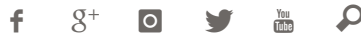


[HOME](#) [CHI SIAMO](#) [PARTNER](#) [NEWSLETTER](#)



FOOD & WINE

ODDERO: QUANDO LE RADICI AFFONDANO NEL BAROLO



AIS MILANO · 30 SETTEMBRE 2016

♥ 1 👁 348 ➦ 0



poderi-e-cantine-oddero

Oddero: quando le radici affondano nel Barolo



*In collaborazione con **AIS Milano**.*

I protagonisti di ogni azienda sono sempre gli uomini e le donne che con passione e dedizione ne hanno contribuito alla nascita e al successivo sviluppo.

È così anche nel caso di Poderi e Cantine Oddero, produttore di Barolo a La Morra, uno degli undici comuni nei quali è possibile produrre il celebre vino, una delle etichette italiane più conosciute al mondo.

La famiglia Oddero è presente sul territorio di La Morra almeno dal finire del XVIII secolo quando Giovanni Battista inizia, con i figli Lorenzo e Luigi, a vinificare le uve prodotte nei propri vigneti. Verso la fine dell'800 Giacomo Oddero inizia a imbottigliare il vino e a venderlo in vari paesi del mondo, già ai primi del '900 esporta anche verso le Americhe. L'Esposizione Internazionale di Torino del 1911 consacra i vini di Oddero tra i migliori inserendoli tra quelli presenti in una storica degustazione per il 50° anniversario dell'unità d'Italia.

La storia moderna degli Oddero nasce quando Giacomo, classe 1926, nipote di quel primo Giacomo, nel 1950 rinnova l'azienda e si prodiga per elevare il prestigio dei suoi vini. Uomo eclettico e di grande cultura, farmacista per professione, vignaiolo per passione, ricopre numerose cariche pubbliche, impegnandosi concretamente per incrementare la qualità della viticoltura langarola. Diviene Assessore provinciale all'Agricoltura e durante il mandato firma i disciplinari che portarono i vini delle Langhe e del Roero a conquistare prima la DOC e poi la DOCG. Da presidente della Camera di Commercio di Cuneo, fonda il Centro Nazionale Studi sul Tartufo d'Alba che ben presto diviene un punto di riferimento a livello nazionale.

Oggi è un arzillo novantenne che, con gli occhi benevoli del padre e del nonno, segue la sua azienda condotta dalla figlia Mariacristina e dai nipoti Isabella e Pietro.

Mariacristina, dopo gli studi in agraria, viticoltura ed enologia, si dedica all'azienda di famiglia dagli anni '90 proseguendo il cammino intrapreso dal padre Giacomo per il mantenimento dell'eccellenza qualitativa.

Isabella si è avvicinata a poco a poco all'azienda anche grazie ai racconti del nonno e alla vicinanza con la zia Mariacristina. Si occupa principalmente di portare il nome Oddero in giro per il mondo.

Pietro, figlio di Mariacristina, dopo un'esperienza lavorativa in una cantina australiana, è recentemente entrato in azienda dove svolge differenti mansioni.

Come vuole la tradizione di famiglia, ogni generazione deve portare qualcosa di nuovo per far crescere l'azienda; l'ultima generazione, quella di Isabella e Pietro, ha portato una nuova cantina, realizzata con lo sguardo verso il futuro ma con le radici ben piantate nel passato. Bassissimo impatto ambientale ed energetico grazie anche all'interramento, alla copertura in prato e ai pannelli fotovoltaici, la nuova cantina è stata costruita per permettere il lungo affinamento in bottiglia dei vini; un percorso museale, che ripercorre la storia delle Langhe e della famiglia, sancisce il legame tra passato e futuro.

Oltre a Barbaresco, Barbera e altri vitigni, nei 35 ettari di vigneto di proprietà sono prodotti ben sei differenti cru di Barolo, tra cui il Barolo DOCG Vignarioda, di cui è stata recentemente presentata la riserva 2006, messa in commercio dopo 10 anni di affinamento.

di *Paolo Valente*

In collaborazione con **AIS Milano**.



TAGS: Ais Milano Barolo Oddero Paolo Valente wine

THE AUTHOR

AIS MILANO



*L'Associazione Italiana Sommelier è stata fondata il 7 luglio 1965.
Il 6 aprile 1973, con decreto n° 539 del Presidente della Repubblica, ha ottenuto
il riconoscimento giuridico dello Stato, Socio Fondatore e Membro della
Worldwide Sommelier Association.*



CERCA

CERCA

ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER

