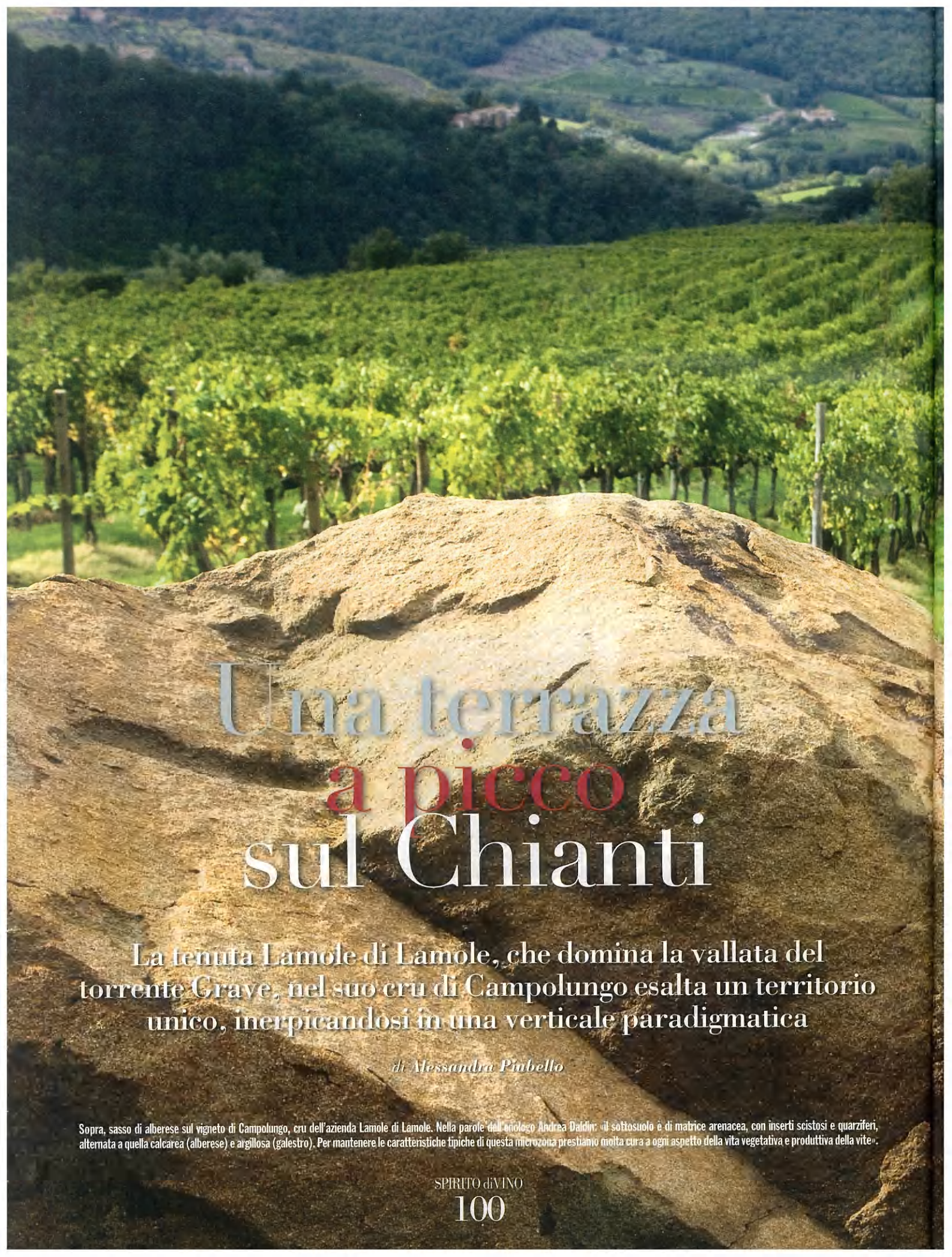




Una terrazza a picco sul Chianti

La tenuta Lamole di Lamole, che domina la vallata del torrente Grave, nel suo cru di Campolungo esalta un territorio unico, inerpicandosi in una verticale paradigmatica

di Alessandra Pinbello

Sopra, sasso di alberese sul vigneto di Campolungo, cru dell'azienda Lamole di Lamole. Nella parole dell'enologo Andrea Daldini: «il sottosuolo è di matrice arenacea, con inserti scistosi e quarziferi, alternata a quella calcarea (alberese) e argillosa (galestro). Per mantenere le caratteristiche tipiche di questa microzona prestiamo molta cura a ogni aspetto della vita vegetativa e produttiva della vite».

