



# Cibo L'ITALIA IN UN BICCHIERE



LA PAROLA A LUCA GARDINI

## Una storia di debiti e fatica che corona un sogno biodinamico

AZIENDA "DUEMANI" DI RIPARBELLA (PISA)

**Costa Toscana  
Rosato IGP  
"Si" 2019**

**VALUTAZIONE**

Riuscitissima digressione 'in rosa' di una cantina che ha legato la sua fama ad impeccabili interpretazioni territoriali di 'rossi'. Da Syrah in purezza, affinato in anfora, presenta un naso finissimo di pompelmo rosa, rosmarino e lavanda, salato e fresco al palato, con buona densità e persistenza.

**ABBINAMENTO**

Stoccafisso alla pisana.



**Costa Toscana  
Rosso IGP  
"Altrovino" 2017**

**VALUTAZIONE**

Un rosso biologico/biodinamico da taglio bordolese 50/50 di Cabernet Franc e Merlot, vigneti con sottosuolo argilloso, in zona Riparbella. Senza chiarifiche né filtrazioni, in bottiglia tutta la spinta prepotente del frutto. Mora di rovo e sottobosco al naso, succoso, denso, corposo, e con un tannino acido-salino alla bocca.

**ABBINAMENTO**

Francesina alla pisana con fagioli all'ucelletto.



voto

95+/100



voto

94+/100



Luca D'Attoma ed Elena Celli davanti a decine di cassette della loro uva appena raccolta dopo la vendemmia. A destra gli operai al lavoro nel corso della raccolta

**PISA**

**ALESSANDRO CICOGNANI**

Quando soffia il Maestrale, spazzando via le nuvole e rendendo terso il cielo, dalle vigne di Luca ed Elena alzando lo sguardo si possono vedere le coste della Corsica. Un luogo unico e meraviglioso; fotografia di come la macchia mediterranea possa essere semplicemente perfetta. Per questo quei due toscannacci doc, lei di Lucca e lui del Mugello, quando hanno visto quel fazzoletto di terra se ne sono subito innamorati. Un colpo di fulmine, che ha dato origine alla loro azienda: la DueMani, una di Luca D'Attoma e l'altra della moglie Elena Celli. Sì perché questa è una storia del vino diversa da tante altre. Una storia fatta di «debiti e fatica», come dicono i due titolari, ripagati fino all'ultimo centesimo nel tempo grazie alla qualità di un prodotto che passo dopo passo si è fatto le ossa, poi una struttura e da cinque anni sta cominciando a mostrare tutte le sue qualità.

Una storia dunque che non parla

di una tradizione secolare, di famiglie nobili legate alla terra dove di padre in figlio si eredita la vigna. Luca ed Elena, coppia nel lavoro ma anche e soprattutto nella vita, qui al confine tra Pisa e Livorno hanno creato tutto da soli ormai 20 anni fa.

Era il 2000 quando marito e moglie decidono di intraprendere una nuova sfida personale. Luca già allora era un enologo di fama, Elena invece lavorava nella moda, ma al vino l'aveva fatta legare proprio il compagno. I due si mettono quindi in macchina alla ricerca di qualcosa di unico ed è così che arrivano, dopo due lunghi chilometri di strada

sterrata in mezzo al bosco, in quei terreni di Riparbella - situati tra i 200 e 350 metri d'altitudine nell'estremità Sud della provincia di Pisa - dove nessuno metteva le mani da 30 anni. Sei ettari acquistati d'impulso, che danno inizio al sogno biodinamico della DueMani.

**Biodinamico**

A introdurre la coppia in queste particolari pratiche di agricoltura, ormai vent'anni fa, fu il loro primo consulente Francois Bouchet, semplice e genuino contadino, gentiluomo amante della Toscana

e cultore della biodinamica. Francois insegna a Elena e Luca come girare il terreno, come rispettarlo, ma soprattutto come viverlo. Gli insegna che quello con la natura non è un confronto solo tecnico e fisico, ma anche spirituale e filosofico. Li avvia dunque verso una strada dura, dove l'uomo è gregario ed estremo protettore di ciò che lo circonda cercando di preservarlo senza contaminarlo. L'uva diviene l'unico ingrediente utilizzato per fare il vino, con la logica che se una pianta è sana e forte, allora anche i suoi chicchi avranno lieviti ricchi per il processo di vinificazione.

Quella terra estrema e scontro-

sa, con argilla predominante ed una forte presenza di sassi, tra l'altro ricca di sale, però ben presto risponde agli sforzi della coppia. Il sole, la luce e le continue brezze garantiscono escursioni termiche, determinanti per i profumi e per una maturazione lenta. Il "nemico" principale è lo Scirocco, che con le sue sferzate umide spazza le nuvole e porta via le piogge; ma marito e moglie ormai hanno imparato a domarlo.

**Presente e futuro**

Le prime bottiglie dalla cantina dell'azienda DueMani hanno iniziato ad uscire nel 2004, ma è negli ultimi cinque anni che i prodotti di Luca ed Elena hanno trovato in tutto e per tutto una loro personalità definita. E quando il vino è buono, le persone cominciano a parlarne e così le aziende da sogni diventano delle solide realtà. Oggi DueMani è composta da una tenuta di 12 ettari di terraviti nelle zone pisane di Riparbella e Castellina Marittima. È qui che si trovano le uve di Cabernet

Franc, Syrah e Merlot su cui la coppia ha deciso di puntare, sicuri che la Toscana avrebbe accolto tra le sue braccia quei vitigni. Uve che sono l'anima dei sei vini prodotti da DueMani: il rosato "Si" affinato in Anfora, il Cabernet Franc "CiFRA", il blend di Cabernet e Merlot dal nome "Altrovino", l'altro monovarietale sempre di Cabernet Franc "DueMani", il Syrah "Suisassi", e infine l'ultimo nato in famiglia "G.Punto", una Grenache vanificata negli orci di terracotta. In totale dall'azienda escono ogni anno circa 40mila bottiglie di vino. Una produzione limitatissima, diretta conseguenza dei dettami della natura. E il futuro? È ancora presto per dire quali saranno le pagine che verranno scritte da questa cantina e soprattutto chi sarà a scriverle. I figli Tommaso di 17 anni e Giorgio di 15 sono ancora troppo giovani, ma invece il 21enne Ludovico sta studiando enologia a Firenze. Le prossime orme lasciate sulla nuda terra potrebbero quindi essere proprio le sue.

**2000  
L'ANNO IN CUI  
È STATA  
FONDATA  
L'AZIENDA**

**40.000  
LE BOTTIGLIE  
PRODOTTE  
OGNI ANNO  
IN CANTINA**