



DEGUSTAZIONE

Piemonte – Lodali: tre generazioni di Langa



di **Paolo Valente** pubblicato il 14 Giugno 2020

Era il 1939 quando Giovanni Lodali iniziò a vinificare le sue uve che voleva fossero le migliori della zona perché, diceva, “qui il vino ce l’hanno tutti e tutti se n’intendono molto: se non vinifichi e non hai fatto una buona scelta vanno a comprare altrove”. Vinificava per i clienti della sua trattoria, l’unica allora a Treiso.

Oggi chi ne segue le orme è il nipote Walter che nel 2005, dopo un diploma alla scuola enologica di Alba e qualche anno di esperienza nel campo dell’ospitalità e della ristorazione, ha preso in mano le redini della cantina. Prima di lui la coraggiosa madre Rita che, rimasta vedova del marito Lorenzo nel 1982 quando Walter aveva solo tre anni, prosegue l’attività di famiglia con caparbia e determinazione.

Nel 1958 Lorenzo aveva iniziato a produrre i primi cru di Barolo e Barbaresco e nel 2005 Walter crea le riserve Lorens (Lorenzo in piemontese) che, dedicate al padre, vengono realizzate solo nelle migliori annate.

Walter ha un grandissimo rispetto per il Nebbiolo che, sottolinea, è sempre stato considerato dai vignaioli un vino prezioso, il più prezioso tra i piemontesi. Per questo motivo utilizza botti non tostate; vuole che siano i tannini del vino a lavorare sulla botte e non viceversa.

L'azienda coltiva 16 ettari, di cui la metà di proprietà, sparsi tra migliori aree delle denominazioni di Langa; produce circa 100.000 bottiglie di cui ne esporta circa tre quarti.

L'approccio in agricoltura esclude l'uso di chimica e di diserbanti.

LA DEGUSTAZIONE

I vini sono realizzati con le medesime modalità: vendemmia in cassetta, fermentazione in cemento per circa 15 giorni, macerazione a cappello sommerso per altrettanto periodo e poi maturazione in botte grande non tostata. Fino al 2016 la linea Lorens prevedeva utilizzo di barrique e tonneau.

Barbaresco DOCG Rocche dei 7 fratelli 2017

Annata precoce che ha dato un vino già pronto da gustare. Rese di 70 quintali/ettaro; 18 mesi in botte grande di Slavonia, produzione 8000 bottiglie.

Colore granato luminoso. Profumi eleganti e sottili con riconoscimenti di fiori e frutta anche macerata e poi ancora inchiostro e talco. Buona freschezza e sapidità, tannino importante, finezza del frutto e persistenza.

Asciutto e austero.

Barbaresco DOCG Lorens 2017

Da un vigneto, del cru Giacone nel comune di Treiso, dalla forte pendenza coltivato a ritocchino; cloni varietali antichi. Maturazione 24 mesi in botte da 25 ettolitri. Non ancora in commercio, produzione 5000 bottiglie.

Luminoso color granato. Impronta materica che rimanda alla maturità del frutto e alle spezie delicate. Pieno in bocca, tannino elegante, fruttato, polposo. Grande prospettiva di resistenza al trascorrere del tempo.

Barolo DOCG Bricco Ambrogio 2016

Ottima annata con buone escursioni termiche giorno/notte. Vigneto nel comune di Roddi. Grande potenzialità di invecchiamento.

Granato profondo. Spiccano le note nere, amarena, ciliegia. Austero ed elegante con sentori vagamente fumé. Tannino vibrante e piacevole freschezza. Profondo e persistente. Già di ottima fruibilità.

Barolo DOCG Lorens 2016

Da viti di oltre 50 anni. Maturazione in barrique e tonneau di secondo e terzo passaggio.

Granato profondo. Alternanza di note nere e rosse. Sentori di spezie orientali quasi piccanti. Naso accondiscendente che chiude con accenni di liquerizia ed erbe officinali. Tannino ancora ben presente contornato dalle note della maturazione in legno. Pieno in bocca, rotondo e immediato, di grandissima piacevolezza.