TOSCANA (RISERVA NATURALE)

La tenuta Lamole di Lamole ha una superficie complessiva di 141 ettari, di questi sono 50 quelli destinati alla produzione di uve, con vigneti situati a un'altitudine compresa fra i 360 e i 500 metri. Il vigneto di Campolungo si estende per dieci ettari, otto a corpo unico. Lamole di Lamole (www.lamole.com), Località Vistarenni, 53013 Gaiole in Chianti (Siena), telefono 0577.738186

SPIRITO DIVINO

101



La via che porta a Lamole è un viaggio verso un paesaggio dell'anima. Da Greve in Chianti si svolta e ci si inerpica in un continuo cangiare di visioni ambientali, in un sorprendente passaggio attraverso una natura ancora incontaminata. Dieci tortuosi chilometri protetti da cipressi e boschi, a tratti aperti su prati e distese di ulivi, qualche scorcio a macchia mediterranea. Su, ancora più in alto, lungo la stretta via Petriolo verso Panzano: torrenti, piccoli borghi, resti di antichi castellari, case abbarbicate su pendici acclivi, lineari terrazze di vigneti sostenute da antichi muri. A dominare le colline, il Castello di Lamole, sentinella a difesa dei confini fiorentini all'epoca delle guerre fra Firenze e Siena, arroccato su uno sperone di roccia tra due valli che originano la doppia sorgente del fiume Greve. Finalmente, Lamole: il tempo si ferma in questa contrada di appena 82 abitanti (nel rigore invernale).

Un mondo a parte: il silenzio, il vento sottile, il regale isolamento, la sensazione d'altura (siamo sui seicento metri), la purezza dovuta alle pochissime contaminazioni. Culla storica del Sangiovese, già citata nel XVII secolo da Repetti nel suo *Dizionario geografico fisico storico della Toscana* («I colli di Uzzano, Panzano, Terrazzano che rammentano nomi d'illustri famiglie fiorentine, sono celebri per i loro vini, tra i quali porta il vanto il generoso liquore delle viti basse di Lamole») che nel tempo, viene abbandonata al punto che, alla fine degli anni 60, nel giro di un lustro, perde quasi tutta la sua gente. La storia di questi ultimi decenni riporta in luce Lamole, salvata dall'oblio da un gruppuscolo di caparbie aziende vitivinicole. Le origini, conservate in silenzio dai galestri, dall'alberese, dal vento, dall'impervia altitudine, dai secolari terrazzamenti faticosamente ricavati dai versanti scoscesi e dai tenaci alberelli tornano a esprimersi con rinnovata energia. Riscossa di un territorio autentico che segna una singolare interpretazione del Chianti Classico, con un futuro luminoso davanti a sé. Vini con una ben precisa fisionomia stilistica che parlano con franchezza di fine eleganza, fre-

schezza, croccante acidità. Melodiosi, accattivanti, puri. Condivisi da quest'enclave di produttori (sette a oggi) nel Chianti Classico, che ha saputo restituire un senso all'ambiente agricolo e valorizzarlo con intenti comuni. Uniti, stanno dando vita a un «disciplinare lamolese»; lavorano in totale accordo, pronti anche a festeggiare, durante l'annuale festa «I profumi di Lamole» il patto amichevole con un vino simbolo, creato dalla miscela dei singoli vini in un tino. I custodi di questa metafora vinosa sono i Tenimenti di Lamole e Lamole, non a caso.

E sempre non a caso, l'enologo della Casa, Andrea Daldin, prima di farci camminare fra le vigne della proprietà, rende protagonista della storia unicamente Lamole. Poi, ci arrampichiamo per le forti pendenze del cru aziendale, il vigneto Campolongo di dieci ettari complessivi, otto a corpo unico: un balcone a picco sul Chianti. Percorrendo questo anfiteatro naturale unico, sorpresi dall'intensità della luce, fra i terreni di galestro e alberese, vigne a cordone doppio speronate condotte con i metodi di lotta integrata, alcune più che cinquantenni, e terrazzamenti (operazione quasi eroica, sia per le difficoltà incontrate nella sistemazione dei suoli, sia per il dispendio di risorse economiche che difficilmente

potranno essere ammortizzate), immaginiamo già come il succo di quelle uve non sia paragonabile sul piano della struttura e della potenza con altri Chianti. Un microclima che contribuisce altresì a forgiarne un'anima sottile, rarefatta, sinuosa e fresca. Qui affonda le sue radici, da qui deriva il suo carattere che esce prorompente negli assaggi in verticale. «Tutta la Tenuta», racconta Daldin, «si estende per 141 ettari, di cui circa 50 ettari a vigneto, a un'altitudine tra i 360 e i 500 metri, esposti a mezzogiorno, e cinque ettari a uliveto. Il sottosuolo è di matrice prevalentemente arenacea, il cosiddetto macigno toscano, con inserti scistosi e quarziferi, alternata a quella calcarea (alberese) e argillosa (galestro). Per mantenere le caratteristiche tipiche di questa microzona e per esaltare la purezza dei colori e la persistenza dei profumi, pre-



