



Dalla vigna alla bottiglia, il vino secondo Luca D'Attoma

È l'enologo delle scommesse vincenti, creatore di prodotti autentici e territoriali. Presso la Fondazione Italiana Sommelier di Roma, la degustazione di nove etichette da lui firmate, in un vero e proprio Giro d'Italia del vino



Luca D'Attoma, enologo di fama internazionale e fondatore della Wine Evolution Consulting (Foto © Maurizio D'Amico)

Potrebbe essere ribattezzato l'enologo delle grandi sfide **Luca D'Attoma**, l'uomo che lascia il segno in cantina per caparbia e originalità, **padre putativo di vini dall'approccio schietto e sincero**. In tempi non sospetti, anche un visionario, un pioniere della viticoltura biologica: quella che oggi, infatti, sembra essere diventata una moda, per **Luca D'Attoma** era invece una necessità di vita. Sin dagli anni 90.

Luca D'Attoma, l'enologo dai riconoscimenti da record

Ogni etichetta non è mai un numero ma uomini e sacrifici, con vitigni e territori al centro di nuovi orizzonti e nuove tecniche non convenzionali. La quadratura perfetta del cerchio, insomma, è nella complessità della natura e la complicità che **Luca D'Attoma** riesce a creare con essa.

Una missione, un patto di fiducia che l'enologo toscano, definito dalla stampa di settore “*l'enologo dai riconoscimenti da record*” non tradirà mai.



Foll, Chardonnay Trentino Dop Bio di Cantina Toblino, uno dei vini creati da Luca D'Attoma (Foto © Malin)

«Realizzare un vino è come cucire un abito su misura»: dal nord al sud per creare prodotti unici

Che siano chardonnay di alta montagna o vitigni difficili come il Sagrantino, i vini di **Luca D'Attoma** piacciono, e anche tanto, con quell'approccio da avanguardista che fa la differenza e che lo ha portato alle vette dell'enologia mondiale con prodotti dalla grande personalità, identitari e mai uguali. Soprattutto, territoriali.

«Mi piacciono le sfide, andare contro mano, se è necessario, senza farmi condizionare dalle mode perché se devi creare un vino nuovo, devi avere il coraggio di osare. Magari riscoprendo vecchi vitigni dimenticati o meno conosciuti, oppure adottando tecniche di vinificazione diverse».

Fondatore della [Wine Evolution Consulting](#), azienda che, dal 1999, fornisce consulenza tecnica e strategica alle aziende vitivinicole, **Luca D'Attoma** è anche produttore di vino a **Duemani**, tra Riparbella e Castellina Marittima, in provincia di Pisa, l'azienda biodinamica che conduce con **Elena Celli**, apprezzata dal pubblico e dalla critica.



Paolo Lauciani e Luca D'Attoma nell'evento romano presso la Fondazione Italiana Sommelier (Foto © Ma

Il Giro d'Italia di Luca D'Attoma: i nove vini presentati nell'evento della Fondazione Italiana Sommelier di Roma

Frutto di creatività e intuito, ingegno e determinazione propri di **Luca D'Attoma**: sono ritratti di vini d'autore le nove etichette presentate nella splendida cornice del **Rome Cavalieri Hilton**, in un evento organizzato dalla [Fondazione Italiana Sommelier](https://www.fondazioneitalianasommelier.it), lo scorso 16 giugno.

Una splendida degustazione condotta da **Paolo Lauciani** e **Luca D'Attoma** di una parte delle aziende seguite dall'enologo toscano: sono, infatti, più di venticinque le realtà vitivinicole italiane che si avvalgono della consulenza dell'enologo, con climi, terroir e vitigni estremamente diversi tra loro, da cui D'Attoma riesce a trarre sempre il massimo affinché il prodotto finale sia davvero unico.

Le nove etichette degustate

Rosset Terroir – Chardonnay 770 Vallée d'Aoste DOP 2019

Una piccola perla che nasce a 770 metri in un territorio estremo, difficile per clima e terreni, poveri di argilla; una sfida che **Luca D'Attoma** ha vinto creando un superbo Chardonnay di montagna, elegantissimo nei suoi profumi di pesca e nespola, erbe di montagna e pera, arancia candita,

sambuco e ricordi fumé. Burroso al palato ma nettamente sapido e fresco, lungo il finale fruttato. Macerazione pellicolare e malolattica parziale in botte grande. Info: www.rosseterroir.it

Cantina Toblino – Foll Chardonnay Trentino Dop BIO 2019

La Valle dei Laghi, dove l'**Ora del Garda**, il vento che viene dalle Dolomiti, crea una zona altamente vocata per lo Chardonnay, su terreni alluvionali e rocciosi. Il risultato creato da **Luca D'Attoma** è un vino di granito, unico ed elegante, che al naso si apre su toni floreali, delicatamente erbacei di fieno, menta e frutta gialla. Sapido e fresco al sorso, pieno e strutturato con finale speziato. Fermentazione parte in acciaio e parte in anfora. Info: www.toblino.it

