



# INOS

008

VIVEREDIVINO



# LA LAMA

## Chianti Classico di tradizione

alessia bruchi

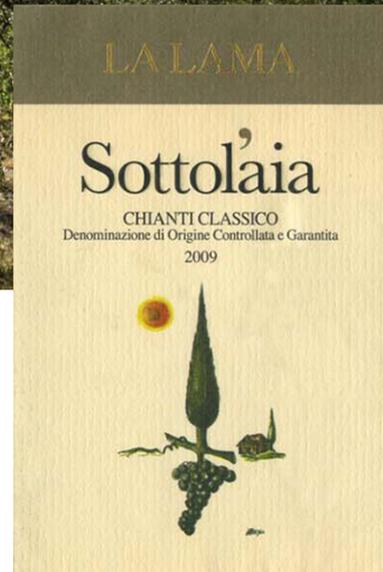
**L'azienda agricola "La Lama" si estende per soli cinque ettari nel comune di Castelnuovo Berardenga sui colli del Chianti Classico compresi tra Siena, la Malena e l'Arbia, a un'altitudine di 350 metri sul livello del mare, dove la terra e il microclima sono da sempre ideali per la coltivazione della vite e dell'olivo.**



Il dottor Giulio Campani, senese docg, classe 1913, nato in Via della Sapienza, "sulle lastre" – come si dice a Siena per chi è nato nel centro storico – già dirigente centrale della banca Monte dei Paschi di Siena, acquistò questa proprietà nel 1969 per dar sfogo, dopo una vita passata in ufficio, alla sua passione di viticoltore e olivicoltore. "Mio padre – ci racconta il figlio Duccio, noto avvocato senese – era un orfano di guerra, perse il padre quando aveva solo quattro anni, sfortunatamente proprio sei giorni prima che la Prima Guerra Mondiale finisse, iniziò a lavorare nelle assicurazioni, poi passò al Monte e, mentre lavorava in banca, durante la Seconda Guerra Mondiale, ebbe pure la forza di laurearsi, facendo poi una bella carriera. E quando andò in pensione decise, con mia madre Susanna, di comprare una piccola proprietà per dedicarsi all'agricoltura, tra l'altro era allora nata la moda, tra i montepaschini, di comprare una casa nel Chianti o nelle circostanti campagne senesi per andarci la domenica, ma nessuno avrebbe pensato mai di venirci ad abitare, anche perché, di solito, erano case abbandonate per l'effetto dell'urbanesimo, per cui allora si compravano molto bene. Quando arrivammo c'era solo qualche filare di vigna promiscuo cogli olivi con una bassissima produzione, un ettaro di vigneto specializzato lo piantammo noi nel



*L'avvocato Duccio Campani con la moglie Tiziana Atzeni e la figlia Sarah*



1972 e poi abbiamo raddoppiato, oggi sono due. Mio padre vendeva il vino solo ai suoi amici e ai colleghi del Monte dei Paschi, noi poi abbiamo iniziato a venderlo alle più importanti aziende del Chianti Classico, ma si erano create delle situazioni di assoggettamento che non ci piacevano, così nel 2009, dopo anni di preparazione, con mia moglie Tiziana Atzeni e mia figlia Sarah, abbiamo deciso di fare il gran passo, iniziando a imbottigliare, col conforto del nostro enologo Mirko Ferrucci, l'annata 2006". Le piccole dimensioni dell'azienda consentono un'attenzione particolare all'uva, dalla fioritura alla vendemmia e quindi successivamente, fino alla fase della svinatura, tutto è curato personalmente dai proprietari. L'invecchiamento avviene all'interno della seicentesca cantina sotterranea con volta a botte in pietra, unico esempio in questo territorio, alla quale nulla è stato aggiunto, salvo, naturalmente, le piccole botti di rovere da dieci ettolitri e i tonneaux, nei quali il vino riposa per raggiungere la giusta maturazione. Le bottiglie affinano invece in quella che una volta era una piccola stalla per i buoi, da cui oggi un competente restauro di rigido criterio conservativo, ha permesso di ricavare un ambiente suggestivo. Per l'affinamento delle bottiglie sono stati recuperati pure i vecchi cassoni usati una volta per la stanzatura delle olive. Qui tutto viene fatto secondo il principio che la

manualità crea il miglior prodotto, sebbene le tecniche di lavorazione siano all'avanguardia. "Siamo giunti alla decisione di imbottigliare col nostro marchio perché avevamo voglia di fare una cosa che fosse veramente nostra con una filosofia assolutamente tradizionale, quindi attenendoci al Sangiovese in purezza perché fa parte della nostra storia, essendo il vitigno chiantigiano per eccellenza – ci racconta Tiziana Atzeni Campani, di origini sarde di Cagliari – il doversi fermare per tre anni per permettere al monovitigno d'invecchiare lentamente nelle botti grandi, usare le barriques sarebbe stato un controsenso, volevamo fare un Chianti Classico vero e venderlo al momento che fosse davvero pronto per esser bevuto: il Sangiovese, da sempre, non chiede fretta, ma tempo. Una cosa che voglio sottolineare con forza è che noi teniamo molto all'igiene perché ci rendiamo conto che maneggiamo un alimento, quindi sarebbe una grande mancanza di rispetto nei confronti delle persone che questo alimento assumono non essere estremamente attenti, siamo forse eccessivi in questo, ma andrebbe contro il nostro essere". Così, da due ettari di vigne con età media di dieci anni, sono nati tre vini – circa seimila bottiglie in tutto all'anno – frutto di un autentico attaccamento alla terra d'origine. "Il Chianti Classico "Sottolaia" – la vigna da cui proviene è proprio sotto l'antica aia del podere,

