

**CASTEL DI LAMA** IL PRODUTTORE DI VINO CIABATTONI SI SVELA

## «I segreti de 'La Riserva': puntare tutto sulla qualità»

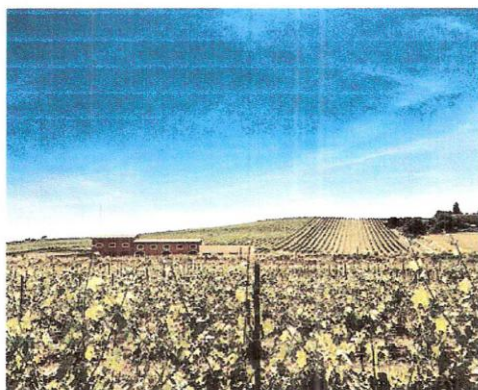
*Il Pecorino 2012 ha ricevuto un premio internazionale*

— CASTEL DI LAMA —  
IMPEGNO e dedizione totale è il binomio che contraddistingue il lavoro di Carlo Ciabattoni della Tenuta 'La Riserva' in contrada San Francesco di Castel di Lama, lungo la strada Mezzina. Ettari di proprietà spalmata sui comuni di Castel di Lama, Offida, Cossignano ed Appignano, su cui la famiglia ha lavorato a lungo per regalare dei prodotti di qualità, un vino biologico che rappresenta il fiore all'occhiello del territorio. «Abbia-

### BIOLOGICO

«Il nostro è un territorio bello e incontaminato: punteremo anche sull'olio»

mo dovuto fronteggiare un mercato tumultuoso che negli ultimi anni ci ha fatto registrare continui cambiamenti nella vita dell'azienda — ha dichiarato Carlo Ciabattoni —, abbiamo deciso di investire sulla qualità, ho lavorato, sono andato anche controcorrente, certo di regalare un prodotto di eccellenza, ci mostra con orgoglio le bottiglie. Il nostro Pecorino 2012 è stato insignito della medaglia d'argento del prestigioso riconoscimento Gheorgos dell'International di Londra. Noi intendiamo lavorare su questa terra splendida». Al di là dell'azienda si scrutano i filari dei vigneti tutti rinnovati con tecnologie moderne. «Abbiamo grandi progetti per la nostra tenuta — prosegue Ciabattoni



**LA TENUTA** Nella foto un'immagine dei vigneti dell'azienda 'La Riserva' di proprietà di Carlo Ciabattoni

— convinti che il buon vino nasce su un territorio bello e incontaminato. Tutto questo ci pone addosso un grande senso di responsabilità, che ci costringe ad un impegno costante, stiamo lavorando perché questa tenuta non sia solo il luogo dove si produce il vino, ma un luogo dove si vive il territorio». Pensate che tutto questo possa aiutare l'economia locale? «Diamo lavoro a nove persone, ci sono tante opportunità, tante sfaccettature che è necessario cogliere. Esistono degli equilibri tra natura del suolo e i sistemi tecnici utilizzati per fare il vino, per fare del buon vino è necessario impegnarsi, monitorare tutto ciò che è in-

torno. Mi sto impegnando non solo dal punto di vista della vitivinicoltura, ma intendo anche puntare l'accento anche sulla produzione dell'olio, a Castignano insieme a mia moglie Simona e alla mamma Dina abbiamo anche un B&B la 'Casa sul Colle'. Come è nata la passione per il vino? «È una passione che ognuno di noi ha dentro di sé che senti scorrere come il sangue, che ti viene trasmesso da piccolo, già mio padre aveva una tenuta, io ho ricominciato tutto da capo. Il mio è uno stile di vita, per fare del vino buono è necessario dedicargli anima e cuore e io lo faccio».

**Maria Grazia Lappa**