

Sabato e Domenica prossimi avremo a Lamole la nostra piccola mostra. Siamo 9 aziende che imbottigliano vino. Vi aspettiamo!



Lamolese docg 2018

MAURO AGNOLETTI
Mauro Agnoletti è professore associato presso il Dipartimento di Gestione dei Sistemi Agrari, Alimentari e Forestali (DISAF) dell'Università di Firenze. Tiene i corsi di Processi produttivi e pianificazione del paesaggio, Pianificazione dei sistemi agricoli e forestali, Storia ambientale. È coordinatore del gruppo di lavoro sul paesaggio presso il Servizio di Sviluppo Agrario e Esperto del Consiglio di Europa, FAO, UNESCO, IIRFO, CBD. Ha coordinato la pubblicazione del Catalogo Nazionale dei Paesaggi Rurali Sicuri, che presenta il risultato di una ricerca promossa dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, in collaborazione con le università italiane ed alcuni centri di ricerca internazionali. Sono stati identificati 123 paesaggi distribuiti in tutte le regioni italiane, tra i quali anche i vigneti di Lamole, fra molteplici incarichi nazionali e internazionali, quale mentore, coordinatore e preside, in materia di paesaggio, oltre ad essere parte del Comitato Scientifico del RAVAS, Gruppo Interenti Agricoltura - Heritage System (Sistema del Patrimonio Agricolo di valore Monumentale) autore di circa 250 fra articoli scientifici ed editoriali, co-autore con il giornale della Serz e la Repubblica oltre ad aver partecipato a programmi tv su Rai e Mediaset.



Comune di Greve in Chianti
Assessorato al Turismo

Associazione Culturale
dei Produttori di Lamole

17° EDIZIONE I PROFUMI DI LAMOLE

02 - 03 Giugno 2018
GREVE IN CHIANTI



Rassegna di vini e Prodotti tipici

Aziende partecipanti:
CASTELLI NUZZA - PUGLIA I FABRI
LE MASSE DI LAMOLE
PODRE - CASTELLI NUZZA
CASTELLI DEL CHIVRETTA
FATTORIA DI LAMOLE
AMIDE DI LAMOLE
CASTELLI NUZZA
JURLIU I BILI PUGLIA

LAMOLE: PAESAGGIO RURALE STORICO
Dal 20 Febbraio 2018
Decreto Ministeriale Politiche agricole



I PROFUMI DI LAMOLE 2018

SABATO 2 GIUGNO 2018

Ore 11.00

- APERTURA DEGLI STAND di degustazione dei Produttori Lamolesi e acquisto bicchiere griffato c/o la Cassa

Ore 16.00

- INAUGURAZIONE e taglio del nastro alla presenza del Sindaco
- LAMOLESE DOCG 2018, Conferimento onorificenza a MAURO AGNOLETTI

Lamolesi DOCG 2007/2017:

- 2007: Marcello Masi
- 2008: Leonardo Fomaneli
- 2009: Davide Paoletti
- 2010: Carlo Marchi
- 2011: Alessandro Mastagnotti
- 2012: Enrico Bantoli
- 2013: Davide Borjedi
- 2014: Andrea Gori
- 2015: Giampaolo Gravina
- 2016: Piero Palma
- 2017: Armando Castagno

- CERIMONIA DEL IX VINO DI LAMOLE 2018 e Brindisi (I produttori di Lamole uniscono i propri vini a formare simbolicamente un unico Nono vino di Lamole)

Ore 17.00

- PASTICCIO DA BERE: presentazione del Decreto Ministeriale del 20/2/2018 con il quale "Il Paesaggio rurale storico di Lamole" viene iscritto al Registro Nazionale dei Paesaggi Rurali d'interesse storico

DURANTE LA FESTA:

- Degustazione e vendita VINO Chianti Classico e prodotti delle Aziende lamolesi
- Vendita bicchiere griffato c/o la Cassa
- DEGUSTAZIONI BUDGET di VINO ed OLIO
- ARTISIANI all'opera
- Piccola GASTRONOMIA tipica a cura di *Ristorante di Lamole*
- NAVE' IX GIUGNO: Sabato e Domenica da Greve in Chianti (Piazza Trento) a Lamole dalle 11.00 alle 19.00. Ogni 30 minuti.



