

SPIRITO di VINO

la rivista per meditare centellinando

Sandro Boscaini
**Identità
 veneta**

Il patron di Masi
 celebra con l'anteprima
 dell'annata 2014
 50 anni di Campofiorin,
 il rosso della svolta
 in Valpolicella

BUSINESS IN CINA
 Da wine2wine ad
 Alibaba, occasioni
 da non perdere

CHAMPAGNE
 Una serata con
 Perrier-Jouët
 e la Belle Epoque

NEGROAMARO
 Il vitigno che ha
 rilanciato
 l'enologia pugliese

RIESLING
 Grosses Gewächs,
 270 campioni
 provati a Wiesbaden



ESPERIENZE

Appunti di viaggio e di degustazioni degli inviati di *Spirito diVino* per il mondo. Tra cantine, vigneti, punteggi, manifestazioni, saloni e grandi eventi. Senza dimenticare gli appuntamenti



Alla ricerca del gusto puro, a tratti quasi maniacale, la Figli Luigi Oddero racchiude i valori del suo fondatore, che sono lo spirito contadino e la visione di lungo periodo. Una figura carismatica quella di Luigi Oddero, una storia familiare iniziata nell'800 dai nonni, già produttori e commercianti di vino. Oggi, dopo la sua scomparsa, l'azienda è gestita dalla moglie Lena e dai figli, Maria e Giovanni, i cui nomi sono in ricordo dei nonni. Lo stile, intendiamoci, è quello dell'estrema sintesi di Langa, l'utilizzo della botte grande si fa sentire sempre e può, a chi predilige una beva facile, risultare non facile. In vigna, pur sperimentando vitigni

Luigi Oddero valori da padre in figli

Lo stile di Langa
del fondatore non è andato
disperso, anzi...

di Mario Giagnoni

internazionali, l'azienda ha sempre dato la preferenza al Nebbiolo, mantenendo tutti gli altri vitigni tradizionali della zona, come Barbera, Dolcetto e Freisa.

Barbera d'Alba 2013 Naso introverso ed elegante, difficile capire in quale direzione stia affinando la sua com-

plexità: si colgono accenni marini, la sottile speziatura e piccoli frutti, elementi che insieme stanno assimilando lievi note fiorite di buon pregio. In bocca mostra una elegante acidità, è ordinato nell'impatto e vanta uno sviluppo filante, fatto di imprevedibili susulti che lo conducono verso

una chiusura aspra, di tenera corrispondenza odorosa.

Langhe Nebbiolo 2012 Naso alcolico e severo, contraddistinto da un legno nuovo e pulito: inizia sui toni aspri di fiori e di frutti di bosco. Il tempo detta l'uscita lenta di erbe medicinali e di carne essiccata, ma il tutto non dà mai l'impressione di aprirsi totalmente. In bocca è nervoso, tagliente, amaro, non possiede particolari slanci emozionali perché il suo sapore appare asciugato pur mantenendo una veracità di nebbiolo tutt'altro che banale.

Barbaresco Rombone 2013 L'affinamento avviene per un periodo di almeno 18 mesi in botti grandi di rovere francese, per poi riposare in bottiglia per altri 12 mesi prima di entrare in commercio. Naso



di stratificata raffinatezza: fiori appassiti, erbe, tisana, in un profumo teso e rinfrescante che si unisce alla parte più viscerale di questa bottiglia, fatta di terra bagnata, fragola ed erba. Lo sviluppo si mantiene piacevolmente indeciso tra l'attrazione degli estratti e un'aerea delicatezza. In bocca è vitale, asciutto e spontaneo, non esprime grandissima lunghezza ma appare molto saggio nel dosare le energie, con una notevole pulizia nel finale.

Barolo Rocche Rivera 2010
Sotto le mura del castello, esposta a mezzogiorno, a un'altitudine di circa 350 metri slm, c'è l'omonima vigna di 3 ettari, situata a Castiglione Falletto. L'affinamento avviene in botti grandi di rovere francese per 36 mesi, e successivamente a riposo in bottiglia per due anni. L'olfatto è teso, deciso, a tratti sulfureo, salgono profumi di terra e mora. Al crescere dell'aspetto floreale si delinea una raffinatezza che permette all'espressione odorosa di mantenere una intimità tipica di quando si va alla ricerca di sensazioni complesse. In bocca il marchio di fabbrica Oddero impone austerità, in questo caso declinata con un passo

aspro ma regolare. Il sapore sa avvolgere con una acidità pungente e se ne va corale, senza forzare.

Barolo Specola 2010 Prende il nome dalla torre Specola, situata nel cru Rive. Il vigneto si trova a La Morra, in un anfiteatro naturale con esposizione ottimale a sudest

ed altitudine media di circa 250 metri. Anche per questo cru l'affinamento avviene in botti grandi per 36 mesi per poi passare due anni in bottiglia. Un vino emozionante: naso in perfetta linea, coinvolgente sin dal suo impatto, elegante ed energico: la sua tensione si mantiene

a lungo, rivelando prugna matura, brodo e una natura salmastra. Si avverte una concentrazione prepotente che aleggia sull'espressione odorosa: maestoso. In bocca mostra un'energia strepitosa, innalza il corpo a una freschezza diffusa e una lunghezza senza confini. 🍷