccellenza enologica Toscana, e pertanto italiana, nel mondo. Occorre dire che, **qualche decennio fa, in Toscana non era considerato il futuro: a fare il vino erano ancora i mezzadri, nelle Langhe invece c'era già qualche produttore proiettato sul concetto di qualità in bottiglia col Nebbiolo**. A quell'epoca, fin dagli anni '60 e '80, in Piemonte erano molto più avanti.

***Sangiovese come sinonimo di Toscana, ma anche di Romagna: come cambia l'approccio alla lavorazione di questo vitigno sulle due coste?***

**Quello che conta è interpretare bene le caratteristiche del suolo e il clima di ogni singolo territorio. Poi bisogna essere molto aperti e versatili e lavorare in vigna e in cantina senza schemi mentali.** Solo così si possono ottenere le migliori espressioni da ogni singolo terroir.



"Una viticoltura improntata sul massimo rispetto della pianta e su una buona gestione dei suoli non può che consentire al Sangiovese di esprimersi al massimo" (Luca D'Attoma)

**Cambiamento climatico, la ricerca di una sempre maggiore sostenibilità in vigna, la scelta del biologico o del biodinamico: come risponde il Sangiovese alle attuali sfide e opportunità della viticoltura contemporanea?**

Risponde bene perché è un vitigno molto delicato, sensibile al caldo, al freddo e alle piogge, e che richiede dunque un'estrema cura. Per cui **una viticoltura improntata sul massimo rispetto della pianta e su una buona gestione dei suoli non può che consentire al Sangiovese di esprimersi al massimo.**

*In Toscana, lei firma un Brunello da 100 punti con **San Polo**, mentre in Romagna è responsabile dei vini dell'**Azienda Agricola Vistamare**, progetto a Santarcangelo di Romagna di uno dei più grandi chef italiani, Carlo Cracco, di **San Valentino** e **San Patrignano**: ma cosa ricerca nel Sangiovese in ciascuna di queste sue diverse espressioni?*

Ricerco sempre il meglio che si può trarre dalla terra. **Il Sangiovese deve raccontare le peculiarità del terroir da cui proviene altrimenti i vini finirebbero per essere tutti uguali.**



"Il Sangiovese deve raccontare le peculiarità del terroir da cui proviene altrimenti i vini finirebbero per essere tutti uguali" (Luca D'Attoma)

*Il Sangiovese ritiene si esalti maggiormente **in purezza o come protagonista di un blend?***

In entrambi i modi. E chiaro che quando ci sono i presupposti, **il Sangiovese in purezza dà dei risultati straordinari regalando soddisfazioni enormi**. Magari **in blend** con Merlot e Cabernet può dare vita ad un vino **più profondo: solo che a quel punto non si parla più di Sangiovese, ma della ricerca di un perfezionismo, di un esercizio di stile**. In ogni caso, comunque, un vino deve piacere, **trasmettere emozioni**. Io dico sempre che lo scopo principale del mio lavoro è rendere felici le persone. E non c'è cosa più bella di sentirsi dire che il tuo vino è piaciuto.

*Quali sono, ad occhio dell'esperto e fissando l'orizzonte sul domani, **i "nuovi" terroir del Sangiovese**, in Italia e nel mondo, da tenere bene monitorati?*

Il Sangiovese è Toscana. **Chi ha provato a impiantarlo in California o in Australia ha fatto del vino, ma non ha fatto Sangiovese**. Quanto alle altre regioni italiane, **bisogna scommettere di più sull'Emilia-Romagna**, anche se i romagnoli devono essere più viticoltori, nel senso di sposare una cultura che punti alla ricerca della massima qualità in vigna.



"Io dico sempre che lo scopo principale del mio lavoro è rendere felici le persone. E non c'è cosa più bella di sentirsi dire che il tuo vino è piaciuto" (Luca D'Attoma)

*C'è un vino a base Sangiovese di cui ha mai pensato: "Avrei voluto averlo creato io"?*

Ero sul lago di Garda, a cena da un amico ristoratore, e lui mi portò una bottiglia di **Pergole Torte del 1985**. Una volta finita, ringraziai Sergio Manetti e scrissi sull'etichetta che quel vino avrei voluto crearlo io. Oggi conservo ancora la bottiglia vuota di quel vino straordinario.

*Ma il Sangiovese, ad avviso Luca D'Attoma, **resterà un vino attuale anche nel mondo di domani?***

Sì, **senza alcun dubbio.**

⚡ Luca D'Attoma

⚡ Romagna

⚡ Sangiovese

⚡ Toscana