Parteciperanno:

- Marco REMASCHI, Ass. Regionale all'Agricoltura
- Mauro AGNOLETTI, Lamolese DOCG 2018
- Mauro SO' IANI, Sindaco di Greve in Chianti
- Marco HAGGE, giornalista RAI
- Storie
- "I CUSTODI DEL PAESAGGIO" DEGUSTAZIONE guidata a cura del Sommelier Clizia ZOM presso Cantina Lamole di Lamole (a 30 mt dal a piazza prendendo a destra)

Ore 18.30

- Concerto "TUSCANY SAX and DRUMS" Riccardo GUAZZINI, Piero BRONZI, Francesco VICINI, Riccardo ZINI, Sax
- Gianni CERONE: Batteria

Ore 21.00

- Chiusura Stand Degustazione

DOMENICA 3 GIUGNO 2018

Ore 11.00/22.00

- APERTURA DEGLI STAND di degustazione dei Produttori Lamolesi e acquisto bicchiere griffato c/o la Cassa

Ore 15.00

- "DAI LUOGHI STORICI AI LUOGHI ATTUALI" DEGUSTAZIONE degli oli di Lamole Assaggio composto di olii curati di Adina PETRIOLI e Silvia SOCCI - Assaggiatori professionisti

Ore 16.00/18.00

- SPAZIO BIMBI - INTRATTENIMENTO per BAMBINI presso Parco Giochi di Lamole con gli animatori di Born to Life

Ore 17.00

- CONCERTO QUINTETO D'ARCO Il prevo Chiesa di S. Donato a Lamole, a cura della Scuola di Musica di Greve in Chianti
- Luca RINALDI, Maurizio MATTEUZZI: violini
- emilia INSOM, Giulia GUERRINI: viola
- Luca GORIKOFF: violoncello

Ore 19.00

- Chiusura Stand Degustazione

LAMOLE

- A 600 metri di altezza, abbarbicato sulle falde del S. Michele Lamole offre un tessuto di lingue di terra ordinate in terrazzi sorretti e delimitati da muretti a secco.



Cosa abbiamo fatto, perché e a che punto siamo

Il percorso che si è svolto inizialmente all'interno dell'Fattoria di Lamole ha avuto un andamento che parte da lontano

Fino agli anni 60 la piccola civiltà
enoica di Lamole ha percorso con
continuità la sua strada ed il vino che
qui si produceva era apprezzato già dal
Magnifico Lorenzo e, ad inizio '800 il
Repetti geografo e Georgofilo scriveva
del *buon vino di Lamole cotanto
lodato*

Esodo anni '50/'60 e abbandono
di vigneti terrazzati e di saperi
maturati nei millenni

OMOLOGATI per Sopravvivere

Rittochino,
cordone
speronato,
viti
importate



Il vino non è più lo stesso:
cos'è successo?
E' cambiato il Paesaggio!

Paesaggio

Non solo ambiente, non solo panorami,
non solo terreno, ma anche storia,
cultura, saperi distillati nei secoli

Per ritrovare il
Paesaggio ed il
vino di Lamole
abbiamo scelto
un percorso
archeologico:

Restauro e
recupero
produttivo dei
terrazzamenti
abbandonati e
sopravvissuti al
bulldozer

Un progetto frutto di molti anni di studio realizzato 15 anni fa

7 km di muri
a secco,

Alta densità
d'impianto,

Alberello
sospeso,

Operazioni
meccanizzate,



Rittochino, cordone speronato, viti importate
Rittochino, cordone speronato, viti importate
Rittochino, cordone speronato, viti importate

