

“DE LAMIS” IL LUSSO DELLA SEMPLICITÀ E DELLA QUALITÀ

Dal gusto rotondo, morbido, aromatico e confortevole, il De Lamis è persistente al palato. Lo spumante di Contrada Tebe è un racconto, un libro aperto, un'istantanea dei luoghi in cui gli ideatori-produttori sono nati e cresciuti.

Il “De Lamis”, ancor prima che uno spumante prodotto con il metodo classico dal vitigno del bombino bianco targato Michele Tenace, è un'idea partorita nel lontano 1995 e sbocciata nel 1999. Passione, amore, grinta, competenza e semplicità, sono caratteristiche e privilegi che anche quest'anno hanno spinto Leonardo Tenace e Antonello Turco a lanciare sul mercato, per il secondo anno consecutivo, il “De Lamis”, lo spumante sammarchese che ha il sapore della sfida a se stessi, a un territorio e a una comunità ormai maturi per il salto di qualità.

Lo spumante di Contrada Tebe è un racconto, un libro aperto, un'istantanea dei luoghi in cui gli ideatori-produttori sono nati e cresciuti. Una fotografia di quei vigneti trasformati in odori, sapori e in centinaia di bottiglie curate, giorno dopo giorno, con gioia, rigore e rispetto. E' la metafora di un lungo saluto, di un brindisi che travolge il palato e rompe gli argini del piacere. Dal gusto rotondo, morbido, aromatico e confortevole, lo spumante sammarchese è persistente al palato. Il suo sapore erbaceo, quasi simile e mai uguale, rispecchia fedelmente l'annata. Fattore questo che fa del “De Lamis” uno spumante tradizionalmente vero e sincero. “Il lusso della semplicità” appunto.

“De Lamis” è il sogno pensato e realizzato da Antonello e Leonardo, anche grazie al sostegno di quegli amici che hanno sempre creduto in quello che si sta rivelando un progetto entusiasmante, avvincente e dai risultati apprezzabili e convincenti. Dagli anni della sperimentazione ad oggi, tra spese vive e spostamenti, l'investimento economico è stato ragguardevole, ma Antonello glissa subito il nostro stupore con quel: “Quando ci sta l'amore...”.

E' LA METAFORA DI UN LUNGO SALUTO, DI UN BRINDISI CHE TRAVOLGE IL PALATO E ROMPE GLI ARGINI DEL PIACERE

Aggiungerei...”anche esperienza, determinazione e soprattutto competenza”. I due produttori non sono infatti degli sprovveduti, tutt'altro. “Sono del mestiere” e non solo. Figli e nipoti di agricoltori, Antonello è un tecnico di laboratorio chimico e agroalimentare all'Istituto Agrario di San Severo. Leonardo è un geologo, assistente amministrativo e insegnante di chimica, biologia e Scienze della Terra.

Il De Lamis è uno spumante “nature”, prodotto senza l'utilizzo del carbone attivo e dei coadiuvanti biologici, meglio noti come enzimi. Quindi è sinonimo di qualità e garanzia. Questo prodotto squisitamente sammarchese è un calcio alla crisi. E' un progetto che punta in alto.

L'idea del duo Turco-Tenace è quella di creare un consorzio, allargato a chiunque e a tutte le produzioni enogastronomiche. Appunto un consorzio di produttori. “Aspettiamo che qualcuno si faccia avanti e condivida con noi questa ed altre esperienze” dichiara Leonardo.

Dalla cantina del quartiere Casarinelli, i due non si nascondono quando ammettono di voler bissare e migliorare il successo del 2010. Motivo per il quale dall'8 dicembre 2011 al 7 gennaio 2012, il prodotto – Pas dosé e Brut - sarà presentato e distribuito al pubblico in corso Matteotti, dove per l'occasione verrà allestita una vetrina promozionale.

La parte più difficile sarà quella di vincere la concorrenza delle cantine affermate della zona o dei più famosi Berlucci e Ferrari.

Niente paura. Ci sono tutti gli ingredienti per far bene e convincere dubbiosi, scettici e titubanti che il De Lamis non è semplicemente un lusso, ma il lusso della semplicità che si regge sulla qualità e la sincerità del prodotto e dei suoi ideatori.

CURIOSITA'

La bottiglia del pregevole spumante sammarchese ha un peso di ben 950 gr.

La sperimentazione è durata circa 10 anni

La prima bottiglia fu stappata nel 2002.

Nel 2007 Leonardo e Antonello hanno spumantizzato le prime 3mila bottiglie ufficiali

Dal 2007 ad oggi sono stati superati due controlli effettuati dal centro repressioni frodi di Bari, ente che dipende dal

Ministero delle Politiche Agricole

Antonello dal 2008 vive a Birmingham, ha due figlie ed è sposato con una donna di origini ghanesi incontrata durante una fiera in Francia,



precisamente a Reims.

LE FASI DI PRODUZIONE DEL DE LAMIS

1. Si parte dai vigneti del bombino bianco di Contrada Tebe
2. Si anticipa la raccolta
3. A questo punto si produce il vino
4. La primavera successiva il vino prodotto viene riversato nelle cisterne, al cui interno viene aggiunto zucchero di canna e lievito
5. Lo si lascia mescolare per circa 1 ora, permettendo di rendere il prodotto omogeneo
6. Lo si imbottiglia e si procede alla riempitura
7. Avviene pertanto la prima tappatura con ditali in polietilene e tappi corona in acciaio o alluminio
8. Le bottiglie vengono poi allineate orizzontalmente per un minimo di 24 mesi. All'interno si sviluppano 6 atmosfere
9. Ogni 3 o 4 mesi, per ogni bottiglia si dà il colpo di pugno rimettendo di fatto in sospensione il lievito. Operazione che serve a liberare i cosiddetti precursori aromatici.
10. Le bottiglie vengono cambiate di posto per garantire a ciascuna la stessa temperatura
11. Poi si procede alla fase di remuage sui pupitres, che dura un mese e che consiste in tre rotazioni di 1/8 di giro giornaliere della bottiglia. Le fecchie nobili vengono portate in punta.
12. Le bottiglie vengono disposte verticalmente pronte per essere stappate. Ancor prima vengono messe in frigo rivolte verso il basso per permettere che si formi un ghiacciolo alla punta, utile a far andar via le fecchie nobili.
13. Per finire vengono colmate con lo stesso spumante e tappate con tappi di sughero, che originalmente hanno la forma cilindrica, ma poi assumono quella di un fungo.
14. Infine vengono vestite

e-mail info@delamis.it
tel Antonello Turco 0039.393.54.26.382
tel. Leonardo Tenace 0039.393.54.26.381