Azienda Agricola Le Rose – La Faiola IGT Lazio bianco 2018

La scommessa riuscitissima di un vino dalla grande personalità nei Castelli Romani. Un blend di Verdicchio (da sempre presente e qui chiamato Trebbiano) al 60%, con Bombino e Grechetto in parti uguali che si uniscono sui terreni vulcanici di Genzano e danno vita ad un vino intrigante, dai toni fruttati di pesca gialla e mimosa, agrumi e sbuffi fumé. Sorso sapido e persistente, finale fruttato. Macerazione sulle bucce a freddo e affinamento in cemento. Info: aziendaagricolaleroise.com

Vistamare – Fiammarossa Rubicone Trebbiano IGT 2020

Lo chef **Carlo Cracco** e sua moglie **Rosa Fanti** hanno voluto al loro fianco **Luca D'Attoma**, sulle colline di Sant'Arcangelo di Romagna, tra antiche vigne e vecchie piante da frutto. Un paradiso bio per un vecchio clone di Trebbiano Romagnolo che vede una lunga macerazione e affinamento in anfora. Un vero e proprio progetto di recupero d'identità per un vino dai toni di mela matura, albicocca e fiori gialli, soffi balsamici e di fiori di campo. Ricco e importante al gusto, con lungo finale sapido. Info: carlocracco.it

Cantina Fonzone – Greco di Tufo DOCG 2020

Nasce a Paternopoli, nel cuore dell'Irpinia, l'elegante concezione del Greco di Tufo di **Luca D'Attoma**, tra noccioleti e alberi da frutto, da vigne che tappezzano alte colline, che arrivano fino ai 700 metri. Un vino dai raffinati sentori agrumati e frutta gialla, pesca e albicocca, pompelmo e lime, fiori d'acacia ed erbe aromatiche. Raffinato il gusto, sapido e balsamico il finale, con ritorni gessosi che lasciano una piacevole sensazione di viva freschezza. Info: www.fonzone.it



Luca D'Attoma al lavoro in cantina (Foto © Maurizio Gjivovich).

Il talento indiscusso nel creare vini bianchi eccellenti ma anche grandissimi rossi

Terra Costantino – Contrada Blandano Etna Rosso DOC Riserva 2016

Le sfide di **Luca D'Attoma** continuano sul versante sud-est dell'Etna, a 400 metri di altezza su suoli altamente minerali. Un raffinato **Nerello Mascalese dal bellissimo colore** che nasce da cemento e tonneau di rovere; brevi macerazioni regalano profumi delicati di agrumi e mirtillo, sottobosco ed effluvi balsamici e minerali. Carezzevole il tannino, sapido e fresco il sorso dal lungo e raffinato finale balsamico e fumé. Info: www.terracostantino.it

Azienda San Valentino – Terra di Covignano Romagna Sangiovese Superiore Riserva 2016

Un vero Sangiovese di Romagna che si distinguesse per raffinatezza e personalità: era questa l'idea di **Luca D'Attoma** che ha dato vita ad **un vino dai toni "toscaneggianti"**, che nasce da terreni argillosi e limosi sulle colline dei Colli Riminesi. Al naso è un tripudio di ciliegia e fragola, cuoio e tabacco, accenni di pepe e foglie secche. Tannini eleganti ed eleganza al sorso, completano un quadro dipinto con maestria. Info: www.vinisanvalentino.com

Fattoria La Valentina – Bellovedere Montepulciano d'Abruzzo doc Terre dei Vestini Riserva 2017

Un'azienda che ha dato lustro al Montepulciano d'Abruzzo. La mano di **Luca D'Attoma** qui vede eleganza e un lavoro attento, parte in tonneau e parte negli stessi tini di fermentazione per proseguire poi in cemento. Macerazioni più corte per rispettare l'anima importante di un vino che regala amarena e ciliegia al naso, seguita da liquirizia e cacao. **Eleganza e raffinatezza al palato**, lungo il finale balsamico. Info: www.lavalentina.it

Tenute Lunelli – Carapace Montefalco Sagrantino DOCG 2016

Un vitigno complicato il Sagrantino, un'altra sfida che **Luca D'Attoma** ha saputo cogliere per un' [azienda importantissima](#). Sorprende la morbidezza del **Sagrantino della Tenuta di Castelbuono**, al naso è un trionfo di confettura di more e mirtillo, note di ciliegia sotto spirito, carrubo e petali di rosa. Complesso anche al sorso, con tannini presenti ma vellutati, dal finale di cioccolata e cenni di liquirizia. Il degno risultato del sapiente lavoro in vigna e del prolungato affinamento in grandi botti di legno. Info: tenutelunelli.it

Wine Evolution Consulting di Luca D'Attoma

Via per San Martino, 9 | San Martino in Colle – Capannori (LU)

[Sito web](#)

Data di creazione

24/06/2022

Autore

malinda-sassu