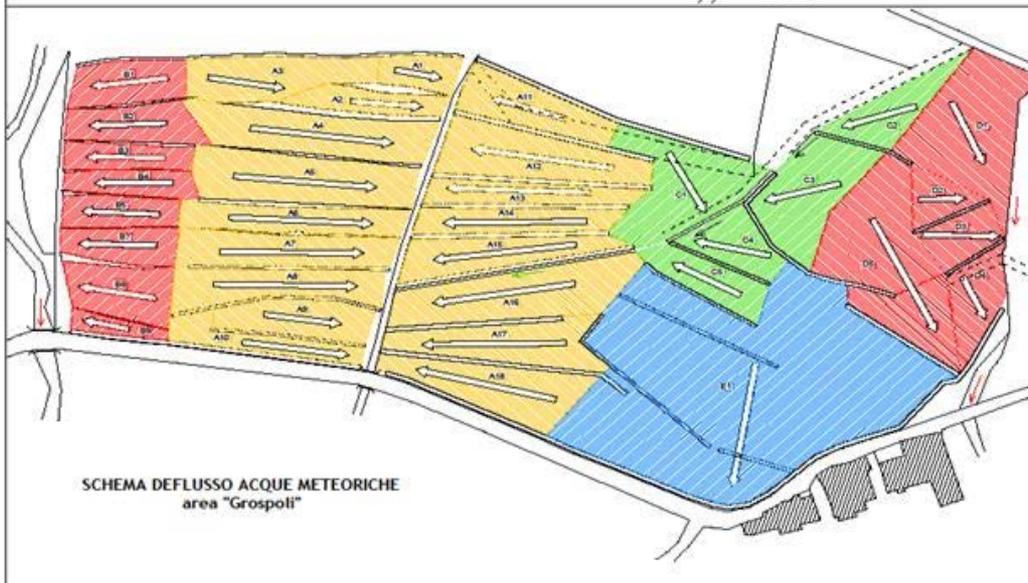
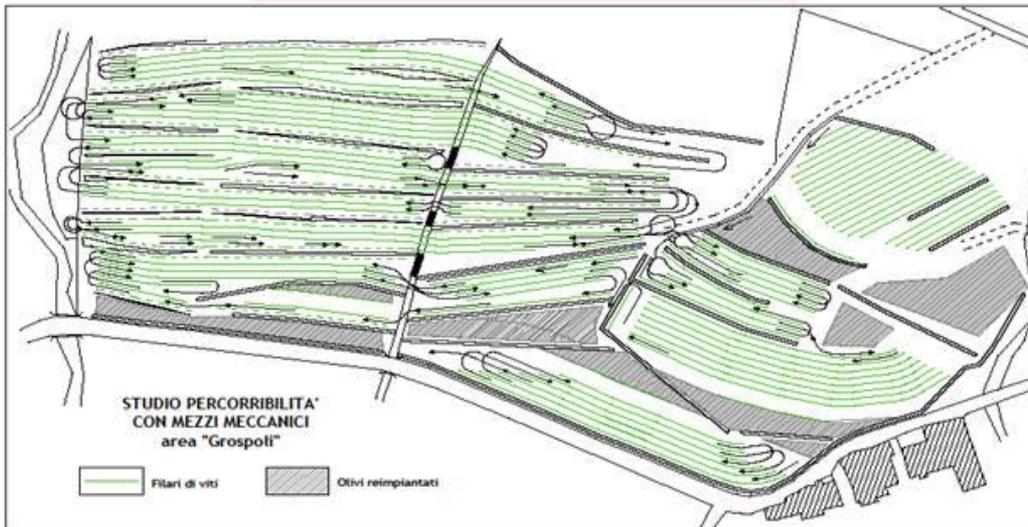
Acquidoccio, muri, scale





FATTORIA DI LAMOLE

Via di Lamole, 70
LAMOLE (GREVE IN CHIANTI)
Tel. e Fax: 055 85.47.065
e-mail: info@fattoriadilamole.it



E presto bellezza diffusa e qualità
dei vini molto apprezzata



Un investimento costato letteralmente un
patrimonio che ha consentito la
realizzazione di un
prototipo
dai risultati molto positivi

Ma c'è ancora da fare
perché il prototipo possa essere
convenientemente replicato













Attenzione!

il risultato estetico può essere fuorviante.

Non lasciamoci deragliare

Verifichiamo che alla sostenibilità
estetica, ambientale, agro-meccanica, si
aggiunga anche quella economica.

Grazie per l'attenzione!