Qui sopra, Andrea Daldin, enologo dell'azienda di Lamole. «Grazie all'altitudine e all'esposizione», spiega, «godiamo di temperature più fresche che a fondovalle, di un migliore arieggiamento, di un'illuminazione più prolungata, con una fase finale di maturazione in condizioni climatiche ideali». In alto, la cantina storica. A fianco, etichette vintage di Casa Lamole.





stiamo una particolare cura a ogni aspetto della vita vegetativa e produttiva della vite. Alcune rigorose e puntuali ricerche sulle selezioni clonali hanno portato all'individuazione di un clone Lamole del vitigno principe di queste colline, il Sangiovese. D'altronde qui, grazie all'altitudine e all'esposizione, godiamo di temperature più fresche che in fondovalle, di un migliore arieggiamento, di un'illuminazione più prolungata in termini di ore ma non di sommatoria di temperature, con una fase finale di maturazione in condizioni climatiche ideali. Nella stagione vegetativa possiamo contare sul fenomeno dell'inversione termica (con una differenza delle temperature tra giorno e notte inferiore ai 10 °C), mentre in fase di maturazione del frutto si hanno più ampi scarti, utili per la fotosintesi». Lamole di Lamole investe molto in ricerca collaborando con università e consulenti, basandosi su un approccio scientifico che studia l'ambiente sotto l'aspetto fisico, pedologico, agronomico, meteorologico per operare al meglio in vigneto e in cantina. Ma ora è giunto il momento di mettere alla prova del bicchiere tutti i discorsi che avete letto fin qui! Verticale paradigmatica, un distillato di terroir lamolese. Fino all'annata 2006 questa riserva era un 100% Sangiovese, poi è stato introdotto un 15% di Cabernet Sauvignon da un vigneto impiantato negli anni 70.

Vigneto di Campolungo Chianti Classico Riserva Docg 2008  Note di viole mammoie, di giaggioli, dolcezza di frutto e fragranza aromatica: un affresco compositivo seducente. Lo sviluppo, preciso e teso, si espande in un'armonica finezza. Levigato, rifinito, di istintiva godibilità, mostra stoffa per sorprendere.

Vigneto di Campolungo Chianti Classico Riserva Docg 1995  Note intense (spiccano erbe e tabacco, ciliegia nera e pot-pourri) che rivelano un naso caratteriale e incisivo. L'attacco è ancora deciso con una spinta acida ben viva e presente. La trama, diretta e forte, scopre una materia polposa dall'impronta tannica ammansita. Personalità impressiva, graffiante con stile.



Vigneto di Campolungo Chianti Classico Riserva Docg 1993

 Timbrica profonda, evocativa. Affascina per la schiettezza, capace di evolversi in eleganza raffinata. Mostra un profilo originale anche nella struttura: materia di tessitura calibrata, con tannini che sfumano. La beva scorre graduale, senza incertezze, con un finale lineare.

Vigneto di Campolungo Chianti Classico Riserva Docg 2006

 Bouquet ampio, con sfumature balsamiche. L'intreccio tra morbidezza, mineralità e sapidità offre una singolare chiave di volta organolettica, liberando energie vitali. Il finale, lungo e persistente, ripropone un invitante gusto fruttato e la freschezza delle note balsamiche.

Vigneto di Campolungo Chianti Classico Riserva Docg 2004

 Naso raffinato, amabilmente fumé, suadente e bilanciato nel porgersi. La bocca, di energica vivacità, possiede spina acida ben sostenuta nella trama tannica, ch'è matura nell'essenza. Profilo avvolgente: calda e intensa la gustativa in progressiva dinamicità.

Vigneto di Campolungo Chianti Classico Riserva Docg 2007

 Piacevoli i risvolti mentolati, dolce l'indole aromatica. Possiede un'acidità viva che lo rende reattivo e al contempo continuo. Al palato

lo spessore non manca di certo, marcato da una particolare vena tannica, ancora impegnativa e preponderante per la sua giovinezza.

Vigneto di Campolungo Chianti Classico Riserva Docg 2000

 Aromaticamente si esprime con note dolci e aperte che lasciano intuire l'annata calda (seppur temperata dall'altitudine). Palato modulato e morbido con venature boisé. Prodigio di vibrazioni territoriali, mostra precisione senza tecnicismi.

Vigneto di Campolungo Chianti Classico Riserva Docg 1988

 Al quadro olfattivo il coté di erbe e china tenta di appesantire le trame. Eppure al gusto si presenta una materia fieramente viva, capace di allungarsi per un poco. Un vino a due facce che lotta orgogliosamente contro il tempo riuscendone vincitore a metà. 

Qui sopra, una vista della tenuta di Lamole, situata nel comune di Greve in Chianti (Firenze). In alto, i vini protagonisti della degustazione, da sinistra: Vigneto di Campolungo Chianti Classico Riserva 1988, 1993, 1995, 2000, 2004, 2006, 2007, 2008. Fino all'annata 2006, questa riserva era un 100% Sangiovese, poi è stato introdotto un 15% di Cabernet Sauvignon.