

I Barolo di Oddero e Brezza

di Paolo Valente | 



Cronaca delle visita di un nutrito numero di soci milanesi alle cantine e ai vigneti di due importanti realtà piemontesi

“La forza dei vini è nel territorio” ripetono i produttori di Barolo. E dalla collina di Santa Maria a La Morra, guardando verso sud, lo si percepisce subito.

Il territorio si estende a vista d’occhio; sul fondo, tra la foschia autunnale, i castelli di Serralunga d’Alba e di Castiglione Falletto ne definiscono i confini. 1700 ettari vitati per una produzione che oggi raggiunge i dodici milioni di bottiglie.

Siamo ospiti dei **Poderi e Cantine Oddero** a La Morra. Ci accolgono Giacomo e la figlia Mariacristina che, con la sorella Mariavittoria, gestisce l’azienda. Una cantina con oltre 160 anni di storia; risale infatti al 1878 la prima fattura di vendita di vino in damigiane e botticelle. Ma dall’incontro, negli anni ’80, tra Luigi Oddero e Luigi Veronelli l’azienda subisce una svolta: nasce l’idea di vinificare separatamente le varie parcelle per ottenere fini maggiormente legati al territorio. Fino ad allora ogni cantina produceva un solo tipo di Barolo assemblando le uve provenienti da differenti aree. Questo cambiamento ha determinato una modifica nelle tecniche di vinificazione: i grandi contenitori sono stati progressivamente sostituiti con altri più piccoli delle dimensioni appropriate per mantenere separate le differenti parcelle. La svolta, che ha percorso i tempi, è stata solo recentemente sancita con l’inserimento, nel disciplinare di produzione, della possibilità di porre in etichetta la “menzione geografica aggiuntiva”.

L’azienda riserva un’attenzione particolare al territorio; indipendentemente da ogni certificazione o attestato, ha intrapreso un progressivo passaggio a una viticoltura naturale, rispettosa dell’ambiente e dell’uomo che in esso lavora. Le concimazioni avvengono solo nei terreni estremamente poveri e soltanto con concime organico, sono stati eliminati il diserbo e l’utilizzo di prodotti chimici di sintesi: viene usato solo zolfo, rame e piretro. Si cerca di applicare la confusione sessuale per la lotta contro i parassiti. Il tutto non senza difficoltà: la principale è insita nella tipologia degli appezzamenti di proprietà, separati gli uni dagli altri e, a volte, di piccole dimensioni. Gran parte della

riuscita delle operazioni è quindi condizionata dall’atteggiamento dei vicini che, se usano metodi non naturali, rischiano di vanificare sia l’approccio naturale sia la riuscita dei trattamenti. Per essere coerenti occorre poi valutare quale sia l’equilibrio migliore fra la tecnica tradizionale e quella biologica. Infatti i trattamenti biologici devono essere ripetuti più spesso; questo significa maggiori emissioni di inquinanti da parte dei mezzi agricoli che, per conformazione del terreno sono tutti cingolati e non ancora a basse emissioni di CO2.

La degustazione, seguita alla visita alla cantina, inizia con un **Dolcetto d’Alba 2010** che dischiude profumi croccanti, vinosi e fruttati; in bocca un piacevole finale ammandorlato. Si prosegue con il **Barolo 2007** prodotto con uve dei vigneti Santa Maria Bricco Chiesa di La Morra e Bricco Fiasco di Castiglione Falletto, che donano freschezza, piacevolezza e struttura. Profumo austero, elegante, piacevole. In bocca tannini morbidi, succosi, ricco di spezie.

Il **Barolo Villero 2006** proviene da un piccolo appezzamento con ceppi ultracinquantennali posti nel comune di Castiglione Falletto. Potenza e finezza al contempo; piacevoli sensazioni floreali si uniscono a spezie dolci. Il **Barolo Bussia Soprana Mondoca 2003** è prodotto da uve provenienti dal comune di Monforte d’Alba; si presenta con un naso esplosivo ricco di profumi ancora giovani. In bocca un grande

equilibrio, note complesse e un tannino particolarmente elegante. La degustazione si chiude con un insolito aperitivo: **Moscato d’Asti 2010** ricco di note fruttate, piacevolmente dolce e per nulla stucchevole.

La quarta generazione della famiglia **Brezza** gestisce un’azienda con 16 ettari di vigneto prevalentemente ubicati nel comune di Barolo. La cantina produce ben quattro tipologie di barolo con la menzione di altrettante vigne: Cannubi, Bricco Sarmassa, Castellero e Sarmassa. Si coltivano inoltre i vitigni tipici delle Langhe.

La cantina storica è utilizzata per l’affinamento in legno dei vini, mentre una più recente porzione è dedicata alla conservazione delle bottiglie prodotte e alle altre attività enologiche.

L’azienda ha effettuato l’interessante scelta di chiudere le bottiglie di alcuni vini di pronta beva con tappi in vetro. Le sempre maggiori difficoltà a reperire sughero di alta qualità ha consigliato l’adozione di questo sistema di chiusura che garantisce un’ottima tenuta.

Barolo Sarmassa 2006 si presenta con note di gioventù ancora importanti ben abbinate ai classici sentori di affinamento.

Barolo Castellero 2001, vigna ubicata a sud, con terreno di matrice sabbiosa. Buone la freschezza e la mineralità completate da tannini rotondi con note di spezie dolci e confettura.

Barolo Cannubi 2007 al naso la frutta nera si mostra vigorosa, piacevolmente tannico con un finale ammandorlato.



Per approfondire
guarda la [photogallery](#)

