

i Grandi Vini

10
ANNI

**SANDRO
BOSCAINI**

Anche i consumi
interni
nell'agenda
del nuovo n° 1
di Federvini

**SFIDE
ITALIANE**

Il semestre UE
a guida tricolore
può essere
determinante

**CHIANTI CLASSICO
LALAMA**

Il coraggio premia i "piccoli"



LA LAMA

anche i piccoli vincono

Soli 5 ettari, nel Chianti Classico senese.
Un suolo e un clima generosi, che incontrano la pazienza di chi è disposto ad aspettare pur di fare le cose per bene

DI CLAUDIA CATALDO FOTO DI LINDA FROSINI



Seduti in un ristorantino tipico del Chianti Classico – nella piazzetta di Castelnuovo Berardenga, provincia di Siena – ci lasciamo consigliare sul vino: il personale di sala sembra ben preparato e anche per chi è del settore lasciarsi guidare ha sempre la sua dose di fascino, con quel tanto di rischio che si è disposti a correre sperando di scovare qualche chicca del territorio ancora poco conosciuta. Sulla tavo-

la arriva una bottiglia di Sottolaia, Chianti Classico Docg annata 2009 (2009? Siamo nel 2014...), un'etichetta pulita con un tralcio di vite e un grappolo di colore violaceo attaccato ad un cipresso, un bel sole arancione e una casetta – anch'essa con un cipresso – in lontananza. In dorato, La Lama. Facciamo un passo indietro: nel 1969 Giulio Campani, nato “sulle lastre” (così si è soliti appellare i senesi doc) e una vita da dirigente del Mps,

abbandonata la vita d'ufficio per sopraggiunta età pensionabile decide di acquistare una proprietà nelle campagne del Chianti. Un po' per moda, un po' per passione, un po' perché in realtà lui – orfano di guerra – nelle campagne c'era in parte cresciuto, acquista l'azienda La Lama e comincia a fare vino e olio quasi per gioco, ascoltando con curiosità racconti e consigli di chi quella terra la lavorava da sempre. La svolta arriva negli



anni '90, con la gestione del figlio Duccio e della moglie Tiziana: avvocato affermato lui, innamorata follemente di questo posto lei, decidono di dare una veste più professionale alla produzione, per prima cosa iscrivendo i vigneti alla Docg (nel 1992) e arrivando così all'imbottigliamento. Ma non subito: i primi vini imbottigliati sono del 2009, con l'annata 2006. "Questo ci ha permesso di avere il tempo necessario per fare tentativi, provare, assaggiare e trovare la giusta ricetta – racconta Tiziana – La fretta è nemica della qualità, per cui abbiamo voluto dedicare tutto il tempo necessario a questa fase preliminare di sperimentazione, lavorando su diversi tipi di legno, diverse tostature e provenienze, blend e vinificazioni". La fretta è nemica della qualità, potrebbe

essere il pay off dell'azienda. Ecco spiegato perché sulla nostra tavola c'è un Chianti Classico Docg del 2009, mentre in commercio si trovano già annate 2013. Il Sottolaia è un Sangiovese in purezza, invecchiato per 18 mesi in piccole botti da 10 hl: riposa poi a lungo in bottiglia, perché è lì che trova la sua rotondità e il suo fare schietto. La filosofia è la stessa per gli altri due vini dell'azienda: la Riserva, ovvero il Terzo Movimento, prodotta solo nella annate migliori, invecchiata in botti di rovere e poi in tonneaux, e il Caliptra, un blend di Cabernet Franc (70%) e Merlot, lasciato per 18 mesi in tonneaux di rovere. Sono le piccole dimensioni dell'azienda a rendere possibile determinate cure in vigna e in cantina, con le uve dei quattro appezzamenti - diversi

