



DALL'ITALIA 📅 13 Settembre 2021 👤 Alessandro Torcoli

## D'Attoma, i suoi vini e quelli per Rosa e Carlo Cracco



Nelle ottocentesche sale del ristorante **Carlo Cracco**, con vista impareggiabile sulla Galleria Vittorio Emanuele a Milano, abbiamo incontrato **Luca D'Attoma**, che ha presentato il progetto per lo chef e sua moglie **Rosa** a **Santarcangelo di Romagna**, insieme ad alcune altre interessanti produzioni.

Tra discorsi sull'anfora, l'antico contenitore mai così moderno, e tentazioni biodinamiche, **Luca D'Attoma** ha presentato quest'estate l'ultima avventura, che ha già avuto una certa risonanza mediatica. Stiamo parlando della **collaborazione** con il celebre chef **Carlo Cracco** e sua moglie **Rosa Fanti**, con cui produrrà vini nella tenuta di **Santarcangelo di Romagna** (Rimini).



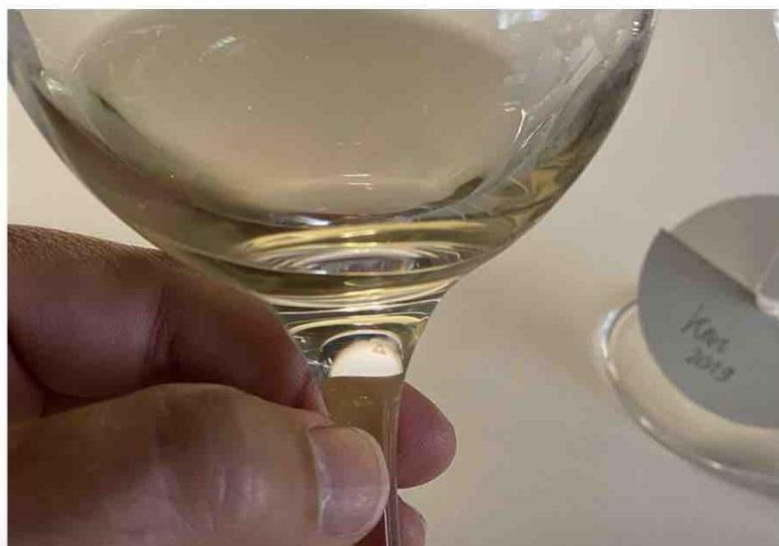
Il progetto è stato presentato nel ristorante Carlo Cracco di Galleria Vittorio Emanuele a Milano

## Il trend dell'anfora

Abbiamo notato quindi due tendenze molto vive nel laboratorio "D'Attoma": l'uso, specie per i bianchi, di anfore di terracotta, ad esempio in **Trentino** con macerazioni sperimentali lunghissime (due anni!) per un Moscato secco; come in **Toscana** per l'Ansonica che con il suo carattere esuberante, se lavorata con energia, in contenitori alternativi a legno e acciaio dà ottimi risultati. Purché le si dia il tempo di affinare i tannini, particolarmente insidiosi essendo una varietà a bacca bianca.

## I vini che verranno

Nell'azienda "di Rosa", così ha sottolineato **Carlo Cracco**, si preparano vini particolari, come un **Trebbiano** da una vigna vecchia, che macera per 9 mesi in anfora, o come la varietà-reliquia **Fiammarossa**, dal caratteristico grappolo che prende appunto questo colore inconsueto. Ma per assaggiare questi prodotti dobbiamo aspettare.



## I nostri assaggi

### **Vistamare guarda alla biodinamica**

Nel calice, intanto, si mesce il **Vistamare 2020**, dal colore paglierino intenso, profumi delicati di glicine, foglie verdi e agrumi, leggermente petillant, sapido. È un blend di Rebula, Trebbiano e Pagadebit, biologico che guarda alla biodinamica. Semplice, estivo, senza pretese, come vuole il nome, spensierato. Vistamare è anche il nome dell'azienda agricola. Arriverà anche un rosso omonimo, da uve Sangiovese con tocco di Lambrusco, "rosso per la tagliatella" lo definisce Cracco. Ma... delle sue? Allora proprio ordinario non sarà.

