

## *Lodali, 80 anni di storia e un futuro tutto da vivere*

Marco Gatti | 26-06-2019

Le Barberie, i Barbaresco e i Barolo di Walter Lodali di Treiso? È coup de couer!!!



«Al ricordo, all'esperienza, alla passione, alla fatica e alla gioia di mio padre Lorenzo». **Walter Lodali**, gigante buono di Treiso, quel giorno in cui il suo papà è volato troppo presto in cielo, non lo ha mai dimenticato. Era il 1982, per Barbaresco e Barolo un millesimo eccezionale, per gli sportivi, l'anno dei mondiali vinti dall'Italia di Paolo Rossi in Spagna. Insomma, un'annata gioiosa. Non per mamma **Maria Margherita**, per tutti Rita, che in pochi mesi si trova con quel piccolo di 5 anni, Walter, appunto, da crescere e un'attività, non la sua, ma quella di suo marito Lorenzo – un diploma alla scuola enologica di Alba nel 1955 e la cantina della sua famiglia, fondata nel 1939 da suo padre Giovanni, dal 1958 da lui lanciata verso il futuro, con la produzione dei primi cru di Barbaresco e Barolo – da continuare o lasciare. Rita trova il coraggio di proseguire, e dopo pochi anni, ha la soddisfazione di passare le redini della cantina a Walter che, intanto, assecondando la sua passione per vigna e vino, nel 1998 a sua volta si è diplomato alla scuola enologica di Alba.

Walter ha una marcia in più, e volendo onorare la memoria di papà Lorenzo con il suo lavoro, rinnova le attrezzature per la lavorazione, perfeziona le tecniche produttive e di vinificazione, ai suoi vini chiede che raccontino la terra in cui nascono, a partire dai cru di famiglia più pregiati, il Bricco Ambrogio per quanto riguarda il Barolo, il Rocche dei Sette Fratelli per il Barbaresco. Il 2005 è l'anno in cui fanno il debutto sul mercato le **riserve "Lorens"**, in piemontese Lorenzo, che oggi sono prodotte con la linea Lodali Sant'Ambrogio, in un avvincente corsa che vede affiancati la Barbera d'Alba Sant'Ambrogio e la Barbera d'Alba Lorens, il Barbaresco Rocche dei Sette Fratelli e il Barbaresco Lorens, il Barolo Bricco Ambrogio ed il Barolo Lorens, con Dolcetto, Nebbiolo e Moscato che fanno invece un percorso in "solitaria".

Per quanto ci riguarda, l'assaggio delle Barbere, dei Barbaresco e dei Barolo, di tutte e due le linee, è stato *coup de coeur!* Fruttata, dal sorso goloso, di grande spessore e con struttura importante, ma dalla beva irresistibile la **Barbera d'Alba Sant'Ambrogio**. Con naso profondo, dalla "quarta di reggisenò", come era solito dire il Conte Riccardo Riccardi a segnalare l'ampiezza e la sua generosità, la **Barbera d'Alba Lorens**. Emozioni forti, con i due Barbaresco, da vigne di 55 anni, con il **Rocche dei Sette Fratelli** che ha colore granato luminoso, note floreali di viola, sentori di tabacco e sorso di sorprendente agilità. Ed il **Lorens**, che è uno dei migliori vini assaggiati quest'anno, con il suo colore rubino intenso, i suoi profumi di marasca e prugna matura, i suoi sentori di liquirizia e la fine speziatura, il gusto caldo, armonico, il finale che è un abbraccio. Da applausi, i due Barolo, tutt'e due provenienti da uve dei vigneti in Roddi, di quel Bricco Ambrogio che solo la fama di certi grandi cru del territorio, Cannubi in testa, hanno fatto non considerare con la dovuta attenzione. Dal bicchiere invece la prova del suo valore, con il **Barolo Bricco Ambrogio** che è ampio, generoso, dal sorso di caratteristica forza, ma che si segnala per un'inaspettata eleganza. E il **Barolo Lorens**, che è vero fiore all'occhiello della cantina, con la sua formidabile complessità, il suo bouquet che va dalla viola alla marasca, e poi dalla menta e al finocchietto, fino alla cannella, mentre in bocca ha sorso austero che a occhi chiusi fa dire questo è Barolo, con struttura e carattere, che lasciano immaginare una longevità lunghissima. Papà Lorenzo dal cielo è orgoglioso di te, Walter!