che, grazie alla sua particolare esposizione, conferisce a questo vino un'impronta inconfondibile – la cui prima annata è stata la 2006, è prodotto solo dopo un'accurata selezione dei migliori grappoli di Sangiovese lavorato in purezza, che gli conferisce un bouquet ampio, un sapore fruttato e un gusto secco e armonico, tipico dell'antica terra chiantigiana. Questo vino, di cui vengono prodotte dalle duemila alle tremila bottiglie, a seconda dell'annata, viene invecchiato con attenzione per due anni in botti di rovere francese da dieci ettolitri e successivamente lasciato almeno un anno a riposare nel vetro. Dal color rosso rubino con riflessi violacei, ha un intenso profumo vinoso con sentori di viola mammola e vaniglia, al gusto mostra un giusto equilibrio fra struttura e morbidezza, buona persistenza e finale sapido. La Riserva di Chianti Classico "Terzo Movimento" – il nome è stato scelto sia perché è il terzo vino nato dalla vendemmia 2007, sia per ricordare i tre momenti della degustazione, il visivo, l'olfattivo e il gustativo, che, come

note musicali, si diffondono dal calice, celebrando l'armonia della musica classica – viene prodotto solo in annate la cui vendemmia risulta di particolare pregio, in un numero di bottiglie estremamente limitato. Anche questo vino viene affinato due anni in botti di rovere con un successivo passaggio di sei mesi nei tonneaux e infine, sempre con la stessa logica degli altri vini, viene 'dimenticato' almeno un anno in vetro. Il lungo affinamento in botte e bottiglia esalta tutte le caratteristiche del monovitigno, che regala un vino caldo, avvolgente, molto strutturato e persistente, rendendolo adatto per esser degustato da soli o ben accompagnati... Infine parliamo dell'IGT "Caliptra", che deve il suo nome al fatto che la caliptra, in termini scientifici, è la capsula a cinque lobi che contiene il fiore della vite e rappresenta l'anima da cui nasce il grappolo dell'uva. È un vino che non ha nulla a che fare col

Chianti Classico, infatti c'è una percentuale maggiore di uve Cabernet Franc (70%) e il restante 30% di Merlot. Fin dal primo momento queste duemila bottiglie sono state curate con particolare amore e dedizione: invecchiato tre anni in tonneaux di rovere, libera profumi erbacei con sentori floreali e speziati. Ma per non perdere proprio nessuno dei profumi delle nostre vinacce di Sangiovese, abbiamo deciso, col maestro distillatore Nannoni, di fare la grappa "Crisopea", dal nome di un antico alambicco inventato nel 2000 a.C. da Cleopatra di Crisopea, sia in versione bianca, dal caratteristico gusto morbido, che barricata, dal caratteristico color paglierino e gusto deciso, infatti quest'ultima, prima dell'imbottigliamento, viene lasciata ad affinare per un anno in piccole barriques di rovere. "E mi piace ricordar - continua Tiziana - sempre per lo spirito di familiarità che carat-

terizza l'azienda, che tutte le etichette sono state disegnate da mio fratello Giovanni Atzeni, già presidente dei sommelier Fisar di Prato con una spiccata vena artistica". Ma alla famiglia Campani piace molto avere ospiti a visitare la loro piccola azienda immersa nel cuore del Chianti Classico senese con una panorama mozzafiato su Siena... "Ci piace soprattutto 'accogliere' per le degustazioni in quello che una volta era il frantoio, in cui esiste ancora integro lo strettoio dell'Ottocento, che si compone di una parte tradizionale con la pressa e di una sorta di martinetto, che serviva per dare forte pressione per la spremitura completa delle olive. Quando comprammo l'azienda, non avendo assolutamente macchine o utensili, per due anni lo abbiamo usato, sostituendo i vecchi stoini, per spremere l'uva. In origine aveva la macine in pietra, che abbiamo ritrovato e andava col ciuchino, così, per mantenere vive le tradizioni, abbiamo comprato una ciuchina amiatina (Tebe), che, insieme alla capra Petunia, ai cani e ai numerosi gatti, ci fanno tanta compagnia... Come già detto, a noi piace che le persone vengano a trovarci, questo è lo spirito dell'azienda, vogliamo dare un messaggio di apertura e accoglienza, qui non si viene solo per degustare un calice di vino, ma per trovare un ambiente caldo dove si possono assaggiare le bruschette fatte col nostro olio e fare due chiacchiere sulla campagna, perché, oltre a farlo, il vino ci piace raccontarlo, per far capire alla gente lo spirito con cui lavoriamo. La famiglia è realmente coinvolta totalmente, viviamo stabilmente qui dal 1988, dopo aver lasciato la città di Siena e quello che ci preme sottolineare e portare avanti è il discorso della continuità familiare". Particolare è anche la vostra filosofia di vendita... "Sinceramente noi portiamo avanti questa attività senza scopo di lucro, è una passione e una soddisfazione personale, il fine economico è secondario, cerchiamo di fare i nostri vini al meglio possibile, proponendoli a chi riteniamo sia in grado di apprezzare davvero i nostri prodotti. Seppur abbiamo già iniziato a esportare, addirittura abbiamo già spedito in Cina, la cosa che ci dà più soddisfazione è che il vino de 'La Lama' è molto apprezzato primariamente nel nostro territorio".

