

CANTINE

## Luca d'Attoma e i suoi gioielli

di **PAOLO MASSOBRIO** • 23.07.2021



Nel ristorante di Carlo Cracco per la degustazione esclusiva di 8 vini curati dall'enologo Luca D'Attoma



**S**ono stato felice di aver avuto avuto l'occasione di partecipare a una degustazione esclusiva di 8 vini curati dall'**enologo Luca D'Attoma**, che rappresenta la figura più interessante degli ultimi anni e che abbiamo trovato dietro a tanti vini premiati.

La stima fra me e D'Attoma nasce in Maremma, durante un talk show dove ci siano trovati concordi sulle potenzialità della Doc Montecucco, che è di attualità per tantissimi motivi. Poi vari altri momenti di confronto, fino a quello di martedì nel **ristorante di Carlo Cracco**, dove è stato presentato il primo dei tre vini dell'azienda **Vistamare** voluta della moglie Rosa Fanti, a Sant'Arcangelo di Romagna. Ora se il Bianco che nasce da un uvaggio di pagadebit, rebola e albana è subito spettacolare per la sua freschezza originale che ha una temprata sapida e una coda aromatica piacevolissima (prodotto in anfora con vari mesi di macerazione sulle bucce) la curiosità di provare il Trebbiano fiamma rossa e poi il Sangiovese è tanta e spero di togliermela entro l'estate. Comunque già con questo vino Luca, Carlo e Rosa hanno fatto centro.



*Carlo Cracco e la moglie Rosa Fanti*

Dopodiché abbiamo riassaggiato l'**Ansonica Keir 2019** di **Tua Rita**, floreale, secca, persino tannica senza scalfire l'eleganza.



*Foto da sito*

Notevole è poi stato il **Cerasuolo d'Abruzzo "Spelt" 2020** de **La Valentina**, azienda abruzzese già Top Hundred dei nostri assaggi (anzi Top dei Top) che è, in questo momento, per noi, il miglior esemplare di questa tipologia di vino. Cercatelo e ditemi.



Il **Cifra 2020** dell'azienda biodinamica **Duemani di Riparbella (Pi)** di Luca e di sua moglie Elena Celli è un cabernet franc che alle note verdi lascia spazio a una ciliegia piena e golosa. L'eleganza qui è infinita e sembra aprire un capitolo di freschezza tutto suo nel novero dei cabernet quasi che tutta l'essenza vegetale del cabernet finisse in bocca anziché rivelarsi al naso. E qui tocchi con mano il genio di Luca.



Non sapevo che dietro a un nostro amore, **Antonella Corda**, vignaiola a **Serdiana (Ca)** ci fosse sempre lui (non chiediamo mai a priori chi sia l'enologo). Anche questa è una cantina che abbiamo premiato coi Bianchi e che ci stupisce sempre. Ancor più con il **Cannonau 2019** che presenta note vulcaniche e speziate trasportando fragranza ed eleganza e facendoci dimenticare quei Cannonau molto pesanti del passato.



Dell'azienda toscana **Poggio al Tesoro** ci è poi piaciuto il **Pagus Cerbaia Rosato 2017** che ha uno stile molto provenzale ed è marcatamente sapido.



Tuttavia il vino che incornicio da questa degustazione è il **deAetna Bianco 2019** dell'azienda **Terra Costantino**, uvaggio di catarratto e carricante che mostra subito una grande profondità al naso con note di zagara e biancospino, ma anche effluvi minerali e vulcanici. Piacevolissimo con la sua speziatura fruttata, rotondo, diretto, fresco. Il miglior Bianco di questa estate.



*Foto da sito*

Del **Moscato Giallo 2019** della **Cantina di Toblino** che aveva profumi netti di fiori di arancio, litchi, ho ritrovato la strada in salita di tanti di questi tipici vini aromatici secchi: sono amari al fondo. Anche se qui Luca ha lavorato parecchio, nel senso che l'eleganza non è difficile da tirare fuori, ma la complessità manca.



*Foto da sito*

Nel dialogo a tavola Luca D'Attoma ha poi parlato del valore del cemento e anche delle anfore e si è spinto anche sulla biodinamica, che lui pratica, avendo scoperto che il corno letame la silice sono attivatori del suolo, alla faccia di chi ha liquidato come stregonerie certe pratiche senza osservare chi le applica e ne trae le proprie considerazioni che non si può dire non siano scientifiche, come lo è l'empirismo. Ma l'ignoranza e la presunzione sono una brutta bestia da estirpare, ancora più quando si mischia la politica. In Francia tutto questo è guardato con interesse e tanti risultati giungono da aziende che magari non dichiarano di essere biodinamiche. Vadassè, con Luca D'Attoma c'è stato un incontro di grande interesse, per l'ennesima volta. Grazie!



*Luca D'Attoma*

**NOTA Luca D'Attoma** è un enologo di grande esperienza apprezzato sia in Italia che all'estero. Ha fondato la **Wine Evolution Consulting**, azienda che, dal 1999, fornisce consulenza tecnica e strategica alle aziende vitivinicole assistendole in tutte le fasi del processo produttivo: dall'impianto e gestione del vigneto alla progettazione e allestimento della cantina, dalla vinificazione e affinamento all'esame e valutazione dei vini fino al controllo qualità. Da oltre trent'anni è consulente di importanti aziende vitivinicole italiane ed estere. Importante, come lui stesso ha ricordato martedì scorso, il confronto con Giacomo Tachis.

*Foto ilGolosario*