

È il territorio che fa la differenza

LUCA D'ATTOMA E LA QUALITÀ DEL VINO TRA TERRITORIO E VITIGNO

👁️ PAOLO VALENTE

COME È NATA A PASSIONE PER IL VINO?

«Vivevo in campagna e, fin da piccolo, sono sempre stato molto attratto dal vino. Poi con il vino c'era una sorta di frequentazione... a quei tempi per merenda i bambini mangiavano pane, vino e zucchero. Oggi è impensabile. Poi, crescendo, ho seguito il consiglio di mio zio, Renzo D'Attoma, trasferitosi dalla Toscana alla Lombardia, il quale si occupava di viticoltura; mi consigliò di fare la Scuola di Enologia. Approdai quindi a Conegliano. Diciamo comunque che già nel DNA era previsto che avrei dovuto preoccuparmi del vino, anzi no, occuparmi di vino. Uno deve preoccuparsi solo se ne beve troppo».

COME HA INIZIATO LA SUA CARRIERA PROFESSIONALE?

«Dopo gli studi e una serie di esperienze in varie realtà, ho iniziato la mia attività di libero professionista negli anni Novanta. Ero molto giovane ma già determinato e con delle idee che con il tempo si sono rivelate molto chiare. Avevo tanta volontà e soprattutto curiosità per scoprire tante cose nuove non essendo io figlio d'arte. Mi sono messo in gioco e mi sono ispirato ai grandi vini di Bordeaux e a Giacomo Tachis. Per noi enologi toscani Tachis è stato come un padre. Era un ottimo blender, forse non un enologo in chiave moderna».

IN CHE SENSO?

«Il lavoro che faccio con i miei collaboratori è per il 60% in vigna e solo il rimanente 40% in cantina. Oggi l'enologo deve essere molto preparato anche in agricoltura se vuole sfruttare al massimo le potenzialità dell'azienda in cui opera e delle vigne. Deve conoscere perfettamente la materia prima da trasformare e conoscere la vigna dall'inizio alla fine. Non c'è un protocollo prestabilito da seguire. Ogni anno ha la sua storia. È fondamentale interpretare l'annata».

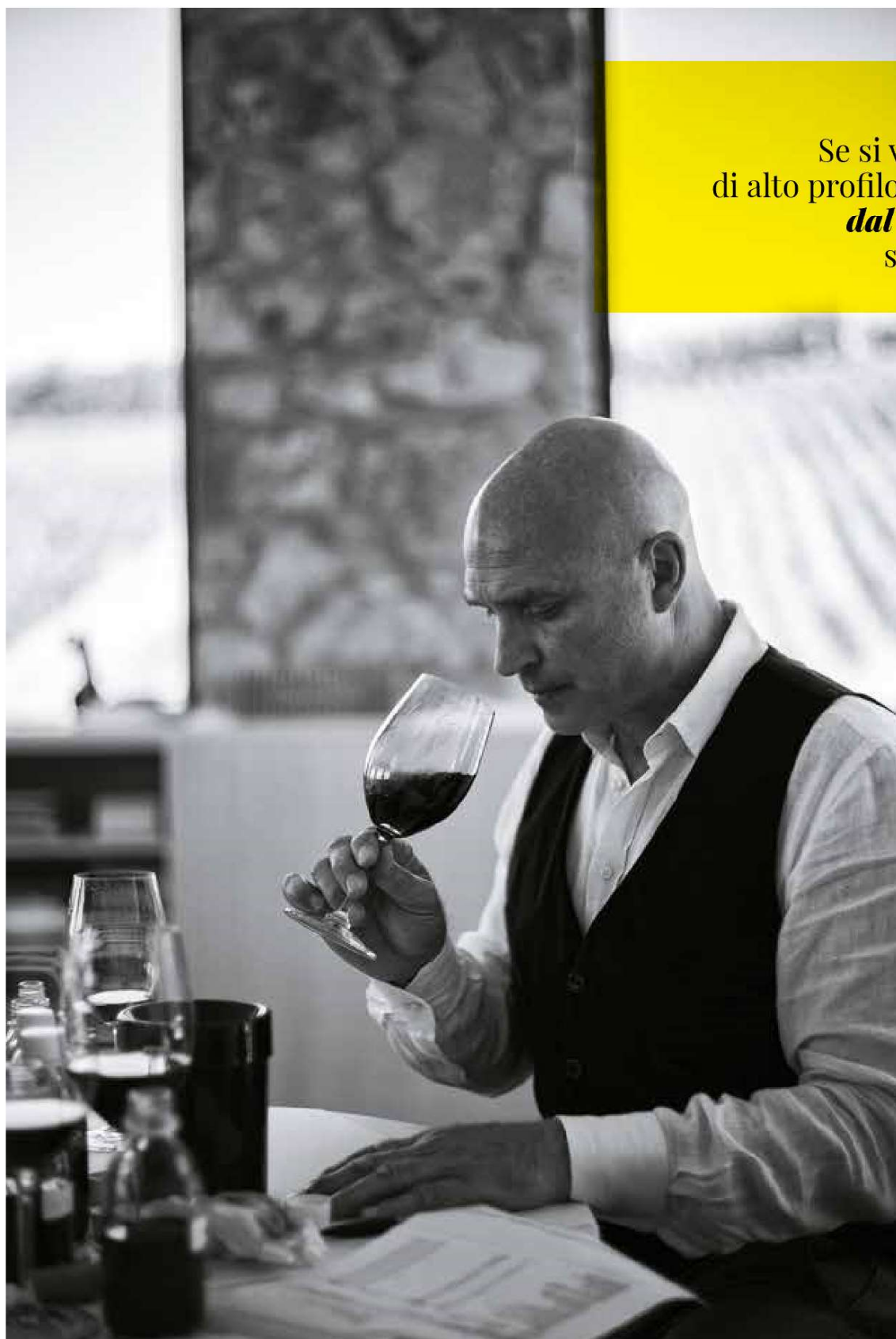
TERRITORIO O VITIGNO?