per composizione dei terreni ed esposizioni - vendemmiate e lavorate "su misura", sotto l'occhio vigile dell'enologo Mirko Ferrucci. La dimensione familiare è rassicurante, divertente: le etichette sono state create da Giovanni Atzeni, fratello di Tiziana, artista e sommelier; Sarah, la figlia, sta invece già seguendo le orme dei genitori e sarà lei – almeno così sperano mamma e papà – a prendere in futuro le redini dell'azienda. Torniamo a noi, seduti in quel ristorantino davanti ad un bicchiere di Sottolaia: frutta, viola mammola e vaniglia al naso, corpo elegante, quasi fosse un manto di seta che ti accarezza la bocca. Perfetto anche in una sera d'estate, con una tagliata appena scottata. Insomma anche i piccoli vincono. In questo caso, la nostra copertina. •



Da destra, Giovanni Atzeni e l'oenologo Mirko Ferrucci

LA LAMA

Strada Comunale della Lama, 6
 53019 San Gusmè (SI)
 Tel./Fax 0577 359079
 Mobile 335 486668
 www.az-agr-lalama.eu
 azienda.lalama@hotmail.it

her daughter is already following her parents' footsteps and in the future she will take their place at the helm of the winery. Let's go back to us: sitting at that restaurant, we taste a glass of Sottolaia: fruit, violet and vanilla perfumes, and an elegant body, like a silk mantel that caresses our mouth. It's the ideal wine for a summer evening, with roasted meat. In short, the little ones win too, in this case our cover story. •

La Lama, the little ones win too

Only five hectares in the Sienese Chianti Classico, a generous soil and climate and the patience of those who can wait to do it right

Sitting at a typical restaurant of Chianti Classico – in the main square of Castelnuovo Berardenga, province of Siena – we ask for an advice before ordering our wine: the waiters seem knowledgeable and for an expert of the field it is quite charming to risk a little, hoping to discover a local unknown pearl. We taste a bottle of Sottolaia, Chianti Classico Docg 2009: a fine label with a vine brunch and a purple grape enlaced to a cypress, an orange sun and in the distance a little house with another cypress. The name of the producer is written in gold letters, La Lama. Let's go back a little: in 1969 Giulio Campani, who was born in Siena and had spent for his whole life working for Mps bank as manager, retired and bought an estate in the countryside of Chianti. Partly for fashion and partly for passion – but partly because he was born and had grown up in that countryside – he bought La Lama and started to make wine and oil just for fun, following the good advices of those who have always been working that land. The turning point for his winery is represented by his son Duccio's management, in the 90s, who, together with his wife Tiziana decided to give a more professional drive to the production. First of all, they registered their vineyards to the Docg (in 1992) and started to bottle their wine. The first bottles are dated 2009 and enclose the results

of the 2006 harvest. "We have chosen to let us take all the necessary time to make our tests and find our ideal recipe – says Tiziana – hurry is the enemy of quality. We wanted to dedicate a proper time to experimentation, working with different kinds of wood, different toasting and origins, different blends and ageing methods. Hurry is the enemy of quality could be our pay off. That's why we propose a Chianti Classico Docg 2009, while you can already find on the market the 2013 harvest. Sottolaia is a Sangiovese in purity, aged for 18 months in small barrels (10 hl): then it refines in bottle for a long time to get it roundness and its sincere taste. The same philosophy gives life to the other two labels of this winery: Terzo Movimento Riserva, a vintage wine produced only in the best years, aged in oak barrels and tonneaux, and Caliptra, a blend of Cabernet Franc (70%) and Merlot, aged 18 months in oak tonneaux. Due to the small size of the winery, it is possible to manage vineyards and cellar with a special care, processing differently the grapes of the four vineyards – which differs for composition of the soil and exposure – under the watchful eye of the oenologist Mirko Ferrucci. The family philosophy of this winery is reassuring and its products genuine and funny too: its labels have been created by Giovanni Atzeni, Tiziana's brother, an artist and sommelier; Sarah,