### **Tua Rita – Keir Bianco**

Gli assaggi proseguono con altre avventure di Luca D'Attoma: **Keir Bianco 2019** di **Tua Rita**, dorato-ambro, al naso è complesso con note di mela cotogna, cacao, muschio. Al palato presenta un piacevole tocco tannico, e un finale di miele di castagno, uno di quei vini che si esprimono lentamente nel bicchiere e danno via via sensazioni differenti.

### **Cantina Toblino – Moscato giallo "in prova"**

Il **Moscato giallo 2019** di **Cantina Toblino** è una prova, prodotto solo in magnum e non in vendita. «Ho lasciato il vino a lungo sulle bucce per ridurre l'amaro intrinseco nelle uve di Moscato», spiega D'Attoma. Ha un profumo intenso, come ci si aspetta dalla varietà, di pesca, albicocca, zagara. Fresco ma sostanzioso al palato, con sapore d'albicocca che torna e finale di fiore bianco.

### **La Valentina – Spelt Cerasuolo d'Abruzzo**

Passiamo al rosato o meglio al cerasuolo, con lo **Spelt Cerasuolo d'Abruzzo 2020** de **La Valentina**, dove l'enologo lavora dal 1998. Notoriamente un grande vino che si conferma tale, con profumo preciso di ciliegia, mora, sottobosco. In bocca è succoso, morbido, speziato con finale piacevolmente fruttato. La vecchia vigna, probabilmente, gioca il suo ruolo.

## **Poggio al Tesoro – Pagus Cerbaia Rosato**

Torniamo nella regione natale dell'enologo per provare il **Pagus Cerbaia Rosato 2017** di **Poggio al Tesoro**. Ha note sulfuree al naso, che lasciano il campo a una ciliegia delicata. Leggero e sapido, soprattutto nel finale. Affina in barrique usate e anfore molto discrete, evidentemente. Lo stile è «un po' duro, provenzale», chiosa D'Attoma. La delicatezza complessiva del vino ben si addice al gambero di Santa Margherita Ligure croccante proposto dallo chef.

## **Terra Costantino – DeAetna Bianco**

Dalla Sicilia e dal nuovo Eldorado del vulcano proviene **DeAetna Bianco 2019** di **Terra Costantino**, ottima espressione di Carricante con profumo di albicocca, iodio e fieno con venatura sulfurea. Molto sapido, con vibrante acidità, nasce su un terreno di sabbia vulcanica, dai 500 metri in su. Regge egregiamente il saporito rigatone al peso di capperi, peperone crudo e sarde.

## **Duemani – Cifra**

Dalla cantina dello stesso D'Attoma proviene **Cifra 2019 Duemani**: rubino brillante, profumo floreale e di prugna, in bocca è succoso, erbaceo, fresco. Il terreno è molto argilloso, con alabastro e basalti. Ricchi di sale, non facile per la viticoltura, ma il risultato, invece, è di facile beva.

## **Antonella Corda – Cannonau di Sardegna**

Infine, tappa in Sardegna con il **Cannonau di Sardegna 2019** di **Antonella Corda** consulenza acquisita nel 2016. Il colore è tipico del Cannonau/Grenache: rubino molto chiaro. Anche i profumi, molto invitanti, sono coerenti, di fragola e sottobosco. Ampio ed elegante al palato, con tannini molto morbidi, finale sapido e leggermente terroso, che perfettamente flirta con l'ultima portata di Cracco, il filetto di manzo arrosto, salsa italiana con melanzana e scamorza affumicata.

*Foto di apertura: l'enologo Luca D'Attoma segue un progetto per lo chef Carlo Cracco a Santarcangelo di Romagna (Rimini)*

Tag: **Carlo Cracco, Luca D'Attoma, Romagna, Rosa Fanti, vini di Cracco**