«Il vitigno deve avere un suo habitat: il sangiovese sta bene in Toscana, il nebbiolo in Piemonte, la barbera in parte della Lombardia e del Piemonte, l'aglianico in Basilicata, in Campania e in piccole aree del nord della Puglia. Su questo bisogna puntare. Ogni vitigno ha un suo territorio. È il territorio che fa la differenza. Anche se parlare di territorio è troppo generico, si dovrebbe parlare di aziende o meglio ancora di vigneti e di parcelle. Questo ce lo insegnano i piemontesi che non hanno fatto scempio del loro patrimonio; dalla Francia abbiamo gli esempi della Borgogna, di Bordeaux, della Champagne e di altre prestigiose aree viticole. In linea generale, in Italia, siamo rimasti indietro, anzi abbiamo distrutto quello che c'era. Occorre ricostituire con idee chiare e professionalità. L'enologia ha iniziato a piantare vitigni dove sarebbe stato meglio non piantarli. In ogni caso tutto dipende dagli obiettivi che si vogliono raggiungere. Se si vogliono fare vini di alto profilo, tutto comincia dal terreno, da cosa si può impiantare, dalla presenza delle condizioni pedo-climatiche. Se invece si deve produrre un vino comune, comunque buono ma senza una grande ricerca, entro certi limiti, quasi tutti i territori vanno bene».

UN ESEMPIO?

«Ne faccio uno che esula dal mondo del vino: è come la differenza tra un allevamento intensivo di vacche Frisona, che devono fare 80 litri di latte al giorno, rispetto alle stesse bestie che sono libere nei pascoli e producono solo la metà del latte. Quelle che sono sfruttate intensivamente stanno male, vivono male, non fanno latte buono; le altre vivono meglio e danno un latte più buono, più saporito. In viticoltura sta succedendo un po' la stessa cosa. Fortunatamente oggi in Italia si sta prestando sempre più attenzione alla qualità dei vini, caratteristica che ci dovrebbe maggiormente

Se si vogliono fare vini
di alto profilo, ***tutto comincia
dal terreno***, da cosa
si può impiantare



Luca d'Attoma nasce nel 1964 in provincia di Firenze. Si diploma alla Scuola di Enologia e Viticoltura di Conegliano Veneto. Dopo alcune collaborazioni inizia l'attività di consulenza con alcune aziende toscane. Nel 1999 fonda la Wine Evolution Consulting (W.E.C. srl), società di consulenza viticola ed enologica, che fornisce assistenza alle aziende vitivinicole, dalla progettazione del vigneto alla vinificazione, avvalendosi di collaboratori qualificati e che negli ultimi anni si è specializzata nella conduzione di aziende biologiche e biodinamiche.



contraddistinguere a livello internazionale. Il vigneto Italia si sta scrollando di dosso, ma non ha ancora finito, gli errori fatti nel passato. Sia le aziende private che le cantine sociali iniziano ad affrontare le problematiche legate alla qualità».

