

LA NOVITÀ

Carlo Cracco, il primo vino dello chef. Un bianco romagnolo

di LUCIANO FERRARO

Un uvaggio di uve autoctone affinato nelle anfore. L'enologo è Luca D'Attoma. «Puntiamo alla biodinamica». Presto sarà il turno di un Trebbiano e di un Sangiovese



Carlo Cracco e Luca D'Attoma

A meno di un anno dell'annuncio del suo ingresso nel mondo dell'agricoltura e del vino, lo chef Carlo Cracco presenta la sua prima bottiglia. **È un uvaggio bianco dallo spirito romagnolo. Presto sarà servito nei suoi ristoranti, da Milano a Portofino.**

L'azienda Vistamare di Cracco con la moglie Rosa Fanti

Vistamare è il nome dell'azienda agricola a Sant'Arcangelo di Romagna, scovata dalla moglie di Cracco, Rosa Fanti. Per Lady Cracco, romagnola, si è trattato di un ritorno alle origini. Sant'Arcangelo è il paese in cui è nata. Ora è lei ad occuparsi della tenuta, 14 ettari con uliveto e frutteto (pesche, cachi e ciliegie, albicocche). Ieri lo chef ha presentato il suo primo vino assieme all'enologo **Luca D'Attoma, uno tra i professionisti del ramo più noti**, arrivato a Milano con un carico di bottiglie di alcune delle aziende che segue (Tua Rita, Toblino, La Valentina, Poggio al Tesoro, Terra Costantino, Antonella Corda) e della sua **cantina di famiglia Duemani**.



Rosa Fanti e Carlo Cracco

Il progetto del vino

«Abbiamo sette ettari di vigneto - ha raccontato lo chef nel suo ristorante in Galleria - non me ne intendo molto di vino ma ci ho fatto l'occhio in questi anni». Potendo contare anche sulla spettacolare cantina del ristorante, dove sono custodite bottiglie per un valore ultra milionario. **«Cercavamo un'azienda in**

Toscana, ma quando abbiamo visto la tenuta di Sant’Arcangelo abbiamo capito che era quella giusta e ci siamo fermati. I vecchi proprietari producevano il vino per la famiglia e vicini. C’erano vecchie vigne di Trebbiano. Ho chiamato Luca, gli ho chiesto se si poteva pensare a dei buoni vini. Ha detto di sì. Ed eccoci qui».

Il vigneto e il «bianco»

L’azienda si chiama Vistamare, perché dai campi si scorge l’Adriatico. I vini non hanno ancora un nome: sono l’uvaggio presentato in anteprima, un Trebbiano e un Sangiovese. «Il primo bianco è un vino a colpo d’occhio. Nel senso che in vigna abbiamo trovato un insieme di vitigni, Pagadebit, Albana e Rebola. **Abbiamo deciso di rispettare la storia del vigneto, un tempo si piantava così, e così è nato l’uvaggio**». Un vino di struttura, sapido e profumato di pesca e albicocca. «Un vino fuori degli schemi - lo definisce D’Attona -. Macerazione lunghissima, fino a 9 mesi. E affinamento in anfora. Con una attenta cura enologica. **La tenuta ha scelto la pratica biologica e si va verso la biodinamica**».

Rosa Fanti , che ha sposato lo chef nel gennaio di tre anni fa dopo una convivenza ultradecennale e due figli, è entusiasta : «**La Romagna ha potenzialità pazzesche, non è solo divertimento ma anche cibo e vini di qualità da valorizzare e comunicare.** Proveremo a farlo capire ancora meglio dalla tenuta Vistamare».