I VITIGNI AUTOCTONI SONO IL PUNTO DI FORZA DELLA VITICOLTURA ITALIANA?

«L'Italia è ricca di tanti vitigni autoctoni anche se non tutti sono buoni. Oggi va di moda l'autoctono ma ci sono delle uve che non ha molto senso vinificare perché il vino non dovrebbe essere fatto per essere bevuto solo nel paese o nella regione di produzione.

Occorre avere una prospettiva un po' più aperta, non funziona

rose. In ogni caso occorre rispetto per la natura a prescindere. Sempre più spesso, sia piccoli produttori che grandi cantine sociali stanno creando dei progetti di sostenibilità ambientale oltre che di miglioramento della qualità.

Nel mondo si beve meno vino; in Europa c'è disponibilità di grande quantità di prodotto; vino che proviene dai Paesi dell'est Europa, poi probabilmente arriverà il vino dalla Cina, nonostante i consumi del vino in Cina siano in aumento. Non possiamo fare altro che ridimensionare il vigneto, non per la superficie quanto per la qualità delle uve; noi lo possiamo fare, abbiamo terreni meravigliosi, aree stupende, vini molto buoni».

Il futuro della viticoltura? È **biologico**, ma quello vero, non quello che si fa all'acqua di rose

l'equivalenza autoctono uguale buono. Oltretutto dovremmo riflettere su cosa è autoctono. Anche lo chardonnay, il sauvignon blanc, i cabernet, il merlot ed il syrah sono ormai diventati vitigni autoctoni. Sono cinquant'anni che in Italia si producono e si bevono cabernet; sono quelli che ci hanno aperto le porte al mondo, in Toscana abbiamo il sangiovese ed in Piemonte il nebbiolo. Inoltre in Toscana abbiamo uve autoctone uniche che hanno permesso di ottenere grandi vini grazie a produttori molto prestigiosi, capaci di competere con i migliori cabernet e merlot del mondo».

COME VEDE IL FUTURO DELLA VITICOLTURA IN ITALIA?

«Lo vedo sempre più biologico, da buon sostenitore quale io sono fin dagli anni '90, quando ancora nessuno ci credeva. Poi c'è il biologico vero e quello che si fa all'acqua di

DAL SUO OSSERVATORIO, ALL'ESTERO COM'È PERCEPITO IL VINO ITALIANO?

«Direi decisamente bene. Si sta esportando tanto; è vero, un po' di tutto, ma come fanno gli altri Paesi concorrenti, in primis la Francia. All'estero siamo forti, molto competitivi, perché riusciamo a fornire un rapporto tra qualità e prezzo tra i migliori al mondo; siamo bravi nella produzione. Siamo meno bravi nel fare marketing, nel creare qualcosa che stuzzichi la voglia di bere italiano. In ogni caso, la qualità ripaga sempre. Dobbiamo stare attenti ai vicini francesi che possono vantare territori universalmente conosciuti. In Italia stiamo lavorando sempre di più per creare dei "Vini Icona" (vini-mito) che possano competere con i vini top della Borgogna o del Bordeaux. Sul resto della gamma, notorietà a parte, dobbiamo essere orgogliosi che in Italia si facciano vini così buoni.

Non bisogna dimenticare un altro paese in grande ascesa: la Spagna, dove il consumo dei vini è in aumento perché la popolazione ispanica si è diffusa in tutto il mondo. Il Sudamerica e l'Australia sono altri due grandi produttori. In passato se ne parlava molto di più perché si temeva una concorrenza molto forte; questo a mio avviso non è avvenuto grazie alla qualità dei vini. In termini di qualità globale, noi siamo superiori».